

Kufsteinerland, ricca di gusto

La regione tirolese vanta numerosi produttori locali, aziende agricole, fattorie aperte alle vendite e una vasta gamma di esperienze culinarie, dagli itinerari gastronomici agli eventi speciali.

KUlinaria e lo Street Food Market Festival danno appuntamento dall'11 al 14 maggio, mentre le "misteriose" serate Natur.Küche, cucina naturale a km 0, durano fino ad ottobre.

I buongustai, gli intenditori gourmet, i cuochi per diletto, gli appassionati di cucina e i tanti visitatori scopriranno il lato più delizioso della regione tirolese di Kufstein **dall'11 al 14 maggio**, durante l'appaldata settimana di **KUlinaria**. Sotto lo slogan "uniti nel piacere", l'evento gastronomico presenta svariate opportunità agli ospiti di entrare in contatto con creazioni culinarie locali e da tutto il mondo, insieme ai migliori esperti. Il programma prevede spettacoli di Food Art, Food Styling, workshop di fotografia oltre allo Street Food Market festival e a una serata Natur.Küche.

Street Food Market Festival Kufstein

La manifestazione di cibi da strada, che si tiene nella zona Fischergries in un'area di 3.000 m² lungo il fiume Inn, coniuga i valori tradizionali della cucina austriaca, un tocco di internazionalità e tanta creatività, con **artisti, chef, esperti di vino e del mondo culinario tout court**. Gli stand offrono **specialità di tutti i gusti**: per amanti della carne, della cucina vegetariana, vegana, asiatica, mediterranea e ovviamente austriaca, con accento particolare sulla qualità dei prodotti della regione Kufsteinerland, sulla sostenibilità e creatività dei loro piatti.

Natur.Küche: la cena del mistero

Dopo il grande successo del 2016, torna a grande richiesta **da maggio a ottobre 2017**, la misteriosa cena Natur.Küche. Una volta al mese (e due volte nel mese di agosto) sarà allestita una tavola per 20 persone **in un luogo insolito e suggestivo della Kufsteinerland** ma, fino all'ultimo momento, il menu e il luogo saranno tenuti segreti ai partecipanti. La cena di quattro portate, compreso il vino, costa 65 euro per persona e prevede proposte culinarie a base di ingredienti tipici a Km0. Il focus della manifestazione verte sull'unione di sapori e produttori locali negli affascinanti paesaggi della regione di Kufstein. Il luogo d'incontro verrà comunicato al momento della prenotazione (presso il consorzio turistico TVB Kufsteinerland: tel. 0043/5372/62207, e-Mail info@kufstein.com.)

Produttori locali & itinerari gastronomici

La buona tradizione contadina tirolese vuole sempre che l'ospite metta in tavola un piatto di specialità locali, perché è soprattutto gustando formaggi, salumi, grappe e birra che si coglie l'essenza della bontà e genuinità del Tirolo austriaco. Attraverso il cibo si impara molto di un luogo, lo sanno bene nella Kufsteinerland, dove i visitatori possono tutto l'anno intraprendere rotte culinarie alla scoperta di sapori genuini, 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 nuovi

itinerari dal panorama mozzafiato, la cui lunghezza varia dai 4 agli 8 km percorribili in auto, in bici e a piedi.

Dove degustare le grappe

Anche l'arte della preparazione dei distillati è una vera e propria antica tradizione della Kufsteinerland.

Da non perdere gli itinerari dedicati al mondo delle grappe tirolesi, la "Tiroler Schnapsroute", spesso a base di frutta ma non solo. Un totale di 37 aziende, lungo 4 percorsi, dove scoprire tutti i segreti della produzione, dalla scelta della frutta all'ottenimento del distillato finale.

Ad esempio i visitatori ne avranno una dimostrazione dettagliata nelle distillerie "Zum Messerschmied" di Ebbs, "Bliem" di Langkampfen, "Höck" e "Stix" a Thiersee. Gli ospiti impareranno tutto sulla raccolta della frutta autoctona, sulla macerazione e sull'attenta estrazione dei nobili distillati e liquori pregiati. E dopo le attente spiegazioni delle guide, potranno già distinguere e descrivere i vari aromi abbinando in modo giusto i diversi distillati alle pietanze. A conclusione della visita non può ovviamente mancare anche un'ottima degustazione. È possibile visitare le distillerie su appuntamento in qualsiasi momento.

Dove degustare i formaggi

Tre i caseifici più rinomati da visitare nella Kufsteinerland ci sono, la malga [Hatzenstädt](#) a Niederndorf, dove i formaggi si preparano sempre allo stesso modo da oltre 70 anni: al mattino e alla sera, con un sistema di funi a stella, il latte viene condotto dalle fattorie al caseificio. Si tratta di una classica piccola latteria tirolese che produce Emmentaler e formaggio d'alpe di altissima qualità, con ingredienti biologici di origine controllata: acqua sorgiva pura e incontaminata, latte senza insilati, caglio naturale e sale. Il caseificio [Ackernalm](#) a Thiersee è il più grande e moderno caseificio di tutta l'Austria. I loro formaggi hanno ricevuto nel tempo numerosi riconoscimenti. Una produzione molto attenta a partire dalla materia prima selezionata, il latte di mucca locale, è attuata dalla [Käserei Plangger](#) a Niederndorf. Al fine di ottenere un bio-latte viene data particolare enfasi alla coltivazione dei pascoli senza prodotti fertilizzanti chimici, per ottenere una fienagione ricca e nutriente, a cui segue un essiccamento lento e molto curato del fieno, fornendo agli animali una alimentazione equilibrata e biologica. Nella stalla poi sono utilizzati microrganismi controllati per ottenere la massima qualità nella produzione e lavorazione del latte che porta a formaggi biologici selezionati e prodotti secondo i metodi tradizionali d'alpeggio. Segue poi un curato affinamento ed una maturazione fino ad un anno nelle speciali casere.

Un'altra tappa imperdibile è l'oasi biologica [Rosi's Bauernladen](#) a Schwoich che non solo vende formaggi ma è anche famosa per il suo dolce "Schwoicher Schnitzel", noto anche come Mosbeernocken realizzato con farina, uova, latte e mirtilli.

A breve sul sito www.kufstein.com sarà disponibile anche la versione in lingua italiana dove potrete trovare ulteriori approfondimenti sui temi enogastronomici.