

Primavera di gusto nel Salisburghese

Con l'arrivo della bella stagione, le bellezze naturali e gastronomiche di Salisburgo e del suo land sbocciano lungo la Via Culinaria: un percorso del gusto suddiviso in sette itinerari gastronomici che, toccando oltre 200 indirizzi, guida i viaggiatori alla scoperta del territorio e dei suoi prodotti. Dai presidi Slow Food del Lungau ai caseifici bio delle malghe del Tennengau, l'esperienza della cucina locale è resa ancora più straordinaria da paesaggi idilliaci e cordiale ospitalità.

Milano, 31 marzo 2014 – 600 anni di esperienza nell'arte birraia, 200 indirizzi gourmet da non perdere, 100 cappelli da cuoco conferiti dalla guida Gault Millau a 70 ristoranti e 10 pluri-premiare regioni del gusto. Noto per la bellezza mozzafiato dei suoi paesaggi, il Salisburghese ha tutti i numeri per essere annoverato anche tra le mete più ambite d'Europa dagli amanti della buona tavola.

Con il primo sole e il risveglio della natura, la primavera è la stagione ideale per scoprire le bellezze paesaggistiche di Salisburgo e i suoi dintorni percorrendo le **sette Vie del Gusto** che compongono la **Via Culinaria**. Dal 2009 questa guida, giunta oggi alla sua terza edizione, accompagna infatti i viaggiatori alla scoperta dei prodotti e delle eccellenze gastronomiche della regione suggerendo i migliori itinerari del gusto tra produttori, malghe, rifugi e ristoranti.

Ciascuna Via si snoda attraverso percorsi rivolti a specifiche categorie di buongustai: i **palati raffinati**, a caccia di sapori gourmand tra trattorie di campagna e ristoranti cittadini, i **grandi carnivori**, che non resteranno delusi dalle specialità di carne del Salisburghese come l'agnello alpino del Tennengau e il manzo del Pinzgau, gli **amanti del pesce**, ai quali i laghi e fiumi della regione regalano delizie come il salmerino della Bluntautal e il salmone alpino della Glemmtal, i **bevitori di birra e grappa**, che saranno appagati dai luppoli e i distillati ricavati dalla frutta locale, i **golosi di dolci**, invitati a perdersi tra pasticcerie e caffè dove gustare torte, pasticcini e *Mozartkugel*, i **cioccolatini al marzapane**, i **patiti dei formaggi**, che nella visita a malghe e caseifici



rurali potranno avvalersi della consulenza di veri “Käsesommelier”, e infine gli **innamorati dei rifugi**, ai quali sono dedicate le creazioni di gestori e “chef dello sci” lungo le piste.

Autenticità, originalità e regionalità sono i criteri che guidano la selezione degli indirizzi inclusi nella Via Culinaria e i valori che ispirano i suoi protagonisti: gli ambasciatori più virtuosi della cucina del Salisburghese che reinterpretano con creatività le ricette della tradizione, rispettandone gli ingredienti e sperimentando ardite combinazioni per valorizzarne al meglio il gusto.

Con il 50% dell’area agricola coltivata secondo i criteri dell’agricoltura biologica, il Salisburghese eccelle nel panorama europeo anche per la sostenibilità e il rispetto della tradizione nella coltivazione e lavorazione dei prodotti tipici. Al suo interno si distinguono ben **dieci eccellenti regioni del gusto**, dove il rispetto per la terra e il legame unico tra specialità gastronomiche e tradizioni della zona di provenienza si riflettono in una cucina ricca di sapori e di ineguagliabile qualità.

Noto per i suoi castelli medievali, le feste tradizionali e una natura idilliaca, il **Lungau** salisburghese, nominato Parco della biosfera dall’UNESCO, è anche una zona dalle antiche tradizioni culinarie, nonché un Convivium di Slow Food. La grande attenzione per l’origine delle materie prime utilizzate e la secolare cultura del cibo e della convivialità rendono unica la scoperta dei sapori di questa regione del gusto, meta molto apprezzata anche dai cicloturisti, che ospita diverse attività ed esercizi segnalati da Slow Food Travel.

La Via Culinaria propone uno speciale **pacchetto di soggiorno nel Lungau salisburghese a partire da 229 euro a persona in camera doppia**, dedicato alla scoperta delle specialità di questa regione, dalle marmellate alle erbe coltivate nelle fattorie. L’offerta comprende 3 notti con colazione in un hotel oppure in una gasthaus a 3 stelle, una degustazione di prodotti tipici presso la locanda Andlwirt oppure Brunnerwirt, una cena gourmet da 4 portate presso il ristorante Mesnerhaus oppure Die Stub’n e una visita alle fattorie Slow Food Trausners Genusswerkstatt e Trimmingerhof.

Per prenotazioni: info@lungau.at



Comunicato Stampa

Un'altra regione del gusto da non perdere è il **Tennengau**, rinomata soprattutto per i suoi prelibati formaggi di malga, prodotti secondo una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, e per le specialità a base di carne di agnello. Anche qui i piaceri della tavola sono il naturale completamento di un'esperienza di scoperta del territorio e delle sue radici celtiche, da vivere a stretto contatto con la natura percorrendo i suoi numerosi sentieri a piedi oppure in bicicletta.

Nel Tennengau la Via Culinaria propone uno speciale **pacchetto di soggiorno a partire da 325 euro a persona in camera doppia**, per vivere una straordinaria esperienza all'insegna del gusto e della genuinità. L'offerta comprende due notti presso il Döllerer's Genießerhotel con una colazione a base di specialità fatte in casa presso la Döllerer's Metzgerei e una colazione à la carte, un menu della tradizione presso la Döllerer's Wirtshaus e un menu "Cucina Alpina" di sette portate con vini inclusi.

Per prenotazioni: www.doellerer.at

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.

