

## Presseinformation

Livigno: traditionelle Kulinarikgenüsse in neuem Kleid

### **Dem Gourmethimmel so nah**

**Die Gleichung ist eine einfache: raffiniertes Essen + unvergleichliches Trinken + guter Schuss Dolce Vita = Livigno. Das bestens versteckte Hochtal auf 1800 Metern Höhe kredenzt mit vielen Gourmet-Highlights eine wohlschmeckende Harmonie aus uralten Koch-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, dieses weltabgeschiedene, wilde Tal zwischen Ortler und Bernina, ist ein Hochland der Geschmäcker, reich mit kulinarischen Köstlichkeiten gesegnet, die es zu bewahren und weiterzugeben gilt. Mit vielen Aktionen, Events und Spezialitäten wollen die Livignaschi ihre uralten kulinarischen Traditionen an zukünftige Generationen weitergeben. Und an alle Gäste, die in Little Tibet ihr kulinarisches Shangri-La suchen.

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

Genuss hat hier oben auf über 1800 Meter Höhe eine lange Tradition. Aber die Zeiten ändern sich. Und mit ihnen auch die Geschmäcker. Was aber nie aus der Mode kommt, ist das Reine, Echte, Unverfälschte. Und genau das kredenzen die Hotels in Livigno ihren Gästen mit dem neuen Projekt „Tas't – Livigno Native Food“: Neben dem herkömmlichen Frühstücksbuffet richtet jedes teilnehmende Hotel die „Livigno-Frühstücksecke“ ein. Wer hier zugreift, geht 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**

Livignos Geheimrezept besteht aus unverfälschter Natur, bergzähnen Menschen – und einem Schuss Dolce Vita im Sandwich zwischen Tirol, Schweiz und Italien. Das schmeckt man natürlich. Um das Traditionelle zu bewahren und das Neue willkommen zu heißen, gibt es die Gaumengenüsse Livignos auch in Buchform. Der zweisprachige Bildband „Leina da Saor“ von Giorgio Mondadori macht einem

**Weitere Informationen:** Azienda di Promozione e Sviluppo Turistico GmbH, Saroch-Str. 1098/a nahe Plaza Plachéda, I-23030 Livigno (So), Tel.: +39 0342 977800, E-Mail: [info@livigno.eu](mailto:info@livigno.eu)

**Redaktion:** Hansmann PR, Lipowskystraße 15, 81373 München, Tel. +49 89 3605499 0, Fax +49 89 3605499 33, E-Mail: [info@hansmannpr.de](mailto:info@hansmannpr.de), [www.hansmannpr.de](http://www.hansmannpr.de)

## Presseinformation

mit 100 traditionellen Rezepten und 37 neu aufgelegten Gerichten – in 250 Fotos optisch lecker angerichtet – den Mund ganz schön wässrig. Pflichtlektüre für alle Kulinariker!

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

High Quality Food und alpines Dolce Vita – eine Harmonie, die in Livigno schon ewig wohlschmeckt. Und schon seit über 20 Jahren verbandlich strukturiert ist. 2001 wurde die „Vereinigung der Köche und Konditoren von Livigno“ (ACPL) gegründet. Das Ziel damals wie heute: kulinarische Bräuche des wilden Hochtals zu erhalten, zu fördern und weiterzuvermitteln. Einzigartige Produkte, wie z. B. Salam da Baita und Scimudin, werden heute mit modernen Techniken neuinterpretiert. Auch das Frühstücksprojekt „Tas’t“ und das Buch „Leina da Saor“ gehören zu den Initiativen des Vereins.

### **So schmeckt Livigno: Kulinarik-Events in hochalpiner Umgebung**

Mattias Peri erhielt 2009 einen Michelin-Stern – als erster Küchenchef aus Livigno und dem Valtellina. Damit liftete er Livigno auf ein neues kulinarisches Level. In Erinnerung an ihn fand am 28. März schon zum fünften Mal das Event „Sunrise Mattias“ statt: ein Gourmet-Sonnenaufgangs-Frühstück auf einem Gipfel hoch über Livigno – Yogastunde und mehrgängiges Gourmetfrühstück, zubereitet von zehn Sterne-Köchen, mitten im Schnee inklusive.

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

Inspiziert vom Buch „Leina da Saor“, wird am 15. Juli der „Sentiero Gourmet“, der Feinschmeckerweg, eröffnet. Dieser Wanderweg schlängelt sich über fünf Kilometer durch die Wälder der Alpe Vago. An verschiedenen Stationen machen Wanderer Halt, um Gourmet-Fingerfood und neu interpretierte traditionelle Gerichte zu probieren. Auch am Start: Eine Auswahl hervorragender Weine aus dem Valtellina. Neu in 2022: Sterneköche aus dem Valtellina kochen gemeinsam mit den Köchen aus Livigno.

## Presseinformation

### **Gin Contrabbando – die Seele Livignos in flüssiger Form**

Wacholder und die Livignaschi sind seelenverwandt: Beide sind zäh, anpassungsfähig und widerstandsfähig. Und wild. Kein Wunder, leben doch beide in 1800 Metern Höhe und darüber in einer harten Bergwelt, die nicht umsonst Klein-Tibet genannt wird. Das scharfe Aroma des Gins erzählt die Geschichten der Schmuggler, die mit Zucker, Kaffee und Alkohol in großen Säcken in mondlosen Nächten im Gebirge unterwegs waren. Neuerdings gibt es die Seele Livignos auch in flüssiger Form – als Gin namens „Contrabbando – il gin bandito“. Der Gin der Banditen.

### **Gut für den Flüssigkeitshaushalt: Bier und Schnaps made in Livigno**

1816. Das ist nicht eine Jahreszahl, die man aus dem Geschichtsunterricht kennen sollte, sondern eine Höhenangabe. Exakt 1816 Meter über Normal Null – und nur einen Steinwurf von der Fußgängerzone entfernt – liegt die Mikro-Brauerei „Birrificio 1816“ – die höchstgelegene Europas. Prost! Wer es hochprozentig liebt, sollte sich an den „Taneda“ halten. Diesen Likör aus Moschus-Schafgarbe, die rund um Livigno nur an ausgesuchten Hängen wächst, setzt so ziemlich jeder Livignaschi daheim an ...

Weitere Informationen unter [www.livigno.eu](http://www.livigno.eu).

April 2022