

FARM FOOD FESTIVAL, A MERANO IL MEGLIO DEI MASI DELL'ALTO ADIGE IN MOSTRA

27 Marzo 2023

di Redazione



MERANO - È stato un successo più grande del previsto il FarmFood Festival organizzato da Gallo Rosso (in collaborazione con il Merano Wine Festival) lo scorso sabato 25 marzo presso il Kurhaus di Merano (Bolzano). Circa 4.000 visitatori incuriositi, infatti, ininterrottamente, dalle 10 alle 17, sono entrati nel sontuoso palazzo liberty per assaggiare, degustare e acquistare i prodotti di alta qualità a marchio Gallo Rosso, portati per l'occasione da oltre 50 contadini provenienti da tutto l'Alto Adige. Speck, salsicce, formaggi, polenta, succhi, sciroppi, conserve, vino, infusi e tanto altro sono stati i protagonisti dell'evento.

L'obiettivo - raggiunto - dell'evento e di Gallo Rosso era di sensibilizzare il pubblico verso la

conoscenza diretta dei prodotti e dei produttori stessi, perché sempre più si possa apprezzare il contatto e la relazione con i contadini altoatesini, che garantiscono la freschezza, la genuinità e la bontà dei loro prodotti agricoli. Il marchio Gallo Rosso suggella la qualità eccellente di questi prodotti, ottenuti con passione, sacrificio e attenzione all'ambiente.

Lo chef stellato **Chris Oberhammer** del ristorante Tilia di Dobbiaco ha mostrato, attraverso uno show cooking, come cucinare questi prodotti in modo sofisticato e grande è stato l'entusiasmo anche per le degustazioni aperte al pubblico (previa iscrizione sul sito farmfoodfestival.it) di "Formaggio e yogurt" e di "Succo di mela e sidro", che hanno registrato il tutto esaurito.

Al FarmFood Festival ha ricevuto il premio di "Coltivatore diretto dell'anno" Stefan Köhl, del maso Lehrnerhof di Nova Ponente, che "Da 15 anni produce formaggio eccellente insieme alla sua famiglia, facendo crescere il suo caseificio, modello, con il suo impegno, per tutti i coltivatori diretti dell'Alto Adige", ha dichiarato Hans J. Kienzl, Responsabile Marketing Gallo Rosso dell'Unione Agricoltori Sudtirolesi.

Il premio per il "Prodotto dell'anno" è andato allo speck del maso "Obertimpflerhof" di Verano. "Franz Innerhofer è un maestro nella produzione di speck e salsicce. Ogni anno alleva nel suo maso circa 80 maiali per questo scopo", commenta Kienzl alla consegna del premio.

Grazie all'atmosfera speciale, data anche dal contesto e all'enorme entusiasmo dei visitatori, si prevede una seconda edizione del FarmFood Festival per l'anno venturo.

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 Sudtirolesi (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).