

Gustare nelle Dolomiti



33X

delle Dolomiti
Classici

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

ATHESIA

Antipasti

- 20 Asparagi con salsa bolzanina
- 22 Testina di vitello all'agro
- 24 Carpaccio con pecorino e sedano

Minestre

- 26 Canederli allo speck in brodo
- 28 Zuppa d'orzo
- 30 Zuppa al vino del Sudtirolo
- 32 Zuppa di trippa all'agro

Primi piatti

- 34 Gnocchi di formaggio
- 36 Tagliatelle al pane croccante con «Graukäse»
- 38 Gnocchetti agli spinaci
- 40 «Schlutzkrופן» del Sudtirolo
- 42 Risotto alle erbe
- 44 Mezzelune di patate alle mele e burro al balsamico
- 46 Sfoglie di patate fritte con crauti
- 48 Lasagne alla bolognese

Secondi piatti

- 50 Brasato in salsa al vino «St. Magdalener»
- 52 Filetto di maiale con porcini trifolati
- 54 Rosticciata del signore con speck
- 56 Ossobuco alla milanese
- 58 Agnello arrosto
- 60 Noce di capriolo al rosa
- 62 Filetto di trota su verdure mediterranee
- 64 Rosticciata di baccalà

Dolci

- 66 Canederli alle albicocche
- 68 Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
- 70 Strudel alle mele del Sudtirolo
- 72 Torta di grano saraceno
- 74 Frittata dolce ai mirtilli neri sbriciolata
- 76 Tiramisù alle fragole
- 78 «Buchteln» (dolcetto di pasta lievitata)

Krapfen, «Tirtlen» e pane

- 80 Krapfen al papavero
- 82 «Tirtlen» alla ricotta
- 84 «Breatlen» (pane di segale) della Val Pusteria

CARE LETTRICI, CARI LETTORI,

siamo felici che abbiate scelto un libro della nostra collana dedicata ai piaceri della cucina «Gustare nelle Dolomiti». Per poter soddisfare ancor meglio i vostri desideri, per noi è importante conoscere la vostra opinione. Per questo vi preghiamo di inviarci i vostri pareri, le vostre critiche, il vostro apprezzamento e anche domande relative ai nostri libri. Siamo in attesa dei vostri messaggi!

info@cucinare-nelle-dolomiti.it · www.cucinare-nelle-dolomiti.it · fax +39 0471 081079



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

DIRITTI D'AUTORE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta, moltiplicata o diffusa in qualsivoglia forma (come fotocopia, stampa, microfilm, CD-ROM, in internet ecc.) senza autorizzazione scritta dell'editore. Il contenuto di questo libro è stato elaborato secondo scienza e coscienza. Quindi né l'editore, né gli autori sono responsabili per eventuali danni che dovessero risultare da informazioni contenute in questo libro.

IMMAGINI DI COPERTINA

Titolo: «Schlutzkräpfen» sudtirolesi · Sul retro: Gnocchi al formaggio e frittata dolce ai mirtilli neri sbriciolata

AUTORI DELLE IMMAGINI

Athesia-Tappeiner Verlag: pagina 12, 13 sinistra in alto, 14 in alto, 16, 17 sinistra, 17 destra in alto, 18 sinistra

Udo Bernhart: pagina 9

Focus Fotodesign, Brixen: pagina 6 (1)

Fotolia©: pagina 10, 18 destra (Vera Kuttelserova, Alexander Raths), 19 in alto (Barbara Pheby, Daniel Ernst, Alexander Raths)

Daniela Kofler: pagina 6 (3), 7 (1), 13 destra in basso, 45, 47, 51

Laimburg: pagina 19 destra

Josef Pernter: pagina 6 (2), 7 (2-4), 8, 11 in alto, 17 destra in basso, 85

Günther Pichler: copertina

Daniel Werner: pagina 57

Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

COLOFONE

2018 · Quarta edizione

Tutti i diritti riservati

© by Athesia Buch Srl, Bolzano (2010)

Titolo dell'edizione originale: «So genießt Südtirol – 33 x Südtiroler Klassiker»

Traduzione dal tedesco: Andrea Bovo

Design di copertina: ganeshGraphics, Lana

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-8266-690-3

www.athesia-tappeiner.com

casa.editrice@athesia.it



designed + produced

IN ALTO ADIGE

Basta eseguire la scansione del codice QR e informarsi sul nostro sito.



Un saluto dalla cucina del buongustaio

La gastronomia del Sudtirolo con la sua ricchezza e varietà è veramente una miniera di delizie che vale la pena esplorare; sarà un'esperienza senza uguali. Non è infatti un caso che oggi i ristoranti più rinomati mirino a collocarsi nuovamente in questa tradizione.

«I classici del Sudtirolo» non solo vi presenta delle delizie per il palato in modo chiaro, ma vorrebbe anche porvi nella condizione di riappropriarvi dell'atto di cucinare e mangiare come di un'esperienza naturale e da godere con i sensi. «La qualità sta in ciò che è autentico» si dice. Ed è proprio questo lo spirito che anima il libro: non essere solo un attraente boccone, ma un fidato compagno per tutti i giorni. Coerente con questo assunto è anche il capitolo dedicato al vino che segue il motto: una regione senza vino non può avere una grande cucina. Tutte le pietanze poi sono immortalate senza l'aggiunta di effetti speciali, ma solo grazie all'occhio esperto del fotografo gastronomo. Tutto ciò che è veramente buono è anche semplice, perciò altrettanto semplice è la realizzazione dei piatti qui presentati. Affinché tutti possano riuscire seguendo le nostre ricette, le abbiamo provate in



una normale cucina casalinga, non in una professionale e superaccessoriata. In ogni caso abbiamo indicato il grado di difficoltà di ogni ricetta cosicché possiate orientarvi. Altro principio ispiratore nella redazione del libro è stato quello di orientarci a ciò che mercato e stagione offrivano. Infine vi auguriamo buon divertimento in cucina e a tavola gustando ciò che non tramonta mai – quei piatti che conosciamo e amiamo dalla nostra infanzia.

I vostri autori

Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Sommario

- 5 **Veri classici, che tutti conoscono!**
- 5 In Sudtirolo si vive e si mangia così
- 9 «Törggelen» (la castagnata) – una consuetudine sudtirolese
- 10 Castagne, ecco cosa sgranocchiare in autunno
- 11 Lo speck del Sudtirolo
- 12 Il pane del Sudtirolo
- 13 Formaggio tradizionale
- 14 Patate, il contorno delicato
- 14 Asparagi, l'annuncio di primavera
- 14 Gastronomia del Sudtirolo e influssi mediterranei
- 16 I prodotti di qualità del Sudtirolo
- 19 Il vino adatto ai classici del Sudtirolo
- 87 **Piccolo dizionario gastronomico**
- 87 Termini gastronomici specifici
- 88 **Indice A-Z**



20

Antipasti



26

Minestre



34

Primi piatti



50

Secondi piatti



66

Dolci



80

Krapfen e Tirtlen



84

Pane



Veri classici, che tutti conoscono!

Perché i piatti classici sono così apprezzati? Perché si tratta di ricette che ci accompagnano da una vita. In fondo, noi cuochi non reinventiamo ogni volta la cucina ex novo, ma semplicemente la adattiamo. Tuttavia, come in molti altri aspetti della vita, anche a tavola, nonostante i mutamenti del gusto, c'erano e ci sono sempre cose di una bellezza unica: i piatti più amati, i classici appunto.

Cosa c'è di più tradizionale dei grandi piatti classici della cucina mediterranea come **l'ossobuco, il carpaccio, le lasagne, gli spaghetti** o della cucina sudtirolese con i suoi **canederli allo speck, la zuppa al vino** oppure lo **strudel alle mele**? Qui trovate una selezione dei piatti più amati in e del

Sudtirolo. Vorremmo poi che queste ricette stimolassero non solo alla loro preparazione, ma anche alla consapevolezza di quanto la cultura gastronomica delle valli sudtirolesi sia debitrice nei confronti del mondo contadino e in particolare del maso così autarchico nella sua concezione originaria.

Abbiate fiducia nella esperienza contadina, nei prodotti naturali del Sudtirolo e con le gustose delizie qui presentate, assaggiate anche un pezzo del Sudtirolo tradizionale.

In Sudtirolo si vive e si mangia così

La particolarità della cucina sudtirolese va ricercata in una originale convergenza di geografia, politica e storia: il fruttuoso

Canederli allo speck in brodo

PER 4 PERSONE, 8 CANEDERLI CIRCA

Ingredienti

- 150 g pane bianco raffermo o da canederli
- 50 g cipolla tagliata a dadini
- 20 g burro
- 40 g farina
- 100 g speck tagliato a dadini
- 50 g salamino affumicato tagliato a dadini
- 2 uova
- 100 ml latte o acqua
- 1 C prezzemolo o erba cipollina tagliati finemente
- sale

Altro

- 1 l brodo di carne (vedi pag. 30)
- 1 C prezzemolo per cospargere

Preparazione

- ▶ Tagliare il pane bianco a dadini.
- ▶ Stufare la cipolla nel burro, versarla sul pane e mescolare.
- ▶ Unire la farina, i dadini di speck e il salamino affumicato.
- ▶ Mescolare le uova, il latte, il prezzemolo e il sale, versare sopra il pane e impastare il tutto.
- ▶ Far riposare l'impasto per 15 minuti circa. Formare poi dei canederli e cuocere in acqua salata parzialmente coperto.
- ▶ Cospargere con il prezzemolo i canederli in brodo caldo e servire.



Canederli: 20 minuti circa

SUGGERIMENTI

- 1 Potete servire i canederli allo speck anche come contorno per un arrosto di maiale o da soli come secondo piatto accompagnati da un'insalata.
- 2 Utilizzate del pane per canederli asciutto e fate poi riposare per bene l'impasto.
- 3 Se formate i canederli con un cucchiaino o un mestolo, la superficie risulterà più liscia e i canederli si sfalderanno meno facilmente.
- 4 Se vi piace, potete anche arrostitire lo speck prima di unirlo all'impasto.



Gnocchetti agli spinaci

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 150 g spinaci lessati
- 2 uova
- 100 ml acqua
- sale
- 1 p.c. noce moscata
- 250 g farina

Salsa alla panna

- 80 g prosciutto
- 1 c burro
- 200 ml panna
- 1 C formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe appena macinato

Altro

- 40 g striscioline di prosciutto arrostiti per guarnire
- 4 scaglie di grana per guarnire
- 4 foglie d'alloro per guarnire



Gnocchetti:
4 minuti circa

Preparazione

- ▶ Tagliare finemente lo spinacio e pureizzarlo con le uova, l'acqua, il sale e la noce moscata nel mixer o moulinette.
- ▶ Unire alla purea la farina e ottenere un impasto omogeneo mescolando con un cucchiaino di legno.
- ▶ Mettere l'impasto nell'apposita grattugia, azionarla, far cadere gli gnocchetti così ottenuti nell'acqua bollente salata e mescolare.
- ▶ Una volta emersi, scolare gli gnocchetti.

Salsa alla panna

- ▶ Tagliare il prosciutto a striscioline o quadretti e arrostito brevemente nel burro.
- ▶ Aggiungere la panna, il formaggio grana oltre al sale e pepe, poi far ridurre brevemente.

Per ultimare

- ▶ Saltare gli gnocchetti caldi nella salsa, impiattare, guarnire con il prosciutto, le scaglie di formaggio grana e le foglie d'alloro ed infine servire.

VARIAZIONI

Gnocchetti alle ortiche: al posto degli spinaci utilizzate delle ortiche giovani.

Gnocchetti all'aglio orsino: al posto degli spinaci utilizzate dell'aglio orsino.

SUGGERIMENTI

- 1 Per variare potete preparare gli gnocchetti di spinaci anche con una salsa ai porcini o agli champignon.
- 2 Per 150 g di spinaci lessati ve ne servono il doppio di freschi.
- 3 Potete servire gli gnocchetti di spinaci anche come contorno per piatti di selvaggina.



«Schlutzkrapfen» del Sudtirolo

PER 4 PERSONE

Pasta

- 150 g farina di segale
- 100 g farina
- sale
- 1 uovo
- 50-60 ml acqua tiepida
- 1 C olio

Ripieno

- 150 g spinaci lessati (300 g di spinaci freschi circa)
- 50 g cipolla tagliata finemente
- ½ spicchio d'aglio tritato finemente
- 1 C burro
- 100 g ricotta d'affioramento (quark) o ricotta
- 1 C formaggio grana grattugiato
- 1 C erba cipollina tagliata finemente
- 1 p.c. noce moscata
- sale
- pepe appena macinato

Altro

- 2 C formaggio grana grattugiato
- 1 C erba cipollina tagliata finemente
- 50 g burro



Schlutzkrapfen:
4 minuti circa

Pasta

- ▶ Mescolare le due farine, disporle a fontana su una spianatoia e salare.
- ▶ Sbattere l'uovo con l'acqua tiepida e l'olio, versare al centro della fontana e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
- ▶ Far riposare l'impasto coperto per 30 minuti.

Ripieno

- ▶ Tritare finemente lo spinacio, stufare la cipolla e l'aglio nel burro, unirvi gli spinaci e far poi raffreddare un po'.
- ▶ Aggiungere la ricotta d'affioramento, il formaggio grana e l'erba cipollina, aromatizzare con la noce moscata, il sale e il pepe ed infine mescolare bene il tutto.

Per ultimare (vedi risvolto di copertina anteriore)

- ▶ Stendere la pasta in una sfoglia sottile con l'apposita macchina procedendo rapidi affinché la pasta non si asciughi troppo.
- ▶ Ritagliare dei dischetti con una formina tonda (Ø 7 cm circa).
- ▶ Distribuire il ripieno con un cucchiaino o una sacca per dolci al centro dei dischetti.
- ▶ Inumidire i bordi con dell'acqua e richiudere i dischetti a mezzaluna.
- ▶ Sigillare bene i bordi premendo con le dita.
- ▶ Cuocere gli «Schlutzkrapfen» in acqua salata, scolarli con una schiumarola e disporli sui piatti.
- ▶ Cospargere con formaggio grana ed erba cipollina.
- ▶ Sciogliere il burro, versarlo a filo sugli «Schlutzkrapfen» e servire.

SUGGERIMENTI

- 1 Potete farcire gli «Schlutzkrapfen» anche solo con spinaci.
- 2 Ottimi anche con porcini o gallinacci trifolati.



Filetto di maiale con porcini trifolati

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 600 g filetto di maiale (8 medaglioni)
- 8 fette di pancetta affumicata
- sale
- pepe appena macinato
- 5 C olio per arrostire

Porcini trifolati

- 2 scalogni a dadini
- 1 C burro
- 200 g porcini puliti
- 2 C burro freddo
- 1 c maggiorana tagliata finemente
- 1 C prezzemolo tagliato finemente

Altro

- 4 radici di prezzemolo tagliate a spicchi, lessate e saltate nel burro alle erbe
- 50 ml fondo di vitello
- 4 rametti di rosmarino per guarnire



Filetto di maiale:

- 6 minuti circa
- 80 gradi circa
- 6 minuti circa

Preparazione

- ▶ Tagliare il filetto in 8 medaglioni, avvolgere ognuno di questi con una fetta di pancetta affumicata.
- ▶ Aromatizzare con sale e pepe.
- ▶ Arrostirli poi in poco olio caldo per 3 minuti da entrambi i lati.
- ▶ Adagiarli su una graticola o un piatto e metterli in caldo in forno.

Porcini trifolati

- ▶ Stufare gli scalogni nel burro, unire i porcini a spicchi e proseguire brevemente la cottura.
- ▶ Aggiungere la maggiorana e il prezzemolo e stufare brevemente infine affinare con il burro freddo.

Per ultimare

- ▶ Disporre sul piatto le radici di prezzemolo ed i porcini, adagiarvi sopra il filetto di maiale, guarnire con il rosmarino e il fondo di vitello, poi servire.

SUGGERIMENTI

- 1 Il filetto di maiale dovrebbe rimanere rosa al suo interno, se troppo cotto è stopposo.
- 2 Accompagnate questa pietanza con una salsa olandese.
- 3 Altri contorni possibili sono un purè di patate, riso, patate arrostiti, cavolfiore, fagiolini e altri ancora.



Filetto di trota su verdure mediterranee

PER 4 PERSONE

Verdure mediterranee

- 150 g cipolle
- 1 C zucchero
- 50 ml vino bianco
 - 1 filetto d'acciuga
 - 1/2 spicchio d'aglio tritato finemente
 - 1 foglia d'alloro
 - 1 rametto di timo
- 60 ml olio d'oliva
- sale
- 1/2 peperoncino macinato
- 100 g fave lessate tagliate a metà

Altro

- 4 filetti di trota
- sale
- 50 g burro per arrostire
- 1 rametto di timo
- 4 C olio alle erbe per guarnire (4 C olio d'oliva mixati con 1 C di basilico)
- 1 c crescione

Verdure mediterranee

- ▶ Pelare la cipolla, tagliarla a metà e poi a striscio-line abbastanza grandi.
- ▶ Caramellare lo zucchero in una pentola a bordo basso e sfumare poi con il vino bianco.
- ▶ Unire la cipolla, il filetto d'acciuga, l'aglio, la foglia d'alloro, il rametto di timo e l'olio d'oliva, aromatizzare con il sale e il peperoncino, stufare a fuoco dolce.
- ▶ Aggiungere le fave e tenere al caldo.

Per ultimare

- ▶ Togliere le lisce dai filetti con l'ausilio di una pinzetta, tagliandoli poi a metà.
- ▶ Salare i filetti, riscaldare il burro in una padella, arrostirvi i filetti per 2 minuti sul lato della pelle poi girare, unire il timo e arrostire per altri due minuti.
- ▶ Disporre i filetti sulle verdure mediterranee, guarnire con l'olio alle erbe e il cerfoglio, infine servire.



Verdure: 15 minuti circa



Filetti di trota: 4 minuti circa

SUGGERIMENTI

- 1 Al posto delle verdure con fave e cipolle servite delle lenticchie in insalata.
- 2 Potete utilizzare anche del lucioperca, del rombo o del merluzzo.
- 3 Al posto delle fave potete usare dei bacelli di piselli o fagiolini.



Strudel alle mele del Sudtirolo

PER 1 STRUDEL, 10 TRANCI CIRCA

Ripieno

- 600 g mele (Golden Delicious o Jonagold)
- 30 g pangrattato
- 1 C burro
- 90 g zucchero
- 30 g burro
- 30 g uvetta
- 20 g pinoli
- 20 g mandorle macinate finemente
- 15 g noci tritate grossolanamente
- 2 C rum
- 1 b. zucchero vanigliato
- ½ c cannella
- 1 p.c. scorza di limone grattugiata



Pasta frolla

- 120 g burro
- 100 g zucchero a velo
- 1 p.c. scorza di limone grattugiata
- 1 b. zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 1 C panna o latte
- 300 g farina
- ½ b. lievito in polvere
- 1 p. sale

Altro

- 1 uovo per spennellare zucchero a velo per spolverizzare
- 50 ml panna montata per guarnire
- ½ c cannella
- 50 g marmellata di mirtilli rossi

Strudel:

-  180 gradi circa
-  40 minuti circa

Ripieno

- ▶ Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette.
- ▶ Tostare leggermente il pangrattato in una padella, aggiungere poi il burro ed arrostire.
- ▶ Caramellare lo zucchero in una pentola a bordo basso, unire le mele e il burro e glassare per 2 minuti.
- ▶ Far raffreddare brevemente le mele, mescolarle poi con il pangrattato, l'uvetta, i pinoli, le mandorle, le noci, il rum, lo zucchero vanigliato, la cannella e la scorza di limone.

Pasta frolla

- ▶ Lavorare rapidamente a crema il burro non troppo freddo con lo zucchero a velo, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato.
- ▶ Unire poi l'uovo e la panna, la farina e il lievito in polvere setacciati, il sale e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto.
- ▶ Avvolgere in pellicola trasparente (per evitare che l'impasto si asciughi) e far riposare in frigo per 1 ora circa.

Per ultimare

- ▶ Stendere la pasta frolla su una spianatoia infarinata ottenendo un rettangolo di 40 x 25 cm, ritagliare due strisce sottili di pasta lungo i lati maggiori e tenerle da parte.
- ▶ Adagiare la pasta su una teglia da forno imburrata o ricoperta con carta da forno. Distribuirvi sopra il ripieno alle mele e richiudere lo strudel.
- ▶ Spennellare lo strudel con l'uovo sbattuto, decorare con i ritagli di pasta e cuocere in forno.
- ▶ Spolverizzare lo strudel con lo zucchero a velo, tagliare in tranci, disporre sui piatti con la panna. Guarnire con cannella e marmellata di mirtilli rossi ed infine servire.



«Tirtlen» alla ricotta

PER 8 «TIRTLEN» CIRCA

Impasto

120 g farina di segale
 140 g farina
 2 C panna
 1 uovo
 50 ml latte tiepido
 1 p. sale

Ripieno

50 g cipolla
 50 g burro
 300 g ricotta d'affioramento (quark) o ricotta
 1 C erba cipollina tagliata finemente
 sale
 pepe appena macinato

Altro olio per friggere



Tirtlen:

180 gradi circa
 4 minuti circa

Impasto

- ▶ Mescolare le due farine, poi lavorarle con la panna, l'uovo, il latte tiepido e il sale fino ad ottenere un impasto liscio.
- ▶ Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e far riposare per 30 minuti.

Ripieno

- ▶ Pelare la cipolla, tagliarla a dadini e stufare nel burro. Aggiungere la ricotta d'affioramento e l'erba cipollina tagliata finemente, mescolare bene il tutto e poi aromatizzare con sale e pepe.

Per ultimare

- ▶ Formare un salame con l'impasto e tagliarlo poi in 16 pezzi di uguali dimensioni, stendere la pasta con il mattarello in sfoglie rotonde (Ø 14 cm) oppure tirare l'impasto con l'apposita macchina e poi ritagliare i dischi di sfoglia con una formina.
- ▶ Distribuire il ripieno in modo uniforme su 8 sfoglie lasciando libero un margine di 2 cm circa, inumidire poi questo margine con dell'acqua.
- ▶ Richiudere con i dischi di sfoglia liberi premendo bene lungo i bordi.
- ▶ Friggere i «Tirtlen» in olio abbondante, poi far sgocciolare su carta da cucina e servire.

VARIAZIONI

«Tirtlen» **agli spinaci**: pelare 50 g di cipolla, tagliarla a dadini e stufarla in 50 g di burro. Aggiungere 300 g di spinaci lessati e tritati finemente, mescolare il tutto e aromatizzare con sale e pepe.

«Tirtlen» **ai crauti**: al posto del ripieno alla ricotta potete farcire i «Tirtlen» anche con crauti cotti.





➤ **Heinrich Gasteiger**

Heinrich Gasteiger è nato a Lutago (Luttach) in Valle Aurina in Alto Adige e abita oggi a Lana, presso Merano, con la famiglia. Il maestro di cucina e per molti anni docente alla scuola provinciale alberghiera *Kaiserhof* di Merano, è considerato una guida e un creativo sopraffino in tutti gli ambiti dell'arte culinaria. Già nei primi anni della sua formazione ha raccolto preziose esperienze nelle cucine di alcuni dei più rinomati hotel europei (per esempio a Gstaad, Lugano, Seefeld e Monaco di Baviera). In seguito si è dedicato principalmente alla carriera di docente per trasmettere ai più giovani il piacere e la passione del mestiere di cuoco. Oggi Gasteiger organizza eventi, sviluppa prodotti in modo innovativo e lavora come food-designer creativo. E non da ultimo è un instancabile autore di libri di cucina, tutti diventati famosi best seller.



➤ **Gerhard Wieser**

è nato ad Anterselva (Rasen-Antholz). Dopo aver conseguito il titolo di maestro di cucina e il diploma di cucina dietetica, ha collezionato una vasta esperienza in alcune delle migliori cucine d'Europa e d'Asia. In numerose competizioni internazionali ha riportato medaglie d'oro e d'argento. Anche Wieser è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF. Attualmente è chef presso l'albergo cinque stelle *Castel* di Tirolo, che ha ottenuto l'ambito riconoscimento di ben due stelle Michelin e tre «cappelli» Gault&Millau. Gerhard Wieser è autore di numerose pubblicazioni in ambito gastronomico e presta la sua competenza anche nel settore della consulenza alimentare e nella ricerca di prodotti di eccellenza.



➤ **Helmut Bachmann**

nato ad Anterselva (Antholz-Mittertal), risiede con la moglie e i tre figli a Rio di Pusteria (Mühlbach). Dal 1983 lavora come maestro di cucina presso la scuola provinciale alberghiera *Emma Hellenstainer* di Bressanone. Con la nazionale italiana di cucina ha preso parte a importanti competizioni a Francoforte, a Lussemburgo, a Basilea, Chicago e Vienna. Bachmann è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF oltre ad essere attivo come relatore di seminari di cucina sia in Italia che all'estero. Ha pubblicato molti articoli, calendari e raccolte di ricette ed è co-autore di diversi saggi monografici. Bachmann ha inoltre contribuito a pubblicare numerosi interventi in ambito culinario e gastronomico. Si impegna inoltre a cercare e selezionare alimenti d'alta qualità e si dedica con piacere alla consulenza alimentare individuale.

Gerhard Wieser
Helmut Bachmann
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann
**So kocht
Südtirol
Team**



In Sudtirolo l'antica cultura contadina ha improntato di sé il territorio arricchendolo di tradizioni ovviamente anche gastronomiche. Ciò non di meno la regione è rimasta aperta all'influenza dei classici italiani: questa commistione rende unica la cucina sudtirolese.

- ▶ **33 ricette tradizionali sudtirolesi** come canederli di speck, gnocchi di formaggio, «Schlutzkrapfen», zuppa al vino, arrosto d'agnello e «Tirtlen»...
- ▶ Tutte le ricette sono corredate da belle illustrazioni
- ▶ Dolci come il famosissimo strudel alle mele, canederli alle albicocche, frittelle di mele, «Buchteln», krapfen...
- ▶ Ma anche **ricette nuove** come tagliatelle al pane croccante con «Graukäse», filetto di trota su verdure mediterranee
- ▶ Gli italianissimi carpaccio, lasagne, ossobuco o tiramisù
- ▶ Le **ricette preferite** dei nostri autori
- ▶ Tutto su prodotti come **speck, schiacciata di Fiè, «Graukäse»...**
- ▶ **«Törggelen»** con le castagne – un'antica abitudine sudtirolese
- ▶ Ricette facili da preparare anche per **principianti**
- ▶ Molti **suggerimenti** e trucchi dei nostri cuochi esperti
- ▶ Chiare **foto** che illustrano i procedimenti passo per passo

ISBN 978-88-8266-690-3



9 788882 666903

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com