



## **Mottolino Fun Mountain insieme a Norbert Niederkofler per il nuovo Ristorante sostenibile Kosmo**

Mottolino Fun Mountain annuncia la collaborazione con Mo-food, holding dello chef altoatesino e del socio Paolo Ferretti che assumerà la direzione strategica di Kosmo Taste the Mountain – Livigno & AlpiNN, a Livigno.

Il nuovo ristorante sostenibile seguirà le orme di AlpiNN- Food Space & Restaurant, in linea con la filosofia sostenibile di Niederkofler.

Livigno, 9 agosto 2021\_ In occasione della **posa della prima pietra, Mottolino Fun Mountain** annuncia la **collaborazione con Mo-Food** per l'apertura del nuovo ristorante Kosmo Taste the Mountain – Livigno & AlpiNN. Quest'ultimo è parte della grande operazione di rinnovamento della ski-area che culminerà con la costruzione della **nuova sede di Mottolino Fun Mountain**, la cui apertura è programmata per il mese di **dicembre 2021**. Un investimento di oltre 10 milioni di euro in vista delle Olimpiadi invernali del 2026.

Il nuovo ristorante cambia i paradigmi finora seguiti, con un'offerta food in ottica sostenibile e una struttura in armonia con la natura. Per farlo, la famiglia Rocca si affida a Mo-Food di proprietà dello chef tre Stelle Michelin e Stella verde **Norbert Niederkofler e del socio Paolo Ferretti**, che ne assumerà la **direzione strategica**.

Dal 2018 la holding è proprietaria di **AlpiNN-Food Space & Restaurant**, situato a Plan de Corones a 2275 metri d'altezza, dove l'**executive chef Fabio Curreli** realizza una **cucina di montagna** basata sulla **filosofia etica Cook the Mountain** di Norbert Niederkofler, che nasce da ingredienti territoriali e stagionali, riutilizzo degli scarti e un rapporto personale e di stretta collaborazione con produttori locali. La stessa che troverà ampio respiro presso il nuovo ristorante a Livigno, che già nel **payoff "Taste The Mountain – Livigno e AlpiNN"** sottolinea il legame con quest'ultimo, e per il quale lo stesso Curreli curerà alcuni piatti.

Per questo progetto, oltre allo sviluppo della strategia, Mo-Food si occuperà dell'organizzazione di tutti gli **aspetti gastronomici**, con una ridefinizione completa dei servizi: si punta sui produttori locali per l'approvvigionamento delle materie prime, in un'ottica di etica e sostenibilità.



### **UFFICIO STAMPA DOC-COM**

DOC-COM Headquarter Bologna | T. +39 051 261449

Alessandra Iozzia, [alessandra.iozzia@doc-com.it](mailto:alessandra.iozzia@doc-com.it), M. +39 333 3835185

Laura Girolami, [laura.girolami@doc-com.it](mailto:laura.girolami@doc-com.it), M. +39 347 3842102

[www.doc-com.it](http://www.doc-com.it)