

Turismo
ENOGASTRONOMICO
di qualità

in viaggio

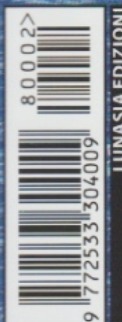
con
gustoSano

€5,00 BIMESTRALE #2
APRILE/MAGGIO 2018

Costa Divina, la Costiera Amalfitana



Prima immissione: 10-04-2018



LUNASIA EDIZIONI

E INOLTRE

- ➔ FIRENZE LA MAGNIFICA
- ➔ IL CONSORZIO BREGANZE DOC
- ➔ LA LUNIGIANA DEI SAPORI ANTICHI
- ➔ IL FASCINO DI BOLGHERI E DEI SUOI VINI
- ➔ AMARE LA PUGLIA SENZA MARE
- ➔ TRA ACQUA E PREALPI LA MAGIA DEL LAGO DI COMO
- ➔ UNA SALISBURGO GOLOSA

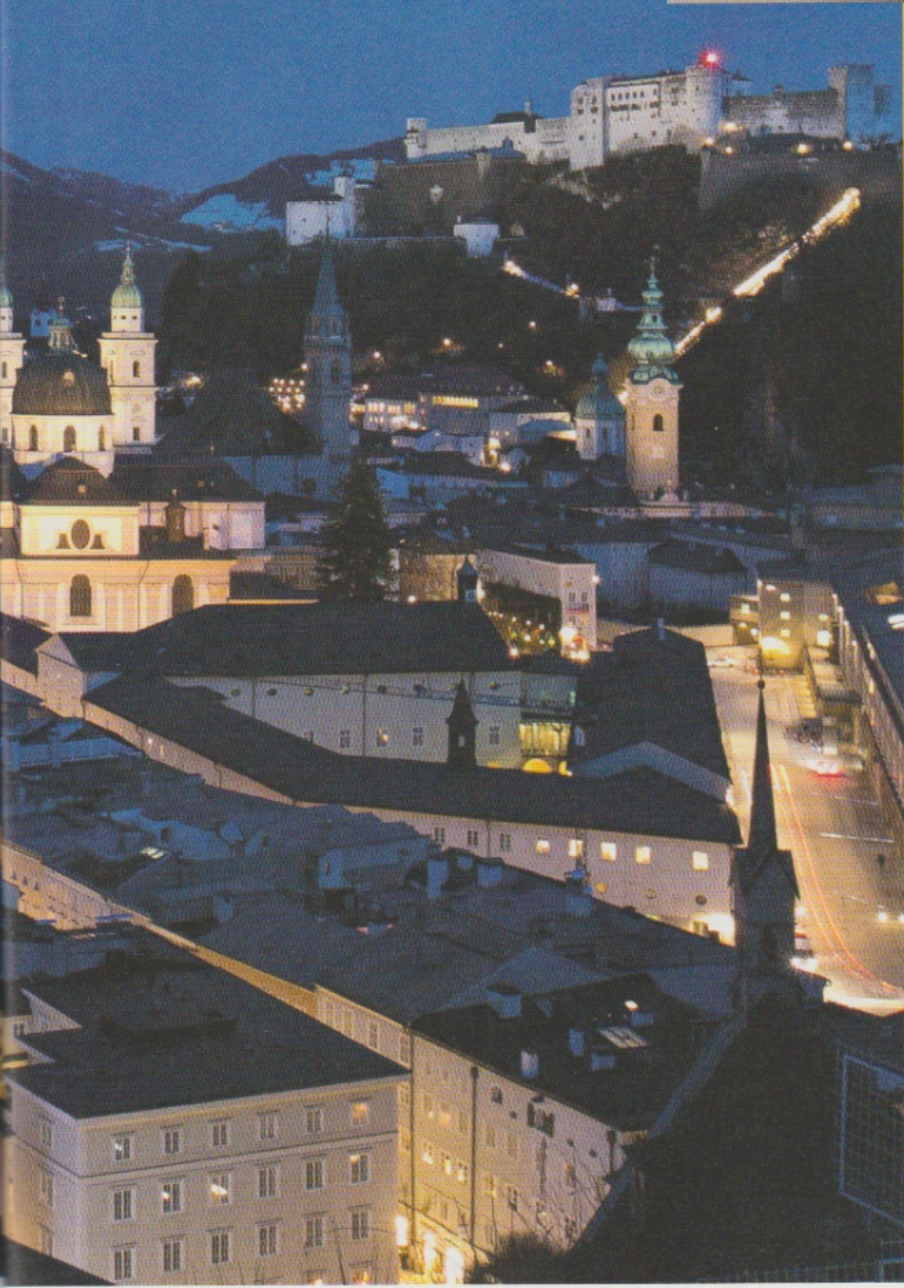


Una Salisburgo golosa



Un viaggio attraverso
i 9 percorsi tematici
della Via Culinaria
per mostrarvi il volto
gastronomico di una
cittadina piena di
arte e tradizioni

⊕ Il cioccolatino di Mozart "Original Salzburger Mozartkugel" della pasticceria Fürst



© Max Rella



⊕ Il Colle Mönchsberg con la fortezza medievale Hohen Salzburg. Sulla piazza la "Sphera" dell'artista Stephan Balkenhol

Il passato austro-ungarico e l'eredità barocca, l'antico e il contemporaneo, i principi vescovi, gli artisti e la fortezza che domina tutto, affacciata sul fiume Salzach. E naturalmente ci sono il Duomo, la storia di una città che ha fondato la sua fortuna sulle miniere di sale. Ovviamente, e inevitabilmente, il compositore Wolfgang Amadeus Mozart, qui nato nel 1756 e vissuto a lungo con la famiglia in una vecchia casa di Getreidegasse, a due passi dalla chiesa gotica di San Biagio (Blasius Kirche), sulla strada che taglia in due il centro medievale e che oggi è una "passerella" di negozi di moda, caffè, ristoranti, segnalati da antiche insegne di ferro battuto.

Ecco. Questa è Salisburgo come l'abbiamo sempre conosciuta, con le sue bellezze, i suoi monumenti patrimonio UNESCO e la grande musica classica. Qui però vogliamo mostrarvi il volto gastronomico di una cittadina di 145mila abitanti in cui confluiscono i 9 percorsi tematici della Via Culinaria che attraversa il vasto territorio del Salisburghese (sulle erbe, i formaggi, il pesce, ecc.). E lo faremo con una tappa anche nella località sciistica di Saalbach Hinterglemm, a meno di due ore d'auto.



INFORMAZIONI E CURIOSITÀ

Ente Turismo del
Salisburghese

www.salzburgerland.com

Ente Turismo di Salisburgo

www.salzburg.info

Treno OBB da Roma,
Firenze, Bologna
a Salisburgo e Vienna

www.obb-italia.com



LO SHOPPING

AZWANGER

Una bella bottega del
gusto piena di specialità
austriache ed europee:
cioccolata, praline, conserve,
vini, oli, formaggi, salumeria.

Getreidegasse 15,
Salisburgo

Tel. +43/

(0)662.843394-0

www.azwanger.at

STIFTS BÄCKEREI

Una panetteria artigianale
di qualità con laboratorio e
punto vendita nelle vecchie
cantine con volte in pietra
del convento di San Pietro.

Kapitelplatz 8, Salisburgo

Tel. +43/

(0)662.847898

www.stiftsbaeckerei.at

CAFE KONDITOREI FÜRST

La pasticceria che nel
1890 inventò la Salzburger
Mozartkugel, una pallina di
cioccolata ripiena divenuta
uno dei peccati di gola
tipici della città.

Alter Markt/Brodgasse
13, Salisburgo

Tel. +43/

(0)662.843759-0

www.original-mozartkugel.com



© Max Rella

⌚ Andrea Glück-Kopp, proprietaria insieme alla sorella Valeria della bottega del gusto Azwanger

Qualità e sapori tramandati da generazioni

La prima cosa che colpisce della Salisburgo gourmande è la storia di alcune aziende alimentari a conduzione familiare che hanno costruito nei decenni una salda reputazione attorno a un semplice prodotto. Tra queste, a due passi dalla casa museo di Mozart - dove troviamo immagini del compositore, oggetti personali, disegni di scenografie teatrali e molto altro - c'è il negozio di amari, liquori e punch della famiglia Sporer, dal 1903 e da quattro generazioni "garanzia" di qualità. I prodotti sono anche serviti al bancone e in una saletta con soli due tavoli. Inoltre, da una fila di botticelle di legno, sempre le stesse dall'anno d'apertura, i clienti possono riempire bottigliette vuote portate da casa, un po' come avviene in certe cantine con la vendita del vino sfuso. Solo che qui possiamo riempire la "borraccia" con una quarantina tra amari e liquori; ad esempio con l'Hausmischung, una miscela preparata con 19 essenze tra erbe, bacche e radici, ideata 65 anni fa; o con l'Orange Punch, il più identificativo di Sporer, un Punch creato dal fondatore nel 1927 e che consiste in un concentrato di arancia, limone, diversi tipi di rum e liquore fatto in casa; una ricetta custodita gelosamente che si mescola con acqua calda e che in estate si serve pure con Prosecco e soda. Ma torniamo a Mozart. A Salisburgo la sua figura aleggia anche a tavola e non solo nei teatri e nelle piazze, dove si svolge un importante festival estivo di musica classica dal 20 luglio al 30 agosto (www.salzburgfestival.at). Il grande compositore austriaco campeggia infatti sulla stagnola che avvolge un cioccolatino a lui dedicato: il Mozartkugel, una pallina di marzapane, nocciola e pistacchio rivestita di cioccolato fondente 60%. Ignorando le imitazioni, troverete la ricetta originale (Original Salzburger Mozartkugel) solo da Fürst. Da cinque generazioni rende omaggio al pasticcere

© Max Rella



⌚ L'ingresso del birrifico Stigl Brauwelt

Paul Fürst, che nel 1890 con un geniale colpo di marketing creò il cioccolatino simbolo della Salisburgo più golosa. Hanno tre negozi in città e un Cafe Konditorei (pasticceria) dove non farete troppo caso alle calorie...

Poteva mancare la birra?

Che domande. Certo che no! Dal lontano 1492 ce la propone con lunghissima esperienza la Stigl Brauwelt, oggi grande birrifico con osteria dove accompagnare una "bionda" con qualche genuino piatto locale (würstel, affettati, taglieri, zuppe) e un interessante percorso museale sulla nascita della birra. Il giro nel museo, che da febbraio si è arricchito di un'ampia sala dedicata al legame della bevanda con la città, lo sport e la musica, passa anche davanti a una bottaia per l'affinamento di birre selezionate e a una bella sala degustazione in mattoncini. Se dove c'è birra c'è lievito, dove c'è lievito c'è pane. Così, dopo una visita al Duomo dedicato ai santi Virgil e Rupert, dagli interni sobriamente barocchi, dopo una passeggiata nei giardini alla francese di Palazzo Mirabell, che custodisce una splendida scalinata barocca e una sala per i matrimoni



“La prima cosa che colpisce della Salisburgo gourmande è la storia di alcune aziende alimentari a conduzione familiare che hanno costruito nei decenni una solida reputazione attorno a un semplice prodotto”

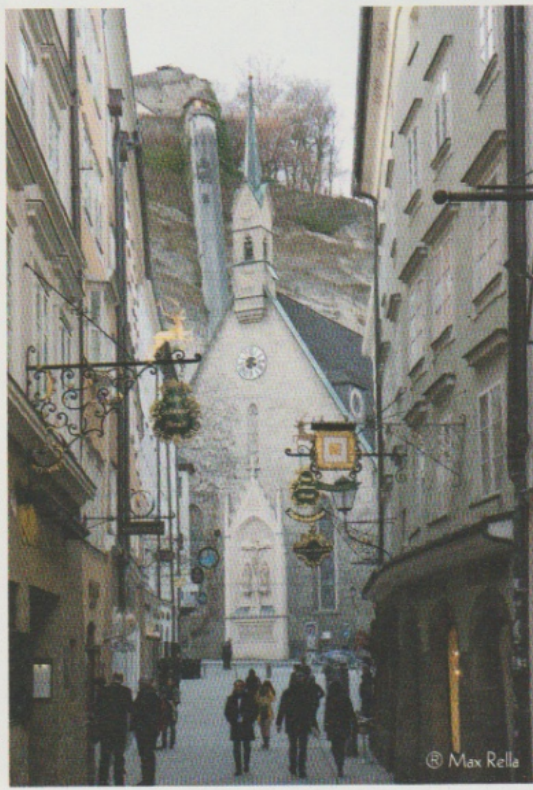
© Max Rella



© Max Rella



© Max Rella



© Max Rella



LO SHOPPING

STIGL BRAUWELT

Dal 1492 ininterrottamente la Stigl produce birra a Salisburgo. Anche museo e osteria di cucina locale nel birificio.

Kendlerstrasse 1,
Salisburgo

Tel. +43/(0)50.1492-1492

www.brauwelt.at

STAINDL'S

Un piccolo e originale negozio solo di marmellate artigianali, oltre 120 tipi.

Getreidegasse 24,
Salisburgo

Tel. +43/664.5421211

www.staindl.at

DISTILLERIA BARTL ENN

Liquori di frutta e ottimi "schnaps" artigianali di un premiato produttore di montagna.

Hasenbachweg 475,
Hinterglemm Saalbach

Tel. +43/676.6501258

www.enn-schnaps.at

civili (detta dei "marmi") e dopo una puntatina nel cortile di Palazzo Vecchio, un tempo residenza dei principi arcivescovi e oggi abbellito da installazioni d'arte contemporanea, finalmente arriviamo davanti a un vecchio mulino ancora attivo. Se alziamo lo sguardo noteremo la collina dove campeggia solitaria la fortezza medievale Hohen Salzburg, da cui si ammira una delle migliori viste su Salisburgo. Se invece guardiamo alla nostra sinistra noteremo le vecchie cantine dell'Abbazia di San Pietro, che ospitano la Stifts Bäckerei, la panetteria più curiosa della città: il laboratorio è sotto le volte, le macchine sono alimentate

dal mulino esterno e lo spaccio è in una seconda stanzetta adibita alla vendita del pane al dettaglio che è fatto artigianalmente con vari tipi di farina (bianca, di segale, integrale).

Salisburgo a tavola

Se amate il "fai da te" in cucina, tra i migliori negozi per fare la spesa c'è la bottega del gusto Azwanger che le sorelle Andrea e Valerie Kopp gestiscono con cura. Tra le specialità - soprattutto austriache - formaggi, salumi, conserve e

⊕ Cono ripieno di cuore, milza, polmoni e fegato di vitello. Nel piattino insalata di patate e scaloppina alla viennese Schnitzel. L'originale finger food del Carpe Diem



© Max Rella

cioccolata, ma non mancano le golosità dall'Europa e gli ottimi vini, anche importanti, a prezzi onestissimi. Se però volete affidare il palato a un ristorante stellato, tornate alla chiesa gotica di San Biagio, al Carpe Diem, locale del noto marchio Red Bull, come altri spazi qui nella "città natale" di Salisburgo. La sala gourmet è al piano superiore, ma potete "cogliere l'attimo" anche al pianterreno in una caffetteria e bar in stile art déco. Qui potete provare l'originale proposta degli Chef Alexander Weitlaner e Thomas Höfler: dei coni d'asporto versione finger food. Quasi dei coni gelato, rivisitati per adattarli a contenere cibo caldo. C'è, ad esempio, il cono ripieno di cuore, milza, polmoni e fegato di vitello; o quello ripieno di pesce hamachi, yuzu e papaya. Tra i locali più incredibili, anche solo per l'aperitivo, c'è un hangar a ridosso dell'aeroporto. È Hangar 7 la struttura progettata dall'architetto salisburghese Volkmar Burgstaller, un "duomo" scintillante di cemento, acciaio e 1.754 pannelli di un vetro speciale anti-riflettente per non abbagliare i piloti durante atterraggi e decolli. Ospita un lounge bar, il ristorante gastronomico Ikarus e una collezione di aerei, elicotteri, auto di Formula Uno, tutto funzionante; è in sintesi la collezione "giocattolo" di Dietrich Mateschitz, patron della Red Bull, la grande azienda delle bevande energetiche fondata a Salisburgo a metà Anni '80. Se però all'ebbrezza del volo preferite la leggiadria musicale, prenotate un tavolo serale nella bella sala barocca dell'Abbazia di San Pietro. Qui, tra luci soffuse e candele, va in scena il Mozart Dinner Concert, una rappresentazione dedicata al grande compositore (Don Giovanni, Figaro, Il Flauto Magico), con esecuzione di arie e duetto intervallata da tre portate di ricette del XVIII secolo. E per una volta è la cucina che accompagna la musica.



DOVE MANGIARE

CARPE DIEM

Un locale dal concept particolare. Sopra ristorante stellato, sotto bar e locale finger food servito in "coni" gelato.

Getreidegasse 50,
Salisburgo
Tel.

+43/662.84880019-28
www.carpediem
finestfingerfood.com

MOZART DINNER CONCERT

Nella sala barocca dell'Abbazia di San Pietro uno spettacolo musicale e cantato tutto su Mozart, accompagnato da ricette del XVIII secolo.

Sankt Peter Bezirk 1,
Salisburgo
Tel. +43/
(0)662.828695
www.mdc.co.at

RIFUGIO WIESERALM

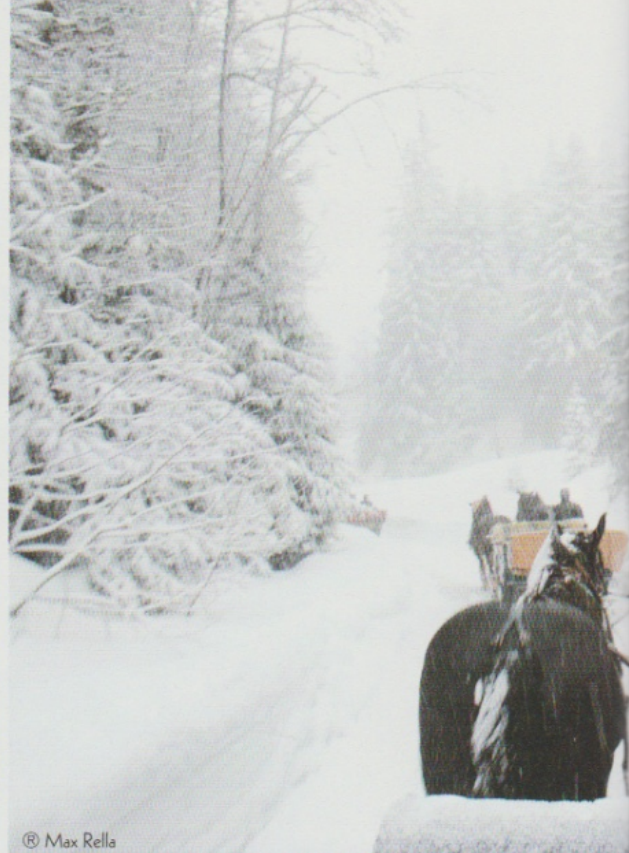
Una taverna rustica in un rifugio a 1.500 metri d'altezza. Cucina tipica e ottimi vini.

Wiesergut, Wiesem 48,
Hinterglemm Saalbach
Tel. +43/65416308
www.wiesergut.com/en/
geniessen/wieseralm/

LINDLINGALM

Una caratteristica taverna di montagna (stube) per un buon dolce come il kaiserschmarrn (Pasticcio dell'Imperatore).

Lindlingweg 15,
Hinterglemm Saalbach
Tel. +43/(0)65417190
www.lindlingalm.at



© Max Rella

© Max Rella



Una gita in montagna

A meno di due ore d'auto possiamo trovare il relax dell'alta quota e proseguire il nostro viaggio sulle Vie del Gusto nella nota località sciistica di Saalbach Hinterglemm. Qui in inverno si scia fino alle 22 su piste illuminate artificialmente, davanti a strutture alberghiere in stile montano rustico moderno. Tra queste l'Hotel Der Schwarzacher ci propone un ristorante tutto di legno con accenni in design e una grande vetrata affacciata sulle piste. La cucina è tipica e spazia da abbondanti taglieri fino alla trota affumicata, una vera squisitezza. Si mangia e si beve ottimamente in un altro ambiente tutto di legno nel rifugio Wieseralm, a 1.500 metri sul monte Reiterkogel. Assaggerete i ravioli ripieni di carne di maiale porchettato su salsa di verza ed erba cipollina, e i classici kasnacken, un timballo di gnocchetti in tegame con formaggio fuso e copertura di cipolla frita. Tra i vini è ottimo il bianco da uve



© Max Rella

Ⓢ Ristorante dal design rustico Der Schwarzacher, con vetrata sulle piste da sci di Hinterglemm Saalbach



© Max Rella

Ⓢ I produttori di distillati Bartl Enn e Sylvia Kofler, nel loro laboratorio e negozio di Hinterglemm Saalbach

Grüner Veltliner della Cantina Franz Hirtzberger. Il dolce, un delicato Kaiserschmarrn, un pancake tagliato a fette e fritto in padella con burro, uvetta candita, rhum, zucchero a velo e servito con mousse di mele e succo di mirtillo, lo prendiamo invece da Lindlingalm, una caratteristica stube in legno (taverna) a 1.300 metri d'altezza. Qui d'inverno sotto la neve si può fare anche una piacevole esperienza in slitta trainata dai cavalli, fino a Lengau, a 20 minuti. E se a fine corsa sentite freddo, riscaldatevi pure alla distilleria Bartl Enn, premiato produttore insieme alla nipote Sylvia Kofler di distillati e liquori di qualità. Lavorano 70 tonnellate di frutta l'anno e distillano a ciclo continuo in un piccolo alambicco in negozio. Avrete l'imbarazzo della scelta tra 35 tipi di schnaps e altrettanti liquori alla frutta e creme di liqueure.



© Max Rella

© Max Rella

Ⓢ A sinistra: Kaiserschmarrn, un pancake a fette fritto in padella con burro, uvetta candita, rhum, zucchero a velo, servito con mousse di mele e succo di mirtillo (Taverna Lindlingalm, a Hinterglemm Saalbach) A destra: Trota affumicata con salse al rafano e pomodori (antipasto del Ristorante Der Schwarzacher)

DER SCHWARZACHER

Un bel locale dal design rustico di legno con grandi vetrate sulle piste da sci. Cucina locale.

Schwarzacherweg 40,
Hinterglemm Saalbach
Tel. +43/0654166339
www.unterschwarzach.at

HANGAR 7

All'aeroporto di Salisburgo un hangar con un'impressionante collezione di aerei e macchine di formula Uno. Anche bar e ristorante Ikarus.

Wilhelm-Spazier strasse
7a, Salisburgo
Tel. +43/(0)662.21970
www.hangar-7.com



© Max Rella

DOVE DORMIRE

STAR INN HOTEL

Un grazioso e luminoso 3 stelle in centro storico con ampie camere, parquet e mobili in legno chiaro. Colazione internazionale.

Richard-Mayr gasse 2, Salisburgo
Tel. +43/(0)662.879662
www.starinnhotels.com

HOTEL DER SCHWARZACHER

A due passi dagli impianti di sci un grazioso 4 stelle accogliente e d'atmosfera, con parquet nelle camere, ampio bar e ristorante tradizionale.

Schwarzacherweg 40, Hinterglemm Saalbach
Tel. +43/(0)654166339
www.unterschwarzach.at/de/eventlocation-der-schwarzacher