

I commenti dei presidenti delle associazioni di cuochi

Stefano Goller, Trentino: "Il progetto "Euregio in tavola", dal mio punto di vista, è stato un viaggio straordinario, ricco di scoperte e di incontri. Ha messo in luce il valore della nostra categoria, dei nostri prodotti gastronomici e la bellezza dei territori che ci uniscono, dando voce a tradizioni culinarie che, intrecciandosi, hanno saputo ispirare nuovi modi di creare e di raccontare il gusto. La mia speranza è che questo cammino culturale possa continuare, diventando un ponte sempre più forte tra i nostri tre territori e tra le persone che, con passione, li rappresentano".

Patrick Jageregger, Alto Adige: "“Euregio in tavola” mostra in modo impressionante quanto siano fortemente legate dal punto di vista culinario i nostri tre territori alpini. Per noi cuochi questo progetto è stato un'occasione speciale per mettere in luce insieme tradizione, artigianato e regionalità. La serie ha dimostrato quanto sia vivace e creativa oggi la cucina alpina e quanta passione vi sia in essa".

Philipp Stohner, Tirolo: 'Un progetto sensazionale che dimostra ancora una volta quanto sia importante la nostra offerta culinaria nell'Euregio. Ritengo che l'apprezzamento per i nostri cuochi motivati e appassionati sia un "must" assoluto se si vuole continuare a vivere la cucina dall'alpe al ristorante stellato. Più che mai è necessaria la coesione".

Elenco delle puntate di “Euregio in Tavola”

1. (13/02/25) Matteo Delvai – Trentino: Ravioli ripieni "Caronzièi"
2. (27/02/25) Clemens Gesser – Tirolo Orientale: Cucina tradizionale alpina del Tirolo Orientale "acqua & malghe" - Trota | Latte ai porri | Salsefrica nera | Mirtillo rosso | Abete rosso
3. (20/03/25) Tina Marcelli – Alto Adige: Canederli pressati di Tina su zuppa di farino con insalata di cavolo cappuccio
4. (10/04/25) Stefano Goller – Trentino: Delizia di trota salmonata in manto di carne salada, con vellutata al Trentodoc, olio del Garda e clorofilla di crescione di fiume, polvere di olive essiccate
5. (01/05/25) Stephan Zippl – Alto Adige: Orzo all'aglio orsino, asparagi, salsa bolzanina, Schüttelbrot
6. (22/05/25) Michael Ploner – Tirolo: Pollo marinato alla tirolese, salsa di peperoni, maionese all'erba cipollina e pane con lievito madre
7. (12/06/25) Luca Zotti – Trentino: Crostone di pan brioche alla farina di corteccia di larice, con roastbeef di lombata di cervo alle erbe selvatiche, spezie e bacche del bosco
8. (11/09/25) Peter Fankhauser – Tirolo: Fungo criniera di leone con girasole e reynoutria japonica, french dressing vegano e sorbetto allo shiso

9. (02/10/25) Andrea Irsara – Alto Adige: Cervo alla Tommy in salsa alle erbe aromatiche e ginepro, cavolo rosso, crema di sedano e marmellata di mirtilli rossi
10. (23/10/25) Madlen Hackl – Tirolo: Varietà di vitello tirolese
11. (13/11/25) Roland Hanny – Alto Adige: Riebel di grano saraceno alle mele della Val Venosta
12. (04/12/25) Giulia Segna – Trentino: "Tortèl & Gropèl": croccanti frittelle con finferli, pancetta affumicata e vino rosso locale Gropello