



PERSBERICHT

Om de vingers bij af te likken

Traditionele culinaire hoogstandjes in Val Gardena

Wie aan Italië denkt, denkt vaak aan pizza. De Italiaanse vallei, Val Gardena, biedt echter nog veel meer culinaire hoogstandjes op de menukaart aan. Naast het feit dat het gebied een schitterend landschap heeft, er veel sportieve activiteiten uitgevoerd kunnen worden, kan er dus ook heerlijk gegeten worden. Dit zijn een aantal typisch Zuid-Tiroler voorbeelden die zeker het proberen waard zijn tijdens een vakantie in de Dolomieten.

Crafuncins

Naast pizza's staat Italië ook bekend om haar verrukkelijke pasta's, dit is in Val Gardena niet anders. Een klassieker uit deze regio is crafuncins. Dit is de benaming voor ravioli, ofwel deegvelopjes, gevuld met spinazie en kaas. De crafuncins is een smakelijk, en vullend, gerecht op de kaart. Een perfecte maal om nieuwe energie te krijgen voor een volgende ronde op de latten.

Bombardino

Bombardino is een populaire warme drank in Italië die gedurende de winter, vooral in wintersportgebieden als Val Gardena, wordt gedronken. Het drankje wordt gemaakt door evenveel advocaat of eggnog als brandy, te mixen. Het wordt warm geserveerd met slagroom. Er zijn verschillende variaties: met koffie, rum of whisky. Ontzettend lekker om vanbinnen weer warm te worden!

Knödel

Een gerecht dat in veel verschillende streken bereid wordt is de knödel. Een knödel is een bal, vaak, maar niet altijd, van oud brood gemaakt is.

De vulling van de bal is in veel varianten te verkrijgen. Zo kan de knödel gevuld zijn met gehakt, Tiroler spek, spinazie of kaas. De zoete variant wordt overigens ook vaak gegeten, deze versies zijn gevuld met bijvoorbeeld pruim- of abrikozenjam of vanillesaus.

Wijnsoep

Ook de wijnsoep is een absolute aanrader wanneer je in een restaurant in Val Gardena wat wilt bestellen. De soep is vrij simpel, een romige soep die gemengd is met een lokale witte wijn, maar dat maakt het gerecht zeker niet minder bijzonder. Als finishing touch worden er vaak vers gemaakte croutons bij geserveerd.

Buchteln

Voor de echte zoetekauw zijn de buchteln een echte 'must taste'. Het zijn zoete broodjes gemaakt van gistdeeg en gevuld met jam, gemalen maanzaad of wrongel en gebakken in een grote pan zodat de broodjes aan elkaar plakken.

De traditionele Buchtel is gevuld met Powidl-pruimjam. Buchteln worden gegarneerd met vanillesaus, poedersuiker of naturel en warm gegeten. Deze lekkernij wordt over het algemeen als dessert geserveerd, maar kan natuurlijk ook als hoofdgerecht worden gegeten.

Val Gardena (1226 - 2700m hoogte), liggend in het hart van de Dolomieten, is een vallei in Zuid-Tirol bestaande uit 3 dorpjes, Selva Gardena (Wolkenstein), S. Cristina (St. Christina) en Ortisei (St. Ulrich). De Italiaanse Dolomieten zijn vanwege hun uitzonderlijke schoonheid door de UNESCO aangewezen tot cultuur- en natuurwonder en staan op de Werelderfgoed lijst. Val Gardena is een van de valleien die in de Dolomieten ligt. Zowel in de zomer als in de winter is het in Val Gardena zeer aangenaam.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie:

Voor meer informatie over het persbericht en/of beeldmateriaal:
Laurence Hannon – 0479 63 00 02 – laurence.hannon1@gmail.com



Buchtel