



Kufsteinerland

LE CENE SEGRETE IN LUOGHI INSOLITI, I FESTIVAL CULINARI, LA GRAPPA E I FORMAGGI

Festival culinari, mercatini contadini, escursioni gastronomiche: ecco tutti gli appuntamenti golosi per scoprire la regione del Kufsteinerland (in Tirolo, Austria). In questo angolo di Austria, incastonata tra le montagne e idilliaci laghi, gli appuntamenti gastronomici sono un pretesto in più per innamorarsi di questo territorio, che oltre alle proposte sportive, ricreative, wellness e culturali ammalia per la tradizione della buona cucina tirolese. Negli villaggi pittoreschi, tutti a misura d'uomo, gli eventi che ammaliano il palato sono numerosi, a partire dalle **esperienze culinarie uniche presso luoghi mantenuti segreti fino all'ultimo** e alle sagre tradizionali nelle intime piazze dei paesi.

Dal 3 maggio al 13 settembre 2019: le cene segrete

Natur.Küche Kufsteinerland

Kufsteinerland ama stupire gli ospiti: **una volta al mese viene organizzata un'insolita cena, in un luogo magico con un menu speciale**. Si può cenare in un antico maso, nella fortezza, in un attico. Certamente non in un tradizionale ristorante. **L'indirizzo (e il menu) sono svelati solo all'ultimo momento**. La tavola apparecchiata per 20 persone diventa un appuntamento originale, riservato a chi apprezza l'autenticità del territorio, che invita a lasciarsi andare e affidarsi all'arte dell'ospitalità tirolese. **Questo evento si chiama Natur.Küche e comprende una cena di 4 portate, vino compreso, a base di ingredienti tipici a Km0**. Il **3 maggio**, in occasione dell'evento culturale e musicale dell'anno "Passionsspiele", i piatti sono dedicati alla Passione e la location è allestita in un posto (sconosciuto fino all'ultimo) a Erl. Il **15 giugno** è la volta del paese di Ebbs: tema della serata la cucina segreta. Il **5 luglio** la cena è nel "capoluogo" di Kufsteinerland, ovvero la cittadina di Kufstein, sede della più celebre azienda storica di bicchieri, Riedel; titolo della serata è "Glas.Küche". Il **2 agosto**, a Bad Häring la cucina è „vitale“ mentre il **13 settembre** l'ultimo appuntamento con la

cena misteriosa torna a Kufstein e i piatti vengono dedicati alle montagne circostanti, la catena del Kaisergebirge. (Costo: 65 euro a persona)

KUlinaria dal 10 al 12 maggio 2019

Culinary Festival & Street Food Market Festival Kufstein

Lo Street Food Market Festival crea nella **zona Fischergries, lungo il fiume Inn**, un'atmosfera di festa intrisa di sapori e profumi. In quest'area di 3.000 m², **dal 10 al 12 maggio, vengono proposte da tanti stand e bancarelle non solo piatti della cucina austriaca, ma ricette internazionali e creative, con artisti, chef, esperti di vino e del mondo culinario che spaziano tra spezie esotiche, tecniche innovative di cottura, verdure dimenticate, ingredienti a km 0 e ricette lontane.** Le specialità sono per tutti i gusti: per amanti della carne, della cucina vegetariana, vegana, asiatica, mediterranea e ovviamente austriaca; non possono mancare ovviamente i formaggi, 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. Dal 10 al 12 maggio Kufstein diventa il luogo dei sapori: **KUlinaria è l'esplosione della creatività legata al cibo e alla sua cultura.**

Dal 12 al 13 luglio 2019: il vino (e i bicchieri) sono i protagonisti

Wine Festival Kufstein

Vini bianchi, rossi e rosati, fruttati, vellutati, floreali. Il Wine Festival è totalmente dedicato al vino, che viene degustato nella cornice di Kufstein, tra le montagne del Kaisergebirge, l'austera fortezza che domina dalla collina e tra i paesaggi magici tirolesi. **Il Wine Festival Kufstein si differenzia in quanto la cittadina è la sede della fabbrica di bicchieri più famosa del mondo: Riedel Glass Kufstein.** Il vino qui è servito nel **bicchiere giusto**, dalla forma creata appositamente per valorizzare i sentori specifici di un vino. I vignaioli delle città partner di Kufstein, come Langenlois e Rovereto, propongono i loro vini nei bicchieri appositi: la degustazione diventa un'arte complessa, che spazia dal gusto alla vista. Info: ingresso libero, da venerdì a sabato, a partire dalle 17, musica dal vivo, City Park Kufstein.

12 settembre 2019 “Dietro le quinte”: serata culinaria a Niederndorf

Behind the scenes

Specialità tirolesi tradizionali, profumi alpini di ricette tipiche e soprattutto profumo di pane; quello che si scopre entrando nel laboratorio del fornaio del paese, dove ci si sente immersi dal rassicurante profumo del pane appena sfornato. **Il 12 settembre è l'occasione per sbirciare dietro le quinte, entrare nelle piccole aziende artigianali di Niederndorf e vedere come si producono i vari manufatti.** E' l'unico giorno dell'anno dove immergersi nella cultura e nella tradizione del piccolo paese tirolese. **Ogni imprenditore cerca un "alleato culinario" per sorprendere i visitatori con prelibatezze regionali al di fuori del proprio negozio.** E così può accadere che uno chef gourmet cucini tra i banchetti del falegname che diventa per l'occasione una destinazione gourmet. Un festival regionale con ingredienti della regione per scoprire la gastronomia e l'artigianato degli otto paesi di Kufsteinerland.

Prodotti tipici: i formaggi

Tra i prodotti del territorio meritano una citazione i gustosi formaggi prodotti con il latte delle mucche che pascolano in libertà: a Niederndorf, **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. Sempre a Niederndorf, **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. Un altro caseificio rinomato è **Ackernalm a Thiersee**, il più grande e moderno caseificio di tutta l'Austria, un tempio dei formaggi pluripremiato.

La grappa: l'oro di Kufsteinerland

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, è un emozionante itinerario dove assaggiare i diversi distillati, spesso a base di frutta. **La via si dirama in 4 percorsi** che si snodano portando complessivamente a **37 aziende**, dove scoprire il meticoloso lavoro della distillazione. Non solo si assaggiano i distillati: **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. Altri indirizzi da non perdere: **“Bliem” di Langkampfen, “Höck” e “Stix” a Thiersee.**

Info: www.kufstein.com

CONTATTI PER LA STAMPA

PIZZININI / SCOLARI
COMUNICAZIONE

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