

luoghi golosi

Un giro di valzer a Merano

Circondata da vigne, frutteti e castelli, la seconda città più grande dell'Alto Adige ha un cuore aristocratico e una cucina che da sempre guarda lontano, spaziando da Vienna al Mediterraneo

TESTI DI CRISTIANA GATTONI, RICETTE DI G. RUO BERCHERA CON IL SUPPORTO DI SILVANO FAGGIONI, FOTO DI SONIA FEDRIZZI

Palme tropicali e vette innevate, palazzi Liberty ed edifici in vetro e acciaio, sapori altoatesini e fioriture mediterranee: Merano è una torta millefoglie e per apprezzarne la ricetta bisogna affondarci gli occhi e il naso. Si incomincia subito respirando l'aria dolce e inebriante della conca, coltivata a meli e vigne. Tutt'intorno spuntano le sagome robuste di antichi castelli, mentre in lontananza si ergono i tremila metri del Gruppo di Tessa. Ma è lungo il corso del Passirio che batte il cuore aristocratico della città: il Teatro Puccini e lo scenografico Kurhaus catapuntano la mente in piena Belle Époque, quando Merano era una

delle mete preferite dalla nobiltà europea. Dall'altra parte del fiume spunta oggi il parallelepipedo traslucido delle Terme Merano, audace progetto dell'architetto Matteo Thun. E così tra il ricordo di un giro di valzer con la principessa Sissi, una passeggiata sotto i portici medievali, un tuffo nelle acque calde e l'immancabile Hugo (cocktail a base di sciroppo di sambuco), si coglie tutta la ricchezza del "mix meranese". Lo stesso che si ritrova nei Giardini di Castel Trauttmansdorff: un incredibile parco che racchiude in pochi ettari boschi americani, risaie asiatiche, padiglioni di orchidee, orangerie e roseti all'inglese. »

GLI INDIRIZZI dove dormire



OTTOMANNGUT
Un giardino mediterraneo nel cuore della città con poche camere di charme. Incredibile la prima colazione, costituita da tre portate e uno squisito pane fatto in casa. ottmannngut.it



IMPERIAL ART
Boutique hotel di design con 12 camere nate dall'estro di tre artisti locali. Strategica la posizione, a due passi dalle Terme (per gli ospiti, ingresso vip). imperialart.it



HOTEL MUCHELE
A 5 km da Merano, proprio di fronte al campo da golf di Lana, un elegante e luminoso hotel 4 stelle superior, immerso nella natura e dotato di una bella piscina all'aperto. www.muchele.com

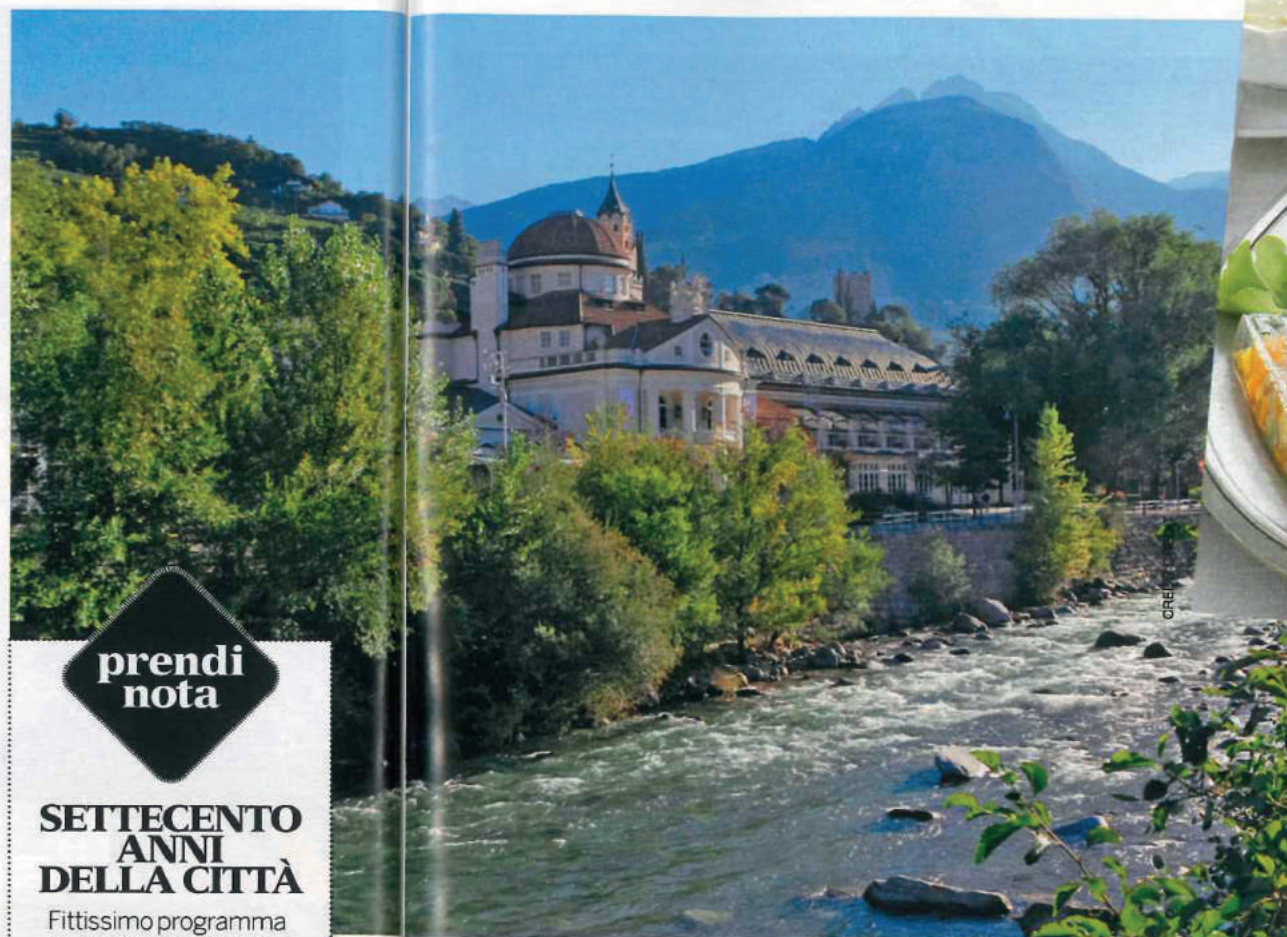


HOTEL AVIDEA
Il panorama sui frutteti, sulle cime e su Merano è il primo motivo per scegliere questo hotel di Lagundo. A seguire, i buffet serviti a colazione e merenda e l'area wellness. hotel-avidea.com

prendi nota

SETTECENTO ANNI DELLA CITTÀ

Fittissimo programma di eventi per celebrare i 700 anni della città, fondata nel 1317 dal re Enrico di Carinzia. Da non perdere il video 3D "Meran007" che ricrea scenari del passato (Teatro Puccini, www.700xm.it). Non mancherà la musica: a giugno, con "Sonora 700", 7 concerti per 7 secoli, per riscoprire luoghi insoliti e strumenti antichi. Dall'11 al 13 agosto, a Maia Alta, andrà in scena il festival degli strumenti a fiato mentre fino al 15 novembre resta allestita la mostra "11 cose che avresti vissuto se fossi stato qui prima" in cui riscoprire usanze come i bagni di sole sui tetti dell'istituto fisioterapico o i viaggi in mongolfiera. A far da contorno, le composizioni floreali a Castel Trauttmansdorff (trauttmansdorff.it).



Il Kurhaus di Merano
affacciato sul torrente Passirio. L'edificio, che è il simbolo della città e il più bell'esempio di stile Liberty dell'intero arco alpino, fu inaugurato nel 1874 alla luce di 120 lampade a gas. Al suo interno si trovano splendidi saloni e un teatro.



Veduta della città con il campanile
del Duomo di San Nicolò in primo piano e il monte di San Vigilio sullo sfondo. A sinistra, la pedonale via Portici, antica strada risalente all'età medievale che collega piazza della Parrocchia a piazza del Grano costeggiando il percorso con caratteristici archi a tutto sesto.

Tafelspitz in gelatina

Le ricette di queste pagine sono ispirate al volume Ospiti alla corte di Sissi, raccolta di piatti meranesi destinati all'imperatrice

INGREDIENTI PER 6 PERS. - CAL. 400/PERS.
700 g di punta di **culaccio** • 3 **carote** • 2 costole di **sedano** • 1 **porro** • 1 **cipolla** • 1 **zucchini** • 1 rametto di **rosmarino** • 4 rametti di **timo** • 2 foglie di **alloro** • 5 bacche di **ginepro** • 24 g di gelatina in **fogli** • 1 dl di **sherry secco** • una manciata di **insalatine estive** per guarnire • **sale** • 10 grani di **pepe nero**
Per la salsa: 6 cucchiaini di **olio extravergine d'oliva** • 1/4 di **cipolla** • 1 cucchiaino di **capperi tritati** • 1 cucchiaino di **senape** • 1 cucchiaino di **aceto di vino** • 20 steli di **erba cipollina** • **sale, pepe**

- 1 Fate bollire 4 litri d'acqua con 2 carote, 1 costola di sedano, il porro, la cipolla, l'alloro, il ginepro e il pepe. Unite la carne e cuocete a fuoco dolce e con coperchio per 2,5 ore salando dopo un'ora. Togliete la carne dal brodo, raffreddatela in acqua ghiacciata e poi in frigo per 12 ore.
- 2 Fate restringere il brodo fino a ridurlo a 1 litro, unite timo, rosmarino e sherry. Continuate a fuoco basso per 10'. Filtrate e unite la gelatina ammorbida e strizzata. Tagliate a cubetti le verdure rimaste e cuocetele al vapore. In uno stampo da 1,5 litri, alternate a strati la gelatina, la carne a fette sottili e le verdure a cubetti. Trasferite in frigo 24 ore.
- 3 Per la salsa, tritate gli ingredienti ed emulsionateli con olio, aceto, senape, sale e pepe. Tagliate la terrina a fette spesse circa un dito e servite con la salsa e l'insalata.



PUR SÜDTIROL

Per chi non ha tempo di perlustrare la zona di maso in maso, c'è un supermercato del gusto altoatesino, con prodotti di contadini e viticoltori locali da gustare anche su golosissimi taglieri. Corso della Libertà 35

MERCATO MERANESE

Tutti i sabati, fino alla fine di ottobre, appuntamento sulla passeggiata Lungo Passirio: in vendita prodotti agricoli, miele, salumi, dolci e formaggi. Da notare l'elegante allestimento, progettato dal designer meranese Martino Gamper.

G. SIEBENFÖRCHER

Prosciutti meranesi fatti in casa, speck, filetti di maiale affumicati e una sconfinata scelta di formaggi. Portici 164

ULTNER BROT

Dalla selvaggia Val d'Ultimo, pane di pura segale. Inoltre: pane di farro, e Schüttelbrot (quello croccante). Corso della Libertà 8

CANTINA MERANO BURGGRÄFLER

In occasione dei 700 anni della città, la cantina sociale ha imbottito un Pinot Bianco e un rosso di Merano. Via Cantina 9, Marleno



MGM/CLEMENS ZAHN



Mele, speck e altro

In questa conca baciata dal sole, i frutti della terra non possono mancare: le mele, innanzitutto, orgoglio dell'agricoltura meranese; e poi i vitigni autoctoni, dal celebre Gewürztraminer alla Schiava, fino all'intenso Lagrein. Non a caso proprio in questa cittadina si svolge uno dei principali eventi-fiera del settore vinicolo italiano. Si tratta del Merano Wine Festival, in programma quest'anno dal 10 al 17 novembre. Giunto alla sua 26 edizione, presenta circa 300 produttori italiani selezionati tra i migliori della penisola, oltre a numerose realtà provenienti dall'estero e tanti eventi collaterali. Ma a Merano oltre ad alzare i calici, si affilano i coltelli: servono per affettare sua maestà lo Speck Alto Adige Igp, naturalmente, ma anche altri gustosi insaccati come i Kaminwurzen (salamini affumicati) o il delicato prosciutto cotto alle erbe. Tra i formaggi spicca il Graukäse, il "formaggio grigio" di tradizione contadina, preparato con il latte avanzato dalla produzione del burro.



TIU DEL STROCCIMAURO



MGM/JESSICA PRELUS

Le atmosfere di Pur Südtirol dove acquistare prodotti genuini. In alto, Castel Monteleone che domina i vigneti di Cermes e le Terme, con piscine interne ed esterne.



MGM/ALEXEILZ



Crema di patate e formaggio Graukäse

Il Graukäse (formaggio grigio) è a pasta cotta, forte e acidulo. Per sostituirlo si possono usare Castelmagno o ricotta stagionata

INGREDIENTI PER 4 - CAL. 300/PERS.

2 patate farinose • 100 g di porro
• 1 cipolla • 70 ml di panna fresca • 700 ml di brodo di manzo o di pollo • 100 g di formaggio Graukäse • 3 fette di speck • 40 g di burro • sale, pepe

- 1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a piccoli cubetti. Tagliate a dadini anche il porro e la cipolla.
- 2 Mettete le verdure in una casseruola con la metà del burro e fate insaporire il tutto a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite quasi tutto il brodo caldo e fate cuocere per 15 minuti. Aggiungete quindi il formaggio grigio sbriciolato con le mani e mescolate con delicatezza aggiungendo ancora un poco di brodo se il composto fosse troppo denso. Lasciate sobbollire per un paio di minuti con fiamma al minimo.
- 3 Terminata la cottura, passate la zuppa al mixer fino a ottenere una crema omogenea. Montate la panna, ma non completamente e incorporatela alla crema.
- 4 Tagliate lo speck a listerelle sottili lungo il lato corto delle fette poi fatelo rosolare per pochi istanti in una piccola padella con il restante burro. Distribuite la crema nelle tazze da brodo guarnendo con le striscioline di speck e, se vi piace, la parte verde del porro tagliata a rondelle.



Budino di spinaci e pomodoro

Per una maggiore semplicità, i piccoli budini possono essere preparati in ramequin di ceramica da portare in tavola e servire con la salsa a parte

INGREDIENTI PER 4 - CAL. 460/PERSONA

4 rosette di pane raffermo • 1,5 dl di panna liquida fresca • 75 g di burro • 4 uova • 250 g di spinaci lessati • 80 g circa di pangrattato • sale, pepe
Per la salsa: 4 pomodori da sugo • 3 rametti di prezzemolo • 1 spicchio d'aglio • 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • sale

- 1 Imburrate e cospargete di pangrattato 4 formine da budino. Tagliate il pane a piccoli dadini, mettetelo in una ciotola con la panna, fatelo riposare 15-20 minuti e poi sminuzzatelo con le mani. Unite quindi gli spinaci frullati. Separate i tuorli dagli albumi, lavorate il burro rimasto con i tuorli utilizzando una frusta e unitelo al mix. Aggiungete un po' di pangrattato per asciugare e poi incorporate gli albumi montati a neve. Regolate di sale e pepate.
- 2 Riempite con il mix gli stampini, sistemati in una pirofila, versate acqua calda fino a raggiungere i 3/4 della loro altezza e infornateli per 30-40 minuti a 180°. Saranno pronti quando appariranno gonfiati e spaccati in superficie.
- 3 Per la salsa: sbucciate i pomodori, divideteli a metà, privateli dei semi e tritateli. In una padella, scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato, unite i pomodori e fate consumare tutto il liquido prodotto. Infine unite il prezzemolo tritato e regolate di sale. Stendete un velo di salsa sui piatti, appoggiate sopra gli sformatini e servite.

LIBRI DA GUSTARE

Josef – The insider's travel book to South Tyrol Frizzante e anticonformista guida sulla città di Merano. Scritta da autentici insider, zeppa di consigli su hotel, ristoranti, boutique e negozietti dove fare incetta di specialità altoatesine (franzLAB, 15 €, www.joseftravelbook.com)
Ospiti alla corte di Sissi Nel 1870 l'amata imperatrice arrivò a Merano per un soggiorno terapeutico. Il volume riporta alla luce le spettacolari ricette preparate in onore della sovrana (di Silvano Faggioni, Reverdito, 19 €).



luoghi golosi



Schlagobersgugelhupf della principessa Sissi

Questo dolce sofficissimo, dedicato all'imperatrice, veniva tradizionalmente servito con una caraffa di caffè turco, a Merano come a Vienna

INGREDIENTI PER 10 PERSONE - CAL. 300/PERS.

- 250 g di **farina 00** • 250 g di **zucchero semolato**
- 250 ml di **panna fresca** da montare • 4 **uova** grosse
- 1/2 cucchiaino di **lievito vanigliato** • 1 **limone** non trattato • 1 cucchiaino di **zucchero a velo vanigliato**
- una noce di **burro** • 1 pizzico di **sale**

- 1 Imburrate e infarinate una tortiera di 28 cm di diametro. Montate i tuorli con lo zucchero semolato e la scorza grattugiata del limone fino a renderli chiari e spumosi. Unite la farina e il lievito vanigliato e iniziate a incorporare questo mix ai tuorli un poco per volta facendolo scendere da un setaccio e alternandolo alla panna montata.
- 2 Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli all'impasto con movimenti molto delicati dal basso verso l'alto utilizzando una frusta con pochi fili o meglio ancora una mano per essere sicuri di non smontare il composto.
- 3 Versate l'impasto nella tortiera e livellatelo delicatamente, quindi cuocete in forno già caldo a 170° per 40-50 minuti. Fate la prova con lo stecchino. Quando il dolce sarà freddo, cospargetelo con lo zucchero a velo.

GLI INDIRIZZI

dove mangiare

ROBERTS STUBE

In una stube scavata nella roccia, lo chef Robert Steiner vi accompagnerà attraverso una esplosione di sapori altoatesini, che inizia con il profumatissimo Speck del contadino e termina con una strepitosa grappa fatta con le albicocche della Val Venosta. Menzione speciale per i canederli marinati. Via Monte S. Zeno 14, Tirolo, tel. 338 8055956, www.roberts-stube.it

RISTORANTE MIIL

All'interno di un mulino del XIII secolo, un ristorante modernissimo che propone una cucina di ricerca e sempre in trasformazione, che segue stagionalità delle materie prime e l'ispirazione dello chef Othmar Raich. Tra i piatti che non mancano mai, l'ottima tartara tagliata a mano. Via Palade 1, Cermes, tel. 0473 564549, www.kraenzelhof.it

SISSI

La stella Michelin di Merano prende il nome dalla frequentatrice più nobile della città e la sala Liberty contribuisce a ricreare l'atmosfera che fu. In tavola però è tutta un'altra storia, grazie all'inventiva dello chef-patron Andrea Fenoglio: fra le sue

specialità c'è persino la pizza liquida, servita in un piccolo boccale. Via Galilei 44, tel. 0473 231062, www.sissi.andreaefenoglio.com

METEO

Sulla piacevole passeggiata Gilf, un ristorantino perfetto per una sosta

informale: a guidarvi nel menu è Agata Erlacher, pronta ad aiutarvi a scegliere tra una gustosa ombrina con verdure o un più sostanzioso coniglio al forno. Tra i dolci, è eccezionale il gelato al basilico. Winterpromenade 51, tel. 0473 055001



Il palco del laghetto delle ninfee, nei Giardini di Castel Trauttmansdorff. Durante l'estate qui si svolgono i concerti del World Music Festival.



Dall'impero al mare

E una volta in tavola? Canederli, spätzle (gnocchetti di farina), pane di segale croccante (Schüttelbrot) da intingere in zuppe d'orzo e, per finire in dolcezza, Kaiserschmarren (frittatine dolci) e strudel di mele: insomma tutti i grandi protagonisti della cucina altoatesina popolare si ritrovano anche nel meranese, dove però sono affiancati a ricercate ricette nate per deliziare la corte asburgica durante i suoi soggiorni climatici e, in epoca contemporanea, a sapori più mediterranei. Proprio a quest'ultimo connubio è stata dedicata una piattaforma di eventi che si svolgono tutto l'anno denominata L'officina del gusto ([info: merano-suedtirol.it](http://info:merano-suedtirol.it)).



MGM/JESSICA PREUHS