

DOMENICA 22 AGOSTO 2021 DALLE ORE 12

Data alternativa lunedì 23 agosto 2021 dalle ore 12











UN PASCOLO IDILLIACO, CHEF STELLATI E CREAZIONI RAFFINATE

I quattro rinomati chef altoatesini **Gerhard Wieser** (ristorante Trenkerstube a Tirolo), **Luis Haller** (Luisl Stube al ristorante Schlosswirt Forst a Lagundo), **Othmar Raich** (ristorante Miil a Cermes) e **Reimund Brunner** (ristorante Anna Stuben a Ortisei), così come due chef ospiti internazionali **Martin Dalsass** (Ristorante *Talvo by Dalsass* a St. Moritz) e **Michael Mayr** (*Gourmetstube 1897*, Quellenhof Val Passiria) delizieranno i vostri palati con prelibatezze preparate sul fuoco di tradizionali cucine a legna, disposte nei prati davanti alla splendida malga Gompm Alm. Le innovative creazioni sono accompagnate da vini di rinomati viticoltori altoatesini e internazionali.

Espositori locali presenteranno selezionate specialità altoatesine presso varie stazioni del gusto e nel forno a legna verrà preparato del fragrante e profumato **pane fatto in casa.** L'accompagnamento musicale sarà fornito da alcuni **spettacoli «unplugged»** incorniciati dal panorama mozzafiato delle montagne circostanti.

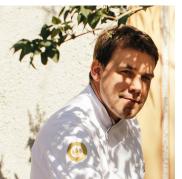
Dopo l'evento, un **«chefs table»** sarà a disposizione dei partecipanti per un'allegra chiacchierata con i protagonisti.

I NOSTRI CUOCHI ALTOATESINI



Gerhard Wieser

«Meno è meglio: più è semplice, meglio è» questa è la formula base che Gerhard utilizza per descrivere la sua cucina «alpino-mediterranea». Un gastronomo perfezionista, un artigiano attento e la sua cucina è una sinfonia di ingredienti aromatici e gustosi. Il risultato è una cucina leggera che tende alla massima qualità.



Luis Haller

Luis è cresciuto in Val Passiria e ha scoperto in tenera età la sua passione per la cucina. Per i suoi piatti utilizza sempre e solo tre o quattro ingredienti selezionati creando qualcosa di completamente nuovo. In qualità di Chef e padrone di casa, Luis regala ai suoi ospiti i più bei momenti di piacere e gusto. Insieme alla sua giovane squadra persegue un'unica missione: la miglior qualità per il più elevato dei piaceri.



Othmar Raich

Othmar ha imparato da sua madre l'attenzione per i prodotti naturali. Si ispira alla natura dell'Alto Adige, ai boschi e ai prati. Ogni suo piatto è preparato con amore e ingredienti freschi seguendo la stagionalità dei prodotti. Al centro della sua cucina vi è l'arte di combinare piatti regionali in maniera del tutto raffinata. Othmar e il suo team amano la tradizione, ma promuovono al contempo la modernità.



Reimund Brunner

Reimund dà vita a creazioni magistrali e realizza in maniera sublime la sua idea di arte culinaria. I suoi accostamenti di gusto convincono qualsiasi palato viziato e ogni occhio critico. Utilizzando prevalentemente prodotti locali e regionali di alta qualità, riesce a far vivere ai suoi ospiti una vera e propria esperienza di gusto.

GLI CHEF



Martin Dalsass

Cuoco d'eccezione di origini altoatesine, ha fatto subito della sua passione per una cucina genuina e raffinata una professione. Nel 2001 la guida Gault Millau lo ha eletto Cuoco dell'anno. Quando nel 2011 Martin subentrò con la sua famiglia nella gestione dello storico Ristorante Talvo di St. Moritz, i riconoscimenti non si fecero attendere. Da allora, il «Papa dell'olio d'oliva», affascina e sorprende buongustai e intenditori provenienti da ogni dove, grazie alla sua calorosa ospitalità e alla sua sensibilità.



Michael Mayr

Lo Chef tirolese ama il gico tra la cucina della propria terra e l'influenza mediterranea proveniente dall'Italia. Lo stile della cucina di Michael unisce in modo unico tradizione, familiarità e concretezza con nuove modalità di preparazione ed effetti inediti. Nelle creazioni di Michael si assapora chiaramente il suo motto di vita: "La vera arte culinaria nasce e vive nel cuore".









_

PRENOTAZIONE, PAGAMENTO & ALLOGGIO

Informazioni generali: Malga Gompm Alm, T. +39 0473 949 544, verena@gompmalm.it
Info e prenotazione: Ufficio Turistico Scena, T. +39 0473 945 669, info@schenna.com
Prenotazione tramite e-mail all'indirizzo info@schenna.com
Oggetto «GATUT 2021» con le seguenti informazioni:

- nome e cognome
- indirizzo
- numero di telefono
- IBAN
- In caso domenica dovesse piovere, per chi lo desidera, l'appuntamento sarà posticipato a lunedì 23.08.2021.

L'importo totale deve essere versato tramite bonifico bancario **entro e non oltre 7 giorni dalla data di prenotazione.** Ad avvenuta registrazione contabile seguirà una conferma via e-mail. Si prega di notare che per motivi fiscali, la regolare ricevuta fiscale del bonifico verrà rilasciata solo ed esclusivamente a nome dell'ordinante. In caso aveste bisogno di una conferma di pagamento a proprio nome (per l'assicurazione annullamento viaggio, per esempio), vi preghiamo di effettuare il bonifico dal vostro conto corrente personale.

Nota bene: Una volta effettuato il bonifico bancario, l'acquisto è considerato vincolante e non rimborsabile. Solamente in caso di pioggia, l'evento sarà annullato e l'intera quota di partecipazione verrà restituita gratuitamente.

In caso di pioggia l'evento sarà rinviato a lunedì 23 agosto 2021. Al momento della prenotazione, è necessario indicare la disponibilità a partecipare all'evento nella data alternativa. Se non si è disponibili per il lunedì e l'evento dovrà essere posticipato a una data alternativa, l'importo della prenotazione verrà rimborsato gratuitamente.

Anche in caso di pioggia in entrambi i giorni dell'evento, l'importo della prenotazione verrà rimborsato gratuitamente.

Non vediamo l'ora di festeggiare e divertirci di nuovo insieme, come abbiamo sempre fatto, nell'agosto 2021! Se ciò non fosse possibile a causa del Covid-19, l'importo della prenotazione verrà rimborsato gratuitamente.

L'annullamento sarà comunicato tramite e-mail, Facebook e su www.gompmalm.it.

PREZZI 2021

€ 140,00 a persona (numero limitato di biglietti) incluso cibo, bevande e degustazioni

Bambini: fino a 5 anni: gratis; da 6 a 10 anni: € 50,00 da 11 a 15 anni: € 80,00; da 16 anni: prezzo intero



ALLOGGIO

Ufficio Turistico Scena, T. +39 0473 945 669, info@schenna.com