

## **Kufsteinerland, cene del mistero e altre delizie**

*La regione di Kufstein è il setting straordinario delle serate Natur.Küche, a km zero e con location a sorpresa; e crocevia di sapori dal mondo dall'11 al 13 maggio nell'ambito del KULinaria Street Food Market festival: la manifestazione di food art e show cooking di richiamo internazionale.*

Cenare in affascinanti scenari alpini e autentici esalta i sapori della gastronomia locale della regione tirolese di Kufstein. Questo vuole dimostrare **Natur.Küche**, la manifestazione culinaria che, **dal 4 maggio al 7 settembre** (una volta al mese), invita 20 commensali a sedersi a una **misteriosa tavola pop-up**, imbandita in un luogo particolarmente suggestivo del Kufsteinerland ma, fino all'ultimo momento, tenuto nascosto ai partecipanti. L'attesa si sa, aumenta il desiderio. Il **menu di quattro portate, compreso il vino, anche questo è un segreto**. Quel che è certo è che sono ammessi solo piatti della tradizione locale, con ingredienti a km zero, preparati dai migliori ristoratori del Kufsteinerland. Non una cena come tutte le altre, quindi. Il set selezionato, curato e impreziosito nei minimi dettagli, è il protagonista della serata, insieme alle portate. Che siano le strade antiche del centro storico di Kufstein, un fienile, il giardino di una fattoria, una cantina o il "backyard" del Kaisergebirge... gli ospiti resteranno senza fiato. Eventi a sorpresa, musica per pianoforte e tour guidati notturni completano l'esperienza. Partecipare costa 69 euro a persona. Le date nel 2018, da prenotare con anticipo scrivendo a [info@kufstein.com](mailto:info@kufstein.com), sono: 04.05- 01.06- 06.07- 03.08 e 07.09.

### **Street Food Market: il cibo da strada è arte.**

Nei giorni 11, 12 e 13 maggio nell'ambito del festival KULinaria Street Food Market, il cibo torna protagonista nel Kufsteinerland come eccitante dei sensi. Artisti, chef, esperti di vino e del mondo culinario tout court, si riuniscono per dare veri e propri **spettacoli di Food Art e Food Styling**. Nello spazio di 3000 mq dello Street Food Market, sulle rive dell'Inn, l'odore del curry soffia sulla piazza, la carne scelta fumeggia sui barbecue e il cioccolato conquista semplicemente con lo sguardo. Gli stand offrono **specialità per tutti i gusti**: amanti della carne, della cucina vegetariana, vegana, asiatica, mediterranea e ovviamente austriaca, con accento particolare sulla qualità dei prodotti del Kufsteinerland, sostenibilità e genuinità in primis. E così Kufstein diventa crocevia di sapori dal mondo.

### **Festival del vino 13- 14 luglio.**

Appuntamento con i migliori vini selezionati tirolesi, austriaci e altoatesini, al parco cittadino di Kufstein, il 13 e 14 luglio dalle ore 17. I vini si degustano nei bicchieri perfetti della famosa azienda Riedel Glass Kufstein, accompagnati da prelibatezze culinarie preparate dai ristoratori di Kufstein e da musica dal vivo. Entrata gratuita.

### **Itinerari gastronomici.**

Per conoscere a fondo un luogo bisogna camminare molto e sedersi a tavola a lungo, diceva qualcuno. Lo fanno bene nel Kufsteinerland, dove i visitatori tutto l'anno possono intraprendere rotte culinarie alla scoperta dei sapori genuini della regione, visitare le malghe, le latterie, i caseifici, le storiche aziende produttrici di salumi, le distillerie e concedersi, ad ogni tappa, appetitose degustazioni di prodotti tipici. Il viaggio nella cultura gastronomica della regione Kufsteinerland, si sviluppa lungo itinerari dal panorama mozzafiato, la cui lunghezza varia dai 4 agli 8 km percorribili in auto, in bici e a piedi. Facile e molto panoramica è l'escursione al

**caseificio alpino Aschingeralm** (3,5 km per 106 m dislivello) dove si assaggiano gustosi formaggi aromatizzati alle erbe, preparati secondo la tradizione. Un altro itinerario consigliato è il **sentiero del Ginepro a Thiersee** (4,3 km per 79 m) lungo graffianti cespugli di bacche bluastre, per conoscere le proprietà erboristiche e gli utilizzi del ginepro. Partenza e arrivo alla Gasthof Wastler, dove l'oste serve la salsiccia affumicata e la grappa Kranzn.

**Contatto & Informazioni:**

Sabine Rainer-Lanthaler

Unterer Stadtplatz 11 – 6330 Kufstein

T +43-(0)5372-62207-22

s.rainer-lanthaler@kufstein.com

<http://www.kufstein.com>