

Alla scoperta del Salisburghese lungo le sue Vie del Gusto

220 indirizzi gourmet da non perdere, 111 cappelli da cuoco conferiti dalla guida Gault Millau e 8 Vie del Gusto che sapranno accontentare anche i palati più esigenti; il land Austriaco offre ai visitatori la migliori esperienze gastronomiche lungo la Via Culinaria che nel 2015 si arricchisce di un nuovo itinerario dedicato alle erbe.

Il Salisburghese è noto per gli splendidi paesaggi alpini, l'alternanza tra il verde dei pascoli e l'azzurro dei laghi che punteggiano il suo territorio, la squisita ospitalità dei suoi abitanti e il ricco patrimonio culturale che si manifesta in numerosi eventi tradizionali nel corso dell'anno. Per scoprire molte delle bellezze del suo territorio e apprezzare fino in fondo il meglio che il Salisburghese è in grado di offrire, vale la pena intraprendere un viaggio lungo la **"Via Culinaria"** una **guida del gusto** composta da diversi **itinerari suddivisi per aree tematiche** che delizieranno anche le forchette più esigenti.

La guida giunge quest'anno alla sua quarta edizione e, forte del successo riscosso tra il pubblico, si arricchisce con una **ottava via del gusto**; dopo quelle dedicate ai palati raffinati, ai golosi di dolci, ai patiti dei formaggi, agli amanti del pesce, ai bevitori di birra e grappa, ai grandi carnivori e agli innamorati dei rifugi, fa il suo ingresso nella Via Culinaria Salisburghese anche la **"Via del gusto per amanti delle erbe"**. Il nuovo percorso nasce per esaltare le erbe aromatiche che crescono spontanee in questo splendido territorio, gustose e ricche di proprietà salutari. Il percorso, che si compone di **18 indirizzi**, vuole presentare, a buongustai e intenditori, timo, lavanda, erba giardino e molte altre ancora ed esemplificare ciò che si può cogliere fra malghe, pascoli, fattorie ed orti monasteriali.

Dal 15 al 21 giugno per celebrare questo nuovo itinerario del gusto si terrà la **"Settimana alle erbe"** a Fuschl am See, nella zona del **Salzkammergut**. Sette giorni ricchi di eventi e appuntamenti con gite a selezionate malghe per raccogliere le migliori erbe aromatiche della zona, corsi di cucina per apprendere nuove ricette tematiche, passeggiate tra valli e giardini con esperti per scoprire i segreti delle erbe selvagge, lezioni sulle tecniche tradizionali di conservazione, degustazioni e una grande festa di chiusura.

Per vivere il meglio della settimana e godere di rilassanti bagni benessere alle erbe, d'obbligo un soggiorno al lago Fuschl presso l'hotel 4 stelle Ebner's Waldhof am See che propone un pacchetto per 3 notti a partire da **445,00 euro** a persona.



Non solo la zona dei laghi, anche nel territorio dell'**Hochkoning**, lontano dai principali circuiti del turismo di massa, si conserva ancora tutta la tradizionale conoscenza delle erbe officinali e aromatiche. Nella stagione estiva vengono organizzate escursioni per tramandare questo sapere anche ai viaggiatori; i curiosi potranno così imparare a riconoscere, raccogliere ed utilizzare le erbe alpine. Inoltre, oltre alle escursioni, c'è la possibilità di dilettersi nella preparazione di piatti tradizionali a base di erbe di montagna. Per godersi tutto il relax della zona, niente di meglio che programmare un soggiorno durante la bella stagione; da maggio a settembre il prezzo di un pacchetto per 3 notti parte **da 99 euro** e comprende l'Hochkoning card, colazione alla malga, escursione con un erborista, oltre ad una seconda visita guidata per scoprire i segreti delle erbe selvatiche.

Una regione del gusto assolutamente da non perdere è il **Tennengau**, amata dagli appassionati di trekking, ma anche dagli amanti dei formaggi; sono più di 170 le malghe disseminate su questi monti, tradizionali casolari gestiti ancora secondo la pratica dell'alpeggio. La loro specialità sono appunto i formaggi, tutti ovviamente a base di latte fresco biologico delle mucche al pascolo, ma anche l'agnello alpino, un'altra delizia della cucina tipica da non lasciarsi sfuggire. Nel Tennengau sono molte le possibilità di alloggio; i pacchetti partono da **125,00 euro** e comprendono 3 notti, tour guidati alla scoperta delle delizie caseari e il noleggio della bici per una giornata.

Gustosi percorsi gastronomici ma anche eccellenze; con il **50% dell'area agricola** coltivata secondo i criteri dell'**agricoltura biologica**, il Salisburghese è addirittura al primo posto in Europa per sostenibilità e rispetto delle tradizioni nella coltivazione e lavorazione di prodotti tipici. L'agricoltura biologica è alla base della tradizionale gastronomia del Salisburghese che punta sull'autenticità dei prodotti e sulla genuinità delle materie prime regionali.

Scopri tutto il mondo **Salisburghese** sul nostro [website](#) o seguici sulla fanpage [Salisburghese](#).

Il **Salisburghese**, uno dei 9 land Austriaci, regala un'esperienza indimenticabile grazie alla bellezza del paesaggio, la ricca offerta culturale, le delizie gastronomiche e i rinomati centri per il benessere termale. Salisburgo, capoluogo del land, è amata per il suo centro storico, fra i più belli d'Europa e dichiarato dall'UNESCO Patrimonio culturale dell'Umanità, per le prelibatezze culinarie e per il suo famoso Festival di musica classica che ogni anno richiama nella città che ha dato i natali al grande compositore Wolfgang Amadeus Mozart artisti di fama internazionale. Allontanandosi dal capoluogo del Land lo spettacolo offerto dalla natura è emozionante e la ricca offerta turistica saprà accontentare anche il viaggiatore più esigente; laghi e parchi naturali, miniere di sale, cascate, grotte ghiacciate, malghe, percorsi gastronomici per scoprire tutti i sapori del Salisburghese, attività all'aria aperta, sentieri nel verde, una vasta rete di piste ciclabili, strutture termali, eventi ed appuntamenti culturali che animano il territorio per tutto il corso dell'anno.

