



Millefoglie di Strudel, l'incontro culturale sul piatto

# QUANDO LA MONTAGNA VI PRENDE PER LA GOLA

## Itinerari da gourmet nei dintorni di Bolzano

La più antica raffigurazione dei canederli si trova nel castello di Appiano. E' un affresco del Trecento e mostra una donna che tiene sul fuoco una pentola piena di canederli, una delle specialità più note della cucina altoatesina. Non c'è modo migliore per capire come sia nata questa tradizione che sedersi a tavola. Meglio ancora se in un ristorante in mezzo ai boschi, in una valle sperduta tra cime innervate. In Alto Adige si sono incontrate due culture diverse: quella nordica e quella mediterranea. Ne è nato un felice connubio non solo linguistico ma anche gastronomico. Tra vigne, meleti, castelli e montagne, sapori e ingredienti diversi si sono mescolati per la gioia dei palati gourmet. Dando vita a piatti che devono la loro bontà anche ai prodotti naturali coltivati in loco e provenienti da agricolture biologiche o integrate. Tante davvero sono le prelibatezze altoatesine. A cominciare dallo speck, la specialità gastronomica per eccellenza, IGP per la gioia dei consumatori, da gustare con il tipico "Schüttelbrot", impastato con la segale. O dal tipico succo di mele che uti-

lizza solo pomi raccolti a mano. Oppure dal miele locale che si avvantaggia di una mescolanza di fiori di montagna, da spalmare sul pane nero. Siamo nel comprensorio Bolzano Vigneti e Dolomiti, meta d'eccellenza per gourmet e palati fini. Da qui parte anche la Strada del vino dell'Alto Adige, la più antica d'Italia. Un'area dolce coltivata a vigne, che da Bolzano attraversa quindici piccoli comuni, da Terlano a Caldaro fino alla Bassa Atesina per poi risalire verso Egna e Ora. Tanti i vini autoctoni famosi, tanti i sentieri del gusto, che arrivano fino alla Val Sarentino e che celebrano le nozze tra Nord e Sud d'Europa. Qui anche in località piccole e remote lavorano chef pluripremiati, capaci di proporre menù prelibati. E l'ospite sceglie tra le delizie della cucina tirolese e di quella italiana. Rilassandosi davanti ad una natura incantata. E respirando il profumo dei boschi circostanti. Sensazioni impagabili da veri gourmet.

**Bolzano Vigneti e Dolomiti**  
tel. 0471 633 488  
[www.bolzanodintorni.it](http://www.bolzanodintorni.it)

## Suggerimenti DOC

■ **Cucina di passione a 1622 m di quota**  
L'Auener Hof è il ristorante stellato situato più in quota d'Italia. Il giovane chef Heinrich Schneider (membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe) propone una cucina creativa legata ai prodotti del territorio. La sua grande passione sono le erbe selvatiche come l'alchimilla, la camedrina, le silene ecc. Tutto il mese di maggio Heinrich dedica la sua cucina alle erbe di montagna, i quali raccoglie personalmente nei prati e boschi vicini. La cucina alle erbe selvatiche è una sorta di scuola di cucina e conoscenza della natura. Coccolamento in alta montagna davanti ad un affascinante panorama delle Dolomiti.

**Weekend speciale primavera:**

Dall'1 al 31 maggio 2009 - 2 pernottamenti con mezza pensione (compreso un menu di degustazione a 6 portate) a 180 € a persona

**Per informazioni:**

Hotel Gourmet-Restaurant Auener Hof  
Val Sarentino - tel. 0471 623 055  
[www.auenerhof.it](http://www.auenerhof.it) - [info@auenerhof.it](mailto:info@auenerhof.it)



■ **Boschi, bacco e benessere**

Bastano pochi giorni per rigenerarsi: escursioni, grandi vini, vista spettacolare su cime e vigneti, silenzio assoluto. Il tutto a 1562 m di quota nel paesino di Redagno, uno dei posti più ameni dell'Alto Adige.

**Dall'1 maggio all'8 novembre 2009**  
a partire da 384 € a persona

- 3 pernottamenti in mezza pensione
- 1 visita guidata al Bletterbach, il Grand Canyon geologico dell'Alto Adige
- 1 massaggio con essenze altoatesine
- 1 degustazione di vini autoctoni

**Per informazioni:**

Berghofer Hotel  
Redagno - tel. 0471 887 150  
[www.berghofer.it](http://www.berghofer.it) - [info@berghofer.it](mailto:info@berghofer.it)

