

COFFEE TIMES

EDIZIONE 1 - PRIMAVERA/ESTATE 2012

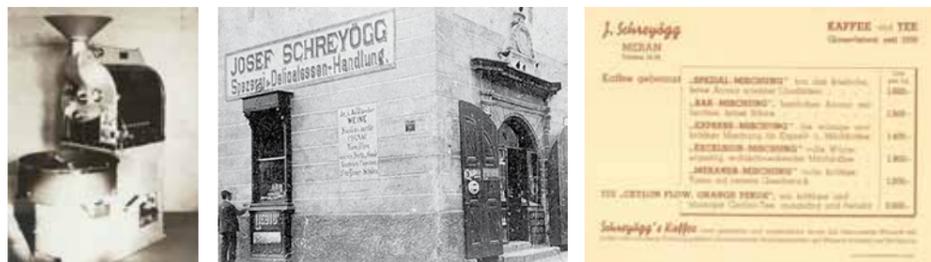
TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Un espresso appena preparato: la cultura del buon caffè

STORIA

Schreyögg: sapori coloniali



L'azienda Schreyögg vanta una storia di 120 anni di attività familiare: oggi, la tradizione e l'esperienza sono il fiore all'occhiello anche della quarta generazione.

La storia della torrefazione caffè Schreyögg iniziò quando nel 1890 il nonno di Peter Schreyögg, il commerciante Josef Schreyögg, aprì a Merano un negozio di specialità gastronomiche con generi alimentari di provenienza coloniale, tra cui spiccavano diverse varietà di caffè da tutto il mondo. Dapprima, la bottega in piazza Grano era un negozio al dettaglio, ma il costante aumento dell'assortimento richiese un rapido sviluppo, tanto che l'allora *negozio di spezie e specialità gastronomiche Josef Schreyögg* si trasformò in un centro all'ingrosso. La gastronomia locale fu ben presto arricchita di

prodotti pregiati importati da tutta Europa: caffè, tè, vini dal Tirolo, dalle zone del Reno, della Mosella e dall'Ungheria, pasta fresca, riso, frutta, verdura e una quantità di prodotti esotici. Il successo della vendita del caffè, indusse Josef Schreyögg nel 1905 a importare i chicchi di caffè e occuparsi direttamente della loro tostatura. Questa decisione coincise con l'acquisto di una tostatrice elettrica della capacità di 5 kg, che ancora oggi fa bella mostra di sé all'ingresso della torrefazione caffè di Parcines. Nel 1945 Josef Paul Schreyögg, figlio del fondatore, s'incaricò della gestione del negozio e, in seguito, ingrandì il centro di distribuzione di prodotti alimentari all'ingrosso e la torrefazione caffè. Gli anni Settanta hanno poi segnato un'importante svolta nel successo dell'azienda Schreyögg, grazie alla specializzazione nella produzione di caffè. Fase che continua ancora oggi.

EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



siamo lieti di presentarvi la prima edizione di questo magazine, tutto dedicato a voi. Motivazione ed entusiasmo sono i motori che ci hanno spinto a parlarvi di noi, della nostra passione e delle novità nel settore della torrefazione e del caffè. Ecco perché *Coffee Times* v'informerà due volte all'anno. Per noi è un immenso piacere, ma anche un onore, condividere con voi la nostra esperienza ultradecennale. In questo modo, scoprirete anche voi le varie sfaccettature del caffè. Io stesso penso che il caffè non sia solo una bevanda, bensì una preziosa fonte di energia e di stimoli. Forte, bollente e di carattere... ecco come deve essere il caffè, e questa forza sta proprio nella qualità. Quando negli

anni Ottanta ho preso le redini dell'azienda, il mio obiettivo principale era di continuare la tradizione della torrefazione del caffè. Il caffè in tutte le sue declinazioni mi accompagna dalla mia infanzia, tant'è che molto presto ho imparato i segreti della torrefazione. In quanto prodotto naturale, il caffè e la sua qualità dipendono da molti fattori: è importante valutare le condizioni allo stato grezzo per definirne la tostatura ideale, contribuire a conferirne il gusto e quindi raggiungere la perfezione nella tazzina. Vi consiglio di gustare una tazzina di buon caffè mentre sfogliate il magazine. Buona lettura!

Il vostro Peter Schreyögg

INDICE

INEI: Intervista con Stefan Schreyögg	p. 2	Ricette a base di caffè	p. 3
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Shop online Schreyögg	p. 4
Vetrina	p. 3	Appuntamenti & Manifestazioni 2012	p. 4

Tutto il gusto del caffè certificato

Stefan Schreyögg è responsabile della gestione qualità e del controlling della torrefazione caffè Schreyögg. Appassionato del vero espresso, egli parla con *Coffee Times* della certificazione *INEI* e del perché ogni espresso non è uguale all'altro.

Coffee Times: Signor Schreyögg, perché è stato così importante per Lei ottenere la certificazione *INEI*?

Stefan Schreyögg: Prima di tutto, vorrei sottolineare che la nostra azienda è la prima azienda altoatesina e, per il momento unica, associata all'*Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Il nostro orientamento al futuro ci porta a considerare essenziale l'aspetto della qualità su tutti i livelli. Quest'orientamento, naturalmente, si trasmette anche all'esterno, pertanto è con grande consapevolezza che ci siamo associati all'*Istituto Nazionale Espresso Italiano*. La certificazione è un elemento distintivo di un'azienda e dei suoi prodotti e rappresenta motivo di stimolo e motivazione per garantirne sempre il valore e la limpidezza. Lo scopo di una certificazione è assicurare una qualità elevata e controllata, il che trasmette ai consumatori la fiducia di aver acquistato un prodotto di alto livello. Con la certificazione *INEI*, di cui si fregiano i nostri prodotti, e il commercio di macchine certificate, ci consideriamo dei pionieri nel delicato rapporto che collega la torrefazione, i produttori di macchine e i baristi dei pubblici esercizi. In questo modo, rafforziamo i nostri clienti e procuriamo loro un posizionamento ideale per la loro attività. Il conseguimento della qualità è un'aspirazione da coltivare ogni giorno e da trasmettere a tutti i livelli e a tutte le persone coinvolte. Il nostro successo dipende dalla nostra unione. Senza questo equilibrio, fatto di persone e di ambizioni verso un unico obiettivo, la nostra azienda non sarebbe la stessa.



Quali dei vostri prodotti sono certificati *INEI*?

L'assortimento di caffè di nostra produzione include attualmente tre specialità certificate e anche le macchine da caffè da noi commercializzate, di ottima qualità, vantano il rispetto di tutti i criteri previsti per gustare un caffè davvero pregiato. Grazie a questa certificazione, inoltre, abbiamo creato le basi per trasmettere la passione per il caffè a tutti gli interessati. Per esempio, in qualità di partner di *INEI*, siamo in grado di offrire dei corsi specializzati che permettono alle aziende del settore gastronomico di acquisire il certificato "Espresso Italiano". Questa possibilità ci rende fieri ed è, secondo noi, un ulteriore aspetto che fa la differenza.

Quali sono gli obiettivi dell'*Istituto Nazionale Espresso Italiano*?

L'obiettivo principale di questo istituto è proteggere e promuovere il vero espresso. Perché il consumatore possa gustare un vero espresso in un locale che vanta il marchio "Espresso Italiano", questo deve attenersi a canoni ben precisi. Per la preparazione del caffè, non si deve solo impiegare una miscela certificata ma ci si deve anche dotare di un'attrezzatura certificata, vale a dire la macchina da caffè e il macinatore. E solo baristi in possesso del certificato "Espresso Italiano Specialist" o baristi sotto la supervisione di un barista dotato di esso, possono preparare un espresso certificato! Il rispetto di questi tre requisiti fondamentali è verificato regolarmente da tecnici dell'istituto e da periti

"È una bella sensazione assaporare un espresso perfetto"



Stefan Schreyögg

indipendenti dell'organismo di certificazione *CSQA*. Solo in questo modo è possibile offrire all'ospite la qualità costante dell'"Espresso Italiano" certificato. Inoltre, dopo aver superato con successo la verifica, il locale ha diritto al certificato "Espresso Italiano" da parte di *INEI*, che permette di usare il marchio protetto "Espresso Italiano" e di segnalare così al consumatore che qui si serve il vero espresso, nel rispetto dei canoni stabiliti.

Come si diventa "Espresso Italiano Specialist"?

La condizione è partecipare al corso base per baristi "Espresso Italiano Tasting" e al corso di specializzazione "Espresso Italiano Specialist" e, naturalmente, superare l'esame finale. Entrambi i corsi sono organizzati in tutta Italia dall'*Istituto Nazionale Assaggiatori Caffè*. Dal mese di marzo 2012, questi corsi hanno luogo anche al secondo piano del nuovo centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg.

Per maggiori informazioni, contattate la torrefazione caffè Schreyögg al numero 0473 967700 oppure consultando il sito www.s-caffe.com



Cosa significa *INEI*?

La sigla *INEI* sta per *Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Nonostante in Italia non si coltivi caffè, l'espresso è diventato uno dei marchi italiani di maggior successo nel

mondo, oltre naturalmente a designare uno stile di vita tutto italiano. A volte, questo concetto è utilizzato in modo scorretto, quando per esempio s'impiegano miscele di caffè non proprio adeguate, ma anche quando la preparazione non segue la giusta procedura. Ecco che in questi casi l'espresso non ha l'aspetto vivace né il gusto cremoso che lo contraddistinguono. Per ovviare a questo tipo di situazioni, l'*Istituto*

Internazionale Assaggiatori Caffè e il *Centro Studi Assaggiatori*, insieme a professori delle Università di Udine e Torino, il 6 luglio 1998 hanno definito una direttiva che stabilisce la qualità del vero caffè espresso. Così è stato costituito l'*Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)*, che veglia sulla qualità eccellente di questo prodotto unico al mondo.

Formazione

SEMINARIO SUL CAFFÈ PER BARISTI CERTIFICATI E PER CHI LO VUOLE DIVENTARE.

Invitiamo tutti coloro che desiderano imparare a fare un espresso perfetto. Il corso dura due giorni e si tiene con la collaborazione dell'*Istituto Nazionale Espresso Italiano*. Sono previsti due moduli sviluppati in un corso base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).

UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

La "selezione ottica"

Tecnologia per specialità pregiate di caffè: tradizione e tecnologia produttiva, particolarmente esigente e laboriosa, si completano in modo perfetto. Vogliamo farvi conoscere una fase speciale del ciclo produttivo e spiegarvi cosa intendono i professionisti del caffè quando parlano di "selezione ottica".

La qualità è da sempre il criterio essenziale adottato nel mercato del caffè, in quanto la prima richiesta del consumatore si rivolge principalmente a essa. Senza questa garanzia, il consumatore non può e non deve avere fiducia nel prodotto. Si rivela quindi fondamentale rimuovere tutti quei difetti che un prodotto come il chicco di caffè può presentare. La prima selezione avviene proprio in fase di acquisto, ma è

altrettanto importante verificare la qualità anche in fase di torrefazione. La soluzione vincente, oltre che rapida ed efficace, è rappresentata dal dispositivo elettronico di selezione ottica. Una volta che i chicchi selezionati a regola d'arte sono stati tostati nel modo tradizionale e la procedura di miscelatura è stata completata, avviene la selezione ottica. Questa fa in modo che i chicchi che non presentano il tono di colore stabilito dalle prescrizioni e/o non corrispondono completamente ai parametri per altre caratteristiche, sono rilevati con estrema precisione dai sensori del dispositivo di selezione ed eliminati. Con lo stesso grado di precisione, il dispositivo di selezione ottica rimuove qualsiasi frammento di prodotto, a garanzia di una selezione impeccabile e di una purezza di prodotto davvero eccellente. Quella del caffè firmato Schreyögg, cui si affidano da sempre i nostri clienti.



Luogo della manifestazione:

Centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg a Rablà I Parcines

Appuntamenti:

17-18 aprile 2012
in lingua italiana

24-25 maggio 2012
in lingua tedesca

11-12 giugno 2012
in lingua tedesca

Durata:

Entrambe le giornate, dalle 8:30 alle 17:30.

Se siete interessati a partecipare a questi eventi, informateci via e-mail all'indirizzo mail@schreyoegg.com. Provvederemo a inviarvi il modulo di partecipazione completo di tutte le informazioni.

Consigli per il barista

L'espresso è diventato in tutto il mondo sinonimo del caffè italiano e si distingue per la procedura di preparazione, che consiste sostanzialmente nel pressare la finissima polvere di caffè e di lasciare che l'acqua bollente crei una bevanda cremosa dall'aroma ricco e piacevole. Ma come si prepara un espresso impeccabile e quali sono i fattori che incidono sul sapore?

Non per niente, la professione del barista è considerata in realtà una vera e propria arte. Per servire un eccellente espresso,

produce un caffè concentrato caratterizzato da una crema color nocciola, soffice e vellutata, dal gusto rotondo.

L'espresso non deve risultare né amaro né bruciato e si serve in tazzine di porcellana spessa, che ne esaltano il sapore. Quando andiamo al bar per quello che è diventato un rito tutto italiano, assaporiamo un caffè preparato ad arte che c'invidiano in tutto il mondo. Un espresso dall'aroma inconfondibile di cui andiamo fieri.

Estrazione

Con il termine estrazione, gli esperti intendono l'articolazione di aromi, gusto e robustezza nella polvere di caffè. Si tratta di un procedimento

eccessivo di caffè, un grado di macinatura elevato oppure all'acqua troppo calda. L'espresso, in questo caso, si caratterizza per una macchia chiara o un cosiddetto "buco nero" al centro.

Allora, come riconoscere l'espresso perfetto anche se non se ne hanno le competenze?

Oltre al tipico colore nocciola, la crema dell'espresso perfetto ha un aspetto compatto e privo di bolle e deve restare intatta per circa 5 minuti, senza aprirsi nel mezzo.

Si tratta di piccoli accorgimenti che consentono di valutare subito la qualità dell'espresso servito.



Caffè sottoestratto



Caffè con estrazione ideale



Caffè sovraestratto

non è necessaria una miscela composta solo da chicchi di caffè tostati in modo regolare. Esiste, infatti, una sorta di rituale da osservare.

All'interno di una macchina da caffè tradizionale, si trovano due circuiti per l'acqua. Il primo per l'acqua fresca, il secondo scalda lo scambiatore di calore e fornisce il vapore e l'acqua bollente. L'espresso classico si prepara con circa 7 grammi di finissimo caffè macinato, 25 ml di acqua bollente sottoposta a una pressione di 9 bar da parte della polvere di caffè. Questa procedura

molto rapido, stabilito a seconda del grado di macinazione, temperatura dell'acqua, pressione e tempo di contatto tra l'acqua e la polvere. Oltre all'estrazione ottimale, esistono anche altri due tipi di estrazione.

La sottoestrazione, che risulta da una pressione insufficiente, una dose scarsa di caffè, una grana di macinatura troppo grossa oppure il filtro freddo. Il caffè appare chiaro, di scarsa consistenza cremosa e di colore giallognolo.

La sovraestrazione, invece, è dovuta a una dose

I parametri di un espresso perfetto

Porzione di caffè macinato	7 g
Temperatura dell'acqua uscita gruppo	ca. 88°C
Pressione d'immissione dell'acqua	9 bar
Pressione sulla polvere	ca. 15 kg
Tempo di percolazione	25 sec.
Quantità in tazzina	25 ml
Temperatura bevanda in tazzina	ca. 67°C

VETRINA

Nuovi prodotti



Caffè da filtro in porzioni

concepito in particolare per il settore gastronomico

Caffè da filtro 100% Arabica BIO 70 g

Caffè da filtro in porzioni (70 g per 12 tazze)

Il caffè ideale per tutto il giorno. Il caffè da filtro si presenta in comode porzioni per 12 tazze per una freschezza inalterata e una qualità eccellente. Si caratterizza per una miscela di caffè con acidità raffinata, molto aromatica, dal gusto pieno ma estremamente delicato.

Cosa significa caffè BIO?

Il marchio BIO è sinonimo di coltivazione ecologica e di controllo accurato della provenienza e della lavorazione. Il caffè è un prodotto naturale al 100% e uno dei pochi articoli d'importazione che si possono fregiare del marchio BIO. È pertanto di fondamentale importanza rispettare criteri ben specifici e principi basilari: la coltivazione e la cura devono essere garantite senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi, fertilizzanti e antiparassitari.

LE RICETTE DI JÖRG TRAFIOIER A BASE DI CAFFÈ

Variazioni di caffè



1° Mousse al caffè

100 ml di caffè espresso
170 g di cioccolato bianco
7 fogli di gelatina
80 g uovo
20 g tuorlo
700 g panna montata

110 g albumi montati a neve
60 g di zucchero
10 g Rum
Una presa di sale

Mescolare bene le uova e il tuorlo, incorporare il cioccolato bianco sciolto, sciogliere la gelatina nell'alcool e aggiungerla al composto. Montare a neve l'albume con il sale e lo zucchero e amalgamare all'impasto. Incorporare infine la panna montata leggermente e lasciare riposare per circa due ore nel frigorifero.

2° Ganache al caffè

50 ml di panna
100 ml di cioccolato al latte
100 ml di caffè espresso
20 g di glucosio

Far sobbollire la panna con il caffè, poi aggiungere il cioccolato e il glucosio. Mescolare bene e lasciare raffreddare. Prima che si rapprenda, farcire gli stampini per cioccolatini e chiudere con del cioccolato fondevole.

3° Schiuma di caffè

200 ml di caffè espresso
400 ml di panna
2 fogli di gelatina
50 g di zucchero a velo

In una ciotola, mescolare la panna, il caffè espresso e lo zucchero a velo. Aggiungere la gelatina sciolta e versare tutto nel bicchiere apposito munito di stantuffo per ottenere una schiuma perfetta.

5° Cialde al caffè

100 g di zucchero Muscovado
100 g di farina
100 g di tuorli
100 g di burro
50 g di caffè in polvere

Ammorbidire il burro e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola, setacciare il composto e distribuirne una quantità su una teglia da forno dandole una forma. Infornare a circa 180°C.

4° Gelato al caffè

500 ml di panna
500 ml di latte
8 tuorli

200 g di zucchero
10 g Rum
Caffè a volontà

Montare a neve lo zucchero e i tuorli a bagnomaria. Far sobbollire la panna, il latte e una presa di sale, lasciare raffreddare leggermente e incorporare i tuorli montati a neve. Riscaldare il tutto prima di giungere a ebollizione e filtrare in una ciotola. Versare la quantità di caffè che si preferisce e versare il composto nella gelateria.

Info

Ristorante Kuppelrain
39020 Castelbello
Tel +39 0473 624 103
www.kuppelrain.com

La filosofia che seguono lo chef stellato Jörg Trafoier e sua moglie Sonya da due decenni nel loro ristorante Kuppelrain a Castelbello suona davvero illuminante: la Val Venosta plasma i sensi per la genuinità e pretende rispetto per le origini. Una cucina eccellente con i migliori prodotti locali da interpretare sempre con spunti innovativi e creativi. In onore della prima edizione di *Coffee Times*, Jörg Trafoier e suo figlio Kevin hanno preparato una sorpresa culinaria di grande effetto, naturalmente il caffè è l'assoluto protagonista. Cimentarsi è d'obbligo!

La pianta del caffè: una peculiarità botanica



Il seme (sin.)
Fiore e
drupe in
maturazione
(ds.)



La coltivazione della pianta del caffè, genere *Coffea*, che dal punto di vista botanico è classificata come albero, avviene nel territorio dell'Equatore, latitudine 23 a nord e 25 a sud. La coltivazione e la cura della pianta del caffè sono impegnative, essendo la *Coffea* una pianta molto delicata che mal sopporta condizioni meteorologiche estreme.

La pianta del caffè necessita di piogge regolari e temperature che oscillano tra i 17 e i 23°C. Gli alberi e gli arbusti delle piantagioni sono collocati a 2-4 metri di distanza e iniziano appena dopo tre anni a produrre i frutti. L'altezza della pianta si mantiene artificialmente a 2,5-3 metri per facilitarne la cura e la raccolta dei frutti; diversamente l'altezza raggiungerebbe

anche 10-15 metri. Le ciliegie di caffè, dette drupe, sono mature quando si presentano con un colore rosso scuro. È necessario ripetere diverse volte il controllo della maturazione e procedere alla raccolta in modo accurato, perché le drupe maturano in tempi diversi. Dopo ogni pioggia, avviene una nuova fioritura, pertanto la pianta presenta fiori, frutti non maturi e drupe rosso scuro nello stesso momento. Ci vogliono 8-9 mesi finché i frutti della *Coffea* raggiungano la completa maturazione. In questi mesi, i frutti conservano i loro principi aromatici, intatti fino al momento della macinatura.

Provenienza & Coltivazione

La patria del caffè è la zona montuosa dell'Etiopia, nell'Africa orientale. Delle 80 varietà di caffè, due tipi sono rinomati in tutto il mondo e rappresentano il 99 % della produzione mondiale.

Arabica:



Coffeea arabica – Ha origine nel territorio montuoso dell'Etiopia e fu coltivata per la prima volta nell'odierno Yemen. Si tratta della qualità più pregiata di caffè e rappresenta il 70-75% della produzione mondiale. L'Arabica cresce rigogliosa nelle zone tropicali tra gli 800 e i 2.200 metri. Questa varietà è più delicata rispetto alla varietà *Robusta*, necessita di regolare innaffiatura, mentre non sopporta lunghi periodi di siccità, piogge continue, temperature basse e vento forte. Ama l'ombra degli altri alberi e una temperatura di 20 °C. Questa pianta prospera in America Centrale e in Sudamerica, ma anche nelle coste orientali dell'Africa.

Robusta:



Coffeea robusta – La *Coffea canephora*, meglio conosciuta con il nome di *Robusta*, fu scoperta appena nel XVIII secolo in Congo e deve il nome alla particolare resistenza alle malattie e ai parassiti. Questa varietà si caratterizza per l'adattabilità, la velocità di crescita e l'elevata tolleranza agli sbalzi di temperatura, qualità decisamente più spiccate rispetto all'Arabica. La *Robusta* copre il 30% della produzione mondiale. Essa si distingue per il sapore aspro e amaro e si coltiva in zone pianeggianti fino a un'altitudine di 800 metri nell'Africa Occidentale e nelle zone tropicali dell'Asia.



Torrefazione caffè **Schreyögg srl**
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
mail@schreyoegg.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Impressum

Schreyögg srl
Rappresentante Legale:
Peter Schreyögg
Redazione & Foto:
Schreyögg srl
Responsabile per il concetto, la realizzazione e la grafica:
brandnamic.com
Stampa: *Saphir*

Domande, suggerimenti e critiche?

Scriveteci! Saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse e di rispondere alle vostre domande. Ci potete contattare all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com.

Shop online Schreyögg



Benvenuti nel nostro shop online www.s-caffe.com! I clienti privati hanno l'opportunità d'informarsi sui nostri prodotti, sulle ultime novità della nostra azienda e soddisfare la loro curiosità. E grazie allo shop online, tutti voi potete ordinare da casa in tutta tranquillità i nostri prodotti. Vi garantiamo sin da ora che l'ordine sarà elaborato e portato a termine in modo rapido e sicuro. Ricordiamo, inoltre, che forniamo i nostri prodotti in tutta Italia, oltre che in Germania e in Austria.

Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop

DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni 2012

14.04. – 17.04.2012

Tipworld

Importante luogo di ritrovo in Val Pusteria per gli specialisti nei settori alberghiero e della gastronomia in Italia.

08.07. – 15.07.2012

27° Südtirol Classic

Schreyögg è uno dei sostenitori dell'evento dedicato agli oldtimer, divenuto una vera tradizione nel meranese.

16.09. – 21.09.2012

Iba München

La fiera internazionale più importante nel settore dei panifici e delle pasticcerie.

22.10. – 25.10.2012

Hotel 2012

Fiera internazionale a Bolzano specializzata per alberghi e gastronomia.

UN CONSIGLIO SPECIALE

18.05.2012 – 06.09.2012

Stelle Malghe Castelli

Anche quest'anno i palati dei buongustai saranno solleticati da una cucina sopraffina nelle piazze storiche e nelle malghe avvolte dai sapori dell'autenticità. La torrefazione Schreyögg sponsorizza la manifestazione *Stelle Malghe Castelli*, che avrà luogo da metà maggio a inizio settembre a Merano e dintorni in occasione di serate all'insegna dei piaceri della buona tavola. Il clou dell'evento è rappresentato da cinque serate di gala presso cinque castelli e rocche che punteggiano il meranese. Il menu di gala che allierà queste serate sarà creato con passione dai nostri cinque chef stellati. Vi consigliamo vivamente di prenotare! Inoltre, gli amanti della cucina d'autore potranno assaporare da inizio maggio a inizio settembre 2012 una specialità in cinque malghe, preparata secondo le severe indicazioni degli chef stellati. In quest'ottica, la manifestazione *Stelle Malghe Castelli* sottolinea la versatilità culinaria, l'eccellente qualità e l'innovazione della cucina dell'Alto Adige, in particolar modo a Merano e dintorni.

I cinque cuochi stellati:

Gerhard Wieser: 2 stelle Michelin, 18 punti Gault Millau – Ristorante *Trenkerstube* presso l'Hotel Castel, Tirolo

Alois Haller: 1 stella Michelin, 15 punti Gault Millau – Ristorante del'Hotel *Castel Fragsburg*, Merano

Jörg Trafoier: 1 stella Michelin, 16 punti Gault Millau – Ristorante *Kuppelrain*, Castebello

Andrea Fenoglio: 1 stella Michelin, 16 punti Gault Millau – Ristorante *Sissi*, Merano

Anna Matscher: 1 stella Michelin, 16 punti Gault Millau – Ristorante *Zum Löwen*, Tesimo

Le cinque date

18 maggio 2012 – al Castel Tirolo
8 giugno 2012 – al Castello di Scena
17 luglio 2012 – al Castel Katzenzungen
12 agosto 2012 – al Castello di Castebello
6 settembre 2012 – al Castel Pienzenau

Per prenotarsi, rivolgersi alle varie Associazioni Turistiche, a Merano presso l'Azienda di Soggiorno Cura e Turismo.