

# La "Tiroler Edle" conquista le vette del cioccolato

**"Der Schokoladentester", la guida delle cioccolaterie migliori del mondo, premia il cioccolato di Landeck a base di latte di Grigio Alpina con ben quattro "chicchi di cacao". Su 250 produzioni esaminate, le delizie marchiate "Tiroler Edle" vantano il 36esimo posto. Per chi desidera scoprire i segreti di questo cioccolato, il Tirolo occidentale propone un irresistibile itinerario del gusto. In tutto il Tirolo sono 20 i percorsi tematici dedicati alle eccellenze gastronomiche locali.**

"Le creazioni della Tiroler Edle sono un autentico arricchimento per il mondo del cioccolato", così si esprime Georg Bernardini, il guru indiscusso tra i gourmet del cioccolato. Nel corso di due anni Bernardini ha assaggiato 2.700 tipi di cioccolato provenienti da 38 paesi, valutandone la qualità con un punteggio da zero a sei chicchi di cacao: nel novembre del 2012, infine, ha pubblicato il suo verdetto in un volume di oltre 700 pagine. Soltanto in seguito Hansjörg Haag, il creatore del cioccolato Tiroler Edle, ha scoperto di essere stato oggetto di questo prestigioso test anonimo. Attualmente, ci confida Bernardini, premierebbe il cioccolato di Landeck con addirittura cinque chicchi di cacao: nel frattempo, infatti, Haag ha iniziato ad utilizzare nel suo laboratorio ingredienti ancora più selezionati.

## **Un occhio infallibile per una serie di successi**

La pasticceria tradizionale Haag di Landeck produce cioccolato artigianale dal 2001. Hansjörg Haag ha appreso la suprema arte della lavorazione a mano in Svizzera, perfezionandola di anno in anno grazie alla sua audacia, un grande intuito e migliaia di tentativi. Sono 46 le varianti prodotte da questa famiglia di cioccolatai, tra cui la Edle ripiena, il cioccolato al latte, l'edizione al whisky, la "purissima", la "oben ohne" con i frutti a vista e la Tiroler Zarte. Haag valuta la provenienza dei suoi ingredienti semplicemente "fidandosi dei suoi occhi". Menta di montagna, miele di rododendro, mirtillo rosso, distillati di prugna di Stanz e latte di Grigio Alpina, ecco le prelibatezze che finiscono nelle sue pentole. Solo i chicchi di cacao non provengono dalla regione del Tirolo West, aggiunge il maître chocolatier, "Per il cioccolato base utilizziamo pregiato cacao coltivato da piccoli agricoltori di Venezuela, Ghana ed Ecuador, da cui ci riforniamo a un prezzo più alto del fair trade."

## **C'è latte e latte**

"Il latte della Grigio Alpina ha un sapore particolare, molto piacevole, che emerge distintamente anche nel cioccolato", scrive Bernardini. Per le sue creazioni Haag utilizza ogni anno 20.000 litri di latte esclusivamente di Grigio Alpina. Da questo latte di bovino autoctono si ricava, per esempio, una panna fresca straordinaria, ma la cui lavorazione richiede grandissima abilità. Il contenuto di grassi e, quindi, la consistenza del cioccolato,

varia dal 32 al 38 per cento a seconda della vegetazione, del meteo e della stagione. "Tutto deve essere miscelato a mano", dichiara Haag con un sorriso, "perchè un macchinario computerizzato fallirebbe miseramente". Oltre all'aroma unico, il latte di Grigio Alpina presenta una maggiore percentuale di omega 3, minerali, e vitamine e una particolare composizione di caseina. Questa rara varietà bovina, menzionata per la prima volta nel 40 d.C., è tra le più antiche fra quelle che si trovano sulle Alpi. Da secoli gli allevatori parlano di "nobiltà", una caratteristica che si rifà certamente anche al particolare profilo della testa e delle corna. D'altra parte, come negarlo: la lucentezza attorno agli occhi nerissimi, la corona argentea intorno al muso e il ciuffo sbarazzino sulla fronte grigia fanno immediatamente pensare a un' "elegante signorina" tra le mucche. "Die Edlen", ovvero "le nobili", ecco come gli allevatori chiamano ancor oggi i loro raffinati esemplari di Grigio Alpina. Con lo spiritoso marchio "Tiroler Edle", quindi, il cioccolato di Haag resta in tutti i sensi fedele alle origini.

### **Il "nobile" itinerario del gusto**

Gli appassionati di gastronomia possono mettersi sulle tracce della Grigio Alpina nel suo ambiente naturale originario, i ripidi pascoli attorno a Landeck. Andrea Weber, direttrice della regione turistica TirolWest, invita a non perdere questo straordinario itinerario del gusto: "Una volta raggiunto il Venet in funivia, incamminatevi tra i pascoli della Grigio Alpina a 2.000 metri verso la malga Gogles Alm. Qui potrete assaggiare latte appena munto e assistere da vicino alla produzione del formaggio. La camminata prosegue poi in direzione del centro visitatori del parco Gachenblick." Il ristorante adiacente serve, ovviamente, delizie ricavate dalla Grigio Alpina. A bordo della comoda navetta si scende a valle e, giunti a Landeck, non si può resistere al latte di montagna nella sua variante più peccaminosa: il cioccolato. Hansjörg Haag in persona vi guida attraverso la produzione del cioccolato nella sua pasticceria e, armati di berretto, grembiule e frusta, vi svela sul campo alcuni dei suoi segreti.

### **Genuinità: la nobiltà perfetta delle origini**

Ispirandosi al "Schokoladentester", anche chi l'assaggiatore non lo fa di mestiere può mettersi sulle tracce delle tante straordinarie specialità che costellano il Tirolo. Nella regione TirolWest, a soli tre chilometri da Landeck, i "Tirolo tester" più entusiasti possono seguire il gustoso itinerario della prugna di Stanz. A Stanz, simpatico paesino di seicento anime, oltre 53 piccole distillerie ricavano dal succoso frutto blu dei liquori che hanno ricevuto riconoscimenti a livello internazionale. Una visita guidata all'interno di una distilleria, con tanto di degustazione e passeggiata attraverso i frutteti tra gli antichi borghi di Stanz e Grins, unisce le gioie del palato al piacere genuino della natura.

### **I 20 itinerari del gusto del Tirolo**

Prügelorte di Brandenburg, formaggio fresco alle erbe di malga, fragranti Gröstl alle patate di Mieming e formaggio ricavato da latte da fieno: al solo pensiero viene l'acquolina in bocca, non c'è che dire. Per rendere davvero perfetta un'esperienza di gusto attraverso la gastronomia tradizionale, però, non può mancare un'escursione nei territori dove hanno origine questi

eccezionali prodotti. Tra la ricca gamma di specialità locali, il Tirolo propone 20 itinerari del gusto dedicati ad altrettanti prodotti regionali. Agli interessati viene data la possibilità di partecipare a visite guidate, dimostrazioni culinarie o degustazioni in compagnia di altri appassionati e di esplorare le montagne circostanti con una guida escursionistica. I più intraprendenti, poi, possono partire da soli alla scoperta dei profumi e dei sapori delle prelibatezze del Tirolo.

Per informazioni dettagliate: **Tirol Info**, Tel. +43.512.7272-0, [info@tirol.at](mailto:info@tirol.at) e [www.tirolo.com](http://www.tirolo.com)

Foto da scaricare gratuitamente da [www.tirolo.com/stampa](http://www.tirolo.com/stampa) o da [www.tirolimages.at/presse](http://www.tirolimages.at/presse)

**Tirol Werbung GmbH – Ufficio turistico del Tirolo Austriaco**  
Maria Theresien Str. 55  
6010 Innsbruck, Austria

Esther Wilhelm  
Head of Marketing Netherlands, Belgium, Italy, France  
Tel. +43.512.5320-660  
[esther.wilhelm@tirolwerbung.at](mailto:esther.wilhelm@tirolwerbung.at)  
[www.tirolo.com/stampa](http://www.tirolo.com/stampa)