

5ª edizione delle Giornate della cucina Alpe Adria a Klagenfurt am Wörthersee

Dal 9 al 25 settembre Klagenfurt torna ad essere ormai per la quinta volta il cuore “bollente” della regione Alpe Adria, fra Carinzia, Veneto, Friuli, Slovenia e Stiria. Circa 50 eventi luculliani in programma per le “Giornate della cucina dell’Alpe Adria”, fra cui sessioni di cuochi stellati internazionali e scorci sulle attuali tendenze del food nella prima edizione dei Dialoghi dell’Alpe Adria e lungo l’affascinante miglio del gusto nel centro storico, faranno palpitare i cuori di tutti i buongustai.

Le Alpi e il Mar Adriatico, che geograficamente non potrebbero essere più diversi, si incontrano sui fornelli in un mix armonioso che nasce da svariati prodotti, aromi e tradizioni culinarie. Quest’anno l’associazione turistica di Klagenfurt presenta un programma più ampio e gustoso che mai. La rivista Falstaff, quale nuovo partner, e un’edizione esclusiva dedicata alle “Giornate della cucina dell’Alpe Adria” accompagneranno i fan del buongusto per l’intera edizione con allettanti articoli sul tema.

Asse culinario

Un comprensorio così ricco ed esteso come l’Alpe Adria vive delle proprie caratteristiche culinarie locali ma anche del fervido scambio con i propri confinanti.

“A Klagenfurt si incontrano difatti produttori, fornitori e cuochi provenienti da tutta l’area con l’intento non solo di rappresentare con i propri aromi e sapori l’enorme varietà della regione Alpe Adria, ma anche di allacciare rapporti duraturi”, afferma Helmuth Micheler, ideatore delle “Giornate” nonché direttore dell’associazione turistica di Klagenfurt am Wörthersee.

Il fitto programma delle settimane della cucina dell’Alpe Adria

Fra gli appuntamenti immancabili del programma vi sono le sessioni consolidate degli chef stellati internazionali, quest’anno ad esempio con Davide de Pra (**, Harry’s Piccolo, Trieste), Uroš Fakuč (*, DAM, Nova Gorica), Fabrizia Meroi (*, cuoca Michelin 2018, Laite di Sappada) o Tomaž Kavčič (*, Pri Lojzetu, Zemono). L’élite dei cuochi locali è rappresentata fra gli altri da Walter Triebel (3 cappelli da cuoco, del Lilli di Fehring) o dai due chef del Tirolo orientale Tom Mascher e Clemens Gesser.

In collaborazione con “Charming Italian Chef”, una delle principali associazioni di cuochi professionisti d’Italia, tornano ospiti a Klagenfurt cinque cuochi creativi che con doti straordinarie sposano nei loro piatti tradizione e innovazione.

Il programma si arricchisce di due nuovi formati, la 1ª edizione della Festa della vendemmia (15.-17.9) e la 1ª edizione dei Dialoghi dell’Alpe Adria (19-20.9), un think tank con noti conoscitori della regione (Hanni Rützler, Wolfgang Rosam, Georges Desrues e tanti altri). I “Dialoghi” intendono affermarsi come incontro di settore dove raggruppare cuochi, produttori e trend scout per uno scambio costruttivo. Il programma prevede la presenza di Sepp Schellhorn, che in quattro ore taglierà e preparerà un vitello dalla testa alla coda, e l’appuntamento imperdibile con Roland Essl e Severin Corti, che ripercorreranno le orme della carne quale spezia e piatto delizioso cucinato nel caratteristico pentolone alpino. L’ultimo giorno l’editore e autore Lojze Wieser intraprenderà un “percorso archeologico del gusto”.

Il miglio del gusto dell’Alpe Adria

La “5ª edizione delle Giornate della cucina dell’Alpe Adria” troverà un’eccezionale conclusione lungo il miglio del gusto dal 23 al 25 settembre nel centro storico della città. Degni di nota quest’anno sono i produttori biologici della Festa bio dell’Alpe Adria sulla Neuer Platz. “Oltre 80 espositori provenienti da Austria, Slovenia e Italia porteranno nel centro storico di Klagenfurt il meglio di ciò che offre la regione Alpe Adria, con l’intento di lanciare un segnale contro la produzione industriale di alimenti, a favore di un gusto consapevole e orientato al futuro. Per la prima volta ci affiancano due grandi partner, Bio-Austria e Genussland Kärnten, che renderanno visibile ovunque questo segnale”, sottolinea Adi Kulterer, presidente dell’associazione turistica di Klagenfurt am Wörthersee.

Selezione fra i 50 appuntamenti del programma:

9 e 10.9	Alpe Adria sulla Pfarrplatz con musica dal vivo
10.9	Total beLÄMMERT... Tutto a base di agnello in 6 portate con Abi Shenouda dell'Okto Dining
11.9	Tartufo e dintorni, presentato da Fabian Kautz della "Vogelhaus"
14.9	Duetto Slow Food con Manuel Ressi del Bärenwirt e Jürgen Kruptschak della Schweizerhaus
14.9	Trio superiore: Charming Italian Chef Romina Cortese, Massimiliano Sabinot & Stefano Basello al "Das Hobisch"
15.9	Assolo di Igor Jagodic dello Strelec di Lubiana al ristorante Dermuth
19.9	Sepp Schellhorn: per una buona ragione. Makerspace Klagenfurt
20.9	Roland Essl e Severin Corti: la carne quale spezia e la riscoperta del tradizionale pentolone alpino. Makerspace Klagenfurt
22.9	Tirol Orientale de luxe: duetto con Tom Mascher dello Pflieger di Anras e Clemens Gesser dell'Hotel Gesser di Sillian alla Schweizerhaus

1ª edizione dei Dialoghi dell'Alpe Adria il 19 e 20.9 all'Hotel Sandwirth

Selezione dal programma...

- Dove andrà a finire il viaggio gastronomico: Food Trends 2022+ con Hanni Rützler
- Come superare (più) facilmente le crisi con Dada Jerovšek & Paul Haas
- Vini autoctoni e viti resistenti (PiWi) dell'area Alpe Adria: Muskaris, Ribolla, Vitovska & Co
- La cucina della selvaggina 4.0. Tendenze e suggerimenti con Tomaž Kavčič
- Quali bollicine nel calice? Degustazione Masterclass di pregevoli spumanti dell'Alpe Adria
- Più agnello in pentola! Thomas Koch & Daniel Kraschl
- Come diventare un marchio gastronomico? Con Wolfgang Rosam

Dettagli e programma: visitklagenfurt.at/alpenadria

Contatto:

Francesca Rossetto
+43-463/287 463 26
rossetto@visitklagenfurt.at