Gastronomia in Valle Isarco, che storia!

valle-isarco-52bb250a

Valle Isarco: prodotti regionali in primo piano. Appuntamento dal 14 al 30 marzo con **Le settimane della Buona Cucina della Valle Isarco**, la rassegna gastronomica più antica (ha ben 42 anni) dell'Alto Adige, realizzata dal Consorzio Turistico Valle Isarco in collaborazione con **l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti dell'Alto Adige**. Mentre gli oltre 140 km di piste delle 5 zone sciistiche della Valle Isarco rimangono perfettamente innevati, giù in valle una ventina di ristoranti (gli indirizzi si trovano sul sito della Valle Isarco) propongono le ricette della tradizione, accanto a piatti rivisitati, cene evento, a tema e à la carte. Nei menu non mancano i tipici piatti tirolesi, dai Knödel al Gulash, e soprattutto le nuove proposte degli chef, tutte a base di prodotti tipici come mele, formaggi e carne pregiate.

Per la prima volta, nel 2014 la rassegna propone anche alcuni pacchetti. A chi viaggia in gruppo (almeno 10 persone), le strutture offrono un menu per il pranzo a un prezzo speciale (24 o 32 euro), oltre ad attività collaterali come la visita a vigneti, a monumenti della zona e a facili passeggiate sul Sentiero delle Alpi. In alternativa c'è "48 ore di piaceri à la carte", che comprende due pernottamenti con colazione e una cena gourmet a scelta in uno dei ristoranti che partecipa alla manifestazione. Compreso nel prezzo (su richiesta, in base alla struttura scelta) c'è un mini corso di cucina. Altoatesina, of course.