

## ALTO ADIGE

Sei in: [Cronaca](#) » [Pusteria Gardena Badia](#) » [L'acqua delle Dolomiti incontra il...](#) »

Badia

### L'acqua delle Dolomiti incontra il Grana padano

Badia. Due storie di gusto e di prodotti si sono incontrate al rifugio Scotoni a San Cassiano (Badia) per unire l'Alta Badia e le Valli del Mincio. Una forma di Grana padano di 32 mesi ha fatto un...

Wes

27 settembre 2020

**B**adia. Due storie di gusto e di prodotti si sono incontrate al rifugio Scotoni a San Cassiano (Badia) per unire l'Alta Badia e le Valli del Mincio. Una forma di Grana padano di 32 mesi ha fatto un lungo viaggio per incontrare l'acqua delle Dolomiti.

L'evento "Sapori ad alta quota", promosso da Siglacom Group, ha visto protagonisti due prodotti e due aziende italiane: il Grana padano dop della Latteria San Pietro di Goito (Mantova) e l'acqua Ega Scotoni, imbottigliata dalla sorgente più alta d'Europa, a 2.148 metri di altitudine.

L'evento è stato ospitato appunto dal Rifugio Scotoni, immerso nel Parco naturale Fanes-Sennes-Braies, circondato dai monti Lagazuoi e Conturines. Con "Sapori ad alta quota" per la prima volta il Grana padano stagionerà tra le vette Dolomitiche, per inaugurare una selezione battezzata "Riserva del fondatore". Allo stesso tempo, acqua Ega Scotoni si è presentata al pubblico per la prima volta: ha proprietà minerali e un pH alcalino 8,11 e sgorga da una sorgente con temperatura costante a 2,5°.

Lo chef Fabio Zammarano del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, tre stelle Michelin, è stato protagonista di una dimostrazione gastronomica che ha accompagnato il taglio tradizionale della forma di grana e la distribuzione dell'acqua Ega Scotoni. **E.D.**

Wes