

Cortina si tinge di rosa per la Festa della donna

Per prossimo fine settimana, quello dedicato alla Giornata Internazionale della donna, Cortina d'Ampezzo è la meta che caldamente consigliamo per un fine settimana di relax, di menù eccellenti, di neve e... Di rosa. Nel weekend dell'8 marzo infatti, hotel, ristoranti, rifugi e pasticcerie di Cortina si uniranno per una grande celebrazione rivolta a tutte le donne, che verranno sorprese con piccole e grandi attenzioni. Un weekend tutto declinato al femminile!

L'Hotel Cristallo Resort & SPA*****L, l'Hotel Cortina****, il Boutique Hotel Villa Blu**** e l'Hotel des Alpes*** riserveranno promozioni speciali alle signore a cui, inoltre, non faranno mancare un'accoglienza floreale in camera e l'invito a partecipare alle attività del Rifugio La Stampa. Il più importante evento itinerante dedicato alla montagna, infatti, arriverà a Cortina proprio il 9 e 10 marzo in occasione della Giornata Internazionale della donna, dando vita a un Rifugio inteso come spazio "aperto" all'informazione e al dibattito sui grandi temi e sulle sfide odierne e future della montagna e della donna.



Gli chef di Cortina prepareranno piatti unici e speciali, sperimentando nuovi accostamenti di sapori pensati appositamente per celebrare le festeggiate.

Il Ristorante Al Camin proporrà Crema di piselli con spätzle di rapa rossa e gambero marinato e, come dessert, Cannoli ripieni con mousse al cioccolato bianco, sorbetto al lampone e crumble al lime. Il Ristorante Baita Fraina servirà Guancette di maialino da latte al porto su specchio di purè alla rapa rossa. All' LP 26 Cortina, invece, Cupolette di trota di fiume affumicata a bassa temperatura con legno di faggio e timo con formaggio caprino di malga e mele. Lo chef dell'Hotel de la Poste preparerà Ravioli al rosolio con trota del lago bianco e fragoline, mentre presso il ristorante dell'Hotel Bellevue Suites & SPA sarà possibile gustare il Riso acquarello con mousse di rapa rossa e piccole quenelle di salmone marinato alle erbe.

Anche in alta quota i rifugi riservano delle sorprese, come il grande classico del Rifugio Dibona: i Tagliolini mirtillo,

mascarpone e speck. Sorprendenti i Casunziei di rape invertiti con ripieno di grana, semi di papavero e burro nocciola, con pasta di rape rosse e salsa di rape bianche del Rifugio Averau; al Rifugio Mietres, infine, Ravioli ripieni di finferli e formaggi di malga su salsa di rapa, petali di tropea e mimosa d'uovo.

Dulcis in fundo, le conturbanti creazioni dei pasticciieri di Cortina. Cremoso all'ananas e cardamomo, mousse al cocco, pasta frolla alle mandorle e dacquoise alla vaniglia: questo dolce-capolavoro della Pasticceria Alverà porta il nome evocativo di "Erotico"; al Bar Pasticceria Embassy, invece, risuonano le note misteriose di "Al Chiaro di Luna": un Cremoso al maraschino, bavarese alla vaniglia e arrotolato alle mandorle in grado di allietare anima e corpo.



Buon weekend care lettrici!!!