

NEVE E GUSTO, IN ALTO SANGRO PERCORSO DI VETTE AI SAPORI AUTENTICI

18 Novembre 2018



ROCCARASO – Dalla polenta allo speck, dagli arrostiticini allo stinco di maiale. E poi pranzi a base di pesce da gustare a duemila metri, romantiche ed esclusive cene in baita risalendo le piste col gatto delle nevi. Una linea di vini dop che portano i nomi delle piste più amate del comprensorio Skipass Alto Sangro.

Ci sono tante vette di gusto da scalare nella prossima stagione sciistica – annuncia in una nota il Consorzio turistico – Le baite, a cominciare dalla grande novità del nuovo rifugio di Crete Rosse che sarà pronto per l’apertura della stagione, si stanno tirando a lucido con offerte di qualità e promozioni per chi prenota in anticipo.

Dall’Aremogna a Monte Pratello, passando per Pizzalto ci sono rifugi di grandissimo livello che aspettano gli sciatori per accompagnarli in un percorso di sapori raffinati. Il “Prato” di Monte

Pratello è un punto di riferimento non solo per la cucina tradizionale ma anche per i piatti a base di pesce. Per chi anche davanti ad un camino e di fronte ad una seggiovia non vuole rinunciare ai piatti più esclusivi.

Chi ama la cucina territoriale fatta di cazzarielli e fagioli e di sapori forti di alta quota deve fare tappa a Valle Verde all'Aremogna.

Chi invece cerca un'atmosfera romantica può puntare sulla baita "Paradiso" di Pizzalto: tra un doppio assaggio di polenta, un piatto composto da uova, speck e tartufo e un dolce di alta pasticceria non si resta certamente delusi.

A Valle Verde all'Aremogna, alla baita "Paradiso" di Pizzalto, al "Prato" e al rifugio "Fontanile" di Monte Pratello si può cenare su prenotazione. Si sale con il gatto, si cena e poi si torna accompagnati di nuovo a valle.

"C'è una nuova baita a Monte Pratello, c'è una nuova linea di vini e ci sono tante offerte per mangiare bene a prezzi contenuti – spiega nella nota **Gianmaria Fisco**, manager di Neve&Gusto – Poi c'è tanta qualità e tanto divertimento dalla colazione alla cena. Ci saranno eventi in tutte le stazioni e in ogni weekend. E soprattutto ci sono partnership con le aziende più importanti e qualificate del settore alimentare. Bisogna solo lasciarsi tentare dalle nostre proposte".