

Stelle Malghe Castelli



**Evento gastronomico
a Merano e dintorni**

18.05.-06.09.2012



Stelle Malghe Castelli

Appuntamenti culinari
e culturali nel meranese



Gli ingredienti

La zuppa che scalda corpo e spirito, la carne che si scoglie in bocca, il vino che accarezza il palato ... Lo sfondo è dato da incantevoli castelli e malghe rimaste intatte nel tempo, i padroni di casa sono cuochi d'eccezione. Il risultato: un'esperienza magica da non scordare facilmente. Cinque cuochi stellati, cinque castelli e cinque malghe nel meranese sono gli ingredienti di un progetto che coniuga l'alta cucina con la storia della regione. Da maggio a settembre 2012 questi artisti della cucina dimostreranno la loro abilità in luoghi speciali. La novità dell'edizione 2012 è la collaborazione con la Scuola di Teatro di Brunico. Giovani attori e attrici faranno rivivere agli ospiti epoche passate, evocheranno l'atmosfera e le storie dei rispettivi castelli e dei loro antichi abitanti.

5



Cuochi

I cuochi sono la crème della crème degli chef d'élite della regione. I loro nomi fanno brillare non solo gli occhi delle giurie ma anche quelli dei buongustai.

Gerhard Wieser
Ristorante Trenkerstube a Tirolo

Alois Haller
Relais & Châteaux Castel Fragsburg a Merano

Anna Matscher
Ristorante Zum Löwen a Tesimo

Jörg Trafoier
Ristorante Kuppelrain a Castelbello

Andrea Fenoglio
Ristorante Sissi a Merano

5



Castelli

Un invito a cena per una serata davvero speciale: da maggio a settembre saranno cinque le serate di gala con i migliori chef della zona. Ogni serata avrà luogo in un castello diverso e catturerà gli ospiti con delizie del palato oltre che con i racconti e le storie dei castelli.

venerdì, 18 maggio
a Castel Tirol, Tirolo

venerdì, 8 giugno
a Castel Scena, Scena

martedì, 17 luglio
a Castel Katzenzungen, Prissiano

domenica, 12 agosto
a Castel Castelbello, Castelbello

giovedì, 6 settembre
a Castel Pienzenau, Merano

5



Malghe

Durante l'intera stagione estiva l'evento gourmet sarà affiancato da piatti di alta arte gastronomica in cinque malghe e locande della zona. Oltre alle cene nei castelli infatti i cinque cuochi stellati creeranno un piatto ad hoc per questi luoghi di montagna, pietanze che sono parte integrante della carta proposta dall'oste e cuoco della malga.

Novità 2012: escursioni guidate con i cuochi stellati oltre a degustazioni nelle cinque malghe.

Locanda Talbauer
lungo l'Alta Via di Merano sopra Tirolo

Malga Mahdalm
sottostante la Punta Cervina nei pressi di Scena

Locanda Natz
a Plazzoles nei pressi di Tesimo

Maso Linthof
sul Monte Sole nei pressi di Naturno

Rifugio Parete Rossa
nella zona escursionistica Merano 2000



Gerhard Wieser
2 Stelle Michelin
Ristorante Trenkerstube
a Tirolo

Gerhard Wieser è un perfezionista in cucina, uno che sceglie gli ingredienti con minuziosa acribia. I suoi piatti sono una sinfonia di aromi e gusti ricercati, il risultato di una cucina leggera e di altissima qualità. Sin da bambino apprende il fascino della cucina dalla madre, cuoca anch'essa per passione e mestiere. Diverse tappe internazionali coronano la sua carriera lavorativa e ne affinano il palato. Ecco che Wieser, cuoco pluripremiato e autore di vari ricettari bestseller amalgama gli aromi del mondo con quelli delle sue radici altoatesine. Dal 2002 gestisce il ristorante Trenkerstube nell'albergo a 5 stelle Hotel Castel a Tirolo. Il suo sesto senso per gusti e armonie particolari parte dal sapore originario di ogni singolo ingrediente che riesce a combinare con altri aromi creando equilibri di sapori per le gemme gustative delle bocche più esigenti. La sua massima preferita vale in cucina come per la vita: "Il troppo stroppia".

Alois Haller
1 Stella Michelin
Relais & Châteaux Castel
Fragzburg a Merano

Il più giovane dei cinque cuochi ha intrapreso il cammino della celebrità con molto impegno e ingegno. Alois Haller è originario della val Passiria e prima di diventare capocuoco a Castel Fragsburg a Merano, ha affinato la sua arte culinaria presso i cuochi più brillanti del mondo. Così com'è autentico ai fornelli lo è anche di persona: questo è l'ingrediente vincente per ottenere il meglio dai prodotti e sorprendere ospiti e giurie. Il credo di Alois Haller descrive il suo stile: "La mia cucina è sempre stata autentica". Questo lo dimostrano le marmellate e gli sciroppi fatti in casa, i diversi tipi di pane e gli altri prodotti utilizzati, esclusivamente biologici e locali. Tuttavia il motto "ritorno alla natura" non descrive interamente l'arte gastronomica di questo cuoco stellato: Alois Haller riesce in modo naturale a combinare la cucina tradizionale altoatesina con la raffinatezza mediterranea.

Anna Matscher
1 Stella Michelin
Ristorante Zum Löwen
a Tesimo

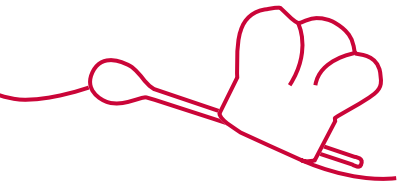
È l'unica donna tra gli chef premiati dalla Michelin ed è stata la prima a aver ottenuto questo titolo. 25 anni fa, quando svolgeva ancora il mestiere di massaggiatrice, decise di intraprendere le orme dei genitori del marito Alois. Lui a sua volta ha rinunciato al posto di bancario. Da allora la coppia gestisce il ristorante "Zum Löwen" di Tesimo riuscendo a entrare nell'Olimpo della gastronomia. L'ascesa cominciò con alcuni primi piatti e dessert; l'offerta diventò man mano sempre più vasta e raffinata fino a sorprendere gli ospiti più assidui con una varietà di pietanze molto particolare. Il talento di Anna Matscher per la classe e finezza comincia nell'acquisto dei vari ingredienti. La sua ricetta segreta consiste nello spendere molto tempo con i produttori e contadini oltre che nel suo orto di erbe aromatiche.

Jörg Trafoier
1 Stella Michelin
Ristorante Kuppelrain
a Castebello

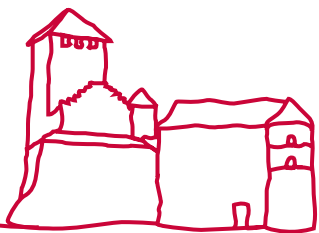
La cucina è una delle sue grandi passioni. Jörg Trafoier, assieme alla moglie Sonya Egger, è un luminaire del mondo gastronomico. Uno chef che, grazie al fascino del suo ristorante Kuppelrain a Castebello, dà alla soleggiata e selvaggia val Venosta un tocco di eleganza. Lui, cuoco Michelin, lei una sommelière che organizza il servizio in modo competente e virtuoso. Jörg Trafoier non coltiva soltanto l'interesse per la cucina tradizionale ma punta soprattutto sulla qualità dei prodotti biologici locali che gli vengono forniti da contadini di cui si fida ciecamente. Restando fedele a questi due principi è entrato a far parte dell'Olimpo dei migliori cuochi altoatesini. Anche chi conosce già le albicocche venostane, le pere Pala, le mele Calville o gli asparagi di Castebello non può minimamente immaginare quali straordinari sapori riesca a creare Jörg Trafoier abbinando questi ingredienti ad altri sapori della sua arte gastronomica.

Andrea Fenoglio
1 Stella Michelin
Ristorante Sissi
a Merano

Nelle vene di Andrea Fenoglio scorre il sangue di due culture, quella piemontese e quella austriaca. Questo connubio ispira Fenoglio nella sua arte raffinata. È così che ha conquistato il cuore e il palato di ospiti e giurie che gli hanno conferito una stella. Nel suo ristorante Sissi in pieno centro di Merano dimostra il suo talento di imprenditore gastronomico senza lasciarsi prendere dalla fretta e frenesia. In un ambiente in stile liberty gli ospiti della sua cucina rivivono sfarzosamente i tempi passati. Infatti lo chef non si stanca di ribadire quanto sia importante la memoria delle prelibatezze che le nostre nonne preparavano la domenica. È così che è nata "la cucina dei ricordi" di Andrea Fenoglio, un virtuoso nell'interpretare la gastronomia tradizionale e nel combinare in modo eccezionale e innovativo i sapori delle Alpi con quelli del Mediterraneo. Il segreto della commistione di tanti gusti, epoche e culture lo rivela ammettendo ironicamente "cucino solo quello che mi piace personalmente".



I cuochi stellati



I castelli

Castel Tirolo a Tirolo

“L’ira di Wolkenstein”

venerdì,
18 maggio 2012
ore 19.00

Di castelli in Alto Adige ce ne sono molti, anzi moltissimi. Nessuno però ha la valenza storica di Castel Tirolo per la regione, come sede del dominio di tutto un territorio. I suoi proprietari, di Conti del Tirolo, rappresentarono il paese come signoria tirolese prima che questa passò alle dinastie degli Asburgo. Fu il conte Mainardo II a dare il nome alla regione. Castel Tirolo fu a lungo la dimora principale dei Conti. Fra i suoi inquilini ci furono personaggi illustri come Margherita Maultasch (Boccalarga, 1318–1369) oppure Federico IV duca d’Austria detto Tascavuota, capostipite degli Asburgo (1382-1439) in perenne litigio con il poeta, compositore e diplomata **Oswald von Wolkenstein (1377-1445)**, figura storica di rilievo ben oltre i confini linguistici e di potere.

Nel castello oggi si trova il Museo storico-culturale della Provincia Autonoma di Bolzano con una raccolta notevole di reperti e documenti della storia locale. Parte di questa storia sarà narrata nel corso della serata di gala al castello, tramite il talento artistico di giovani attori della Scuola di Teatro di Brunico – un ambientazione medievale che stupirà gli ospiti.

La cena è servita nella sala dei cavalieri, da cui si potrà godere della splendida vista sulla conca meranese. Diretti dal **cuoco stellato Gerhard Wieser**, i cuochi scandiranno il ritmo della serata di festa anche per i palati più fini: Il menù evocherà la tarda primavera con prodotti come l’asparago locale e le erbe della stagione, il crescione e l’aglio orsino selvatico per esempio. Abbinati alla delicata carne di pollo da allevamento all’aperto, saranno loro a creare una sinfonia per il palato.





I castelli



Castel Scena a Scena

“L’Arciduca Giovanni e la donna al suo fianco”

venerdì,
8 giugno 2012
ore 19.00

È l'unico dei cinque castelli ad essere ancora abitato. Oggi ci vivono la Contessa Johanna von Spiegelfeld, nata Contessa di Merano, pro-pronipote dell'**Arciduca Giovanni (1782–1859)**, e suo marito Franz Conte von Spiegelfeld. Il suo avo, l'Arciduca, fratello dell'imperatore asburgico Franz I, era un amante delle montagne, un alpinista, cacciatore, coltivatore, industriale, mecenate e viticoltore. Dopo molte peripezie nella famiglia reale l'Arciduca la spuntò e sposò l'amore della sua vita, la borghese Anna Plochl. Era infatti una persona di poche parole ma di molti fatti, non gli piaceva il cerimoniale di corte e a Castel Scena si dedicò alla viticoltura. I suoi discendenti hanno continuato a coltivare questa passione per i vigneti, come dimostra la tenuta attorno al castello. Lo fa notare anche il conte Spiegelfeld

quando fa da guida e cicerone nelle sale del castello, ora in parte museo con una delle più grandi collezioni private di armi e con oggetti riguardanti Andreas Hofer.

Sarà la storia dell'Arciduca e del suo singolare matrimonio a fare da contorno alla serata di gala, proposta in due splendide sale scelte appositamente per l'occasione: il salone dei ricevimenti denominato Andreas Hofer con dipinti che ritraggono l'eroe tirolese, e la sala degli Asburgo con ritratti di famiglia e l'aquila reale che saluta dal soffitto. In queste pittoresche sale è servito il menù di cinque portate, creato sotto la direzione del giovane mago della cucina **Alois Haller**. Il suo piatto quest'anno si concentrerà sui latticini freschi provenienti dalla malga preferita e su erbe aromatiche appena raccolte nella zona di Scena.



Castel Katzenzungen a Prissiano

“La tenuta di campagna dei Signori di Breisach”

martedì,
17 luglio 2012
ore 19.00

Henricus de Cazenunge era il proprietario di Castel Katzenzungen nel 1244, castello su un affascinante collina con fantastica vista sulla valle. Grazie ai diversi proprietari e in particolare grazie al Conte Franz von Breisach il castello diventò una delle residenze aristocratiche più note della regione nel periodo **rinascimentale**.

Nel 1978 il castello, ormai fatiscente e inagibile, fu riscoperto dalla famiglia Pobitzer che decise di restaurarlo nei minimi dettagli. Sono 14 le sale signorili oltre alle varie “Stuben”, interamente rivestite di legno, alle nicchie e volte segrete del castello, un luogo esclusivo che invita a rilassarsi. Un ponte di pietra di 32 metri conduce al portone del castello. Sui suoi lati si adagiano i giardini e le vigne. Proprio in questo posto incantato cresce la vite forse più grande e antica del mondo, la „**Versoaln**“. La sua memorabile età – 360 lustri – la rende nobile. La sua estensione su una superficie di 350 m quadrati la rende ancora più rara. Questa vite crea la cornice ideale per dare il benvenuto agli ospiti dell'evento

gastronomico con un aperitivo fuori dalle mura di Castel Katzenzungen. La serata verrà allietata da un inizio sfavillante, con una messa in scena storica e con protagonisti di altri tempi, personaggi del glorioso passato del castello rinascimentale, la **dinastia dei Breisach**, grandi intenditori di arte dell'epoca.

In termini culinari la serata sarà diretta dalla **cuoca stellata Anna Matscher**, con un ricco menù all'insegna di prodotti della zona di Castel Katzenzungen. La base della pietanza principale è data dalla carne pregiata “Laugenrind”, un marchio esclusivo a produzione limitatissima. I vitelloni e i vitelli appartenenti alla razza Grigio Alpina sono allevati nei masi e sulle malghe di una piccola area che comprende l'Alta val di Non, la val d'Ultimo e la val Venosta. La carne prende il nome dal monte che sovrasta le colline del castello, il Laugen (Lucco). Un ruolo importante nella portata principale è svolto dai pomodori, tipici della zona, di coltivazione molto antica, oltre ai derivati della vite del Castello, la “Versoaln”.



Castel Castebello a Castebello

“Storie di viandanti per buongustai”

domenica,
12 agosto 2012
ore 19.00

Il pittoresco castello sullo sperone di roccia che caratterizza la sponda sinistra dell'Adige fa parte del patrimonio artistico-culturale della val Venosta. Il suo aspetto e la sua architettura si devono ai signori di Montalban, un potente casato in diretta competizione con i Conti del Tirolo per il predominio territoriale. Il castello fu acquisito nel 1531 dalla famiglia Hendl, come feudo in pegno. Gli Hendl apportarono notevoli ampliamenti e modifiche, conferendo a Castello Castebello la sua odierna struttura con un cortile a arcate e scalinate molto particolari. Nel 1956 l'intero complesso fu acquistato dallo Stato. All'epoca il castello si trovava in condizioni desolanti. Fu presto restaurato e dal 2008 la proprietà è passata alla Provincia Autonoma di Bolzano. La direzione e la gestione è stata affidata al comune di Castebello-Ciardes rispettivamente al curatore del Castel Castebello che cura eventi e organizza manifestazioni prevalentemente artistiche.

Le mura del castello rispecchiano il carattere e la storia della val Venosta, la vallata dalle linee marcate, di estremi, grandi artisti e personaggi. La storia della valle è caratterizzata dal suo essere zona di confine, di passaggio verso la vicina Svizzera, la Germania e l'Italia del Nord. Molte

storie di viandanti hanno plasmato i suoi abitanti, impregnando usanze e costumi, cambiandone le sembianze e gli orizzonti. Questo vale a maggior ragione per il **piccolo popolo nomade dei Karrner**, un'etnia particolare che si guadagnava da vivere con furbizia e fantasia. I loro “carri” fungevano da abitazione, negozio, deposito e veicolo. Con i secoli inventarono una propria lingua, proprie tradizioni e usanze. La loro cucina sicuramente non abbondava in quanto a ricchezza, ma a fantasia. Una fantasia alla quale il **cuoco stellato Jörg Trafoier** attinge per dare vita ai suoi piatti.

La serata di gala al castello venostano promette un'opera culinaria in cinque atti. La base per il piatto principale è formata dalla delicata carne di vitello acquistata dai contadini locali e preparata in due modi completamente diversi, sempre abbinata a verdure di stagione appena raccolte dall'orto dei vicini. Per ogni pietanza ci sarà un vino locale scelto dalla sommelier Sonya Egger-Trafoier, rarità della sua cantina, bottiglie di grande pregio dai gusti delicati e selvaggi, vini corposi della val Venosta come vini di altre vallate altoatesine.

I castelli





Castel Pienzenau a Merano

“A cavallo in incognito”

giovedì,
6 settembre 2012
ore 19.00

Non si è mai scoperta l'origine del misterioso castello di Maia Alta a Merano, nemmeno chi ne fosse il proprietario o committente. Il primo documento che ne fa cenno è del 1394, menziona una donna di nome Clara Pensawerin come proprietaria di Castel Pienzenau. Alcuni secoli più tardi sarà un'altra donna a correre a passo leggero per i vicioletti del parco, cercando il suo istruttore di equitazione, rincorrendo cavalli e carrozze – **l'imperatrice Sissi**, in vacanza a Merano. Per alcuni mesi nel 1870 Castel Pienzenau divenne, come altri castelli del vicinato, un annesso di Castel Trauttmansdorff, residenza e dimora dell'ospite illustre durante il suo inverno meranese.

Il bellissimo parco del castello progettato in stile mediterraneo è l'opera di frati benedettini, proprietari del castello e di molti ettari

adiacenti nel '700. I frati avevano utilizzato il castello come luogo di ritiro e di meditazione trasformandone l'aspetto e dandogli il suo carattere odierno. Dopo la secolarizzazione dei beni ecclesiastici guidata dall'imperatore Joseph II ci furono molti passaggi di proprietà. Nello scorso secolo il castello andò in rovina fino al momento del suo acquisto da parte della famiglia Schölzhorn che lo rinnovò impeccabilmente.

L'ultima serata di gala ambientata a Castel Pienzenau sarà dedicata alla figura carismatica dell'imperatrice Sissi, al suo carattere ribelle e ad alcuni dei suoi capricci. Sicuramente gli ospiti saranno serviti come in una corte dell'epoca, sotto l'attenta regia dello **chef Andrea Fenoglio**, con un menù a dire poco imperiale.





Le malghe

Locanda Talbauer, Tirolo

“I sani sapori dello scrigno di madre natura”

venerdì,
1 giugno 2012

La singolare locanda è situata sopra il paese di Tirolo a 1200 m, direttamente sull'Alta Via di Merano. Questo sentiero ai piedi della Muta, parte della catena montuosa del Gruppo di Tessa, gode di una vista mozzafiato sulla conca di Merano e sulla valle dell'Adige. Il maso Talbauer è circondato da parecchi altri masi. Tutti assieme troneggiano sui pendii scoscesi come un nido d'aquila sopra Tirolo.

“I sani sapori dello scrigno di madre natura” è lo slogan scelto come tema del piatto estivo 2012, creato dal cuoco stellato **Gerhard Wieser** assieme a **Hilde** e **Christine Gamper**, cuoche e osti della locanda in alta quota: “**Gröstl di filetto di maiale con patate arrosto e insalata**

Consigli escursionistici

Il maso Talbauer è il punto di partenza ideale per numerose escursioni: gite giornaliere per raggiungere le cime montane e escursioni di più giorni nel Parco Naturale Gruppo di Tessa che si estende a nord e a ovest su una superficie di 33.000 ettari. Seguendo il sentiero 22, poco sopra l'albergo, si arriva ai Laghi di Sopranes a 2.150 m. Per raggiungere il maso Talbauer si parte da Tirolo, seguendo una salita perfetta per abituarci al clima alpino e allo sbalzo di quota. L'Alta Via di Merano (n° 24) si snoda pressoché sullo stesso livello di altitudine. I tratti esposti sono protetti con parapetti, gradini naturali o scale.

Ogni gita stupisce con un magnifico panorama sulla val Venosta, la val Passiria e le Alpi di Sarentino, dello Stubai e dell'Ötztal. Un'ottima visibilità permette perfino di vedere le Dolomiti, il Brenta in Trentino e il massiccio dell'Ortles

di cappucci con lo speck”. La verdura e le erbe aromatiche sono coltivate nell'orto adiacente al maso, prodotti interamente biologici. La carne di maiale e lo speck provengono da allevamento biologico, da animali del maso, una garanzia per la genuinità e freschezza dei prodotti proposti. Anche il pane è sfornato fresco – gusti incontaminati della natura che sprigionano la forza del sole.

Escursione guidata: venerdì, 1 giugno Gerhard Wieser accompagnerà un gruppo di buongustai, persone curiose e amanti della natura, fino alla locanda Talbauer. A integrare l'offerta anche naturalistica ci sarà una guida esperta del luogo.



Locanda Talbauer

Famiglia Gamper
Muta 3 – 39019 Tirolo
tel. +39 0473 229941
www.talbauer.it

orari di apertura:
da metà marzo a fine
dicembre
giorno di riposo: sabato
(da agosto a ottobre
aperto tutti i giorni)



Locanda Natz, Plazzoles – Tesimo

“I prati soleggiati delle colline meranesi”

Le malghe



martedì,
24 luglio 2012

La locanda di montagna Natz si trova a Plazzoles, uno dei sette paesini delle colline di Tesimo a metà montagna. Castagneti enormi, frutteti in fiore, residenze bellissime e castelli leggendari dipingono quest'oasi naturale. La locanda è la destinazione perfetta che potete raggiungere dopo una gita attraverso questa zona, simbiosi idilliaca tra uomo, storia e natura. Il panorama che si gode dalla locanda permette una splendida vista sulle montagne altoatesine fino alle Dolomiti. Un ambiente di relax assoluto, soprattutto quando, in primavera e in estate, i cavalli avelignesi pascolano in tutta tranquillità.

L'équipe di cuochi assieme alla cuoca stellata Anna Matscher hanno creato un piatto da favola proposto sulla carta durante l'intera stagione estiva: **“tagliatelle al rosmarino con ragù di coniglio”**. Alcuni contadini dei masi vicini allevano conigli, nell'orto della locanda crescono erbe aromatiche di tutti i generi. Ecco nata l'idea per il piatto della stagione.

Escursione guidata: martedì, 24 luglio promette di diventare una giornata per buongustai davvero speciale, con una visita alla locanda Natz guidata dalla cuoca Anna Matscher.

Consigli escursionistici:

Diversi sentieri conducono alla locanda Natz. Partendo dal centro di Tesimo seguite il sentiero 4 fino a Narano passando per il maso Ulpmer. Appena passato il maso Wittmair prendete il sentiero 4, il vecchio sentiero municipale, fino a Plazzoles di Sotto, continuando fino a Plazzoles a 1.300 m. Dopo due ore di cammino avrete raggiunto la locanda Natz. Per il rientro prendete il sentiero 4B fino ai prati “Eicherwiesen” e poi il sentiero 9A e il sentiero 6, il “Larchweg”, fino al maso “Tschengg” in via Gamper, un punto panoramico meraviglioso. Attraversate la via Gamper e seguite il sentiero 6A fino a Tesimo. Durata: due ore. Da Foiana si dirama il sentiero 10, dal centro del paese al Museo Contadino, che conduce, salendo leggermente, fino al ristorante Völlaner Badl. Un ripido sentiero boschivo porta a Plazzoles di Sotto continuando fino a Plazzoles. Durata: due ore.

Locanda Natz

Famiglia Lochmann
Plazzoles 14
39010 Tesimo
tel. +39 0473 920938
orari di apertura:
aperto tutto l'anno
giorno di riposo: martedì



Consigli escursionistici

Le montagne dietro la malga Mahdalm offrono una vasta gamma di attività per gli amanti di passeggiate ed escursioni a piedi o in mountain bike. Partendo dalla stazione a monte "Klammeben" della funivia Hirzer potete raggiungere le malghe Hirzer e Resegger. Il sentiero E5 è comodo e non presenta grandi dislivelli. Si giunge così dopo circa un'ora di cammino alla malga Hintereggalm e Mahdalm. Chi preferisce un'escursione più lunga può salire oltre, partendo dalla malga Hirzer per raggiungere le malghe Tallneralm e Almweide Rotmoos. Dopo una camminata di circa un'ora e mezzo e una salita di 200 m si giunge alla Mahdalm, su un bellissimo sentiero attorniato da malghe. Per il ritorno potete prendere il sentiero 4 che porta direttamente alla malga Gompm. Da qui si segue il sentiero 2 e in un secondo momento 8, fino alla stazione intermedia della funivia. Da fine giugno a metà luglio i pascoli ai piedi dell'Hirzer (monte Cervina) saranno colorati e profumati grazie alla fioritura delle rose alpine.

Le malghe



Malga Mahdalm, Scena

"La spettacolo delle rose alpine"

venerdì,
6 luglio 2012

La malga Mahdalm è ubicata a 2000 m, i suoi pascoli fanno da contorno al sentiero europeo E5 (Oberstdorf- Venezia), sotto la Punta Cervina (2.781 m). Dal prato soleggiato della malga si gode un panorama spettacolare sulle catene montuose delle Alpi dell'Ötztal e dello Stubai. **Sepp Mair**, oste di seconda generazione, cura tutti i dettagli della malga e del suo maso dal 1981. L'avvento del turismo in questa zona sotto il monte Cervina è determinato dalla costruzione della funivia a metà degli anni '70. I primi anni i turisti solevano bussare alla porta del maso e chiedere un bicchiere di latte o latticello. Così nacque l'idea di proporre un locale. Ogni estate sono circa dieci le mucche in malga a regalare i prodotti tipici alla base di pietanze di montagna: latte, burro, ricotta, latticello. Il maso a valle fornisce le erbe aromatiche, le insalate e le verdure. Anche la maggior parte della carne servita in malga

proviene dal proprio allevamento di bestiame. I succhi e distillati sono fatti in casa, questo vale anche per il rarissimo succo di rose alpine proposto dalla Mahdalm. Il piatto dell'edizione "Stelle Malghe Castelli" 2012 del maso è frutto dell'ingegno del cuoco stellato Alois Haller e dell'abilità della cucina Mair: **"canederli a base di grano saraceno autoctono su insalata di cappuccio, marinata con salsa di patate e speck"**.

Escursione guidata: Alois Haller visiterà la malga assieme a escursionisti interessati **venerdì, 6 luglio**. Seguirà la degustazione di un menù speciale. Durante la camminata guidata dall'esperta di erbe aromatiche Priska Weger (nominata contadina dell'anno 2011) non mancheranno le occasioni per assaporare erbe e frutti delicati lungo il sentiero. Il dessert sarà servito durante il ritorno, sulla terrazza della vicina Gompm Alm.

Maso Mahdalm

Famiglia Mair
Via Riederberg 8/K
39010 San Martino/
val Passiria
tel. +39 339 4687804
orari di apertura:
da metà maggio a fine
ottobre nessun giorno
di riposo

Rifugio Parete Rossa, Merano

“Mondanità in montagna”

lunedì,
6 agosto 2012

Il rifugio Parete Rossa è immerso nella **regione escursionistica Merano 2000**, la località di soggiorno per antonomasia dei meranesi. Un'estesa radura boschiva circonda l'idillica malga che offre un panorama stupendo sul Picco Ivigna (2.581 m). Il rifugio Parete Rossa attira gli amanti della natura e del sole in cerca di relax. È anche un punto di partenza o di sosta per escursionisti. Tutto l'anno gli ospiti hanno il piacere di degustare la raffinata **cucina altoatesina**. Il menù viene arricchito da un piatto tipicamente estivo scelto e creato dallo chef Michelin **Andrea Fenoglio** e dalla famiglia Unterthurner: “**mezzelune di patate con ripieno di ricotta affumicata e farinello buon-enrico (spinacio selvatico) con burro fuso e erbe di montagna**”. I golosi fra gli escursionisti assaporeranno anche il dessert “**semifreddo all'anice e caffè**”.

Escursione guidata: lunedì, 6 agosto dopo la camminata in montagna lo chef Andrea Fenoglio e la cuoca Herta Unterthurner serviranno il menù presso il rifugio Parete Rossa. Un'altra anteprima delle portate in occasione della giornata speciale: guancette di vitello brasate al Lagrein.

Consigli escursionistici

Al rifugio Parete Rossa si arriva facilmente a piedi da Falzeben o con la nuova funivia Merano 2000 della valle di Nova/Merano - una zona ricca di sentieri per escursionisti. Bellissimo è l'itinerario che parte da Falzeben e segue il sentiero 51 attraversando un bosco di conifere e conducendo poi alla malga Moschwald. Si prosegue lungo il sentiero 17 fino alla “Wieser Schupfe”, immettendosi nel sentiero 14 e arrivando dopo circa un'ora e mezza al rifugio Parete Rossa. Chi vuole continuare, ha la possibilità di prendere il sentiero 17A fino alla malga Moschwald. Cambiate quando indicato sul sentiero 15 per poi continuare sul sentiero 4. Arriverete allo “Spieler”, un belvedere dal panorama mozzafiato. Per il ritorno riprendete il sentiero che conduce fino al rifugio Parete Rossa, per poi proseguire sul sentiero 14 fino a Falzeben.

Rifugio Parete Rossa

Famiglia Unterthurner

Via Pivigna 8

39010 Avelengo

tel. +39 0473 378042

orari di apertura:

da metà aprile alla prima

settimana di novembre

nessun giorno di riposo

Le malghe



Maso Linthof
Famiglia Fliri
Monte Sole 48
39025 Naturno
tel. +39 0473 667884
www.linthof.com
orari di apertura:
da marzo a novembre
nessun giorno di riposo



Maso Linthof, Naturno

“La tradizione delle erbe aromatiche in alta quota”

lunedì,
20 agosto 2012

Il Linthof è un accogliente maso di montagna ubicato lontano dai rumori e dallo stress del quotidiano. Sorge sul Monte Sole in val Venosta sopra il paese di Naturno. Il maso fonde la tradizione contadina con idee innovative e moderne. Il panorama sul gruppo dell'Ortles che si gode dal maso offre serenità e benessere. Gli ospiti possono soffermarsi nella “Stube” in stile rustico o sulla terrazza soleggiata. La cucina offre delizie regionali e spuntini gustosi oltre alle specialità altoatesine più tipiche. In estate il Linthof sorprende gli amanti della buona cucina con un piatto originale, ideato dallo chef Michelin **Jörg Trafoier e dalla famiglia Fliri**, preparato con prodotti naturali genuini e basato su ricette tradizionali della regione: **“gnocchi di grano saraceno con ragù di selvaggina”**.
Escursione guidata: L'appuntamento è per **lunedì, 20 agosto**. Ad attendere gli escursionisti dopo la passeggiata in montagna un menù particolare ideato dal cuoco stellato Jörg Trafoier, che intratterrà gli ospiti di maso Linthof.

Le malghe



Consigli escursionistici

Il maso di montagna è situato a sud dell'Alta Via di Merano. Ogni mezz'ora la funivia porta da Naturno alla stazione a monte “Unterstell”; in 30 minuti a piedi raggiungerete il maso Linthof. Naturalmente potete partire già a valle per arrivare al maso a piedi, punto di partenza ideale per gite di un giorno o più come per esempio l'escursione circolare nel Parco Naturale Gruppo di Tessa. Un'esperienza unica è l'escursione di maso in maso, nei dintorni di Naturno attraversando lo straordinario paesaggio del Monte Sole: prendete l'autobus fino a Monte Santa Caterina in val Senales; da lì inizia l'Alta Via di Merano. Scoprite i numerosi e antichi masi del Monte Sole – Unterperfl, Wand, Kopfron, Innerunterstell – per raggiungere infine il Linthof. Per il ritorno scendete sul sentiero 10A fino alla funivia Unterstell. Coloro che preferiscono ritornare a valle a piedi possono percorrere il sentiero 10.

Stelle Malghe Castelli Überblick & Service

Stelle Malghe Castelli è un ciclo di eventi culinari organizzato dalle associazioni turistiche di Tirolo, Scena, Tesimo-Prissiano, Naturno-Plaus, Castebello-Ciardes, dall'Azienda di Soggiorno Merano e dalla società Merano Marketing

I cuochi dell'edizione 2012:

Gerhard Wieser
Ristorante Trenkerstube a Tirolo

Alois Haller
Relais & Châteaux Castel Fragsburg a Merano

Anna Matscher
Ristorante Zum Löwen a Tesimo

Jörg Trafoier
Ristorante Kuppelrain a Castebello

Andrea Fenoglio - Ristorante Sissi a Merano
Informatevi sulle serate nei castelli, sulle escursioni e sulle sistemazioni alberghiere presso le Associazioni Turistiche sotto elencate e sul sito web www.stelle-malghe-castelli.com.

Le 5 serate gala

Le singole manifestazioni si terranno anche in caso di maltempo. Il programma di contorno delle serate di gala nei vari castelli inizia alle ore 19. Si prega quindi i gentili ospiti di essere puntuali e di vestire abiti per l'occasione. Si consiglia soprattutto alle signore di scegliere scarpe adeguate: in alcuni castelli la pavimentazione di pietra nella zona d'entrata presenta dislivelli.

Tickets

Il prezzo di euro 150,00 comprende un menù di 5 portate oltre alle bevande/vini e al programma di intrattenimento.

Appuntamenti

venerdì, 18 maggio 2012 a Castel Tirolo

venerdì, 8 giugno 2012 a Castel Scena

martedì, 17 luglio 2012 a Castel Katzenzungen

domenica, 12 agosto 2012 a Castel Castebello

giovedì, 6 settembre 2012 a Castel Pienzenau

Le 5 escursioni con i cuochi stellati

Durante l'intera stagione estiva sono proposte nelle rispettive malghe le creazioni culinarie dei cuochi stellati. Prenotazioni per le escursioni guidate nelle associazioni turistiche sopraccitate.

Tickets

Il prezzo di euro 75,00 comprende l'escursione guidata con i cuochi stellati e il menù di 4 portate con i vini.

Appuntamenti

venerdì, 1 giugno 2012 Locanda Talbauer
(con Gerhard Wieser - Tirolo)

venerdì, 6 luglio 2012 Malga Mahdalm
(con Alois Haller - Scena)

martedì, 24 luglio 2012 Locanda Natz
(con Anna Matscher - Tesimo-Prissiano)

lunedì, 6 agosto 2012 Rifugio Parete Rossa
(con Andrea Fenoglio - Merano)

lunedì, 20 agosto 2012 Maso Linthof
(con Jörg Trafoier - Naturno)

Info e biglietti

Associazione Turistica Tirolo
Via Principale 31 - 39019 Tirolo
tel. +39 0473 923314
info@dorf-tirol.it

Associazione Turistica Scena
Piazza Arciduca Giovanni 1/D - 39017 Scena
tel. +39 0473 945669
info@schenna.com

Associazione Turistica Tesimo-Prissiano
Frazione Prissiano 54 - 39010 Tesimo
tel. +39 0473 920822
info@tisensprissian.com

Associazione Turistica Castebello-Ciardes
(prenotazioni a partire da marzo: lu-ve ore 15-17)
tel. +39 0473 624193
info@kastellbell-tschars.com
informazioni: Associazione Turistica Naturno
Via Municipio 1 - 39025 Naturno
tel. +39 0473 666077
info@naturns.it

Azienda di Soggiorno Merano
Corso Libertà 45 - 39012 Merano
tel. +39 0473 272000
nfo@merano.eu

Sponsor:

Ringraziamo gli sponsor per il sostegno



Colophon:

Coordinamento & sponsoring: Michaela Kargruber - www.metaevents.it

Sostenitori: Associazione Turistica Scena, Associazione Turistica Tirolo, Associazione Turistica Naturno, Associazione Turistica Castelbello-Ciardes, Associazione Turistica Tesimo-Prissiano, Azienda di Soggiorno Merano, Merano Marketing

Ufficio stampa per I-D-A: Merano Marketing

Testi & traduzione: Anita Rossi - www.anitarossi.eu

Photo credits:

www.stelle-malghe-castelli.com

