

Anneliese Kompatscher

La cucina nelle Dolomiti

Il nuovo
CLASSICO!



Idyllic places

ATHESIA



Anneliese Kompatscher

La cucina nelle Dolomiti

in collaborazione con



ATHESIA VERLAG

Le ricette sono state elaborate secondo scienza e coscienza e dopo esser state provate e rriprovate. Ci fosse sfuggito qualche errore non esitate a farcelo sapere, contattando me o la casa editrice. Grazie mille!

2018

Tutti i diritti riservati

© by Athesia Buch Srl, Bolzano

Titolo dell'edizione originale: "Die Küche in Südtirol"

Traduzione dal tedesco: Nicoletta de Rossi

Immagini: Anneliese Kompatscher

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-6839-325-0

www.athesia-tappeiner.com

casa.editrice@athesia.it



designed + produced

IN ALTO ADIGE

*Dedico questo libro, con grande gratitudine,
ai miei genitori,
alle mie figlie Marie e Lilli e
ai miei nipoti Sofia e Luis.*

Indice



9	Introduzione
10	Pietanze
174	Idyllic Places
188	Dizionario
190	Indice A–Z
192	Biografia

Antipasti e primi piatti

- 12 Testina di vitello in agro
- 15 Risotto d'orzo
- 15 Canederli di spinaci
- 16 Schlutzkrapfen
- 18 Gnocchi di formaggio
- 18 Spätzle di spinaci con prosciutto
- 20 Asparagi con salsa bolzanina
- 20 Insalata di tarassaco
- 23 Canederli di barbabietola rossa con crauti e speck
- 24 Tagliatelle con ragù di selvaggina

Piatti tradizionali

- 28 Sfoglie di patate fritte
- 28 Canederli pressati
- 31 Canederli di grano saraceno con ramolaccio
- 33 Kniekiachl
- 34 Tirtlen
- 36 Strauben
- 36 Schwarzpientener Riebler
- 39 Muas (mosa) al grano saraceno con gelatina di sambuco
- 41 Völser Kirchtagskrapfen
- 41 Pane di Pasqua
- 42 Krapfen al papavero di Aldino con salsa all'Alberta Franzelin

Zuppe

- 47 Gnocchi di semolino in brodo
- 47 Brodo di carne
- 48 Celestine in brodo
- 48 Canederli di fegato in brodo
- 50 Crema ai funghi
- 50 Zuppa d'orzo
- 53 Crema alla zucca
- 53 Brodo vegetale
- 54 Zuppa al vino di Terlano
- 56 Zuppa con canederli allo speck
- 56 Zuppa con canederli della Quaresima
- 59 Zuppa con crostini di vitello
- 59 Crema di asparagi

Se non indicato diversamente le ricette sono calcolate per quattro persone.

Secondi piatti

- 62 Bollito di manzo con salsa verde
- 62 Delizia del contadino
- 64 Arrosto del contadino con patate
- 66 Fegato allo speck
- 69 Gulasch di manzo
- 71 Rosticciata del contadino
- 71 Stinco di vitello
- 72 Petto di vitello ripieno
- 74 Arrosto con cipolle
- 74 Spezzatino di vitello
- 77 Cotoletta alla milanese
- 79 Polletto arrosto
- 80 Capriolo arrosto
- 80 Arrosto di manzo al vino Santa Maddalena
- 83 Cosciotto d'agnello
- 85 Anatra arrosto
- 86 Sella di capriolo
- 89 Trota al cartoccio
- 89 Rosticciata di stoccafisso
- 90 Filetto di salmerino su letto di verdure

Contorni

- 95 Insalata di crauti con speck
- 95 Crauti
- 96 Finferli stufati
- 96 Cavolo rosso
- 99 Frittelle di semolino
- 99 Spinaci
- 101 Polenta
- 101 Röstli di patate lesse
- 103 Spätzle
- 105 Zucchine stufate
- 105 Insalata di patate
- 106 Schupfnudeln
- 106 Carote stufate
- 108 Patate rosolate
- 108 Gratin di patate
- 108 Purè di patate

Dolci

- 112 Canederli di ricotta con composta di prugne
- 112 Semifreddo di castagne con mele arrostate
- 114 Gnocchi di semolino dolci con il vin brûlé
- 114 Frittata dolce sbriciolata
- 116 Frittelle di mele
- 116 Grießschmarrn
- 119 Canederli alle albicocche
- 121 Bucheln con salsa alla vaniglia
- 122 Sformato dolce di riso
- 122 Sformato a base di pane e mele
- 125 Tiramisù
- 125 Vinschger Schneemilch

Torte

- 128 Strudel di mele
- 131 Linzer Torte
- 131 Torta di grano saraceno
- 133 Strudel al papavero
- 133 Torta di mandorle della nonna
- 134 Torta Sacher
- 136 Torta al punch
- 139 Gugelhupf
- 139 Zirmertorte alla Hanna Perwanger
- 141 Torta marmorizzata
- 141 Treccia alle noci
- 143 Torta alla crema di castagne alla Paula Schrott
- 144 Torta margherita
- 144 Torta alle albicocche con granella
- 146 Crostata alle prugne
- 149 Torta di fragole
- 150 Torta di frutti di bosco
- 152 Torta ai semi di papavero
- 152 Torta al ribes
- 155 Torta di mele affondate
- 157 Rotolo di pan di Spagna alle fragole

Biscottini natalizi

- 161 Cornetti alla vaniglia
- 162 Amaretti al cocco
- 162 Taleri alle noci
- 164 Lebkuchen
- 164 Stelle alla cannella
- 167 Zelten
- 168 Tranci all'arancia
- 170 Pane dolce alle mele
- 170 Occhi di bue



Antipasti e primi piatti



Testina di vitello in agro

- ½ testina di vitello,
con la lingua pulita
- 1 carota
- ½ porro
- ¼ di sedano rapa
- Pepe in grani
- Bacche di ginepro
- 1 foglia d'alloro
- Sale
- 2 cipolle
- Aceto
- Olio
- Sale
- Pepe appena macinato
- spicchi di limone

Tenere a bagno la testina per più ore e bollirla con le verdure e le spezie in acqua salata per circa 2 ore. Schiumare continuamente.

Disossare la carne (un lavoro un po' impegnativo!) e togliere la pelle alla lingua. Arrotolare la testina con la lingua in un telo inumidito e chiuderlo alle estremità o premerlo in una teglia di forma allungata e far rassodare in frigorifero.

Prima di servirla tagliare la carne a fette sottili, scaldarla rapidamente in acqua bollente e disporla su un piatto. Tagliare le cipolle ad anelli sottili e disporle sulle fette di carne.

Sistemare sul tavolo aceto, olio, sale e pepe, in modo che ognuno possa condire la testina a piacere, secondo il proprio gusto. Servire guarnito con uno spicchio di limone.

Suggerimento: se si desidera mangiare la testina lo stesso giorno in cui la si cucina, basta disossarla e liberarla da parti poco appetitose e disporla tiepida su un piatto a fette con un po' di lingua: così è una bontà!

Variazione: la testina si può anche impanare, arrostandola nel burro e servendola con prezzemolo e un'insalata di patate (pag. 105).





Risotto d'orzo

200 g di orzo
50 g di porro
50 g di carote
1 piccola cipolla
1 spicchio d'aglio
Olio d'oliva per rosolare
500 ml di brodo vegetale o di pollo
1 c di burro
1 C di formaggio grana grattugiato
1 C di prezzemolo tagliato
finemente

Far ammolare l'orzo in acqua fredda durante la notte.

Tagliare a dadini il porro e le carote. Tagliare finemente la cipolla e l'aglio e rosolare entrambi nell'olio d'oliva.

Aggiungere l'orzo scolato e irrorare con il brodo vegetale, far sobbollire per circa 10 minuti.

Unire la verdura e cuocere (circa 10 minuti), fino a quando l'orzo non avrà raggiunto una consistenza cremosa.

Togliere dal fuoco e mescolare bene con il burro e il formaggio.

Distribuire il risotto d'orzo sui piatti e cospargere con il prezzemolo.

Variazione (v. foto): poco prima di servire incorporare al risotto dei finferli stufati (pag. 96).

Suggerimento: si può guarnire il risotto d'orzo anche con striscioline di salame affumicato (Kaminwurz) o di salame di cervo o cinghiale.

Canederli di spinaci

300 g di pane bianco raffermo
125–250 ml di latte tiepido
800 g di spinaci freschi
30 g di burro
1 spicchio d'aglio tritato finemente
1 piccola cipolla tagliata a dadini
2 uova
Sale
Pepe appena macinato
1 p.c. di noce moscata
1 C di farina
2 C di pangrattato
4 C di formaggio grana grattugiato
80 g di burro fuso

Tagliare a pezzetti il pane e se necessario inumidirlo con il latte.

Lavare bene gli spinaci e lessarli in acqua salata. Scolarli, spremere bene e passarli.

Fondere il burro e imbiondirvi l'aglio e la cipolla, aggiungere gli spinaci e stufarli per circa 5 minuti.

Unire al pane le uova e gli spinaci, mescolare bene, aromatizzare con il sale, il pepe e la noce moscata, incorporare la farina e il pangrattato.

Con l'impasto formare dei piccoli gnocchi e cuocerli in acqua salata per circa 15 minuti.

Cospargere con il formaggio grana e irrorare con il burro fuso.

Suggerimento: presentare gli gnocchi di spinaci con foglie di spinaci fritte.

Schlutzkrapfen

Mezzelune tirolesi

Per l'impasto

- 250 g di farina di segale
- 250 g di farina di frumento
- 2 uova
- Sale
- 1 C d'olio
- Acqua tiepida all'occorrenza

Per il ripieno di spinaci

- 800 g di spinaci freschi
- 4 C di prezzemolo tagliato finemente
- 1 piccola cipolla
- 40 g di burro per rosolare
- 1 C di farina
- 250 ml di latte bollente
- 1 C di formaggio grana grattugiato
- Sale
- Pepe appena macinato
- 1 pizzico di noce moscata

Per guarnire

- 60 g di formaggio grana grattugiato
- 1 C di erba cipollina tagliata finemente
- 80 g di burro rosolato

Con tutti gli ingredienti formare un impasto non troppo solido e lasciarlo riposare coperto per circa 1 ora.

Lavare gli spinaci, lessarli in acqua salata, scolarli e spremerli bene.

Incorporare il prezzemolo e passarli entrambi.

Tagliare finemente la cipolla, imbiondirla brevemente nel burro, cospargere con la farina, irrorare con il latte bollente, mescolare bene e far sobbollire un po'.

Unire gli spinaci passati e insaporire con il formaggio grana, il sale, il pepe e la noce moscata. Far raffreddare. Tirare l'impasto molto sottile e ora procedere molto velocemente in modo che l'impasto non si asciughi.

Con uno stampino rotondo o un bicchiere capovolto ricavare dall'impasto dei dischi, usando un cucchiaino adagiarsi al centro un po' di ripieno, passarli nella farina e nel palmo della mano, chiuderli a mezzaluna premendo bene i bordi con le dita.

Questo procedimento deve avvenire molto velocemente, perché se la parte superiore della pasta si secca e quella inferiore invece rimane umida, non si riesce a premere i bordi delle mezzelune (i segni delle dita sui bordi si dovrebbero vedere).

Far bollire le mezzelune per circa 5 minuti, scolarle e servirle cosparse con il formaggio grana e l'erba cipollina e con il burro fuso rosolato.



Kasnocken

Gnocchi di formaggio

- 300 g di pane bianco raffermo tagliato a dadini
- 250 ml di latte tiepido
- 300 g di formaggio (Emmental, Gouda, Tilsit)
- 1 cipolla
- Burro per rosolare
- 1 C di farina
- 3 uova
- 1 C di erba cipollina tagliata finemente
- 1 C di prezzemolo tagliato finemente
- Sale
- 60 g di formaggio grana grattugiato
- 80 g di burro fuso

Versare il latte tiepido sul pane tagliato a pezzetti e farlo ammolare.

Tagliare a dadini il formaggio (si possono scegliere anche altri formaggi a piacere) e unirlo al pane con la cipolla rosolata nel burro, la farina, le uova, l'erba cipollina, il prezzemolo e il sale. Mescolare bene.

Servendosi di un cucchiaino formare nei palmi delle mani inumidite con l'impasto degli gnocchi e cuocerli in acqua salata per circa 15 minuti.

Cospargerli con il formaggio grana e irrorarli con il burro fuso.

Osservazione: gli gnocchi si preparano secondo la ricetta originale con il formaggio grigio che però ha un sapore molto forte e intenso che non piace a tutti.

Spätzle di spinaci con prosciutto

- 350 g di spinaci lessati (freschi circa 800 g), spremuti e passati
- 125 ml di acqua
- 300 g di farina
- 2 uova
- Sale
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- 150 g di prosciutto cotto tagliato a pezzetti
- 30 g di burro
- 125 ml di vino bianco
- 125 g di panna
- Pepe appena macinato
- 4 C di formaggio grana grattugiato

Con gli spinaci passati, l'acqua, la farina, le uova, il sale e la noce moscata formare un impasto di media consistenza e sbatte-
rlo bene. Lasciarlo riposare coperto per circa 30 minuti.

Far passare l'impasto attraverso l'utensile specifico per realizzare gli Spätzle e cuocerli nell'acqua bollente salata. Se si è sprovvisti dell'utensile, si può far passare l'impasto su un piccolo tagliere inumidito e con il retro della lama di un coltello, dopo averla immersa nell'acqua, ricavare dall'impasto gli Spätzle che si fanno cadere nell'acqua bollente.

Quando gli Spätzle affiorano in superficie, schiumarli con una schiumarola, metterli in un colino e raffreddarli brevemente sotto un getto d'acqua fredda.

Rosolare il prosciutto nel burro, sfumare con il vino bianco, far sobbollire un po', irrorare con la panna, salare e pepare e aggiungere il formaggio grana.

Far saltare bene gli Spätzle in questo condimento e servirli subito nei piatti riscaldati.



Asparagi con salsa bolzanina

1 kg e ½ di asparagi bianchi
50 g di burro
Sale
1 pizzico di zucchero

Per la salsa

4 uova
4-6 C di olio
2 C di aceto
Sale
1 c di senape
1 c di succo di limone
Pepe appena macinato
2 C di erba cipollina tagliata
finemente
1 c di prezzemolo tagliato
finemente

Lavare gli asparagi, pelarli procedendo dalla cima ed eliminarne l'estremità legnosa (1-2 cm). Disporre gli asparagi in una padella e coprirli d'acqua. Unire il burro, il sale e lo zucchero, coprire con della carta da forno imburata e stufarli fino a che tutto il liquido non sarà evaporato e gli asparagi non saranno cotti (circa 20 minuti).

Nel frattempo cuocere le uova per 8 minuti, raffreddarle sotto un getto d'acqua fredda e sbucciarle. Separare gli albumi dai tuorli. Passare i tuorli al setaccio e mescolarli lentamente con l'olio, da versare a gocce, fino a che non si sarà formato un composto denso. Incorporarvi l'aceto, il sale, la senape, il succo di limone e il pepe e mescolare bene.

Alla fine unire l'erba cipollina, il prezzemolo e gli albumi tritati grossolanamente. Servire gli asparagi su un vassoio ben riscaldato (riscaldare anche i piatti!), con la salsa separatamente.

Suggerimento: servire questa pietanza accompagnata da patate lesse e un buon prosciutto cotto.

Insalata di tarassaco

800 g di tarassaco tenero
Olio
Aceto di vino
Sale
Pepe appena macinato
4 uova sode

In marzo raccogliere il tarassaco tenero con la radicetta servendosi di un coltello appuntito, mondarlo (lasciando la parte superiore della radice in modo che le foglie non si stacchino), lavarlo e disporlo su un vassoio.

Condirlo con l'olio, un buon aceto di vino, il sale e il pepe.

Sbucciare le uova sode, dividerle in quattro o a metà e distribuirle sull'insalata.

Variazione: si possono aggiungere all'insalata anche delle fette di speck arrostiti e degli anelli di cipolla.





Canederli di barbabietola rossa con crauti e speck

Per i canederli

- 200 g di pane bianco raffermo tagliato a dadini
- Farina per cospargere
- Sale
- Pepe appena macinato
- 100 g di barbabietole rosse lessate
- ½ piccolo porro tagliato a striscioline
- ½ cipolla tagliata a dadini
- 1 c di burro
- Olio di semi di girasole per rosolare
- 2 uova

Per il contorno

- 1 cipolla tagliata a striscioline
- Olio per arrostitire
- 200 g di cavolo cappuccio tagliato a striscioline
- Sale
- Pepe appena macinato
- Cumino
- 125 ml di vino bianco

Per guarnire

- 20 fette sottili di speck
- 2 C di formaggio grana a scaglie
- 1 C di erba cipollina tagliata finemente
- 50 g di burro fuso

Inumidire il pane con un po' di acqua, farlo rigonfiare un po', cospargerlo con la farina e condirlo con il sale e il pepe.

Tagliare a pezzettini le barbabietole lesse, spremere in un setaccio per eliminarne il liquido residuo, poi mescolarle al pane. Unirvi il porro.

Rosolare la cipolla nel burro e nell'olio e aggiungerla al composto di pane.

Incorporare le uova e impastare il tutto, far riposare l'impasto ottenuto, al freddo, per circa 30 minuti.

Per il contorno indorare la cipolla nell'olio, aggiungere il cavolo, aromatizzare con il sale, il pepe e il cumino e continuare a stufare. Sfumare con il vino bianco e completare la cottura.

Con l'impasto formare dei canederli e cuocerli in acqua salata per circa 10 minuti.

Tagliare lo speck a bocconcini e arrostarli brevemente da entrambi i lati in una padella bollente.

Sistemare i crauti sui piatti, disporvi sopra i canederli e guarnire con lo speck. Cospargere con il formaggio grana e l'erba cipollina e irrorare con qualche goccia di burro fuso.

Indice A–Z

A

- Albicocche: canederli alle albicocche 119
- Amaretti al cocco 162
- Anatra arrosto 85
- Arrosto:
 - > Capriolo arrosto 80
 - > con cipolle 74
 - > del contadino con patate 64
 - > di manzo al vino Santa Maddalena 80
- Asparagi con salsa bolzanina 20

B

- Barbabietola rossa 23
- Bauerngröstel (rosticciata del contadino) 71
- Bauernschmaus (delizia del contadino) 62
- Bollito di manzo con salsa verde 62
- Brodo di carne 47
- Brodo vegetale 53
- Buchteln con salsa alla vaniglia (dolcetti a base di pasta lievitata) 121

C

- Canederli:
 - > alle albicocche 119
 - > allo speck 56
 - > della Quaresima 56
 - > di barbabietola rossa con crauti e speck 23
 - > di fegato in brodo 48
 - > di grano saraceno con ramolaccio 31
 - > di ricotta con composta di prugne 112
 - > di spinaci 15
 - > pressati 28
- Capriolo arrosto 80
- Carote stufate 106
- Castagne: Semifreddo di castagne con mele arrostate 112

- Cavolo rosso 96
- Celestine in brodo 48
- Composta di prugne 112
- Cornetti alla vaniglia 161
- Cosciotto d'agnello 83
- Cotoletta alla milanese 77
- Crauti 95
- Crema:
 - > ai funghi 50
 - > alla zucca 53
 - > di asparagi 59
- Crostata alle prugne 146
- Crostata di mandorle (Linzer Torte) 131

D

- Delizia del contadino (Bauernschmaus) 62
- Dolce lievitato (Gugelhupf) 139
- Dolcetti a base di pasta lievitata (Buchteln con salsa alla vaniglia) 121
- Dolci a forma di chiocciola (Strauben) 36
- Dolci di pasta lievitata (Kniekiachl) 33

F

- Fegato allo speck 66
- Filetto di salmerino su letto di verdure 90
- Finferli stufati 96
- Frittata dolce di semolino (Grießschmarrn) 116
- Frittata dolce sbriciolata (Kaiserschmarrn) 114
- Frittata sbriciolata di grano saraceno (schwarzplentener Riebler) 36
- Frittelle di mele 116
- Frittelle di semolino 99

G

- Gelatina di sambuco 39
- Gnocchetti di patate di forma affusolata (Schupfnudeln) 106
- Gnocchi di formaggio (Kasnocken) 18

- Gnocchi di semolino dolci con il vin brûlé 114
- Gnocchi di semolino in brodo 47
- Grano saraceno 31, 36, 39, 131
- Gratin di patate 108
- Grießschmarrn (frittata dolce di semolino) 116
- Gugelhupf (dolce lievitato) 139
- Gulasch di manzo 69

I

- Insalata di crauti con speck 95
- Insalata di patate 105
- Insalata di tarassaco 20

K

- Kaiserschmarrn (frittata dolce sbriciolata) 114
- Kasnocken (gnocchi di formaggio) 18
- Kniekiachl (dolci di pasta lievitata) 33
- Krapfen al papavero di Aldino con salsa all'Alberta Franzelin 42
- Krapfen di Fié allo Sciliar (Völser Kirchtagskrapfen) 41

L

- Latte di neve della Val Venosta (Vinschger Schneemilch) 125
- Lebkuchen (pan pepato) 164
- Linzer Torte (crostata di mandorle) 131

M

- Mele arrostate 112
- Mezzelune tirolesi (Schlutzkrapfen) 16
- Muas (mosa) al grano saraceno con gelatina di sambuco 39

O

- Occhi di bue 170
- Orzo 15, 50

P

- Pan di Spagna 157
- Pan pepato (Lebkuchen) 164
- Pane di Pasqua 41
- Pane dolce alle mele 170

Papavero:

- > Krapfen al papavero di Aldino con salsa all'Alberta Franzelin 42
- > Strudel al papavero 133
- > Torta ai semi di papavero 152

Pasta fillo 128

Pasta frolla 146, 149

Patate 64, 105, 108

Patate rosolate 108

Petto di vitello ripieno 72

Polenta 101

Polletto arrosto 79

Prugne: Canederli di ricotta con composta di prugne 112

Purè di patate 108

R

Ragù di selvaggina 24

Ramolaccio 31

Risotto d'orzo 15

Rösti di patate lesse 101

Rosticciata del contadino (Bauerngröstel) 71

Rosticciata di stoccafisso 89

Rotolo di pan di Spagna alle fragole 157

S

Salmerino: Filetto di salmerino su letto di verdure 90

Salsa:

- > ai lamponi 122
- > alla vaniglia 121
- > bolzanina 20
- > verde 62

Sandkuchen (torta margherita) 144

Scheiterhaufen (sformato a base di pane e mele) 122

Schlutzkrapfen (mezzelune tirolesi) 16

Schupfnudeln (gnocchetti di patate di forma affusolata) 106

Schwarzplentener Riebler (frittata sbriciolata di grano saraceno) 36

Sella di capriolo 86

Semifreddo di castagne con mele arrostate 112

Sfoglie di patate fritte 28

Sformato a base di pane e mele (Scheiterhaufen) 122

Sformato dolce di riso 122

Spätzle 103

Spätzle di spinaci con prosciutto 18

Spezzatino di vitello 74

Spinaci 15, 16, 18, 99

Stelle alla cannella 164

Stinco di vitello 71

Stoccafisso, rostita 89

Strauben (dolci a forma di chiocciola) 36

Strudel al papavero 133

Strudel di mele 128

T

Tagliatelle con ragù di selvaggina 24

Talleri alle noci 162

Tarassaco, insalata 20

Testina di vitello in agro 12

Tiramisù 125

Tirtlen 34

Torta:

- > ai semi di papavero 152
- > al punch 136
- > al ribes 152
- > alla crema di castagne alla Paula Schrott 143
- > alle albicocche con granella 144
- > di fragole 149
- > di frutti di bosco 150
- > di grano saraceno 131
- > di mandorle della nonna 133
- > di mele affondate 155
- > margherita (Sandkuchen) 144
- > marmorizzata 141
- > Sacher 134

> Zirmertorte alla Hanna Perwanger 139

Tranci all'arancia 168

Treccia alle noci 141

Trotta al cartoccio 89

V

Vaniglia, salsa 121

Verdure: Filetto di salmerino su letto di verdure 90

Vin brûlé 114

Vinschger Schneemilch (latte di neve della Val Venosta) 125

Vitello 12, 59, 71, 72, 74

Völser Kirchtagkrapfen (Krapfen di Fié allo Sciliar) 41

Z

Zelten 167

Zucchine stufate 105

Zuppa:

- > al vino di Terlano 54
- > con canederli allo speck 56
- > con canederli della Quaresima 56
- > con crostini di vitello 59
- > d'orzo 50



Anneliese Kompatscher

Nata nel 1953 a Fié allo Sciliar, lavora come fotografa freelance soprattutto in Alto Adige e in Baviera. I soggetti principali delle sue foto riguardano il food, gli interni e l'architettura che utilizza, tutti insieme, con entusiasmo nel fotografare hotel. In Alto Adige è conosciuta soprattutto per i best seller "La cucina nelle Dolomiti" e "I dolci" e diversi altri libri di cucina. Il suo linguaggio fotografico è chiaro e senza tempo ed è caratterizzato dall'amore per tutto ciò che è bello e autentico.

www.anneliese-kompatscher.de



Il classico “La cucina nelle Dolomiti”, pubblicato per la prima volta nel 1984, è stato il primo libro di cucina illustrato dedicato alla cucina delle Dolomiti. Per più di tre decenni nonne e mamme hanno cucinato seguendo le ricette di Anneliese Kompatscher e insegnato così a cucinare a figlie e nipoti. Adesso l'autrice ha rielaborato le migliori ricette dei libri di cucina “La cucina nelle Dolomiti” e “I dolci” e le ha fotografate nel suggestivo ambiente degli “Idyllic Places” in Alto Adige. Nel suo nuovo libro l'autrice trasmette con sapienza come tradizione e modernità si compendino meravigliosamente nella cucina delle Dolomiti e come le ricette siano caratterizzate da un'eleganza e una sobrietà senza tempo.

Un libro di ricette indispensabile, un vero tesoro tra i classici della cucina delle Dolomiti.



ISBN 978-88-6839-325-0



9 788868 393250

24,90 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com