#wirsindKitzbühel | KITZ Kulinarik x Piemont 2022

Weiterer Quick-Win aus dem Markenbildungsprozess

Kitzbühel Tourismus setzt Mitte Oktober einen weiteren kulinarischen Schwerpunkt und veranstaltet gemeinsam mit Ivents Kulturagentur Graz zum zweiten Mal ein kulinarisches Kooperationsprojekt mit der italienischen Region Piemont.

Nach dem Auftakt Anfang September trifft Mitte Oktober KITZ Kulinarik auf die italienische Region Piemont im Stadtpark Kitzbühel und präsentiert dabei regionale Spezialitäten aus Kitzbühel und Alba.

Kitzbühel trifft Piemont
Hochqualitative Produkte, engagierte GastronomInnen und regionale ProduzentInnen - all das sind die Zutaten für genussfreudige Tage im Kitzbüheler Stadtpark. Bei KITZ Kulinarik x Piemont treffen Kitzbüheler Spezialitäten von 13. bis 16. Oktober 2022 auf Produkte aus der italienischen Region, die im Nordwesten am Fuße der Berge liegt und für ihre kulinarischen Schätze bekannt ist.

Das qualitativ hochwertige Veranstaltungskonzept lädt Mitte Oktober von Donnerstag bis Sonntag bereits zum zweiten Mal zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen in den Stadtpark Kitzbühel. „Top Qualität und die Kreation neuer Geschmackserlebnisse sind unsere oberste Prämisse. Dabei setzen wir auf Köstlichkeiten der Regionen Kitzbühel und Alba und verfeinern diese mit Trüffel“, so Jürgen Kleinhappl, gastronomischer Leiter der Harisch Hotels, Initiator von KITZ Kulinarik x Piemont und Arbeitsgruppenleiter von Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses.

Vielversprechende Liaison
Diese innovative Kooperation der beiden Genussregionen kreiert neue Geschmackserlebnisse. Neben lokalen Kitzbüheler Köstlichkeiten bietet das Piemont das Beste aus Alba, vor allem den weltberühmten weißen Alba-Diamanten sowie zahlreiche exquisite und qualitativ-hochwertige Trüffelspezialitäten an. Feinschmeckerherzen genießen weitere typische Erzeugnisse wie Haselnüsse, Tajarin und Reis aus dem Baraggia-Gebiet. Besondere Weine aus dem Langhe-Terrior wie Barolo, Barbaresco und Nebbiolo d’Alba runden neben exklusiven Aperitivi und Grappe das kulinarische Geschmackserlebnis ab.

Musikalisch umrahmt wird KITZ Kulinarik x Piemont am Freitag und am Samstag mit Live-Musik von dem Tiroler Saxophonist Saintro P. und dem italienischen Trio Daniel Buralli. Wie jeden Samstag, bieten am Kitzbüheler Genussmarkt heimische AusstellerInnen bereits ab 08:00 Uhr regionale Produkte, lokale Handwerkskunst und kulinarische Schmankerln zum Genießen an.

Donnerstag, 13. Oktober 2022 | 14:00 bis 19:30 Uhr
Freitag, 14. Oktober 2022 | 10:00 Uhr bis 19:30 Uhr
Samstag, 15. Oktober 2022 | 10:00 bis 19:30 Uhr
Sonntag, 16. Oktober 2022 | 10:00 bis 17:00 Uhr

TIPP | Workshops und Genusstour
Der Reissommelier Matteo Musso präsentiert das typische DOP Produkt der Provinzen Biella und Vercelli. Sie erfahren dabei alles über die Besonderheiten des Anbaugebietes im nördlichen Italien und die Eigenschaften des Produkts.

Die Konsortien Alba Export Food & Wine und Oltre le Alpi entführen Sie in das Hügelland Langhe, Roero und

Monferrato, wo die Rebsorten wie Arnais, Barbera, Chardonnay, Nebbiolo wachsen. Erfahren Sie unter fachkundiger Anleitung mehr über die weltberühmten piemontesischen DOC Weine.
Vom feinen piemontesischen Wein über Trüffel-Sacchetti und Risotto im Parmesanlaib bis zu Waffeln mit Haselnussfüllung als Dessert und Grappa gibt es die Möglichkeit, sich jederzeit selbstständig bei der angebotenen Genusstour kulinarisch an den 11 verschiedenen Ständen durch das Piemont zu verkosten.

Die Teilnahme an den beiden Workshops ist kostenlos und ohne Anmeldung zu den festgesetzten Zeiten möglich. Tickets für die Genusstour sind bei Kitzbühel Tourismus und im Stand von Alba Export erhältlich.

#wirsindKitzbühel in der Umsetzung
Auch bei der Entwicklung des neuen Zukunftsbildes von Kitzbühel, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit dem Vorjahr gemeinsam und ehrenamtlich arbeiten, prägt das Thema Kulinarik weiterhin wesentlich die Marke Kitzbühel. Nach PURA VIDA und KITZ Kulinarik stellt KITZ Kulinarik x Piemont ein weiteres erfolgreiches Beispiel für die gute Zusammenarbeit und das wertschätzende Miteinander mit den LeistungsträgerInnen der Region dar.

Alle Informationen finden Sie unter **kulinarik.kitzbuehel.com**

Presserückfragen: Mag. (FH) Anna Lena Obermoser, MA
a.obermoser@kitzbuehel.com | **presse.kitzbuehel.com** | +43 5356 66660-16