

**Un punto di riferimento per i celiaci che non vogliono rinunciare a piatti golosi? Sicuramente l'hotel Drumlerhof di Campo Tures, il primo comune italiano a essere più del 100% CO2 neutrale.** Ma anche chi non ha questo tipo di allergie, può sperimentare l'assaggio della cucina senza glutine preparata a regola d'arte da uno chef d'eccezione: Ruth Innerhofer, proprietaria, insieme al marito Stefan Fauster, dell'**hotel Drumlerhof**. Ecco in breve la sua storia: circa dieci anni fa Ruth si è accorta di essere celiaca e ha trasformato la sua intolleranza alimentare in un talento nel preparare **piatti dal gusto ricercato, senza utilizzare il glutine.**

**In hotel, gli ospiti celiaci trovano una grande scelta di pietanze da assaporare con gusto, senza danni alla salute. Anche gli ospiti senza allergie possono provare il menu "gluten-free" e trascorrere una vacanza salutare dove la parola chiave è "healthy food".** Gli ingredienti scelti da Ruth Innerhofer e dal suo team sono sani e genuini, come ad esempio le **uova bio delle "galline felici"**, i galletti allevati esclusivamente per l'hotel Drumlerhof oppure le marmellate fatte in casa utilizzando solo frutta alta atesina: ogni estate vengono cotti circa 700 kg di frutti coltivati nella Valle di Tures ed Aurina.

In cucina, si presta molta attenzione: **„Abbiamo modificato la nostra cucina”, spiega Ruth Innerhofer, “in modo tale da riuscire a produrre e cucinare autonomamente qualunque pietanza, senza l'utilizzo di glutine”.** Fondamentale è che anche gli ospiti celiaci si possano godere il piacere della buona cucina. La giornata inizia alle 5 del mattino: si disinfetta completamente la cucina, allo scopo di garantire che le specialità fatte in casa senza glutine (canederli di tutti i tipi – con speck, con spinaci – strudel di mele e strudel di papavero, pane al segale, spätzle agli spinaci, schlutzer (ravioli tirolesi), torte come Sacher e Linzertorte, e ovviamente anche i freschi panini integrali, addirittura l'amata rosetta bianca) possano soddisfare anche il palato delle persone che non possono consumare pietanze venute in contatto con il glutine. Bisogna essere meticolosi, evitando

addirittura di girare con lo stesso mestolo l'acqua dove viene cotta la pasta: la pasta con il glutine "sporca" il mestolo e immergendo lo stesso mestolo nella pentola dove si cuoce glutenfree, si compromette tutto. I celiaci, all'hotel Drumlerhof, possono stare davvero tranquilli.

**In hotel, gli ospiti celiaci trovano una grande scelta di pietanze da assaporare con gusto, senza danni alla salute. Anche gli ospiti senza allergie possono provare il menu "gluten-free" e trascorrere una vacanza salutare dove la parola chiave è "healthy food".** Gli ingredienti scelti da Ruth Innerhofer e dal suo team sono sani e genuini, come ad esempio le **uova bio delle "galline felici"**, i galletti allevati esclusivamente per l'hotel Drumlerhof oppure le marmellate fatte in casa utilizzando solo frutta alta atesina: ogni estate vengono cotti circa 700 kg di frutti coltivati nella Valle di Tures ed Aurina.

In cucina, si presta molta attenzione: **„Abbiamo modificato la nostra cucina", spiega Ruth Innerhofer, "in modo tale da riuscire a produrre e cucinare autonomamente qualunque pietanza, senza l'utilizzo di glutine"**. Fondamentale è che anche gli ospiti celiaci si possano godere il piacere della buona cucina. La giornata inizia alle 5 del mattino: si disinfetta completamente la cucina, allo scopo di garantire che le specialità fatte in casa senza glutine (canederli di tutti i tipi – con speck, con spinaci – strudel di mele e strudel di papavero, pane al segale, spätzle agli spinaci, schlutzer (ravioli tirolesi), torte come Sacher e Linzertorte, e ovviamente anche i freschi panini integrali, addirittura l'amata rosetta bianca) possano soddisfare anche il palato delle persone che non possono consumare pietanze venute in contatto con il glutine. Bisogna essere meticolosi, evitando addirittura di girare con lo stesso mestolo l'acqua dove viene cotta la pasta: la pasta con il glutine "sporca" il mestolo e immergendo lo stesso mestolo nella pentola dove si cuoce glutenfree, si compromette tutto. I celiaci, all'hotel Drumlerhof, possono stare davvero tranquilli.

**Per informazioni:**

Hotel Drumlerhof \*\*\*\*

Via del Municipio 6 Campo Tures (Bz) Alto Adige

[www.drumlerhof.com](http://www.drumlerhof.com) – email: [info@drumlerhof.com](mailto:info@drumlerhof.com)

Tel. 0474 678 068