

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1079 del 08/05/2025

A Bolzano i piatti dell'Euregio firmati da 12 chef dei tre territori. La presidenza altoatesina promuove la cooperazione tra le associazioni di cuochi

"Euregio in tavola", ieri una serata di presentazione per la cucina regionale alpina

I dodici chef del progetto video-culinario "Euregio in tavola" ieri sono stati al centro di una serata di presentazione organizzata dall'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino presso la Fiera di Bolzano. Ognuno di loro ha portato la propria interpretazione di quattro piatti tipici dei tre territori, che saranno resi noti al pubblico grazie a una serie di video diffusi nell'ambito di un ampio progetto di comunicazione realizzato nel corso del 2025, anno della presidenza altoatesina dell'Euregio.

Come hanno evidenziato in apertura i rappresentanti istituzionali, l'obiettivo del progetto è quello di evidenziare l'importanza della ricca cucina regionale di Tirolo, Alto Adige e Trentino. Il presidente dell'Euregio e presidente della Provincia autonoma di Bolzano Arno Kompatscher ha sottolineato che "La cucina dell'Euregio combina i migliori ingredienti dei nostri territori per creare un piatto unico. Non è solo un simbolo della nostra unità nella diversità, ma anche un fattore economico. Con 'Euregio in tavola', apre la strada a una cucina sostenibile".

Presente all'evento l'assessore alle politiche per la casa, patrimonio, demanio e promozione della conoscenza dell'Autonomia della Provincia autonoma di Trento Simone Marchiori. "L'Euregio vuole rendere visibile l'identità culturale e storica dei nostri territori e creare nuove sinergie - ha detto l'assessore. Con "Euregio in tavola" è stata attivata un'importante collaborazione tra le tre associazioni di cuochi dei nostri territori: il Trentino, con la sua straordinaria tradizione culinaria, può dare un contributo prezioso anche per far conoscere i prodotti e le tradizioni locali".

Günther Platter, uno dei padri fondatori dell'Euregio e già capitano del Tirolo, ha ricordato l'obiettivo originario della collaborazione: "Ho avuto il piacere e la fortuna di accompagnare e sostenere l'Euregio fin dalla sua fondazione. L'Euregio mi stava - e mi sta tuttora - a cuore ed è un modello di cooperazione transfrontaliera in tutta Europa. Il progetto 'Euregio in tavola' dimostra letteralmente come la ristorazione possa unire e avvicinare le persone. Sono particolarmente lieto che i video mostrino anche quanti progetti di valore l'Euregio abbia prodotto per la popolazione dalla sua fondazione nel 2011".

Nel corso di una tavola rotonda, i presidenti delle tre associazioni di cuochi Patrick Jageregger (Alto Adige), Stefano Goller (Trentino) e Philipp Stohner (Tirolo) hanno presentato gli obiettivi del progetto. Inoltre, tre chef di "Euregio in tavola", Tina Marcelli, Giulia Segna e Madlen Hackl, hanno raccontato le loro esperienze durante le riprese e la loro carriera nella gastronomia di alto livello.

"Abbiamo aderito con convinzione fin da subito a questo progetto, che consideriamo un'importante occasione di scambio e dialogo tra i territori dell'Euregio. Crediamo nel valore della conoscenza reciproca, nella condivisione delle tradizioni e nella valorizzazione dei prodotti che raccontano l'identità culturale di ciascuna area", ha detto Goller.

"La cucina è un'espressione dell'identità territoriale e della viva tradizione. 'Euregio in tavola' porta sullo schermo le radici culinarie dei nostri territori in modo suggestivo e mostra quanto sia vivace e diversificata

la nostra cultura gastronomica comune. Il progetto è un forte simbolo dell'autenticità, dell'origine e del potere della cucina territoriale di connettere le persone al di là dei confini", ha aggiunto Jageregger. "Dai ristoranti stellati e pluripremiati alle locande e ai rifugi di montagna: la nostra Euregio è leader culinaria nel territorio alpino e dovremmo esserne più orgogliosi. Dobbiamo mostrare apprezzamento per le nostre aziende e farlo insieme. Questo aiuterà tutti ad affermare ulteriormente le nostre destinazioni come mete gastronomiche. Negli ultimi anni questo aspetto è stato trascurato soprattutto nel Tirolo del nord, anche se lo standard è estremamente elevato. Questa "via maestra" gastronomica in Alto Adige, Trentino e Tirolo del nord e orientale è un'ulteriore dichiarazione a favore della nostra splendida professione, nonché del rafforzamento delle associazioni di cuochi nei singoli territori. Con la cucina si può fare molto", ha concluso Stohner.

Da febbraio 2025 e fino al prossimo autunno, vari partner televisivi e radiofonici dei tre territori dell'Euregio trasmettono le dodici video puntate del progetto "Euregio in tavola" a intervalli di alcune settimane. Sono coinvolti dodici chef, quattro per ciascuno dei tre territori dell'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino - che accompagnano il pubblico attraverso le stagioni con i loro piatti regionali preferiti. Ogni episodio fornisce anche informazioni interessanti sulla storia, la cultura e i progetti dell'Euregio.

Dopo la trasmissione iniziale, i video e i ritratti dei cuochi, le ricette oltre ad ulteriori informazioni vengono pubblicati sul sito web dell'Euregio alla sezione [Euregio in tavola](#).

A [questo link](#) immagini e intervista

I cuochi e le loro ricette

Matteo Delvai – Trentino

"I Caronzièi"

Clemens Gesser - Tirolo Orientale

"Cucina locale del Tirolo orientale acqua e pascolo"

Tina Marcelli – Alto Adige

"Canederli pressati di Tina in zuppa contadina (Brennsuppe) con insalata di cavolo"

Stefano Goller – Trentino

"Il lingotto di trota salmonata, in manto di carne salada, con vellutata al TrentoDoc, clorofilla di erbe primaverili e polvere di olive essiccate"

Stephan Zippl - Alto Adige

"Orzo all'aglio selvatico, asparagi, salsa bolzanina e pane di segale croccante 'Schüttelbrot'"

Michi Ploner - Tirolo

"Chicken piri piri"

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"

Peter Fankhauser - Tirolo

"Cavolo rapa, caffè, wasabi, sambuco"

Andrea Irsara - Alto Adige

"Sella di cervo nostrano cotta su griglia a carbone vegetale, con erbe selvatiche, pino cembro e purea di sedano rapa"

Madlen Hackl - Tirolo

"Vitellino tirolese – Nose to Tail"

Roland Hanny - Alto Adige

"Frittata sbriciolata di grano saraceno con mela"

Giulia Segna - Trentino
"Tortèl e Gropèl"

(sil.me)