

## “Artigianato contadino”, nel nuovo catalogo di Gallo Rosso cinque esperienze esemplari

27 Novembre 2024



BOLZANO - Nel mondo contadino l'artigianato ha sempre rappresentato un importante diversivo nelle lunghe giornate invernali, quando la fatica quotidiana nei campi lascia il posto al tempo libero da impiegare in attività di svago. Con il passare del tempo, però, l'artigianato autentico contadino è andato via via scomparendo, tanto da diventare una pratica cui si dedicano solo pochi contadini che hanno una vera e propria passione nel lavorare materiali naturali, creando, con impegno e trasporto, oggetti molto affini ad opere d'arte.

Gallo Rosso ha scandagliato tutto l'Alto Adige alla ricerca di questi contadini artigiani, che rappresentano il trait d'union con il passato, con la tradizione e la cultura rurale altoatesina, per rappresentarli con il proprio marchio di autenticità e alta qualità. Il marchio Gallo Rosso, infatti, comprende quattro pilastri: agriturismo al maso, masi con gusto, sapori del maso e artigianato contadino.

Dal 2013 Gallo Rosso sostiene e promuove l'attività di cinque contadini artigiani, selezionati perché il loro modo di lavorare corrisponde ai criteri di qualità del marchio per individuare l'artigianato autentico contadino altoatesino: tutte le materie prime devono provenire dall'Alto Adige e una parte di queste dal maso stesso; gli oggetti di artigianato devono essere prodotti direttamente al maso; ogni prodotto deve essere fatto a mano dal contadino e avere delle sue caratteristiche proprie; i materiali devono essere assolutamente naturali e non trattati.

I cinque contadini artigiani di Gallo Rosso, riuniti nel nuovo catalogo 2025 "Artigianato contadino" utilizzano materiali diversi e tecniche differenti: intaglio, tornitura, lavoro a maglia o all'uncinetto, intreccio, decorazione, pirografia, infeltrimento della lana.

Ecco chi sono e le loro specialità.

- Karlheinz Windegger - maso Lahngut a Lana (tornitura)
- Erhard Paris - maso Oberhof a S. Nicoló / Ultimo (intreccio)
- Walter Schnitzer - maso Pardellhof a Naturno (lavora il vecchio antico e il legno che trova)
- Herbert Kerschbaumer - maso Thalerhof a Velturno (intaglio)
- Johanna Aichner - maso Hoferhof a Velloi/Lagundo (lavori all'uncinetto)

Ogni creazione di questi cinque artigiani rappresenta un pezzo unico, prezioso e autentico, non replicabile. La creatività, inoltre, va a braccetto con la sostenibilità ambientale, cioè con la responsabilità nell'utilizzo delle risorse, in quanto gli oggetti sono realizzati con materiali naturali riciclati.

Un esempio rappresentativo di questo è senza dubbio il lavoro di **Walter Schnitzer** del maso Pardellhof: l'artigiano trova le materie prime per le sue opere nei 6 ettari di foresta della famiglia, raccogliendo da terra legno di castagno e di quercia. Da questi pezzi di legno, lasciandosi ispirare dalla loro forma naturale, crea oggetti bellissimi, perché Walter ritiene che la Natura sia l'artista supremo. Infatti, l'artigiano sceglie di lasciare inalterate alcune forme o particolarità già presenti nel legno per dare ad ogni oggetto una sua peculiarità. Lampade, statuette, ciotole, oggetti decorativi sono così dei regali perfetti, naturali e unici.

## Cos'è Gallo Rosso

Gallo Rosso è il nome del marchio che dal 1998 promuove e favorisce l'attività di ormai 1.600 agriturismi in Alto Adige e che appartiene all'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolese (Südtiroler Bauernbund).

Sin dalle origini lo scopo principale di Gallo Rosso è sostenere i contadini dei masi nello sviluppo di attività da affiancare all'agricoltura. La filosofia dell'Associazione Gallo Rosso è "Avvicinare le persone allo stile di vita degli agricoltori altoatesini".

L'obiettivo di questo progetto è da un lato aprire agli agricoltori altoatesini nuove fonti di reddito e dall'altro dare ai consumatori la possibilità di conoscere il mondo contadino dell'Alto Adige. La classificazione dei masi che offrono alloggio (Agriturismo in Alto Adige) è organizzata in fiori, da 2 a 5; più alto è il numero dei fiori, più numerosi sono i criteri soddisfatti dalla struttura.

Inoltre, attraverso standard qualitativi elevati e criteri severissimi, l'Associazione sostiene il lavoro di oltre 120 masi che si dedicano alla produzione di prodotti gastronomici genuini (Sapori del maso), alla ristorazione contadina, o all'artigianato autentico (Artigianato contadino). Ultimo pilastro nato nel 2023 è la Scuola di cucina di Gallo Rosso.