



Tornano le Giornate della Cucina Alpe-Adria a Klagenfurt: tutto quello che c'è da sapere sull'edizione 2023

Dal 7 al 24 Settembre, Klagenfurt diventerà epicentro gastronomico d'Europa, con una manifestazione che vedrà coinvolti 20 chef di fama internazionale e 60 produttori da Austria, Italia e Slovenia. Un'occasione di incontro e confronto fra tradizioni culinarie, che attrae sempre più visitatori

Dopo il successo degli anni precedenti, tornano a gran richiesta le “**Giornate della Cucina Alpe-Adria**”, che si terranno a **Klagenfurt** dal 7 al 24 Settembre, coronando la 6°edizione – sempre organizzata dall’Ente per il Turismo.

20 chef e 60 produttori alle Giornate della Cucina Alpe-Adria 2023

In questi giorni, il capoluogo carinziano, diventerà “epicentro” gastronomico d’Europa, riunendo Austria, Italia e Slovenia, attraverso una serie di eventi (una quarantina), che vedranno protagonisti **20 chef di fama internazionale** e circa **60 produttori** – a partire dai viticoltori austriaci, che a Osterwitzgasse inaugureranno la **2° Festa dei Viticoltori della Carinzia**, offrendo ai presenti l’opportunità di approfondire una regione vinicola ancora poco nota eppure in gran fermento, dove si coltivano in prevalenza uve a bacca bianca (Riesling, Traminer e l’autoctono Grüner Veltliner).

Il vino accompagnerà anche i successivi appuntamenti, come la “**Serata Slovena**” dell’8 Settembre, dedicata alla Valle del Vipacco e alla sua “riscoperta” tradizione culinaria, che può contare su una fitta rete di piccole realtà produttrici – molte delle quali, a conduzione biologica. Oppure l’inedita “**Festa dell’Agnello Alpe-Adria**” che si terrà il giorno successivo a **Moosburg**, dove sarà possibile assaggiare l’agnello croato in più declinazioni: allo spiedo, al curry o – curiosamente – sottoforma di strudel.



(Foto © Sito web dell'evento).

Pordenone. Una serata Italiana

Ma l'appuntamento che forse, più di tutti, sta destando curiosità – anche tra i media – è “**Pordenone. Una serata Italiana**”; appuntamento che “infiammerà” il **giardino del Maria Loretto Castle**, con l'entrata in scena dello chef **Terry Giacomello**: il one man show di Brenzone sul Garda, con il suo ristorante contemporaneo NIN. Eclettico, irriverente, anarchico: Terry accelera ed inserisce direttamente la quinta, con una cucina che conserva il fascino della sperimentazione continua, dove gli insegnamenti ricevuti alla corte di Ferran Adrià sono nitidissimi.

Tuttavia, Giacomello non è l'unico friulano della kermesse, con lui anche **Gabriella Devetak** dell'omonima locanda di **Savogna d'Isonzo** (GO) e la ex-concorrente di Masterchef [Gloria Clama](#), proprietaria del ristorante Indiniò di Raveo (già segnalato dalla [Guida Michelin](#)), che a Klagenfurt porterà alcuni dei suoi piatti più rappresentativi, che ripropongono con femminile delicatezza i profumi – marker olfattivi – di montagna; profumi da cui scaturiscono – inevitabilmente – analogie con la cultura culinaria carinziana, ribadendo il concetto di “vicinanza = condivisione”.



Terry Giacomello (Foto © Sito web dell'evento).

Alpe-Adria Food Lab, il laboratorio con Philipp Kolmann e Suzanna Bernhardt

Il Friuli e, quindi, l'Italia rappresenterà anche quest'anno un'"àncora" fissa della manifestazione, dove il tema della "cucina" verrà sviluppato, oltre che a tavola, anche attraverso una serie di seminari e laboratori, tra cui l'innovativo "Alpe-Adria Food Lab". Un format "nuovo di zecca" – come si suol dire – dove l'esperto carinziano di panificazione **Philipp Kolmann** e la sua compagna **Suzanna Bernhardt**, ora residenti ad Amsterdam, insegneranno ai presenti a produrre il burro artigianale ed il **Schüttelbrot**, un pane a base di segale, spezie e malto, d'ispirazione tirolese.

Genussmeile e il Festival del Biologico

Per chi desidera, invece, dedicarsi all'assaggio e alla ricerca di nuove specialità, dal 14 al 16 Settembre si svolgerà a Neuer Platz e Altre Platz l'attesissima "**Genussmeile**" – o **Miglio del Gusto Alpe-Adria** – che coinvolgerà ben 60 produttori, con il Festival del Biologico e le eccellenze a marchio #IoSonoFVG.

«Ci siamo affermati come l'evento culinario leader in Carinzia e ci prepariamo ad espandere ulteriormente la rete Alpe-Adria, con altri cuochi affermati e produttori d'eccellenza», concludono **Adi Kulterer** e **Helmuth Micheler**, rispettivamente

Presidente ed Amministratore Delegato dell'Associazione Turistica.

Una manifestazione che illumina la necessità di continuare a “fare rete”, di riunire chef e produttori per creare nuove relazioni, commerciali e culturali.

Un'occasione unica, per appassionati ma anche per professionisti di settore, di entrare in contatto con cuochi e artigiani che, nelle loro differenze hanno senz'altro un aspetto in comune: la passione per un settore come quello enogastronomico, che vive di scambi ed interazioni, da secoli.

Per consultare il programma integrale e scoprire tutti gli chef coinvolti, visitate il sito: Giornate della cucina Alpe-Adria con degustazione di vini e Slow Food ([visitklagenfurt.at](https://www.visitklagenfurt.at)).

Data di creazione

05/09/2023

Autore

kevin-feragotto