

02.02.2011 - 19:00 Uhr

Globus: Le Tyrol du Sud Le pays des saveurs alpines et méditerranéennes



Spreitenbach (ots) -

- Indication: Des images peuvent être téléchargées sous:
<http://www.presseportal.ch/fr/pm/100004627> -

Du fromage corsé, en passant par le lard parfumé et jusqu'au vin élégant, les producteurs du Tyrol du Sud font revivre les anciennes traditions. Authenticité et tradition.

Grâce à leur haute minéralité et aux vignobles anciens, les vins de la cavée Cantina Terlano s'inscrivent parmi les meilleurs vins du monde. Hansi Baumgartner, fromager-affineur est spécialisé dans l'ennoblissement des fromages de très grande qualité. Et bien sûr, le lard et la charcuterie de la boucherie Steiner ne sont élaborés qu'à partir de viandes du terroir. L'authenticité et la tradition représentent un enjeu majeur également pour les autres producteurs sud tyroliens. Pour les producteurs tout comme la haute cuisine, les exigences de haut niveau font de la gastronomie sud tyrolienne un véritable plaisir pour le palais.

Les douze producteurs

Jörg Trafoier, chef étoilé

Jörg Trafoier est aux fourneaux de son restaurant «Kuppelrain» à Kastelbell et est classé parmi le top 5 des chefs étoilés du Tyrol du Sud. Déterminé, ambitieux et avisé, Trafoier oeuvre dans sa cuisine tout en affirmant ses racines du Vinschgau. Se livrant entièrement à sa passion et aussi souvent que possible, le grand chef associe à ses créations des produits authentiques de grande qualité issus du Tyrol du Sud. Il est secondé par son épouse Sonia, l'une des sommelières les plus prisées du Tyrol du Sud. Voici les produits du chef étoilé en vente chez Globus: la terrine de truite fumée, la salade de chou blanc caramélisée, le ragoût d'agneau «à la Kuppelrain» et la terrine de yogourt aux abricots. Est disponible également le livre de cuisine signé Trafoier et intitulé «Kreativ kochen in Südtirol» (La créativité culinaire du Tyrol du Sud) (Edition Raetia / Fr. 49.90).

Urban Gluderer, herbes aromatiques bio

Au Kräuterschlössl (le château aux herbes) à Goldrain, le maître des lieux Urban Gluderer et sa famille cultivent des herbes aromatiques

ainsi que des fleurs comestibles, toutes dédiées aux sels, aux mélanges floraux et aux produits cosmétiques élaborés par leurs soins. Ils s'interdisent toute mise en oeuvre de produits chimiques, de cuivre, de soufre et d'engrais chimiques. Le binage hebdomadaire des cultures, la récolte soignée, la déshydratation et la propre transformation confèrent aux produits de la famille Gluderer leur richesse biologique.

Karl Luggin, ferme fruitière

La ferme de Kandlwaal de Karl Luggin et de sa famille se situe au coeur du Vinschgau, à Laas, le village de marbre connu dans le monde entier. Là-bas, sur les coteaux ensoleillés baignés dans un climat harmonieux mûrissent de nobles fruits et herbes d'une qualité exceptionnelle. La famille Luggin élabore des produits au goût pur, sublime et raffiné. Cette famille fort active se singularise par sa constance paysanne et son amour pour le métier. Son jus de pomme, ses fruits secs, ses pommes Weirouge, ses vinaigres et moutardes sont disponibles chez Globus ***delicatessa.

Helmuth Profanter, boulanger pionnier

Profanter, l'atelier de boulangerie naturelle à Bressanone, confectionne des spécialités boulangères et pâtisseries traditionnelles du Tyrol du Sud tout comme des pains complets à base de céréales très anciennes. Les recettes de famille se démarquent par un savoir-faire artisanal se passant de stabilisants et d'émulsifiants et autres préparations boulangères chimiques. Il y a 20 ans, Helmuth Profanter a commencé à rendre accessible le «Schüttelbrot» à un large public. Aujourd'hui, c'est l'une des spécialités sud tyrolienne les plus connues. La variante miniature du «Schüttelbrot» et les Crockys Bio sont en vente chez Globus ***delicatessa.

Hansi Baumgartner, fromager-affineur

Dans un bunker de la Seconde Guerre mondiale perdu au fin fond des montagnes de Varna, Hansi Baumgartner affine ses fromages du terroir. Le premier et pour l'instant le seul et unique fromager-affineur du Tyrol du Sud est spécialisé dans l'ennoblissement de fromages de très haute qualité, élaborés par des exploitants régionaux. Il ennoblit ses fromages par de la sarriette, des amandes de terre, du foin, du whisky et du marc. Au départ, seule une petite sélection de fromages et de spécialités locales était réservée à la clientèle habituelle du restaurant historique «Pichler» et à l'épicerie fine située à proximité. Dès à présent, ses fromages sont disponibles aussi chez Globus ***delicatessa.

Werner Beikircher, boucherie Steiner

Depuis trois générations, la boucherie traditionnelle est tenue par la famille Steiner avec à sa tête Werner Beikircher, à Rasun Anterselva dans le Val Pusteria. La boucherie Steiner se distingue par la sélection soignée des animaux, l'intérêt pour les techniques nouvelles et les procédés de transformation en douceur ainsi que par les hautes exigences de qualité. C'est avec passion que l'entreprise familiale produit du lard et de la charcuterie d'une qualité exclusive. La boucherie Steiner compte parmi les rares exploitations à disposer d'un propre abattoir contrôlé et est le seul établissement habilité à transformer le gibier.

Stefan Gruber, confiturier

C'est en plein coeur de la vallée de Prags, dominée par les reliefs majestueux des Dolomites et à 1250 m d'altitude que sont cultivées des baies qui, ensuite, sont transformées en préparations fruitées à tartiner, en sirops et en chutneys dans une petite manufacture appartenant à Stefan Gruber. Les baies de ce jeune confiturier très

dynamique possèdent un arôme intense ainsi qu'une teneur élevée en fructose. L'amour du détail fait de ses créations gourmandes le régal des gourmets. Parmi les 22 différentes variétés de préparations fruitées à tartiner que compte son éventail dans l'entre-temps, une sélection est disponible chez Globus ***delicatessa.

Thomas Kohl, ferme fruitière Troidner

La ferme fruitière Troidner, offrant un panorama pittoresque sur les Dolomites, se trouve à Unterinn am Ritten. Sur les versants ensoleillés côté sud, on voit mûrir les pommes dont Thomas Kohl se servira pour élaborer ses délicieux jus de fruits, mais aussi ses exquises préparations fruitées, ses gelées et son fameux cidre. Thomas Kohl utilise et transforme exclusivement des pommes bien mûres, génétiquement non modifiées et s'épanouissant en symbiose avec la nature. Ses jus de fruits tirant tantôt sur le rouge, le jaune voire la couleur crème ne constituent pas uniquement un plaisir gustatif, mais aussi un régal pour les yeux. Son jus de pomme frais et fusant est disponible chez Globus ***delicatessa.

Anton Oberhöller, pâtissier & chocolatier

Aujourd'hui, l'ancien atelier du pâtissier Anton Oberhöller est entièrement dédié à la préparation du chocolat. Ses créations à base de pommes ou de poires séchées sont des plus fruitées. Ce qui est insolite et qui fait toute sa fierté, c'est le mariage unique du chocolat et du pin de montagne du Tyrol du Sud. Il s'agit d'un chocolat amer extraordinairement fondant agrémenté d'une note âpre de menthe et d'accents frais venus tout droit de la forêt. Anton Oberhöller utilise exclusivement des produits locaux traditionnels, de culture biologique contrôlée.

Klaus Gasser, cave Terlan

Klaus Gasser, patron de la cave Cantina Terlano, élabore des vins authentiques, individuels et incomparables. Les vignobles de Terlan s'étendent des coteaux aux pentes douces partant du fond de la vallée pour se prolonger jusqu'aux escarpements de la montagne. C'est ici que pousse un vaste éventail de cépages dans des conditions quasi méditerranéennes. Les propriétés spécifiques du sol, les conditions microclimatiques, l'âge avancé des pieds de vigne, les vignobles bien entretenus au rendement faible par cep et l'utilisation exclusive de raisins sains et bien mûrs donnent naissance à des vins portant l'empreinte de leur terre d'origine.

Theodor Walcher, distillerie de la ferme Alfons Walcher

«C'est l'une des meilleures grappas» s'arroge à dire Luigi Veronelli, l'illustre journaliste spécialisé en vins, sur la grappa à base de gewurztraminer élaborée par Walcher. Ayant une saveur intense de muscat, le noble nectar dénote des arômes de fruits exotiques qu'allient des nuances épicées et un rien de genièvre. La distillerie de la ferme Walcher à Frangart perpétue la tradition familiale depuis neuf générations. En matière de grappa, tout le talent réside dans la manière de restituer fidèlement les arômes du cépage. Et l'entreprise sud tyrolienne excelle dans cet art. La qualité de haut niveau repose sur trois piliers: le régionalisme, la tradition et le développement durable.

Ulrich Wallnöfer et Günther Hölzl, marché gourmet

Des lamelles de tomates séchées, des rondelles de pommes enrobées de chocolat, du vin, du pain aux fruits secs et le sucre au gingembre, le tout joliment conditionné, garnissent les rayons du marché gourmet des deux propriétaires. Au comptoir des produits frais on trouve les fromages, les viandes et les charcuteries les plus variées. Faire ses emplettes au marché gourmet «PUR Südtirol» est une véritable délectation. L'idée d'Ulrich Wallnöfer et de son associé Günther

Hölzl est de présenter toute la diversité des produits du terroir.
Les deux associés connaissent chaque producteur personnellement. Si
autant de bonnes choses sont cultivées et produites dans cette petite
contrée qu'est le Tyrol du Sud, ceci s'explique par la passion
effrénée de ses habitants pour les produits, les animaux et la terre.

Matériel photo:

Sur le site <http://pressebilder.globus.ch> (Identifiant : presse; mot
de passe: media), vous trouverez des photos actuelles.

Contact:

Globus Information produits, Nathalie Schambacher
Tél. 021 342 92 98, courriel : nathalie.schambacher@globus.ch

Service de presse des Grands Magasins Globus, Jürg Welti
Tél. 058 455 22 04, courriel : media@globus.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004627/100618435> abgerufen werden.