Foodie Factory, l’officina del gusto: a Merano l’estate è da “mangiare”

Appassionati di cucina ed enogastronomia anche in vacanza? Nessun rischio di rimanere “orfani” delle proprie passioni, perché a Merano nei mesi più caldi dell’anno arriva **Foodie Factory, l’officina del gusto a Merano e dintorni**. Una rassegna che è una eccezionale leva promozionale per gli esercizi e il territorio, fatta di eventi e manifestazioni gastronomiche che coinvolgono direttamente i partecipanti sia nella preparazione di piatti – ovviamente altoatesini - sia nella degustazione. Foodie Factory rappresenta anche l’occasione per cercare un punto di contatto tra la cucina mediterranea e quella alpina, per sperimentare nuovi modi di presentare i prodotti freschi regionali di stagione e per creare dei piatti innovativi e sani. Originale anche la scelta delle location, che spazia da un maso a un ristorante di un cuoco stellato, da un alpeggio a una funivia... Tra gli appuntamenti più interessanti spicca quello del 23 agosto, “Gompm Olm – the unplugged taste” che si terrà presso la malga Gompm Alm, una delle più belle del territorio. Per l’occasione, cinque noti chef altoatesini creeranno diverse tappe gastronomiche con antipasti, primi, secondi e dessert nel prato o nel bosco, all’insegna dei sapori della malga; siccome non c’è la corrente, si cucinerà con il forno a legna. I piatti saranno accompagnati da vini pregiati e da birra e succhi fatti in casa; sarà preparato al momento il pane davanti agli ospiti, che lo gusteranno appena sfornato con burro di malga, ricotta, speck contadino, formaggio e chutney di Capriz. Ancora, dal 24 giugno, ogni terzo mercoledì del mese, fino a settembre, ci sarà la possibilità di “Conoscere e preparare i piatti tipici della Val Senales”, dove gli chef Günter Veith e Andreas Götsch spiegheranno ai partecipanti come preparare alcuni dei piatti tipici della valle, come quelli a base di selvaggina o i dessert. I piatti preparati insieme saranno poi gustati dopo essere stati cucinati. Gli appuntamenti si terranno alternativamente presso i due ristoranti in cui lavorano gli chef: il ristorante Oberraindlhof e la trattoria Goldenes Kreuz.