

Südtirol / Alto Adige

Officina del gusto a Merano

La tradizione gastronomica meranese a portata di tutti

Merano, 7 aprile 2017 – La zona di **Merano** e dei suoi dintorni per ragioni geografiche, storiche e climatiche, da sempre è caratterizzata da un tipo di **cucina molto varia**, che risulta dalla **fusione di tradizione alpina e mediterranea**. L'incontro tra in Nord e il Sud dell'Europa ha dato come risultato un territorio in cui l'offerta gastronomica spazia dallo **speck** alla **pizza**, dallo **strudel di mele** alla **torta al limone**, dallo **sciropo di sambuco** al **caffè espresso**.

Grazie alla sua posizione geografica a cavallo tra Nord e Sud Europa l'Alto Adige vanta un **duplice influsso culturale** e beneficia di un clima particolarmente mite poiché si trova lungo il versante meridionale delle Alpi. A Merano, in particolare, il clima prevalente nel corso di tutto l'anno è il più mediterraneo di questa regione alpina, paragonabile a quello di zone situate a latitudini ben più meridionali. Non è un caso se accanto alle celebri **mele** dell'Alto Adige da queste parti crescano anche i **kiwi** o **numerose varietà di vitigni**.

La varietà di prodotti che il clima favorevole consente di coltivare, ha favorito la **vivacità culinaria** di questa zona dell'Alto Adige e l'evento che la mette in risalto è "**Officine del Gusto**", che, attraverso l'utilizzo dei prodotti regionali e di stagione promuoverà l'ideazione di pietanze creative e la reinterpretazione di antiche ricette, rispecchiando il carattere allo stesso tempo alpino e mediterraneo di Merano e dintorni.

"Officine del Gusto" è incentrato su tre pilastri: **Artefici del gusto**, **Officine per assaporare**, **Officine per creare**.

Gli "**Artefici del gusto**" altro non sono se non le **aziende agricole locali** che coltivano, allevano e lavorano le loro materie prime interamente in Alto Adige e che, per Officine del gusto, proporranno **visite guidate ai masi** con **degustazione di prodotti**, che potranno anche essere acquistati nelle rivendite dei masi stessi. Prodotti come il miele, i latticini, le erbe aromatiche, lo speck e gli insaccati, le marmellate potranno essere visti, assaggiati, toccati e annusati nei loro vari processi di produzione e svelati, attraverso consigli e ricette, nei loro diversi modi di impiego in cucina.

Le "**Officine per assaporare**" sono gli **esercizi gastronomici**, dalla malga al ristorante più raffinato, che propongono piatti in cui i sapori alpini si mescolano a quelli mediterranei. Si potranno così gustare ricette invitanti come "**Salmerino della Val Passiria in crosta di pane di segale su risotto mediterraneo con olive, pomodori secchi, melanzane e pinoli**", oppure "**Cubi di salmone con pomodori datterini secchi, speck IGP croccante, salsa allo yogurt e al formaggio fresco di capra e polvere di capperi di Pantelleria**": una vera delizia per il palato.

"**Officine per creare**" sono dei momenti, organizzati da diverse strutture, rivolti a coloro che **amano sperimentare in cucina** e scambiarsi consigli ed esperienze in un'atmosfera tranquilla e rilassata. **Corsi di cucina in quota**, **Outdoor Cooking**, imparare a fare i canederli o i Krapfen sono alcune delle occasioni che Officine del Gusto propone per vivere la cucina del territorio di Merano e dintorni in prima persona e sotto la guida di chi, quella cucina, la porta in tavola ogni giorno.

Per ulteriori informazioni e curiosità: www.merano-suedtiro.it

Merano e dintorni

Guardando dall'alto l'area di Merano e dei suoi dintorni si ha l'impressione di osservare una stella, nel cui centro risiede la città di Merano e i cui raggi sono rappresentati dalla Val Venosta, dalla Val Passiria e dalla Val d'Adige. Lungo queste valli si sviluppano meravigliosi borghi e comuni che negli anni hanno fatto del turismo la propria risorsa naturale, approfittando delle particolarità della zona: qui, infatti, la vita di città incontra quella rurale di paese, la flora mediterranea si riunisce con quella alpina e gli stili architettonici si mischiano – un cocktail di contrasti che arricchisce l'offerta turistica dodici mesi l'anno. Oltre 6000 posti letto disponibili su tutta l'area completano il panorama di questa regione, in grado di soddisfare ogni interesse, garantendo servizi e strutture varie e differenti ma il cui comune denominatore è l'alta qualità e la cura dei particolari in ogni proposta.

Riferimenti per pubblicazioni: 0473 20.04.43 – www.merano-suedtirol.it

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Press Way - Ufficio Stampa

Tel. 02 367 950 54

www.pressway.it

Tiziano Pandolfi - Cell. 338 6820776

tiziano@pressway.it

Merano Marketing (MGM)

Tel. 0473 200 443

www.merano-suedtirol.it

Elisa Anese

elisa.anese@mgm.bz.it