

#wirsindKitzbüchel präsentiert KITZ Kulinarik x Piemont 2024

Ein weiterer Meilenstein in der konkreten Umsetzung der gesetzten Handlungsschwerpunkte im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbüchel.

Kitzbüchel Tourismus setzt im Herbst einen weiteren kulinarischen Schwerpunkt und veranstaltet zum vierten Mal ein kulinarisches Kooperationsprojekt mit dem Piemont.

Nach dem Auftakt in den Kitzbüheler Genussherbst Ende August trifft von 10. bis 13. Oktober 2024 im Kitzbüheler Stadtpark KITZ Kulinarik auf die italienische Region Alba, die für ihre kulinarischen Schätze bekannt ist.

Kitzbüchel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser freut sich auf das bevorstehende KITZ Kulinarik x Piemont-Wochenende: „Die Präsentation kulinarischer Köstlichkeiten unserer regionalen Betriebe in Kooperation mit Partnern aus dem Piemont fügt sich harmonisch in die Umsetzung des Erfolgsmusters Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbüchel ein. KITZ Kulinarik x Piemont ist Teil unserer herbstlichen #Genussmoment-Kampagne, um diese besondere Jahreszeit mit ihren sportlichen und kulinarischen Möglichkeiten verstärkt in das Schaufenster zu stellen.“

Kitzbüchel trifft Piemont

Hochqualitative Produkte, engagierte GastronomInnen und regionale ProduzentInnen - all das sind die Zutaten für genussfreudige Tage im Kitzbüheler Stadtpark. Bei KITZ Kulinarik x Piemont treffen Kitzbüheler Spezialitäten Mitte Oktober 2024 auf Produkte aus dem Piemont.

Das qualitativ hochwertige Veranstaltungskonzept lädt von Donnerstag bis Sonntag bereits zum vierten Mal zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen in den Stadtpark Kitzbüchel und präsentiert lokale Produkte aus Kitzbüchel und Alba mit erzählbaren und zugleich erlebbaren Geschichten.

Die hochkarätige Kooperation der beiden Genussregionen kreiert neue Geschmackserlebnisse. Neben lokalen Kitzbüheler Köstlichkeiten bietet das Piemont das Beste aus Alba, vor allem den weltberühmten weißen Alba-Diamanten sowie zahlreiche exquisite und qualitativ-hochwertige Trüffelspezialitäten an.

Feinschmeckerherzen genießen weitere typische Erzeugnisse wie Haselnüsse, Tjarin und Reis aus dem Baraggia-Gebiet. Besondere Weine aus dem Langhe-Territor wie Barolo, Barbaresco und Nebbiolo d'Alba runden neben exklusiven Aperitivi und Grappe das kulinarische Geschmackserlebnis ab.

Auf dem Menüplan steht bei KITZ Kulinarik x Piemont eine facettenreiche Bandbreite an Gerichten: von Trüffel-Eierspeise mit getoastetem Bauernbrot und Tatar vom Tiroler Jahrling mit Eigelb und Trüffel aus dem Piemont über Tagliolini mit frischem Trüffel und Ochsenschlepp-Ravioli mit Trüffel bis hin zu Coscia di Agnello al Vino Rosso. Auch Gerichte wie Trüffel-Risotto mit Kinara-Käse, Gnocchi mit Sauce aus Trüffelschmelzkäse und gehackten Haselnüssen sowie Antipastiteller werden an den Ständen im Kitzbüheler Stadtpark angeboten.

TIPPS

Bei KITZ Kulinarik x Piemont 2024 werden erstmals die faszinierenden Trüffelhunde der Rasse Lagotto Romagnolo präsentiert - am Donnerstag, den 10. Oktober 2024 ab 14:30 Uhr und am Freitag, den 11. Oktober 2024 ab 13:00 Uhr. Um das einzigartige Suchverhalten dieser Hunde anschaulich zu demonstrieren, gibt es verschiedene Möglichkeiten: So könnten Trüffel zum Beispiel unter Blumentöpfen versteckt, hinter Menschen platziert oder, wenn möglich, im Boden vergraben werden.

Im Restaurant Berggericht trifft bis Samstag, den 12. Oktober 2024 „Cucina Alpina Tirolese auf Cucina Alpina Piemontese“. In Kooperation mit Produzenten aus dem Piemont bietet das Berggericht an diesen Abenden ein besonderes kulinarisches Erlebnis im Restaurant an. Am Eröffnungsabend sind auch Produzenten vor Ort vertreten.

Alle Informationen finden Sie unter kulinarik.kitzbuehel.com