I PIACERI DELLA BUONA TAVOLA

LA CUCINA TIROLESE A LIVELLO STELLARE

Il Tirolo non è solo una regione turistica popolare per gli amanti della montagna e degli sportivi, ma anche per i buongustai. Con un mix unico di cultura gastronomica, cucina creativa e concetti sostenibili, il Tirolo si è affermato come una roccaforte della ristorazione di alto livello. Il fatto che questo sviluppo non passi inosservato è dimostrato dai numerosi riconoscimenti di varie guide gastronomiche, tra cui la rinomata Guida MICHELIN, che torna in Austria per la prima volta nel 2025 dopo una pausa di 15 anni.

I premi non sono solo un onore per le aziende, ma anche un importante aiuto all'orientamento per gli ospiti. Dopotutto, le delizie culinarie giocano un ruolo centrale come motivo di viaggio, indipendentemente dalla stagione estiva o invernale. Così un ospite su due che alloggia in Tirolo, esce a mangiare in un ristorante differente da quello proposto dalla struttura nella quale soggiorna. E il 40 % degli ospiti attribuisce particolare importanza alle specialità regionali.

Guida MICHELIN: il Tirolo al top

Per 15 anni, la Guida MICHELIN si è presa una pausa in Austria. Ora è tornata su iniziativa delle nove organizzazioni turistiche statali e mette il Tirolo al primo posto. La rinomata guida gastronomica, che premia hotel e ristoranti di tutto il mondo per la loro eccezionale qualità in termini di ingredienti, tecniche di preparazione, creatività e coerenza, conferma così l'alto livello della cucina tirolese. Con 20 ristoranti e un totale di 24 stelle, **il Tirolo è la regione culinaria più decorata del Paese.** Per il ritorno austriaco nel 2025, **16 ristoranti tirolesi sono stati premiati con una stella MICHELIN e quattro ristoranti con due stelle MICHELIN:**

- **Restaurant 141 by Joachim Jaud**, Mieming (regione di Innsbruck): sotto la direzione di Joachim Jaud, formatosi all'Alpenresort Schwarz, il ristorante convince per la sua cucina giovane e ambiziosa. Il 27enne è già stato insignito del premio per i giovani talenti di Gault Millau.

- **Schwarzer Adler**, Hall in Tirol (Regione Hall-Wattens). Il team di Johannes Nuding, con esperienza internazionale, è sinonimo di eccellente cucina stellata in un ambiente storico.
- **Stüva**, Ischgl (Paznaun-Ischgl): il ristorante dell'Hotel Yscla sotto la guida di Benjamin Parth entusiasma con una cucina moderna, delicata e di altissimo livello.
- **Ristorante gourmet Tannenhof**, St. Anton am Arlberg: dopo aver lavorato all'estero, Dennis Ilies e il suo team deliziano i palati con composizioni emozionanti di altissima qualità nell'esclusivo Tannenhof.

La Stella Verde: la sostenibilità nella cucina tirolese

Dal 2020, la **Stella Verde MICHELIN** viene assegnata ai ristoranti che si distinguono per il loro particolare impegno per la sostenibilità, ad esempio in termini di metodi di lavoro, filosofia o stagionalità. Ciò include aspetti come l'uso consapevole di prodotti regionali, la cucina stagionale o la stretta collaborazione con i produttori locali. In Tirolo, tre ristoranti si sono aggiudicati questo riconoscimento:

- s'Morent, Zöblen (Tannheimer Tal)
- Guat'z Essen, Stumm (Zillertal)
- Gannerhof, Innervillgraten (Osttirol)

Uno dei pionieri è lo chef Peter Fankhauser di Guat'z Essen nella Zillertal. È riuscito a far diventare il suo ristorante uno dei soli 13 indirizzi puramente vegetariani/ vegani in tutto il mondo con **la stella MICHELIN rossa e verde: una vera rarità.** La base della sua cucina è un orto di permacultura di circa 1.350 m² dietro la casa, in cui vengono coltivati solo prodotti di qualità particolarmente elevata. "Come chef, per me è sempre stato importante coltivare un prodotto di base il più vicino possibile alla natura, in un ciclo permanente con la natura. Oggi, i miei ospiti possono vedere le verdure che crescono proprio fuori dalla porta. In estate, usciamo insieme in giardino, sperimentiamo l'origine degli ingredienti e solo allora il piatto arriva in tavola. È così che mangiare diventa un'esperienza", afferma Peter Fankhauser, spiegando la filosofia del suo ristorante.

Bib Gourmand: ottimo rapporto qualità-prezzo

Il Bib Gourmand Award, che dal 1997 premia i ristoranti con un eccellente rapporto qualità-prezzo, **merita un'attenzione particolare tra gli attuali riconoscimenti della Guida MICHELIN**. Qui, l'attenzione si concentra su piatti freschi e preparati con cura che convincono per gusto e qualità, indipendentemente dallo stile di cucina. Le preparazioni sono spesso semplici, senza rinunciare al gusto e alla qualità. Dall'inizio del 2025, sette aziende in Tirolo possono godere di questo speciale riconoscimento:

- Secco, Hall in Tirol (Regione Hall-Wattens)
- Scherer, Obertilliach (Osttirol)
- Mocking – Das Wirtshaus, Kitzbühel (Kitzbühel)
- s'Morent, Zöblen (Tannheimer Tal)
- Il Pfleger, Anras (Osttirol)

- Gründler's Genießer Wirtshaus, Achenkirch (Achensee)
- Saluti, Matrei (Osttirol)

Particolarmente impressionante è la performance di **Lisa Morent, che a soli 19 anni gestisce l'azienda a conduzione familiare come chef.** Insieme al suo team, ha ricevuto due premi MICHELIN per **s'Morent a Zöblen**: il Bib Gourmand e la Stella Verde per la gastronomia sostenibile. **Nessun altro ristorante in Tirolo può vantare questa combinazione.** Ricorda i premi con orgoglio: "Il nostro piccolo ristorante a Zöblen è molto più di un luogo di lavoro per la mia famiglia: è la nostra casa, la nostra storia e il nostro futuro. Sono cresciuta qui, con la natura, gli ospiti e la vita quotidiana in cucina. Oggi, il mio obiettivo è quello di far rivivere nel piatto questo atteggiamento speciale, caratterizzato da legami regionali e genuina artigianalità. **Per noi la Stella Verde è la conferma che vale la pena apprezzare e tramandare i tesori di ciò che ci circonda.**"

Che si tratti della cucina casalinga tradizionale tirolese, della cucina creativa pluripremiata o della gastronomia sostenibile, il Tirolo offre un'attrazione culinaria per tutti i gusti e invita gli intenditori di tutto il mondo a vivere il Tirolo con tutti i sensi.

Maggiori informazioni sulle delizie culinarie del Tirolo sono disponibili su www.tirolo.com/attivita/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
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320-368 *t*
presse@tirol.at *e*
presse.tirol.at w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING