Slow Food 2019

**Slow Food Carinzia**

**Sulle tracce del gusto nel rispetto dell’ambiente**

Con l’iniziativa Slow Food, la Carinzia ha imboccato una nuova via verso la sostenibilità e la valorizzazione dei sapori d’eccellenza. L’utilizzo di prodotti di stagione di provenienza locale è prioritario al pari della produzione artigianale di alimenti di elevata qualità e della loro preparazione e valorizzazione creativa.

Il progetto iniziato tre anni fa con la prima destinazione Slow Food Travel del mondo (le valli Gailtal e Lesachtal) ora sta estendendo le sue ali su tutta la regione. Riscoprire antiche ricette, preparare delizie gastronomiche in armonia con la natura, produrre alimenti sostenibili e vivere una cordiale convivialità… Slow Food Carinzia fa crescere in ogni valle, in ogni paese, in ogni trattoria la cultura del gustare consapevolmente.

**Viaggio alla scoperta della gastronomia**

Albergatori ospitali sono lieti di svelare agli ospiti le caratteristiche dei produttori locali, trasmettono le proprie conoscenze sulla provenienza dei migliori alimenti e mostrano le proprie cucine. Qui si conservano e si cucinano pesci freschi dai laghi della Carinzia, latte fresco dal contadino della vicina fattoria, saporito formaggio di malga, speck profumato e verdura dagli orticoltori locali. Slow Food Carinzia è un consorzio di partner che con impegno si dedicano a una cultura del cibo sana e consapevole.

**Viaggi e programmi d’esperienza Slow Food**

Esperienze di turismo gastronomico consapevole si possono vivere nelle valli Gailtal e Lesachtal, la prima Slow Food Travel Destination nel mondo. Si tratta di un territorio dove le antiche tradizioni vengono recuperate e dove l’artigianato autentico viene valorizzato. Speciali programmi di esperienze e viaggi Slow Food consentono di avvicinarsi direttamente a questo mondo genuino: preparare il pane, produrre formaggio, imparare l’arte di chiudere i famosi tortelloni carinziani al formaggio (“Kärntner Käsnudel”), assaggiare il gelato della fattoria, imparare l’arte della birrificazione e assistere l’apicoltore durante la raccolta del miele dorato. [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

**Una zona di produzione – una piazza del mercato**

La collaborazione fra produttori alimentari e ristoratori tradizionali nella Carinzia centrale è letteralmente pane quotidiano. Premiate manifatture che puntano alla qualità, gastronomia genuina, aziende agricole, artigianato autentico, appassionati viticoltori e mastri birrai, creatori di prodotti alimentari di valore: sono 45 in tutto i partner gastronomici che si sono riuniti in consorzio e hanno trasformato la piazza della Carinzia centrale in un mercato ambito da buongustai e amanti del cibo genuino e naturale.

[www.marktplatzmittelkärnten.at](http://www.marktplatzmittelkärnten.at)

**Pane dalle mani degli artigiani**

La Carinzia è il primo land austriaco in cui dieci panettieri si sono riconosciuti in un’idea comune riunendosi nel consorzio “Die Brothandwerker” (gli artigiani del pane). Tutti s’impegnano per offrire un pane veramente buono, preparato con tutto il tempo necessario, utilizzando materie prime locali e pasta madre naturale, secondo i metodi tradizionali.

**Uno sguardo al futuro: villaggi e scuole Slow Food**

Sulla strada aperta da Slow Food Carinzia, molti progetti sono già in fase di sviluppo: nei cosiddetti Slow Food Villages rinasce la vita tradizionale del paese. Produttori alimentari tra cui panettieri, macellai, agricoltori ma anche rustiche trattorie in cui i prodotti vengono utilizzati e valorizzati, collaborano tra loro per trasmettere con genuinità e sostenibilità la filosofia Slow Food. Nelle scuole e negli asili d’infanzia Slow Food si trasmettono le antiche conoscenze legate ai prodotti alimentari tipici del territorio. Bambini e ragazzi devono avere accesso a un’alimentazione sana e devono capire l’origine di ciò che mangiano.

**Kärnten Küchen Guide – la guida gastronomica della Carinzia**

In quale ristorante si gustano trote di lago appena pescate? Dove trovare i migliori formaggi, quale osteria tipica è aperta oggi e dove si svolgono le famose feste gastronomiche della Carinzia? La Kärnten Küche Guide viene pubblicata annualmente e riporta l’indirizzo gastronomico giusto per ogni occasione.

Con questa pratica guida si possono gustare i diversi sapori della nostra regione e scoprire la grandiosa varietà gastronomica dell’Austria del sud. Un altro consiglio per buongustai: il blog culinario. [www.genusslust.info](http://www.genusslust.info).

**Gustare con tranquillità**

In ogni angolo della Carinzia si scoprono particolarità gastronomiche, in ogni sorriso sincero si avvertono la consapevolezza e l’amore per i prodotti regionali. Qui si può condividere in prima persona il lavoro artigianale degli agricoltori e si possono capire le ragioni per le quali il tempo di maturazione gioca un ruolo tanto importante. Gestire con attenzione e rispetto la natura e le sue preziose risorse, promuovere la sostenibilità e conservare la varietà dei sapori regionali… a queste cose viene dato valore e priorità. Il tempo necessario lo si prende, e proprio il tempo è l’ingrediente indispensabile da portare con sé quando si soggiorna in Carinzia per gustare con tranquillità i sapori e l’anima del territorio.

**Contatto stampa**

**Kärnten Werbung GmbH**Elke Maidic, Völkermarkter Ring 21 - 23, A-9020 Klagenfurt. AUSTRIA

Tel. 0043(0)463-3000-26

[elke.maidic@kaernten.at](mailto:Elke.maidic@kaernten.at)

[www.presse.kaernten.at](http://www.presse.kaernten.at) - [www.media.kaernten.at](http://www.media.kaernten.at/)