



17 SETTEMBRE 2021

COMUNICATO STAMPA

## SI CONCLUDE A LIVIGNO LA QUINTA EDIZIONE DEL SENTIERO GOURMET

**Grande successo per la quinta edizione del Sentiero Gourmet: l'appuntamento dedicato alla tradizione gastronomica livignasca si è appena concluso regalando agli ospiti un'esperienza sensazionale tra gusto e natura, nel suggestivo contesto dell'Alpe Vago. L'evento ha visto la partecipazione di Sonia Peronaci, celebre imprenditrice digitale, food influencer e conduttrice che, in qualità di madrina, ha dato inizio all'edizione 2021.**

Si è conclusa la quinta edizione del Sentiero Gourmet, il celebre appuntamento gastronomico itinerante dedicato ai food lovers che si è tenuto ieri - 16 settembre, in un'inedita versione diurna. Un evento unico, volto alla valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane e livignasche, senza rinunciare a un'immersione totale nella natura della valle. **L'evento si è svolto nel pieno rispetto delle norme anti-Covid, nel suggestivo contesto dell'Alpe Vago.**

Allestite dall'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL)**, le cinque postazioni gourmet hanno deliziato i commensali, che hanno potuto compiere un vero e proprio viaggio di gusto tra eccellenza e autenticità, in compagnia della **madrina del Sentiero Gourmet 2021 Sonia Peronaci, che ha percorso tutte le tappe incontrando gli chef e le loro brigate.**

**A ogni postazione i visitatori hanno degustato diverse proposte di finger food gourmet, piatti della tradizione rivisitati e un finger food a tema Tas't - Livigno Native Food, pensato per valorizzare ingredienti e ricette di una volta.** Il progetto Tas't nasce dalla collaborazione tra l'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno, APT Livigno, produttori e albergatori con l'obiettivo non solo di salvaguardare, ma anche diffondere e tramandare ai turisti i sapori della tradizione e i prodotti più autentici.

Le portate sono state **accompagnate da una selezione di ottimi vini serviti "al buio"**, ossia svelando l'etichetta solo al termine della degustazione. Alla postazione **Li Mota**, "presidiata" dalla Lady Chef Pamela Viviani insieme al suo staff, i commensali hanno potuto assaggiare una serie di antipasti tra cui **Tas't**, un amuse bouche a base di manzòla salata, ricotta di capra e crumble di Pásola accompagnato da un Alta Langa del 2017.

LIVIGNO

Alla postazione **Plan da Rin Alt** lo chef Luca Galli e la sua brigata hanno servito un tris di primi accompagnati da uno Chablis Premier Cru del 2018: un'esplosione di sapori tra tradizione e creatività, come il raviolo di ris cunc in brodo di parmigiano e lo gnocco di ricotta con quenelle di gambero agli agrumi.

Sospesi sul **Pont dal Vert** gli ospiti hanno degustato i sorprendenti intermezzi firmati dalla squadra capitanata da chef Raffaele Rodigari, ulteriormente valorizzati dal sapore deciso e aromatizzato della birra Fabbrica della Birra Perugia. Il loro canederlo di carcent, segale e pancetta in brodo di fieno e camomilla è un esempio perfetto dell'**attenzione di Livigno verso la diffusione e promozione di ricette e ingredienti legati alla tradizione.**

I secondi ideati dallo **chef e Presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri Mirko Bormolini** e dal suo staff sono stati invece protagonisti della postazione **Pont da Rez Sc'tort**, dove i partecipanti hanno assaggiato un tris di finger food a base di carne come il Carrè d'agnello farcito ai funghi porcini e zucca, accompagnati da un corposo Pinot.

Infine, nei dessert firmati dal gruppo di lavoro guidato dallo chef pasticcere Andrea Galli, **frolle e mousse si sono mescolati ai profumi degli agrumi e del rosmarino.** Ad accompagnare il **Tast**, una mousse di ricotta di capra con confettura di cheluda e **l'Aranc**, un frollino agli agrumi, un profumatissimo Recioto.

Accanto ai vini, ogni postazione ha inoltre offerto ai commensali l'**Acqua Frisia**, storico brand italiano di acqua oligominerale che condivide la vocazione green di Livigno: utilizza infatti solo bottiglie in vetro a perdere, al fine di preservare le caratteristiche dell'acqua e di salvaguardare l'ambiente grazie all'uso di un materiale plastic-free, completamente riciclabile.

Al termine del percorso, la postazione dei caffè ha offerto agli ospiti un'ottima degustazione grazie a **Kafé** e i suoi prodotti macinati localmente. Ha contribuito a rendere l'esperienza ancora più unica e suggestiva un allestimento **raffinato e curato nei dettagli**, unito ovviamente a una proposta culinaria di alto livello nel bellissimo contesto naturalistico offerto dal Piccolo Tibet.

Con a cuore la tradizione e la volontà di tramandarla l'**Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno ha portato in tavola l'eccellenza e le tradizioni attraverso le creazioni degli chef membri e interessanti rivisitazioni**, esaltando ulteriormente i prodotti della terra, con un'immersione totale nel paesaggio da cui hanno origine. Dalla passione per la cucina tradizionale e dalla volontà di preservare le antiche ricette, l'Associazione ha dato vita a **Leina da Saor**, un libro fotografico bilingue edito da Giorgio Mondadori che colleziona **100 ricette tradizionali, 37 rivisitate e oltre 250 fotografie.**

*"Dopo un anno di stop, siamo orgogliosi di aver portato a termine questa quinta edizione del Sentiero Gourmet nel pieno rispetto delle norme anti-Covid" - commenta Luca Moretti, Presidente e AD di APT Livigno. "Con questo evento abbiamo voluto celebrare l'eccellenza, le nostre radici, e la nostra cultura gastronomica. Crediamo molto nel food come volano importante per attirare sempre più viaggiatori non solo italiani, ma anche europei, incuriositi da un'offerta gastronomica d'eccellenza tesa tra tradizione, innovazione e creatività".*

**Per maggiori informazioni sugli eventi gastronomici e non solo in programma a Livigno: <https://www.livigno.eu/>**

**Per conoscere tutti gli chef dell'Associazione Cuochi e Pasticceri Livigno che hanno contribuito al successo dell'evento: <https://www.acpl.it/associazione/gli-associati/>**

LIVIGNO

### **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 freeride 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, la grande accessibilità e l'enogastronomia locale e tradizionale.



**LIVIGNO**

UFFICIO STAMPA: PR&Goup COMMUNICATION PARTNERS

chiara.borghi@prgoup.it - mobile 345 65 56 139 - roberta.tirinato@prgoup.it - mobile 342 54 34 030