



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

Sede Impianti
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337
info@dolomitiportavescovo.it
www.dolomitiportavescovo.it

Porta Vescovo, il comprensorio ski + gourmet

Scia bene, Mangia meglio: nel “mondo” Dolomiti Superski, il comprensorio di Porta Vescovo si distingue per un’offerta gastronomica di alto livello, articolata in tre realtà diverse ma complementari: il Rifugio Luigi Gorza, la Cesa da Fuoch e il ristorante gourmet Viel dal Pan, con l’annesso Bistrot. Novità della stagione 2018-19, i divertenti Pizza Party

Porta Vescovo, Arabba (BL), ottobre 2018 – Fiore all’occhiello del comprensorio sciistico Porta Vescovo Dolomiti Resort è la proposta gastronomica, articolata in tre diverse ma complementari realtà: Rifugio Luigi Gorza, Cesa da Fuoch e Viel dal Pan (con annesso Bistrot Viel dal Pan).

La maggiore in termini di ricettività è il **Rifugio Luigi Gorza**, elegante e accogliente self-restaurant, punto d’incontro a 2.478 metri di quota all’arrivo della funivia di Porta Vescovo. Al suo interno si trovano anche il **ristorante gourmet Viel dal Pan**, solo dieci tavoli per un’esperienza gastronomica unica, e il **Bistrot**, magnifica terrazza affacciata sulle piste del comprensorio e sul ghiacciaio della Marmolada, dove è possibile pranzare all’aperto e prendere il sole su comodi lettini.

Per soste golose in località Pescoi c’è invece la **Cesa da Fuoch**, rifugio a pochi passi dalla stazione intermedia della telecabina: qui la protagonista è la grande cucina a vista, aperta a tutte le ore, dove si può scegliere tra grigliate, pizza o pasta fatta in casa.

Nel suo complesso, questo grande “polo gastronomico” sulla neve punta – come recita il **claim della stagione 2018-19 ovvero Scia bene, Mangia meglio** – a far vivere agli ospiti di Porta Vescovo l’emozione dello sci unita all’esperienza di una cucina preparata con cura e di alta qualità. A coordinare le cucine di tutti i rifugi c’è lo **chef Ivan Matarese, già alla guida del Viel dal Pan e del Bistrot negli scorsi anni**. Grande attenzione, infine, nella scelta degli ingredienti e delle ricette: forte il richiamo al territorio, con buona parte delle materie prime che arrivano dal Veneto o dalle regioni limitrofe.

Rifugio Luigi Gorza, cucina espressa e ingredienti del territorio

Incastonato nella roccia a quasi 2.500 metri di altitudine, il rifugio Luigi Gorza ha una vista da togliere il fiato sul ghiacciaio della Marmolada e sul gruppo del Sella. Qui, in un ambiente alpino curato in ogni dettaglio, gli sciatori possono scegliere di pranzare al **self-restaurant (apertura il 21 dicembre)**: in menù i **tipici piatti della cucina delle Dolomiti** come le zuppe e le vellutate di verdure alle erbe aromatiche, i tirtlen, le paste ripiene di funghi ed erbe, gli spezzatini di cervo e cinghiale, le zuppe di pesce, i dolci preparati giornalmente nella pasticceria interna, altra grande novità della stagione. Le pietanze sono continuamente preparate in piccole porzioni, per garantire la massima freschezza. Prodotti di stagione e locali, sempre dove possibile, e un servizio attento completano l’opera. **Particolarmente accogliente anche l’area ristorazione-lounge all’aperto**: sulle gradinate disposte ad anfiteatro e dotate di tanti cuscini, si può pranzare al sole, rilassarsi e godersi la vista eccezionale. Ma la posizione del rifugio Luigi Gorza non è solo scenografica: la struttura sorge infatti **sull’antica Via del Pane**, usata un tempo per trasportare le farine tra le valli dell’Isarco e quelle dell’Agordino. E proprio per creare un fil rouge con il passato ci sono il pane, le pizze e le focacce preparate rigorosamente in casa e proposte al **Grand Bar** del primo piano, dove, **a partire dal 14 dicembre, si terranno anche i nuovissimi Pizza Party (ogni venerdì dalle 19 alle 22.30)**: in tavola grandi pizze



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

Sede Impianti
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337
info@dolomitiportavescovo.it
www.dolomitiportavescovo.it

riccamente guarnite da condividere con gli amici o le proposte del menù snack, da accompagnare con un aperitivo o con una gustosa birra. A far da contorno, la salita notturna in funivia, la bellezza del cielo stellato d'alta quota e l'immane dj set.

Viel dal Pan, la genialità dello chef Ivan Matarese

Che si tratti del rinomato ristorante o del Bistrot, sotto l'etichetta **Viel dal Pan** si identifica lo spazio dedicato all'alta cucina all'interno del Rifugio Luigi Gorza. **Dietro a entrambi i progetti c'è il talentuoso chef Ivan Matarese, di origini napoletane**, classe 1984: una famiglia dedita alla ristorazione da tre generazioni e un padre scultore, Ivan ha maturato la sua esperienza in grandi ristoranti in giro per il mondo. Mentre lavorava nella cucina di Gaetano Trovato, chef del ristorante Arnolfo (due stelle Michelin), è stato chiamato a guidare il "Viel dal Pan", con l'obiettivo di portare **la ricerca dell'alta cucina italiana "in quota" e farne conoscere i sapori anche alla clientela straniera. Dieci i tavoli a disposizione degli ospiti**, in un ambiente intimo ed elegante, dove si può scegliere tra proposte diverse e interessanti, come i menù degustazione da 3 a 7 portate dove i piatti della tradizione montana vengono rivisitati in chiave gourmet. Oppure si pranza *à la carte*, con una scelta di piatti che spaziano dalla terra al mare, frutto dell'incontro tra le eccellenze del territorio e l'innovazione e l'inventiva dello chef.

Inaugurato nel 2015, il **Bistrot Viel dal Pan è invece lo spazio gourmet esterno**, con tavoli disposti su una scenografica terrazza e una vista incredibile sul ghiacciaio della Marmolada. Qui gli ospiti del ristorante possono gustare un aperitivo, oppure chi vuole può optare per un pranzo veloce, con un menù dedicato.

Orari apertura Bistrot Viel dal Pan: dal 21 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 16.

Orari apertura ristorante Viel dal Pan: dal 21 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 14.30.

Per informazioni più dettagliate sulla carta:

<http://www.dolomitiportavescovo.it/relax/ristorante-viel-dal-pan/men/>

Cesa da Fuoch, aperitivi sulle piste, piatti alla griglia e pizze fragranti

In località Pescoi si trova invece la Cesa da Fuoch (**apertura 21 dicembre**), accanto alla partenza della seggiovia Sas de la Vegla e a pochi passi dalla stazione intermedia della telecabina (quindi comodamente raggiungibile anche dai non-sciatori).

Cesa da Fuoch è il termine che indica "cucina" in ladino: lasciandosi ispirare da questa idea, **si è voluto creare uno spazio accogliente e d'atmosfera, con fornelli a vista per il contatto diretto con gli ospiti**. Il menù è ampio, con tanti piatti preparati al momento, mentre la griglia e il forno della pizza sono sempre in funzione. Oltre al pranzo, la Cesa da Fuoch è perfetta per **un aperitivo gustoso**, quest'anno reso ancora più speciale grazie alle deliziose proposte dello chef Matarese. Da fine gennaio le due ampie terrazze della Cesa sono magnificamente esposte al sole per tutto il giorno e saranno teatro di eventi come i dj set e le degustazioni dei vini delle cantine locali.

Porta Vescovo Dolomiti Resort

Il comprensorio di Porta Vescovo Dolomiti Resort, nell'area Dolomiti Superski, si sviluppa tra i 1.602 metri di



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

Sede Impianti
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337
info@dolomitiportavescovo.it
www.dolomitiportavescovo.it

Arabba (BL) e i 2.538 metri di Forcella Europa. A disposizione di sciatori e snowboarder ci sono 11 piste (complessivamente 22 km di discese, di cui la quasi totalità a innevamento programmato) e 8 moderni impianti di risalita. La pendenza massima sulle piste è del 50%. Il comprensorio fa parte di due tra i più famosi itinerari sugli sci di tutte le Alpi: il **Sella Ronda** (il “giro dei quattro passi”) e lo **skitour della Grande Guerra**, che ripercorre il fronte dolomitico lungo il quale si scontrarono – tra il 1915 e il 1917 – i Kaiserjäger austriaci e tedeschi da una parte e gli Alpini italiani dall'altra. Quest'anno ci sarà la possibilità di ottenere particolari e favorevoli condizioni all'acquisto dei biglietti giornalieri, in maniera da trascorrere l'intera giornata usufruendo di tutte le diverse esperienze offerte dal Porta Vescovo Dolomiti Resort.

Apertura impianti stagione invernale 2018-19: 6 dicembre – 7 aprile

Ufficio stampa per l'Italia:

PIZZININI/SCOLARI
COMUNICAZIONE

Cristiana Gattoni - cristiana.gattoni@pizzininiscolari.com - + 39 347 65 62 500

Christian Pizzinini - christian.pizzinini@pizzininiscolari.com - + 39 338 85 43 309