



LAVANTTAL
Squisitezze



Dei piaceri della cucina e degli
spiriti che rallegrano.

KÄRNTEN



Una squisita storia della Carinzia.

In mezzo al cuore della Lavanttal, la valle del fiume Lavant, si trova il Comune di St. Paul, da tempi lontani sede di mercato. Fin da lontano, dominante sul paesaggio, si può vedere il Monastero benedettino di St. Paul, sorto nei pressi del castello originario dei Duchi di Carinzia, oggi uno dei centri culturali e spirituali della Regione. Fondato nel 1091 dalla Casata degli Spanheim, le antiche mura del Monastero hanno



vissuto nel cinquecento e nel settecento la loro grande fioritura.

Il cuore del Monastero barocco è la Basilica romana con i famosi affreschi di Thomas von Villach. La chiesa fa parte dei più importanti edifici sacri medievali dell’Austria. Una delle più ricche collezioni d’arte europee conferisce a tutto diritto al Monastero l’appellativo “Schatzhaus Kärntens” (Tesoro della Carinzia).



Il Monastero di St. Paul troneggia sopra la Lavanttal.



Sotto l’Imperatore Giuseppe II con l’abolizione degli Ordini religiosi e dei conventi, nella masseria vennero realizzate stalle per cavalli ungheresi.

Lo Zogglhof nella Lavanttal.

Così come il Monastero di St. Paul ha dato un’impronta alla storia della valle, così controllava nel corso dei tempi anche lo Zogglhof, la masseria Zoggl. Già nel 1650 il terreno sul quale si trovano le vecchie stalle venne acquistato dai canonici. Fino al 1960 la masseria è stata gestita dal Monastero. E oggi lo Zogglhof è diventato un centro altamente qualificato per la lavorazione della frutta nella valle. L’associazione “Mostbarkeiten” (Squisitezze del mosto) ha iniziato nel 1995 con la rivitalizzazione della masseria situata direttamente sulla strada provinciale per St. Paul. Qui vi aspetta una galleria esclusiva di squisitezze: mosto, grappe, succhi di frutta e aceto.



MOŠT̂BARKEITEN KOST̂BARKEITEN

Quasi come in paradiso.

L'incantevole clima mite e il bellissimo paesaggio fanno della Lavanttal una delle mete più amate in Carinzia per le gite durante tutto l'anno. Soprattutto in primavera la vista di mezzo milione di meli in fiore è una vera gioia per gli occhi. Il profumo dei petali si espande su tutta la valle. E durante l'estate nei frutteti misti dei contadini locali maturano soprattutto le vecchie varietà di mele e tra loro la straordinaria "Lavanttaler Bananenapfel", la mela con sapore di banana.



Sembra che il giardino dell'eden si trovi proprio nella Lavanttal.

I tipici alberi da frutto ad alto fusto della valle forniscono la preziosa frutta per la vasta gamma di produzione. Allo Zogglhof una distilleria e un impianto di riempimento sono a disposizione per quanti interessati e per seminari.



Le molte varietà di mele tradizionali sono particolarmente succose.

Il succo di mela.

Il succo di mela viene prodotto con mele appena raccolte. Gli agricoltori della Lavanttal lo offrono sia non filtrato che limpido e nelle varie tipologie secondo la varietà di mela utilizzata. Per renderlo conservabile per un anno intero viene solo lentamente riscaldato. In questo modo il sapore puro e naturale dei frutti maturi viene conservato senza alcuna aggiunta. E' il sole dell'estate che viene imbottigliato così da poterlo



Per informazioni rivolgersi a
Weißenegg 12, 9470 St. Paul im Lav.
Tel./Fax: 0043-4357/3137





La grande fioritura.

Le vecchie varietà di mele quali Bohnapfel, Maschanker, Brünning o le Renette vengono trasformate nella Lavanttal in vere squisitezze. Determinanti per la qualità sono la cura degli alberi nei frutteti misti, il momento ottimale per la raccolta e l'immediatezza della lavorazione.

Il mosto di mela è il prodotto più tradizionale della Lavanttal, lo si può ottenere da varie varietà di mele e presenta un basso contenuto alcolico.



Ogni partita di sidro viene prodotta impiegando sempre mele di una sola varietà. Secondo la qualità delle mele utilizzate il mosto presenta nuances di sapore che vanno da intenso fino a discreto, da vivace a delicato. Con una seconda fermentazione il mosto si trasforma in uno sidro di mele leggermente frizzante e delicatamente spumeggiante.



I frutteti misti per qualità di mele forniscono gli "ingredienti" per le "Mostbarkeiten".



Allo Zoggelhof l'aceto viene sapientemente curato e invecchiato.

Tutto è andato in aceto.

Nello Zoggelhof si producono aceti Vollfrucht (di sola frutta) che portano il profumo, gli aromi e il colore dei frutti sui e nei cibi. L'aceto di mele viene fatto invecchiare in botti di rovere della Lavanttal che lo rendono più delicato e armonico. Per l'aceto speziato l'aceto viene travasato in botti e mescolato con le varie spezie quali zafferano, zenzero o garofani. Dopo un invecchiamento di almeno 6 mesi gli estratti e gli aromi delle spezie sono disciolti nell'aceto.

Informatevi sulla Lavanttal e dei suoi assaggi e sull'esposizione allo Zoggelhof al numero di telefono:

0043-4357/3141 oppure sotto
www.mostbarkeiten.at

Incontri molto spirituali.

Nei frutteti misti della Lavanttal non maturano soltanto varie qualità di meravigliose mele succose come la “Lavantaler Banane”, ma anche pere aromatiche. La varietà “Weinbirne”, raccolta a mano, viene distillata, per esempio, per ottenere la famosa grappa di pere “St. Pauler Weinbirnenbrand”. Per la produzione dell’acquavite, nella delicata distillazione, viene utilizzata solo la fase intermedia, il cosiddetto cuore. E così le snelle bottiglie di grappa si riempiono



Preziosità nell'esposizione delle “Mostbarkeiten”.

solo di una squisitezza per nasi fini. La grappa “Sakra Sanktus Weinbirnenbrand” è una specialità a marchio protetto per la migliore acquavite di pera. Questa invecchia nello Zogglhof in botti di rovere diventando una cosa preziosa con numero di serie registrato. All’anno se ne producono solo 300 bottiglie.



Alla salute! Per una gita riuscita.

Con il trenino attraverso la Lavanttal.

Il trenino “Mostlandexpress” è senza dubbio il modo più contemplativo per vedere i gioielli storici della Lavanttal. Piccoli gruppi possono farsi organizzare gite personalizzate. Come punto di partenza è consigliabile lo Zogglhof.



Con un buon goccio si inizia il viaggio culinario. E l’apogeo è una robusta “Mostlandjause”, una tipica merenda contadina in una delle tante frasche.



St. Pauler Mostlandexpress
Per informazioni rivolgersi a
Weißenegg 12, 9470 St. Paul im Lav.,
Tel./Fax: 0043-4357/3137



Seducenti squisitezze.

Quando in primavera le prime punte bianche fanno capolino sui terreni del fondovalle inizia il periodo degli asparagi nella Lavanttal. Questa verdura delicata ha conquistato negli ultimi anni un posto irrinunciabile non solo nei menu dei “Kärntner Spargelwirte” (locali di tradizione in Carinzia per gustare gli asparagi). E questo non solo perché questo germoglio della

famiglia delle liliacee è decisamente un cibo salutare,

ma anche perché gli asparagi della Lavanttal ci conquistano per la loro freschezza. Il centro storico della raccolta

di asparagi è il “Kammerhof”, la masseria Kammer. Una volta apparteneva alla Sede vescovile di St. Andrä. Maggiore gioia di vivere con informazioni gratuite sugli asparagi:

n. tel. 0043-4358/2259,
0043-4352/2788.



Lasciatevi entusiasmare dalle varie specialità con asparagi.



La natura pura portata a tavola in un atmosfera familiare.

Ospiti.

La “Lavanttaler Gastlichkeit”, l’ospitalità della Lavanttal, è un’associazione di gastronomi regionali, specializzati in piatti tipici.

Frutta, asparagi e tutte le altre squisitezze, dal pollo fino alla trota che la Lavanttal è in grado di offrire, si trovano sui menu della Regione. Le migliori materie prime vengono fornite dagli agricoltori locali e i gastronomi ne creano le loro specialità. E affinché ogni ospite conosca anche la provenienza degli ingredienti, questa è riportata sui menu.

Una valle rigogliosa.

Lil castello di Wolfsberg (Monte dei lupi) è un segno visibile del ricco passato della Lavanttal. Il “Castello sul monte” è documentato per la prima volta nel 1178. E' stato nel possesso della Diocesi di Bamberg. Nell'ottocento il Conte Henckel von Donnersmarck acquistò l'emblema di Wolfsberg. In quel periodo fu conferito al castello il suo aspetto caratteristico nel neogotico stile Tudor.



Il castello sul monte dove vivevano i lupi.

La pianta e le dimensioni corrispondono ancora largamente alla consistenza originale. Sui lati est e sud due imponenti torrioni circolari, ampliati nel cinquecento, ne caratterizzano l'aspetto. La vista da questi torrioni spazia sui campi e frutteti degli “agricoltori della produzione di qualità” della Lavanttal dei dintorni.



I frutteti misti sono una ricca fonte di nettare per le api e da questo nettare nasce il delicatamente fruttato miele paglierino della Lavanttal.

Pronto a tavola.

Una dozzina di agricoltori della regione hanno costituito l'Associazione dei “Lavanttaler Qualitätsbauern”, agricoltori della Lavanttal con produzione di qualità. Nelle loro frasche vicine al castello di Wolfsberg è pronto in tavola. Il Servizio catering di questi agricoltori è molto richiesto. Le squisitezze vanno dall'arrosto fino alla “trota imperiale”, dal pane di farro fino allo “Lavanttaler Schlemmerprinzen”. Il Servizio catering dei Lavanttaler Qualitätsbauern sarà lieto di fornire tutte le informazioni al



n. tel. 0043-4352/81165.

Tutte le strade conducono alla Lavanttal.



Siamo qui per voi:

Lavanttaler Qualitätsbauern

Völking 5, 9431 St. Stefan

Tel.: 0043-4352/81165

Mostbarkeiten, Zogglhof

Hundsorf 2, 9470 St. Paul

Tel.: 0043-4357/3141

Impressum: Editore e Responsabile del contenuto: Land Kärnten Abt. 10L, Bahnhofplatz 5, 9020 Klagenfurt & Verein Mostbarkeiten.
Layout: Das Agenturhaus, Druck: Doreb Print & Medientechnik, Fotos: Jost & Bayer, Code: 2515EDIAZ



UNIONE EUROPEA



Questo progetto è cofinanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Carinzia.