Slow Food Travel

2020

**Carinzia: viaggio alle radici del gusto**

**Viaggiare nel sud dell’Austria, addentrandosi nelle valli per scoprire gusti, sapori, uomini e donne genuini. Un viaggio per visitare i tradizionali produttori di generi alimentari, le loro conoscenze tramandate attraverso le generazioni, le loro antiche abilità artigianali. Cuocere il pane, fare il formaggio, produrre birra, assistere alla preparazione del famoso speck della Gailtal, scoprire come funziona un’apicoltura**.

Tempo e tranquillità. Nella frenesia della nostra vita quotidiana, troppo spesso questi valori non sono ai primi posti in classifica, e invece a volte potrebbe essere così semplice.

E se all’avere tempo e al concedersi tranquillità aggiungiamo il piacere del gusto, ecco che il paradiso gastronomico si fa molto più vicino. In due valli della Carinzia, la Gailtal e la Lesachtal, La lentezza è di casa nel vero senso della parola, e con la lentezza acquistano più valore le scoperte gastronomiche e le specialità che vanno a soddisfare la nostra nostalgia di ciò che è autentico e genuino. Chi visita queste valli compie inesorabilmente un viaggio alle radici del gusto.

Una persona decisa a ridare nuova vita all’artigianato tradizionale e alle antiche conoscenze è Herwig Ertl, che da tempo porta avanti con impegno l’antica filosofia dei prodotti di speciale qualità. Ertl, raffinato negoziante per passione, ora è presidente di “Slow Food Convivium Alpe Adria”. Nel suo universo di sapori si respira quel profumo di tradizionale genuinità che si sprigiona sempre dai “suoi” migliori produttori dell’area dell’Alpe-Adria. “Assaggiare, degustare, scoprire” concedendosi il tempo necessario. Questo è il suo motto, che trova conferma anche negli scaffali della sua bottega, sempre pieni di particolari specialità tipiche.

**Viaggio alle origini**

Preparare il pane nella Lesachtal, guardare il casaro Josef Warmuth mentre prepara il formaggio alla malga Bischofsalm, nella Gailtal, assaggiare le erbe della Lesachtal, scoprire il gusto del “Landmais”, il tipico granoturco bianco coltivato da Sepp Brandstätter, capire i segreti della birrificazione, assistere alla preparazione dello speck, vedere come funziona un’apicoltura… questo e altro è ciò che si nasconde dietro il marchio “Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten”.

Si può cominciare con una colazione “Slow Food Travel”, poi fare una passeggiata sul sentiero dei mulini “Mühlenweg” nella Lesachtal oppure raggiungere il “Biedermeier Schlössl Lerchenhof” di Hermagor per carpire i segreti di Hans Steinwender mentre produce il tipico e pregiato speck della Gailtal. Per rifocillarsi si può quindi raggiungere il bio-hotel Daberer a St. Daniel, il profumato regno delle erbe. Tutto ciò e altro ancora si può scoprire quando si affronta un viaggio gastronomico in questo speciale angolo d’Austria, seguendo i programmi Slow Food Travel. Le valli Gailtal e Lesachtal si trovano al punto d’incontro degli ambiti culturali di tre Paesi: Italia, Slovenia e Austria.

Le creazioni culinarie della valle testimoniano ad altissimo livello i legami con queste culture. Dare ai prodotti il tempo necessario e avere cura e rispetto della natura e delle sue risorse sono valori fondamentali per gli abitanti di queste valli. Ai turisti si chiede soltanto un po’ del proprio tempo e un atteggiamento aperto e curioso, indispensabile per sperimentare i gusti genuini di una volta.

**Responsabile stampa Kärnten Werbung GmbH**

Elke Maidic

Völkermarkter Ring 21 - 23, A-9020 Klagenfurt

Tel. 0043(0)463-3000-26, fax. 0043(0)463-3000-60

[elke.maidic@kaernten.at](mailto:ute.zaworka@kaernten.at), [www.presse.kaernten.at](http://www.presse.kaernten.at)

Nell’archivio stampa sono disponibili buone immagini per illustrare i vostri articoli sulla Carinzia:

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