#  COMUNICATO STAMPA C:\Documents and Settings\susanna.salvi\Documenti\Val-di-Fassa_istituzionale.jpg

**“Chef per Aria” in Val di Fassa**

Il 15 giugno, primo giorno d’apertura estiva delle cabine panoramiche

della funivia Alba-Col dei Rossi, si vive l’esperienza di una cena tra terra e cielo,

condividendo, alla luce del tramonto, tutta la bontà della valle ladina

**Esclusiva**, come i posti a disposizione, **eccellente**, come le creazioni degli chef, **generosa**, come il ricavato in beneficenza. Ha tutti gli ingredienti dell’esperienza unica “**Chef per Aria**”, la **cena** tra terra e cielo del **15 giugno** in **Val di Fassa** a bordo delle **cabine** della funifor **Alba-Col dei Rossi** (inaugurata a dicembre 2015). Si festeggia così l’avvio della stagiona estiva 2019 in quest’originale sala ristorante, che compie un balzo di 880 metri salendo da Alba di Canazei (1495 m) fino al Col dei Rossi (2376 m). Qui si consumano le ricette raffinate di una ventinadei migliori chef dell’associazione “**Cheghes de Fascia**”, capitanati dallo stellato **Stefano Ghetta** del ristorante “L Chimpl da Tamion” di Vigo, e si ha pure l’opportunità di ammirare un panorama d’incanto, tra **Belvedere** di **Canazei** e i gruppi dolomitici di **Sella**, **Sassolungo** e **Marmolada**: un modo eccezionale di scoprire l’”**enrosadira**”, come chiamano i ladini che popolano la Val di Fassa, il fenomeno dei raggi del sole che colorano di tutte le sfumature del rosa e del rosso le Dolomiti, al tramonto e all’alba.

La cena è a numero chiuso, per un’ottantina di persone (suddivise in un paio di turni: ore 19 e 20.30) dato che (in questo caso) le due cabine della funifor ospitano un massimo di 18 passeggeri comodamente seduti a tavola. Il viaggio comprende anche **pause golose**, e di **raffinato intrattenimento musicale** con il pianista **Paolo Bernard** e il coro “**Demò Ousc**” nelle **stazioni** a **valle** e a **monte** della funivia: l’inizio è naturalmente nella sala della partenza di Alba, dove gli ospiti sono accolti da gustosi finger food abbinati al meglio delle bollicine di montagna. La bontà non resta però circoscritta alle portate degli “Chef per aria”: il **ricavato** della serata - il costo di partecipazione è di 100 euro a persona - viene interamente **devoluto** in **beneficenza** a enti che operano sul territorio. È questa una ragione in più, se non bastasse l’eccezionalità di questa cena-evento - promossa dalla società **Doleda Impianti Funiviari** in collaborazione con **Apt Val di Fassa**, **Trentodoc** e altri importanti partner - per prendervi parte (info e prenotazioni: [www.fassa.com](http://www.fassa.com) - tel 0462 609500).

***Immagini in allegato: Archivio Apt Val di Fassa e Archivio Val di Fassa Lift***

***Ulteriori informazioni:***[**www.fassa.com**](http://www.fassa.com)

**“Chef per Aria” - Menù**

*Antipasti*

Selezione di Formaggi Trentini

Salmone marinato, cremoso di capra e grissino al mais

Sandwich Trentino (carne salada e formaggio fresco)

Bignè alla melanzana e menta

Insalata di patate gamberi e acetosella

Radicchio, pere e maialino fumé

Rotolo di ortica, latte di mandorla e peperone

*Primo*

Orzotto mantecato al “Buon Enrico”, ricotta affumicata, salmerino e tarassaco

*Secondo*

Variazione di Galletto, crudité di rapa e mele, polenta al burro nocciola

*Dolci*

Tartelletta di frutta fresca

Strudel tradizionale

Canederlo di albicocche con spuma al Vino Santo Trentino

Rocher di cioccolato e gianduia

Crema cotta di latte con camomilla e lamponi

Tortino Linz e mousse al mirtillo

Cremoso al caramello, gelée al caffè e crumble affumicato

*Elisa Salvi*

*Ufficio stampa* *ufficiostampa@fassa.com*

***Azienda per il Turismo della Val di Fassa***

*Streda Roma, 36 – I – 38032 Canazei TN*

*tel +39 0462 609612 - fax +39 0462 602074*[***www.fassa.com***](http://www.fassa.com/)