

Le malghe dell'Alto Adige ora nelle guide de 'L'Espresso'

notizia pubblicata 19 Novembre 2015 alle ore 12:04 nella categoria Territori



Ancora un riconoscimento a per la gastronomia altoatesina, in particolare quella delle accoglienti malghe di montagna dove tradizione, sapori e genuinità si fondono in un unicum indimenticabile per gli ospiti.

Con la fine dell'anno è prossima l'uscita delle guide de "L'Espresso" dedicate a ristoranti e vini d'Italia. Novità assoluta nel volume dedicato all'Alto Adige, curato da Gigi Costa è proprio il capitolo dedicato al top dell'accoglienza gastronomica di malghe, rifugi e baite gourmet (aperte tra l'altro anche nel periodo invernale). Un riconoscimento per la professionalità e la passione di chi gestisce strutture in alta quota, che hanno davvero tutto per 'scalare le vette del gusto'.

La segnalazione per la cucina di montagna altoatesina è così toccata alla Malga Capanna/Neuhütte ad Aldino, situata a 1791 m in un'idilliaca radura con vista sul Catinaccio e il Latemar, gestita da Peter Franzelin, discendente da una storica famiglia di albergatori (info: www.gasthof-krone.it/it/baita-aldino.htm); alla Malga Getrum, appollaiata alla ragguardevole quota di 2083 m a Reinswald in Val Sarentino, per merito delle imperdibili delizie casalinghe preparate da Heini e Anni Gruber (info: 04711880639); infine alla Malga Isi di Redagno, a 1850 m, ai piedi del Corno Nero, di Isolde Daldoss e Philipp Vescoli, che offre una scelta di piatti a base di ingredienti biologici e biodinamici, rinunciando consapevolmente a qualsiasi esaltatore di sapidità (www.isi.st).