

Cucina Montagna di Livigno Traditionelle Kulinarik auf 1.816 Metern

Das gut versteckte Hochtal von Livigno auf über 1.800 Metern Höhe bietet mit zahlreichen kulinarischen Highlights eine schmackhafte Harmonie aus alten kulinarischen Traditionen und innovativen Neuinterpretationen.

Little Tibet schmeckt einfach! Bisc'cot da Livign, Breciadegl, Salam da Baita, Scimudin Livigno: klingt exotisch. Und schmeckt exorbitant gut. Livigno, das wilde, weltabgeschiedene Tal zwischen Ortler und Bernina, ist ein Hochland des Geschmacks, reich an kulinarischen Köstlichkeiten, die es zu bewahren und weiterzugeben gilt. Mit vielen Aktionen, Veranstaltungen und Spezialitäten wollen die Livignaschi ihre jahrhundertealten kulinarischen Traditionen an die kommenden Generationen weitergeben. Und an alle Gäste, die ihr kulinarisches Shangri-La in Little Tibet suchen.

Tas't: Livignos Hotels bringen Native Food auf den Tisch

Genuss hat hier oben auf über 1.800 Metern eine lange Tradition. Doch die Zeiten ändern sich. Und damit auch die Geschmäcker. Was jedoch nie aus der Mode kommt, ist das Reine, Echte, Unverfälschte. Und genau das servieren die Hotels in Livigno ihren Gästen mit dem neuen Projekt „Tas't - Livigno Native Food“: Neben dem traditionellen Frühstücksbuffet richtet jedes teilnehmende Hotel die „Livigno Frühstücksecke“ ein. Wer sich hier bedient, begibt sich auf eine Geschmacksreise vom Feinsten - und lernt die traditionell-innovative Genusswelt Livignos schon am Morgen lieben.

Macht Appetit auf mehr: Livignos kulinarisches Erbe in Buchform

Das Geheimrezept von Livigno besteht aus unverfälschter Natur, bergfesten Menschen - und einer Prise Dolce Vita. Das schmeckt man natürlich. Um Traditionelles zu bewahren und Neues willkommen zu heißen, gibt es Livignos Gaumenfreuden auch in Buchform. Der zweisprachige Bildband „Leina da Saor“ von Giorgio Mondadori lässt mit 100 traditionellen Rezepten und 37 neu aufgelegten Gerichten - optisch köstlich angerichtet auf 250 Fotos - das Wasser im Munde zusammenlaufen. Pflichtlektüre für alle Feinschmecker!

Köche und Konditoren Livignos, vereinigt euch! Zum Wohle aller.

High Quality Food und alpines Dolce Vita - eine Harmonie, die in Livigno seit jeher gut schmeckt. Und seit mehr als 20 Jahren auch verbandlich strukturiert ist. Im Jahr 2001 wurde die „Vereinigung der Köche und Konditoren von Livigno“ (ACPL) gegründet. Das Ziel damals wie heute: die kulinarischen Traditionen des wilden Hochtals zu bewahren, zu fördern und weiterzugeben. Einzigartige Produkte wie Salam da Baita und Scimudin werden heute mit modernen Techniken neu interpretiert. Auch das Frühstücksprojekt „Tas't“ und das Buch „Leina da Saor“ gehören zu den Initiativen des Vereins.

Wer gut wandert, soll auch gut essen: der „Sentiero Gourmet“

Inspiziert vom Buch „Leina da Saor“ wird am 12. Juli der „Sentiero Gourmet“ eröffnet. Der Wanderweg schlängelt sich über fünf Kilometer durch die Wälder der Alpe Vago. An verschiedenen Stationen können die Wanderer Gourmet-Fingerfood und neu interpretierte traditionelle Gerichte probieren.

Gin Contrabbando – die Seele Livignos in flüssiger Form

Wacholder und Livignaschi sind seelenverwandt: Beide sind zäh, anpassungsfähig und widerstandsfähig. Und wild. Kein Wunder, denn beide leben auf 1800 Metern und mehr in einer rauen Bergwelt, die nicht umsonst Klein-Tibet genannt wird. Das herbe Aroma des Gins erzählt von den Schmugglern, die in mondlosen Nächten mit Zucker, Kaffee und

Schnaps in großen Säcken durch die Berge zogen. Seit kurzem gibt es die Seele von Livigno auch in flüssiger Form - als Gin mit dem Namen „Contrabbando - il gin bandito“. Der Gin der Banditen.

Gut für den Flüssigkeitshaushalt: Bier und Schnaps made in Livigno

1816 ist keine Jahreszahl, die man aus dem Geschichtsunterricht kennt, sondern eine Höhenangabe. Genau 1816 Meter über dem Meeresspiegel - und nur einen Steinwurf von der Fußgängerzone entfernt - liegt die Mikrobrauerei „Birrificio 1816“ - die höchstgelegene Europas. Prost! Wer es gerne hochprozentig mag, dem sei „Taneda“ empfohlen. Diesen Likör aus der Moschusschafgarbe, die rund um Livigno nur an ausgewählten Hängen wächst, setzt fast jeder Livignaschi zu Hause an ...

Weitere Informationen unter www.livigno.eu.

Über Livigno:

„Feel the Alps“ — der Leitspruch Livignos ist zugleich die Einladung an alle Aktivurlauber, die vielfältige Ganzjahresdestination in den italienischen Alpen umfassend zu erleben. Im Winter besticht der größte Wintersportort der Lombardei, der im Winter 2016/2017 mit dem zweiten Platz der „Best Ski Resorts“ ausgezeichnet wurde, mit seiner schneesicheren Saison von November bis Mai. Für Schneesportler aller Disziplinen und Levels stehen 115 Pistenkilometer zu allen Bergseiten in einer Höhe von 1.800 bis 2.900 Metern bereit. Im Tal dürfen sich Langläufer auf 30 Kilometer bestens präparierter Loipen und eine Biathlon Arena freuen. Freerider kommen dank Echtzeit-Informationen zu Wetter und Schnee eigens für die Hänge von Livigno besonders auf ihre Kosten. Im Sommer ist Livigno ein ideales Ziel für Urlauber, die beim Wandern, Klettern, Mountainbike und Höhenttraining eine ursprüngliche, hochalpine Bergwelt entdecken oder am See von Livigno beim Kajaken, Stand-up-Paddeln und Rudern Erfrischung genießen möchten. Im Ortskern werden mit den charakteristischen Häusern aus Holz und Stein alpine Traditionen spürbar. In einem restaurierten, originalen Haus aus dem 19. Jahrhundert liefert das „MUS – Museum von Livigno und Trepalle“ eindrucksvolle Einblicke in die Geschichte von Livigno. Für Entspannung, Sport und Spaß sorgt das 1.500 Quadratmeter große Wellness- und Fitnesszentrum „Aguagrande“. Eine bis heute gültige Bestimmung aus dem 17. Jahrhundert erlaubt zollfreies Einkaufen und macht Livigno zum Ziel für Liebhaber qualitativ hochwertiger Produkte. Weitere Informationen unter www.livigno.eu.