



01 GIUGNO 2022
COMUNICATO STAMPA

LIVIGNO PRESENTA LA 6° EDIZIONE DI SENTIERO GOURMET

Torna il prossimo 15 luglio l'evento itinerante che si snoda lungo un percorso di 5 chilometri nell'area della valle del Vago. Per la prima volta le soste gourmand di questa "maratona del gusto" vedranno la partecipazione di cuochi stellati del Nord Italia che renderanno omaggio al loro legame con la tradizione gastronomica valtellinese.

Quando l'alta cucina trae ispirazione dalla natura la semplicità delle materie prime viene sublimata dall'estro dello chef; degustare le creazioni nei luoghi che le hanno ispirate aggiunge una dimensione sensoriale che rende l'esperienza davvero totalizzante. La data da segnare in calendario per viverla è il **15 luglio**, quando a Livigno andrà in scena la **sesta edizione di Sentiero Gourmet**. L'appuntamento, ideato e promosso dall'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL)**, segue una formula semplice quanto originale: le **sei portate** del pranzo - antipasti, primi, piatti di mezzo, secondi e dessert - sono **servite lungo un itinerario di circa 5 chilometri da percorrere a piedi**, completamente immersi nella natura.

Un evento unico nel suo genere che quest'anno vedrà i cuochi dell'ACPL lavorare al fianco di cinque chef stellati uniti dalla passione per la cucina naturale e di montagna: **Stefano Ciabbari di MA! Officina gastronomica e Il Cantinone** (1 stella Michelin) di Madesimo, **Pietro Leemann del ristorante Joia** (1 stella Michelin) di Milano, **Alessandro Negrini de Il Luogo di Aimo e Nadia** (2 stelle Michelin) di Milano, **Maurizio Santin, maestro AMPI e direttore di Unica Food Innovation School**, e **Gianni Tarabini de La Preséf** (1 stella Michelin) di Mantello.

Suddivisi in gruppi di circa trenta persone i partecipanti si sposteranno tra sei postazioni dedicate allestite lungo il percorso dove ciascuno chef proporrà una selezione, che verrà rivelata solo il giorno dell'evento, di **finger food gourmet che interpretano in chiave moderna gli ingredienti, le tradizioni e i piatti tipici della cucina valtellinese**, accompagnati da una selezione di vini anch'essi rigorosamente "local".

LIVIGNO

La cornice scelta per l'evento, che si snoda lungo un percorso semi-pianeggiante e davvero adatto a tutti, è la **Valle del Vago**: una bella vallata a pochi chilometri dal centro del paese, circondata da alte cime e boschi e ricca di prati fioriti, piccoli corsi d'acqua e pascoli. Un ambiente suggestivo e incantato che si presta ad essere scoperto con lentezza, passeggiando in compagnia e assaporando ogni chilometro - e ogni assaggio - grazie alla presenza discreta delle **guide in abiti tradizionali**, che nei passaggi tra le diverse stazioni racconteranno i segreti del territorio e la sua storia.

Testa e cuore dell'evento è l'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**, nata nella primavera del 2001 con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere le consuetudini culinarie della tradizione livignasca. Molto attiva sul territorio, ogni anno porta in scena il lato gourmet della cucina territoriale attraverso **eventi dedicati**. Nel corso degli anni si è fatta promotrice di altre importanti iniziative come la pubblicazione del libro "**Leina da Saor**", un progetto che ha coinvolto l'intera comunità livignasca nel recupero di antiche ricette e ingredienti della tradizione, e il **progetto "TAST - Livigno Native Food"** che porta negli alberghi e negli appartamenti dei corner dove gli ospiti possono assaggiare i prodotti della tradizione made in Livigno.

*"Sentiero Gourmet è una dichiarazione d'amore al nostro territorio, alle sue materie prime e ai suoi sapori. Come ogni nostra iniziativa fa incontrare passato e futuro, tradizione e modernità, per trasmettere ai nostri ospiti il progetto che portiamo avanti come associazione e individualmente nei nostri ristoranti: proteggere e tramandare le nostre origini ma anche crescere ed evolvere insieme a loro" - commenta **Mirko Bormolini, Presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno**. "Il livello della cucina a Livigno sta crescendo anche grazie a queste iniziative e siamo orgogliosi che quest'anno cinque amici e colleghi stellati con cui condividiamo la passione per le nostre montagne abbiano accettato di affiancarci in questo progetto, arricchendo il percorso di degustazione con le loro idee e la loro tecnica e stimolandoci a dare sempre il nostro meglio."*

Sentiero Gourmet è un evento a numero chiuso. Le partenze verranno scaglionate ogni 20 minuti a partire dalle ore 11:40 e fino alle 14:00; al momento dell'iscrizione (obbligatoria) sarà possibile selezionare l'orario di partenza. **I biglietti hanno un costo di 100 euro a persona** e possono essere acquistati online oppure presso l'ufficio eventi di Apt Livigno in via Saroch 1098a.

Per maggiori informazioni: www.livigno.eu/sentiero-gourmet

About Livigno

Situata in Lombardia, nel cuore delle Alpi italiane, Livigno, con i suoi 115 km di piste e impianti di risalita è nota ai più per la durata della stagione invernale, tra le più lunghe in Italia: la neve infatti è assicurata da novembre fino a maggio grazie alle abbondanti nevicate e alle innovative tecniche di stoccaggio della neve.

Negli anni, Livigno si è affermata tra le località più famose al mondo per gli sport invernali e le attività outdoor, tanto da conquistare il titolo di Comune Europeo dello Sport 2019 e diventare sede delle gare di snowboard e freestyle per le Olimpiadi Milano Cortina 2026.

A completare e rendere unica l'offerta di Livigno ci sono oltre 250 negozi per uno shopping esclusivo, il centro sportivo e benessere Aquagranda Active You, l'attenzione particolare ai bambini e alle loro famiglie.

LIVIGNO