



## L' Osttirol è ben rappresentato nel firmamento culinario

Dopo 15 anni è stato celebrato il ritorno della Guida Michelin in Austria, che ha portato una pioggia di stelle sui ristoranti tirolesi. Il Gannerhof di Innervillgraten, un ristorante dell' Osttirol, è stato premiato più volte.

Il Tirolo è il vincitore austriaco dell'attuale Guida Michelin. 20 ristoranti sono stati premiati con 2 o 1 stella Michelin. Inoltre, 3 ristoranti hanno ottenuto la stella Michelin verde per la sostenibilità e 7 Bib Gourmands per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. La particolarità dei premi Michelin è la comparabilità internazionale e l'indipendenza dei tester, molto apprezzata dai buongustai di tutti i paesi, che contribuiscono così alla visibilità globale delle aziende premiate.

L' Osttirol può vantare diversi riconoscimenti: da un lato il Gannerhof, unico ristorante dell' Osttirol ad aver ottenuto una stella Michelin e inoltre insignito della "stella Michelin verde" per la sostenibilità. D'altra parte, ben tre ristoranti dell' Osttirol sono riusciti a ottenere un Bib Gourmand: il ristorante "Das Pfleger" ad Anras, il Saluti a Matrei in Osttirol e l' Almfamilyhotel Scherer a Obertilliach. Anche la Rauterstube a Matrei e il ristorante del Parkhotel Tristachersee hanno meritato una menzione nella rinomata Guida Michelin.

## Il Gannerhof incarna la natura, l'arte e la cucina

Josef Mühlmann, chef e proprietario del Gannerhof a Innervillgraten, ne è certo: filosofeggiare sulla cucina e sui prodotti utilizzati ripaga visibilmente. Dopo 4 cappelli, l'Oscar della cucina e molti altri riconoscimenti, Josef Mühlmann può ora fregiarsi anche del titolo di chef stellato. E questo sotto diversi aspetti: non solo ha ottenuto 1 stella Michelin, ma anche una delle sole 13 stelle Michelin verdi assegnate in tutta l'Austria per la sostenibilità. Ed è proprio questo che contraddistingue Josef e il Gannerhof: regionalità vissuta nella scelta dei prodotti e cucina senza fronzoli, con poca ostentazione ma tanta raffinatezza.

## Esperienze culinarie come motore delle vacanze

La cucina regionale e le esperienze culinarie sono decisive per il 40% dei turisti al momento della prenotazione. Il presidente dell'ente turistico dell' Osttirol Franz Theurl considera la gastronomia un biglietto da visita per la regione e sottolinea ancora una volta l'importanza della cucina per l'ulteriore sviluppo del turismo di qualità nell' Osttirol: "I nostri ristoranti sono già famosi oltre i confini regionali. Con i riconoscimenti della Guida Michelin, questa notorietà si estende a livello internazionale. L' Osttirol tale non è quindi solo un paradiso naturale e all'aria aperta, ma anche un punto di riferimento culinario "sulla bocca di tutti". Congratulazioni a Josef Mühlmann e al suo Gannerhof, nonché agli altri ristoranti premiati nella regione: il mio più grande rispetto per il vostro grande lavoro", ha dichiarato il presidente Franz Theurl.

