

Tirolo gastronomia, l'amore in cucina

La guida gourmet austriaca Gault Millau nel 2017 ha assegnato 116 cappelli a 81 Masterchef solo in Tirolo austriaco dove menu raffinati si gustano anche a bordo pista! Ecco i principali indirizzi da segnare per cenare sotto le stelle della cucina tirolese.

I premiati masterchef

Simon Taxacher è annoverato ancora nella élite assoluta, confermando al **Relais & Château Rosengarten a Kirchberg**, nelle Alpi di Kitzbuhel, i quattro cappelli dell'anno scorso. Premiato soprattutto l'impegno di Taxacher nella ricerca costante degli abbinamenti perfetti tra ingredienti regionali e internazionali. Tra i migliori anche il 27enne Benny Parth del **ristorante Stüva di Ischgl**, che si è guadagnato ancora una volta tre cappelli, soprattutto grazie agli "omaggi dalla cucina", nei quali il giovane capocuoco si dimostra davvero brillante. Sempre a Ischgl, nell'atmosfera accogliente del **Paznauner Stube**, il ristorante dell'hotel di lusso Trofana Royal, il pluripremiato chef Martin Sieberer serve piatti à la carte o menu a sorpresa diversi ogni giorno. Mentre a St. Anton am Arlberg un nuovo indirizzo gourmet è il **Tannenof am Arlberg**: lo chef britannico James Baron è un perfezionista in cucina e ha bruciato subito le tappe conquistando subito tre cappelli. La lista completa dei migliori ristoranti gourmet tirolesi, premiati dalla Gault Millau, è consultabile qui www.tirolo.com/cucina-gourmet

Pranzo gourmet sulle piste da sci

I comprensori sciistici di St. Anton am Arlberg, Kals in Osttirol, Stubai e Hochfügen offrono gioie per il palato agli sportivi. La **Wedelhütte**, per esempio, è la locanda tirolese più in quota del Tirolo, nella stazione sciistica di **Hochzillertal**, dove gustare una rivisitazione moderna di una tradizionale pausa sulle piste. Chi desidera, può concedersi un soggiorno più lungo in una delle undici suite junior per pernottare direttamente sulle piste da sci. Anche l'**Adlerlounge a Kals in Osttirol** offre piaceri per il palato ad alta quota, proprio accanto alla pista da sci, dove la vista non ha niente da invidiare al piatto. Sul **Ghiacciaio dello Stubai**, il ristorante gourmet **Schaufelspitz**, a 2.900 metri sul livello del mare, capitanato dallo chef David Kostner, vizia il palato dei propri ospiti con eccellenti specialità. Gault Millau nella sua valutazione sottolinea soprattutto "l'entrecôte di suino Mangalica austriaco con puré di patate e finocchio, noci, salsa all'anice stellato e il petto d'anatra su terrina di patate con piselli mangiatutto e scalogno brasato al profumo di liquirizia". Tra i massimi piaceri gastronomici delle stazioni sciistiche tirolesi, c'è anche il ristorante **Verwallstube di St. Anton am Arlberg**, dove il giovedì sera si può gustare una cena a lume di candela con l'accompagnamento musicale. Infine, il premiato **ristorante "Alexander" nell'Hotel Lamark** si trova proprio accanto alle piste da sci di **Hochfügen** e lo chef Alexander Fankhauser è considerato da molti anni uno dei migliori cuochi di tutta l'Austria.

La trattoria tirolese, il culto dell'ospite

Come dimostra il ricettario di Philippine Welser, moglie di Ferdinando II d'Austria Governatore del Tirolo, il Tirolo austriaco gode di una forte e storica cultura gastronomica, che il turismo di massa non ha scalfito minimamente neppure oggi. Ai primi posti, da valorizzare insieme ai sapori regionali e ai metodi di produzione, c'è la **cultura delle trattorie tirolesi**, dove l'ospite deve poter godere di un momento di benessere e soddisfazione vera. Per difendere questo principio e rientrare nella categoria delle **Tiroler Wirtshaus** (Trattorie tirolesi), le locande devono rispettare alcuni standard moderni di igiene, ordine, cultura della tavola e avere dotazioni particolari. Inoltre il menu deve presentare specialità della cucina locale, le specialità regionali devono essere preparate con grande cura e sapienza e, naturalmente, nella preparazione dei piatti, bisogna usare solo prodotti locali.

I prodotti tipici, dalla natura alla tavola

Dalla frutta aromatica e da un processo di fermentazione controllato si ottiene il famoso schnaps: non solo una grappa di alta qualità ma un bene culturale e sociale del Tirolo austriaco. Il segreto sta nella percentuale di frutta che talvolta raggiunge il 100% e nell'evitare zuccheri aggiunti e sostanze aromatiche. Lo speck è una leggenda e un'eccellenza in Tirolo, perché la sua lavorazione non è lasciata al caso e ce n'è una varietà infinita: ci vuole attenzione ad ogni singolo passaggio, dalla scelta del pezzo di carne al tipo di legno che viene bruciato nel processo di affumicatura. Quasi sempre presente nelle ricette tirolesi è il formaggio: ottimo quello di malga. L'allevamento di bestiame nei pascoli incontaminati e l'abbondanza di latte sono alla base della sua grande produzione ed elevata qualità. Al posto dello zucchero, il miele! Se in passato era una scelta di fabbisogno alimentare, oggi l'apicoltura è diventata un'attività economica redditizia che ha portato alla creazione di vere e proprie specialità.