

Slow Food Travel Destination
Estate 2016

Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten ospita il Salone Slow Food più grande del mondo

La Carinzia offre un viaggio alle radici del gusto

All'evento Slow Food più grande del mondo, il Salone del gusto Terra Madre, le valli della Carinzia Gailtal e Lesachtal presentano dal 22. al 26.09.2016 la prima Slow Food Travel-Destination del mondo. La collaborazione tra Slow Food International, la Kärnten Werbung e i produttori agricoli costituisce un modello per nuovi tipi di viaggi gastronomici.

Si tratta di un viaggio all'interno delle valli, tra i loro abitanti e i loro gusti. Un viaggio alla scoperta di prodotti tradizionali come formaggio, birra e speck e dell'antica sapienza dei produttori locali. Cuocere pane, produrre formaggio, assistere alla nascita dello speck del Gailtal, vedere come funziona un'apicoltura, riconoscere le erbe e usarle in cucina.

Slow Food Travel Alpe Adria significa partecipazione attiva, trasmissione di conoscenze e prodotti buoni, sani e solidali dall'agricoltura di montagna. Attraverso corsi di cucina, visite ai laboratori artigianali e collaborazione alla produzione di alimenti e bevande viene costruito un ponte tra il territorio e chi lo visita, viene creata consapevolezza per quelle cose che meritano assolutamente di essere conservate.

“C'è tanta nostalgia per le cose genuine. Nelle valli Gailtal e Lesachtal, la ricca offerta di alimenti tipici regionali, prodotti artigianalmente, ci consente di soddisfare in vario modo questa esigenza dei nostri ospiti. Siamo immensamente lieti di essere la prima Slow Food Travel Destination del mondo, grazie ai pregi di questa particolare zona turistica”, afferma Christian Kresse, amministratore delegato dell'azienda Kärnten Werbung. Il progetto pilota “Slow Food Travel Alpe Adria” è frutto di una collaborazione tra la Carinzia e Slow Food International, ed è prenotabile tramite NLW Tourismusmarketing.

Nel progetto pilota Slow Food Travel Alpe Adria, la Carinzia e Slow Food International elaborano le basi per una visione turistica da applicare a livello globale, e i criteri generali di Slow Food Travel saranno riassunti in un manuale, in modo tale da poterli applicare per tutte le zone turistiche a livello internazionale. Grazie a prodotti e servizi turistici sostenibili, e al coinvolgimento dei turisti nella produzione di generi alimentari, si punta a ottenere una valorizzazione duratura delle destinazioni turistiche che faranno parte dell'iniziativa.

Prima colazione Slow Food Travel. Suggesti di collaborazione in sintonia con il progetto vengono già ben accolti e messi in pratica in alberghi e pensioni. È il caso per esempio della “prima colazione Slow Food Travel”, sviluppato da Barbara van Melle, direttrice di Slow Food Vienna e coordinatrice del progetto internazionale. Sin dalla prima colazione, i viaggiatori Slow Food Travel possono pregustare tipiche delizie genuine tra cui formaggi, prosciutto, uova biologiche, tisane, panini e pane fatti a mano e con lievito naturale, burro fresco di malga e marmellate casalinghe. E quando la struttura ospitante lo permette sarà perfino servita in tavola!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



ARGE Betriebskooperation
Slow Food Travel Alpe Adria
9635 Dellach im Gailtal
St. Daniel 17, Austria

T +43 4718 677 oder
+43 4282 3131-0
www.slowfood.travel

UID-Nr ATU 698 72 006
FA Spittal-Villach
BIC KSPKAT2KXXX
IBAN AT802070604500341401

Sommario del programma Slow Food Travel.

- Seminari sullo speck all'hotel ristorante del Castello Biedermeier Lerchenhof a Hermagor. Nella macelleria e nell'affumicatoio della casa viene mostrato come si produce lo speck secondo il metodo tradizionale.
- Sentiero dei mulini e corso di preparazione del pane nella valle Lesachtal. La preparazione del pane della Lesachtal è stata inclusa dall'Unesco nel patrimonio immateriale dell'umanità. Sei campi sono tornati a essere coltivati a cereali, come un tempo, e in cinque mulini si macina ancora come una volta. Il famoso pane della Lesachtal si produce insieme nelle "stube" dei masi di montagna.
- Mais bianco. Visite guidate, degustazioni e corsi di cucina a Würmlach. Il mais bianco della Gailtal "Weisser Landmais" è un'antica specie di mais, estremamente pregiata, priva di OGM e particolarmente indicata per la preparazione di polenta e altri piatti. Sepp Brandstätter lo coltiva in una vasta area, e nella sua azienda propone visite guidate e degustazioni. Workshop di cucina con il mais bianco vengono proposti in ristoranti con il marchio Slow Food: quello della premiata cuoca Sissi Sonnleitner a Mauthen e il Gasthof Grünwald di Gudrun e Ingeborg Daberer a St. Daniel.
- A Stollwitz, borgata alpina della famiglia Zankl presso Dellach nella valle Gailtal si partecipa alla produzione e alla degustazione del formaggio. Il latte biologico delle mucche della fattoria viene lavorato esclusivamente a mano per produrre formaggi speciali.
- Visite guidate all'apicoltura Zwischenbrugger di Dellach e degustazioni di mieli speciali della Gailtal, miele di bosco e liquore al miele. Da quattro anni Herbert Zwischenbrugger coltiva il suo hobby insieme alla moglie Marlies. 42 alveari per un totale di circa 20 milioni di api producono 1.500 chili di miele.

Voci ufficiali. Christian Kresse si rallegra dell'entusiasmo e del supporto dei partner. "Slow Food è una delle tendenze più importanti del futuro. Con la Slow Food Travel Destination siamo pronti alle sfide del mercato. Grazie al sostegno dei nostri partner i nostri ospiti potranno non soltanto mangiare ottimi piatti locali ma anche avere esperienza e contatto diretto con i prodotti."

"La regione dispone di un potenziale enorme, una varietà di produttori, eccezionali e ospitanti strutture ricettive. Con Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten avremo la possibilità di dimostrare le nostre competenze in campo gastronomico e la varietà della regione", queste le parole di Christopher Gruber, direttore di Slow Food della regione Nassfeld, Lesachtal e Weissensee.

Slow Food. "Il Fast Food ha cambiato le nostre vite in termini di produttività e rendite e minaccia il nostro ambiente. Slow Food è la risposta appropriata al momento giusto. La vera cultura è insita nello sviluppo dei sapori non nel loro impoverimento."

Da questo punto può iniziare il cambiamento, grazie a uno scambio internazionale di storie, conoscenze e progetti. Slow Food ci assicura un future migliore. Slow Food è una idea che ha bisogno di partecipazione competente che aiuti a trasformare questo (lento) movimento in una trasformazione internazionale con il simbolo della lumaca.”

(Dal manifesto di Slow Food International, adottato all’assemblea generale del movimento Slow Food International. Parigi, 9 Dicembre 1989)

I partner del progetto

- Slow Food International
- Slow Food Convivium Alpe Adria
- Cooperativa ARGE Slow Food Travel (5 aziende)
- Kärnten Werbung – Ente Turismo della Carinzia
- Ministero Federale Austriaco per la Scienza, la Ricerca e l’Economia
- Zona turistica Nassfeld Lesachtal lago Weissensee
- Associazione turistica della valle Lesachtal
- Kötschach-Mauthen, Dellach/Gail, Kirchbach
- Produttori, albergatori e ristoratori promotori di proposte

Informazioni dettagliate:

Cooperativa ARGE Slow Food Travel Alpe Adria
c/o NLW-Tourismus Marketing GmbH
9620 Hermagor, Wulfeniaplatz 1
www.slowfood.travel
T. 0043 4282 3131 0

Settembre 2016