GOMPM ALM

the unplugged taste

Domenica, 30. agosto 2020

dalle ore 12

schenna

GOMPM ALM

EDELSCHWARZ

ORGANIC GIN

SÜDTIROL

UN PASCOLO IDILLIACO, CHEF STELLATI E CREAZIONI RAFFINATE

I cinque 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), **Reimund Brunner** (*ristorante Anna Stuben* a Ortisei), **Walter Weger** (Malga *Gompm Alm*), così come due chef ospiti internazionali 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.

Walter Weger

Walter è noto per il suo amore per il purismo. Evoca nel piatto creazioni innovative a partire da ingredienti regionali e di alta qualità e ne esalta sapientemente le componenti gustative naturali. Una citazione di Sir Winston Churchill sta particolarmente a cuore dell'ambizioso Chef: «Bisogna offrire al corpo qualcosa di buono affinché l'anima abbia voglia di abitarlo».

IL NOSTRO CHUOCO OSPITE

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.

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 2020»** con le seguenti informazioni:

- nome e cognome
- indirizzo
- numero di telefono
- IBAN

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.**

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

PREZZI 2020

€ 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*