A Merano l’estate è all’insegna di Foodie Factory

gompm-alm-4b8dac3c

Obiettivo di Foodie Factory: dare vita a eventi gastronomici che sappiano coniugare la cucina alpina a quella mediterranea, così da catturare il maggior numero di turisti golosi e curiosi.

Il nuovo progetto del territorio di Merano e dintorni all’interno del quale confluiranno una serie di eventi gastronomici che lasceranno spazio alla creatività e alla fantasia di chef e semplici appassionati di cucina, attraverso una serie di workshop-officine durante tutto l’anno.Al centro degli eventi saranno la lavorazione e la preparazione dei prodotti di altissima qualità, che almeno per il 50% dovranno avere l’Alto Adige come zona d’origine.

Gli eventi Foodie Factory saranno divisi in due tipologie: Officine cui partecipare e Officine dove gustare. Nella prima categoria di eventi i protagonisti saranno gli invitati che saranno coinvolti nella preparazione di piatti e nella selezione degli ingredienti. La seconda includerà eventi in cui i partecipanti dovranno solo gustare le prelibatezze che saranno offerte loro.

Tra gli eventi più particolari del calendario, due sono ad agosto. Il primo è “Merano 2000 – Vista.Con.Gusto”**,** il 1 agosto: si inizia con partenza dalla cabinovia Falzeben o dalla Funivia di Merano 2000, e già sulle cabine saranno serviti assaggi da gustare in viaggio.Alla stazione “a monte” di Merano 2000 i cuochi di Avelengo e Merano prepareranno specialità classiche e creative con prodotti regionali e stagionali e i partecipanti potranno contribuire alla creazione dei piatti. Si mangerà ovunque: grandi tavoli, panche oppure con picnic sui larghi prati delle piste da sci.

Il 24 agosto, a Tall, è la volta di “Gompm Olm - The unplugged taste”, dove gli ospiti potranno assaggiare i menù - dall’antipasto al dolce - di ben cinque chef stellati. Gerhard Wieser (Hotel Castel, ristorante Trenkerstube), Reimund Brunner (Grödnerhof, Ristorante Anna Stuben), Luis Haller (Castel Fragsburg), Othmar Raich (Ristorante Miil) e Walter Weger (Ristorante Trautmannsdorf) cucineranno come una volta, con forno a legna e senza corrente. I piatti saranno accompagnati da ottimi vini di Franz Haas e succhi fatti in casa. I panificatori del panificio Profanter di Bressanone prepareranno il

pane davanti agli ospiti, che potranno gustarlo appena sfornato con burro di malga, ricotta, Speck contadino, formaggio e chutney di Capriz. Info: