

**CUCINA E VACANZE IN KUFSTEINERLAND**

**I SAPORI CON VISTA SULLE MONTAGNE**

**Fotogallery:** [**https://we.tl/t-x9aZiiC2y0**](https://we.tl/t-x9aZiiC2y0)

**il link NON ha scadenza**

**si prega di inserire il credit segnato con @ e nome del fotografo per intero (inserito in ogni foto)**

In Kufsteinerland, la splendida regione situata in Tirolo, in Austria, i bellissimi villaggi pittoreschi, a misura d’uomo, attirano grandi e piccini per incontri con **i sapori alpini**: le proposte soddisfano davvero tutti: amanti della carne, della cucina vegetariana, vegana, e ovviamente austriaca. Tra le specialità più tipiche, sulla tavola troviamo la pancetta e la **grappa distillata in casa**, la birra prodotta nel territorio, gli gnocchi di pancetta, i fagottini di formaggio pressato, fatti con formaggio di montagna o formaggio grigio tirolese, i classici "Gröstl" tirolesi, il "Marend", che viene servito come spuntino o pasto leggero, composto da pancetta, formaggio, rafano e pane della fattoria. Un posto particolare è da dedicare ai formaggi, **in particolare a quelli** prodotti con il latte delle mucche che pascolano in libertà: a Niederndorf sono due i rinomati caseifici che incantano anche i palati più sopraffini. Il caseificio Plangger utilizza un latte biologico grazie alla coltivazione dei pascoli senza prodotti fertilizzanti chimici; le mucche si nutrono di fieno ricco e nutriente, essiccato in modo lento; il formaggio è affinato e lasciato maturare in speciali casere per acquisire un sapore unico e particolare. La **malga Hatzenstädt produce da oltre 70 anni Emmental e formaggio d’alpe di altissima qualità,** con ingredienti biologici di origine controllata rispettando sempre la stessa ricetta e utilizzando acqua di fonte pura e incontaminata, latte senza insilati, caglio naturale e sale. Un altro caseificio rinomato è **Ackernalm a Thiersee**, il più grande e moderno caseificio di tutta l’Austria, un tempio dei formaggi pluripremiato.

In tantissime malghe alpine, disseminate per tutto il territorio, è possibile assaggiare tutti questi prodotti “in luoghi da sogno e in momenti da sogno”: davanti a scenari di incredibile bellezza le colazioni al sorgere del sole o gli aperitivi al tramonto creano una cornice emozionale davvero speciale: la luce dell’alba emoziona per il sorgere del giorno. Tutt’intorno è pace e tranquillità. Il silenzio e la frizzante aria di montagna si mescolano con il profumo del caffè, delle tisane, del burro e del pane. Diverse marmellate fanno capolino sulla tavola e i formaggi d’alpeggio invitano a fare una ricca colazione per iniziare la giornata in modo positivo.

Con la luce arancione del tramonto, tutto si tinge in un colorato abbraccio naturale: l’aperitivo è un momento clou per chiudere una giornata trascorsa in scenari da favola.

In angoli di natura incredibilmente idilliaci, le baite organizzano per i buongustai veri e propri momenti per deliziare il palato: colazioni, pranzi, merende e cene in un contesto particolare.

Anche l’arte della preparazione dei distillati è una vera e propria antica tradizione della Kufsteinerland, che risale a molti secoli fa. **La “Tiroler Schnapsroute”,** la via delle grappe si dirama in 4 percorsi che si snodano portando complessivamente a CIRCA 40 produttori artigianali, dove scoprire il meticoloso lavoro della distillazione. Non solo si assaggiano le grappe: alcune distillerie organizzano veri e propri corsi per imparare questa antica arte. **“Zum Messerschmied” di Ebbs** è tra le più attive: partecipando al corso o assistendo alla visita guidata si impara tutto sulla raccolta della frutta autoctona, sul macero e sull’attenta estrazione dei nobili distillati e liquori pregiati. **Con la degustazione guidata si inizia a distinguere e descrivere i vari aromi, assaggiando o solo annusando il distillato.** è un emozionante itinerario dove assaggiare i diversi distillati, spesso a base di frutta.Altri indirizzi da non perdere: **“Bliem” di Langkampfen, “Höck” e “Stix” a Thiersee.**

Info: [www.kufstein.com](http://www.kufstein.com)

CONTATTI PER LA STAMPA



Alessandra Fusè

alessandra.fuse@pizzininiscolari.com – Cell. +39 328 97 98 955

Christian Pizzinini

christian.pizzinini@pizzininiscolari.com – Cell. +39 338 854 3309

[www.pizzininiscolari.com](http://www.pizzininiscolari.com/)