

# Ristoranti in Tirolo: sostenibili, contemporanei, invitanti

*Dalla zuppa di gnocchi di pancetta agli Schlutzkrapfen fino al tradizionale dolce Kaiserschmarren: i classici della cucina tirolese sono parte integrante del menu e si possono trovare in tutta la regione su pascoli alpini e rifugi, in locande e in molti ristoranti gourmet. Ma questi piatti della tradizione sono tutt'altro che obsoleti: i giovani chef hanno saputo rivisitarli in chiave contemporanea e i risultati sono un piacere non solo per il palato ma anche per gli occhi.*

In Tirolo, chi lavora nella ristorazione, che si tratti di tipici rifugi in montagna o sofisticati ristoranti stellati, si affida alla qualità garantita dai prodotti regionali e alla loro sostenibilità. L'attenzione e la curiosità verso la cucina vegetariana e vegana si sono tradotte in impegno a portare in tavola piatti saporiti nonostante l'assenza di quegli ingredienti che notoriamente conferiscono sapore alla ricetta: carne, pesce e latticini in generale.

Ecco alcuni esempi selezionati che dimostrano come la tradizione della cucina tirolese sia riuscita a percorrere la strada giusta verso il futuro della ristorazione, interpretando in chiave contemporanea la classicità tirolese.

## **Oniriq – Cucina vegetariana pluripremiata**

Un menu degustazione di sette portate – puramente vegetariano. Gli ingredienti esotici sono banditi in questo premiato ristorante Oniriq di Innsbruck, dove sulla tavola arrivano i classici della cucina tirolese, reinterpretati e preparati con ingredienti regionali. Lo chef tirolese Christoph Bickel preferisce cucinare piatti vegetariani (su richiesta cucina però anche carne e pesce) scegliendo molti ingredienti direttamente nei boschi, sulle montagne del Tirolo e dagli agricoltori locali.

Dopo diversi soggiorni all'estero, Christoph Bickel è tornato in patria nel 2017 con un sogno speciale: introdurre l'ospite alla cucina tirolese. "A Oniriq, vorrei mostrare la cucina alpina all'ospite che vuole mangiare ad un livello superiore. In realtà, il modo in cui mia nonna cucinava – solo leggermente speziato o interpretato." E così, ad esempio, il "Tiroler Gröstl" si presenta sotto forma di un uovo di quaglia in camicia con maionese di cipolla arrostita in un nido di fili di patate crude sul piatto.

## Wilderin – Divertimento stagionale dalla regione alpina

Regionale, stagionale, sostenibile – nel ristorante *Wilderin*, nel centro storico di Innsbruck, si mangia solo ciò che è disponibile al momento ovvero la frutta e la verdura che gli orti intorno a Innsbruck regalano nella rispettiva stagione – o meglio settimana, oppure ciò che è stato direttamente conservato con processi naturali. E poiché la carne viene sempre acquistata come “bestia intera” dagli agricoltori della regione, può accadere che il popolare filetto sia terminato e che le guance gustose spicchino nel menu. E l’occasione di provarle è imperdibile.

Ciò che ispira il team intorno a Claudia Kogler e ai due chef Christoph Zingerle e Thomas Michler viene così spiegato: "L'indescrivibile gioia per il gusto delle Alpi, la dedizione ai prodotti dei nostri partner agricoli e di ciò che producono, nonché l'entusiasmo per l'ospitalità appassionata". Grazie alla sua filosofia sostenibile e coerente, Wilderin ha ottenuto un cappello dalla prestigiosa guida "Gault & Millau".

## L'Untervirtinnen – Slow Food pluripremiato nello storico edificio

Dal 1490, l'Untervirt nella piccola comunità di Ebbs nel Kufsteinerland è censito sulle mappe. La tradizione e la storia dell'azienda di famiglia, che Sabrina, Maria e Katrin Steindl hanno rilevato dai loro genitori come *"Die Untervirtinnen"* è esemplare: le sorelle hanno trasformato la locanda Untervirt in un hotel gourmet a conduzione familiare, con un ristorante Slow Food, premiato con ben due cappelli "Gault & Millau". Slow Food significa l'utilizzo di prodotti regionali e naturalmente biologici che vengono trasformati in interpretazioni contemporanee seguendo la classicità tradizionale della cucina tirolese e austriaca. Naturalmente, una Wiener Schnitzel non può mancare nel menu: "La Wiener Schnitzel è ancora un piatto d'autore della nostra casa e questa è una buona cosa".

Nonostante la chiara visione futuristica, le sorelle Steindl non dimenticano le loro origini: "La direzione che i nostri genitori hanno preso molto tempo fa è assolutamente giusta. Hanno stabilito questo standard di qualità, che ora continuiamo a sostenere. Dobbiamo solo adattare la filosofia per noi stesse e per il futuro e andare al passo coi tempi".

## Sigillo di qualità per il commercio e la gastronomia

Al fine di rendere la qualità dei prodotti tirolesi riconoscibile ai consumatori a colpo d'occhio, due sigilli di qualità contribuiscono all'orientamento. Ad esempio, il marchio di *qualità "Qualität Tirol"*, garantisce che il cibo sia regionale, sia prodotto in modo sostenibile e sia di altissima qualità, prodotto e confezionato al 100% in Tirolo. In gastronomia, *il marchio "Bewusst Tirol"* testimonia una qualità particolarmente elevata. L'iniziativa della regione del Tirolo ha un occhio di riguardo per le aziende di ristorazione che si affidano sempre più ai prodotti regionali. Più di 220 aziende sono partner dell'iniziativa, che rafforza e promuove in modo sostenibile l'interazione tra l'economia tirolese e l'agricoltura.

Ulteriori informazioni sulle delizie culinarie in Tirolo, sui piatti tipici tirolesi e sui ristoranti tradizionali e innovativi sono disponibili su [www.tirol.com/gastronomia](http://www.tirol.com/gastronomia).

Con le sue 34 associazioni regionali, il **Tirolo** è una delle principali destinazioni turistiche delle Alpi. Il turismo tirolese è stato plasmato da quasi 200 anni di storia e da numerose attività pionieristiche. In estate e in inverno, gli ospiti apprezzano il paesaggio alpino e la natura, l'alta qualità del servizio e delle infrastrutture, nonché l'ospitalità. La **Tirol Werbung** GmbH, con sede a Innsbruck, fa parte di **Lebensraum Tirol Holding GmbH** e opera in qualità di organizzazione regionale del marketing turistico. La sua missione principale è posizionare il Tirolo come il luogo energetico più ricercato nel mondo alpino.

**MARTINA NAIRZ**  
Marketing Italia & Francia

Tirol Werbung GmbH  
Maria-Theresien-Straße 55  
6020 Innsbruck  
Austria

+43.512.5320-368 *t*  
+43.512.5320.92-368 *f*  
+43.664.80532-368 *c*  
martina.nairz@tirolwerbung.at *e*