

Gault&Millau

Debutto internazionale per il Gault&Millau

L'Alto Adige è la prima regione a ricevere una Guida Gourmet

Bolzano | Come "porta del sud", l'Alto Adige è ancora oggi una delle vie commerciali più importanti. Ma anche secoli fa, un transito rapido era fuori questione: lo scambio culinario e culturale affascinava già ai tempi e continua a caratterizzare la diversità dell'Alto Adige, che non ha paragoni al mondo. Motivo sufficiente per rimettere l'Alto Adige all'avanguardia:

Nel maggio 2021, il conosciuto Burda-Verlag pubblicherà per la prima volta una guida Gault&Millau Gourmet per una singola regione. 96 cantine, 133 ristoranti e locande, 174 nuove scoperte e 103 hotel sono da esplorare.

Scoperto, testato e valutato dagli esperti di Gault&Millau: Con le guide Gault&Millau, non solo le migliori cantine e gli eccellenti ristoranti e alberghi sono al centro della scena. I produttori di cibo, i panettieri, i macellai e i consigli per gli insider della regione ottengono qui il loro meritato palcoscenico. L'Alto Adige offre incredibili tesori di ricette, prodotti e qualità di vita. Qui, dove l'alpino e il mediterraneo si combinano perfettamente, c'è una tale ricchezza di offerte che ha bisogno di struttura. Gli esperti di G&M intorno a Otto Geisel (capo del consiglio di esperti) e Ursula Haslauer (editore esecutivo) sono partiti per realizzare una guida per un'esperienza di godimento più perfetta possibile in Alto Adige.

Le nostre scoperte dell'anno

Se ci si imbarca in un viaggio di scoperta attraverso l'Alto Adige, una cosa è destinata a succedere: Luoghi, momenti, personalità, ma anche piatti che si distinguono dal resto. Delizie culinarie con un carattere speciale - questo è ciò che distingue i nostri dieci raccomandazioni dell'anno.

- Anna Matscher | **Chef dell'anno** | Zum Löwen, Tesimo
- Willi Stürz | **Personaggio del vino dell'anno** | Cantina Tramin
- Helga Rauch | **Ospitante des Jahres** | Rauchhütte, Alpe di Suisi
- Stephan Zippl | **Innovazione dell'anno** | Restaurante „1908“ nel Parkhotel Holzner, Sporabolzano sul Renon
- Margot Hintner | **Sommelier dell'anno** | Zur Rose, Appiano
- Flurin, Famiglia Ortler | **Scoperta dell'anno** | Glorenza
- Vroni Stampfer | **Artigiano alimentare dell'anno** | Stampferhof, Aica di Fiè
- Florian Puff | **Barista dell'anno** | Cafè Maschin, Bolzano
- Lisa Weinboutique, Lisa Anderle | **Vinoteca dell'anno** | Bolzano
- Seehotel Ambach | **Hotel dell'anno** | Caldaro

Guida Gault&Millau Alto Adige 2020/2021

96 cantine

133 ristoranti e locande

174 nuove scoperte

103 hotel

su 430 pagine

€ 19,90 in Italia

Gruppo editoriale: Burda Studios Pictures GmbH, www.burda.com