

Cucina estiva: successo per il primo gustoso appuntamento di “Alto Adige a Tavola”, in piazza Terme a Merano. Due chef meranesi hanno preparato le loro pietanze dal vivo

Esordio di “Alto Adige a Tavola” in piazza Terme a Merano: un nuovo formato che farà conoscere in prima persona la cucina altoatesina con tutte le sue particolarità locali. Numerosi gli ospiti e i buongustai che hanno assaporato in piazza Terme i prelibati piatti di due chef, dal “risotto alla vongole con timo e limone” di Stefano Cecco al “filetto di vitello cotto sottovuoto agli agrumi, taccole e patate dolci” di Pasquale Granata. I cuochi hanno raccolto tanti complimenti e lunghi applausi per le loro creazioni.

Piazza Terme sabato a pranzo si è trasformata in una spettacolare cucina e ristorante all'aperto. Sotto il tendone di Ioden di Mastertent gli chef Stefano Cecco del Bistrot delle Terme Merano e Pasquale Granata del City Hotel Merano hanno preparato tre portate di piatti tipici della cucina mediterranea. La coppia di cuochi ha visto la collaborazione di Heinrich Gasteiger (del team di Cucinare nelle Dolomiti), che durante la mattinata ha firmato libri e, a colloquio con la moderatrice Silvia Fontanive, ha svelato numerosi e interessanti segreti di cucina.

Gottfried Breitenberger della Cantina Merano ha abbinato i migliori vini, presentandoli al folto pubblico. Tra gli altri ospiti di questo show culinario non sono mancate Adelheid Stifter della Terme Merano e Robert Freund di Aromica.

Lorenz Sternbach del mobilificio “Das Ganze Leben” ha presentato il modello di cucina EVA.

“Una cornice ideale per far conoscere il nostro nuovo prodotto di design: informale e allo stesso tempo di grande pregio”, ha affermato Sternbach.

Gran lavoro da parte dei responsabili per l'organizzazione ed il service, Sonia Rungg, Kathi Brugger delle Terme Merano, Judith Ladurner dell'Azienda di Soggiorno di Merano e il team di Romolo Cicarello, responsabile del Bistrò Therme.

Tutte le ricette e i dettagli dei piatti presentati sono da conoscere online sul sito delle Terme Merano sotto Attività & Eventi: www.termemerano.it

Altri appuntamenti con L'Alto Adige cucina:

- “Autentica & genuina: la cucina delle origini”, Kristallalm Skiarena Klausberg (04.06.2017)
- “La cucina dei cavalieri”, rovine di Castel Montechiaro, Prato allo Stelvio (11.06.2017)
- “La cucina della Natura”, Campo Tures (17.06.2017)
- “La cucina italiana: l'incontro tra Nord e Sud”, Ortisei (02.07.2017)
- “Formaggio & Patate”, Campo Tures (23.09.2017)

Ulteriori informazioni presso le locali associazioni turistiche.

L'Alto Adige cucina è sostenuto dalla Provincia Autonomia di Bolzano – Ripartizione Economia.