

## I masi dell'Alto Adige e i loro prodotti garantiti Gallo Rosso, storie e sapori tutti da vivere e scoprire

11 Marzo 2024



MERANO – Dai maiali utilizzati per il celebre speck che devono nascere e crescere in Alto Adige ai piatti serviti che devono essere frutto del proprio lavoro contadino, dai prodotti per i quali il 75 per cento della materia prima deve essere di produzione propria e al massimo un quarto può essere acquistato da altre aziende locali, fino alla lavorazione a mano. I masi dell'Alto Adige sono tutti da scoprire e con essi le produzioni, gastronomiche e di artigianato, che queste autentiche testimonianze del passato capaci di sopravvivere ai tempi moderni, nei quali anzi sembrano essere sempre più attrattivi, propongono ai turisti che arrivano da ogni parte del mondo.

Per questo dal 1998 l'Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi ha creato il marchio di qualità "Gallo Rosso", con cui ad oggi vengono identificati, sotto rigorosi standard di qualità, più di 1.600 agriturismi, 86 produttori e più di 800 prodotti, 25 osterie contadine e 7 artigiani.

È un mondo a parte che sembra oramai scomparso: famiglie che vivono a contatto con la natura e da essa, grazie ad una terra particolarmente vocata, riescono a ottenere il meglio.

Basti pensare che ogni prodotto a marchio Gallo Rosso ha superato una degustazione alla cieca da parte di una commissione tecnica. Imperdibile un'esperienza in una delle osterie, dove oltre l'80% dei prodotti proviene dal proprio maso e da altri dell'Alto Adige, oltre il 30% dal maso stesso e dai propri terreni, non sono ammessi piatti pronti e il menù comprende piatti al 100% fatti in casa.

Provare per credere: al Maso Schnalshuberhof di Lagundo, subito fuori Merano (Bolzano) – forse l'unico in guida Michelin – **Christian Pinggera** e la sua famiglia, dal 1531 proprietaria della tenuta, produce uno speck che neanche lontanamente ricorda il sapore di quello che si trova abitualmente in commercio, anche quando è Igp (anche perché, ricorda **Helmut Kocher**, patron del Wine Festival, il disciplinare prescrive solo il 35% di materia prima altoatesina).

Tra mele, grano, mais, patate, verdure e altri frutti sono una cinquantina i prodotti del Maso Schnalshuber, tra cui distillati e aceto di mele, che come molti vende o somministra solo in azienda. E poi ci sono le uve autoctone come Fraueler, Sauvignier Gris e Schiava che danno vita a dei vini schietti e autentici, delle espressioni fuori dal comune, particolarmente interessanti.

Una cena in una delle due stuben del 1500 (*nella foto di copertina*) è pura magia anche grazie ai piatti che la moglie **Margarethe** prepara rispettando tradizione e stagionalità, anche se la disponibilità cambia in base all'ispirazione del giorno. Immancabili gli schlutzer (ravioli agli spinaci), i canederli, i salami affumicati e i formaggi, le costine e ovviamente lo speck, che Christian insegna ad affettare come si deve.

E se Christian ridendo dice che “qui c'è tanto da lavorare e poco da vivere”, la filosofia Gallo Rosso lo conferma se si pensa allo scrupolo con il quale seleziona i masi che possono fregiarsi del marchio, che non devono snaturarsi pur di ammiccare al turista. Non a caso, tra i criteri per farne parte ci sono quello per cui il tempo dedicato all'attività agricola deve essere superiore a quello per la cura dei propri ospiti, le camere non possono essere più di otto e gli ospiti devono essere seguiti personalmente dalla famiglia contadina.

L'occasione di scoprire le realtà dei masi – più di 11mila in Alto Adige sempre secondo Kocher – è stata la seconda edizione del Farm Food Festival, sabato scorso nel suggestivo salone del Khurhaus, gioiello storico-architettonico al centro di Merano. Un autentico successo di pubblico alla presenza di oltre 80 contadini e cinque chef – **Manuel Ebner** di Ristorante 1524 ad Appiano, **Kathrin Pircher** di Flurin a Glorenza, **Chris Oberhammer** di Tilia a Dobbiaco, **Andrea Irsara** di Hotel Gran Ander a Badia e **Robert Pernthaler** di Jausenstation Moar a Funes (Bolzano) – che hanno preparato piatti con i prodotti dei masi.

Un evento organizzato proprio dal **Gallo Rosso** grazie al quale le circa cento famiglie proprietarie dei masi associati hanno nel maso la principale o addirittura unica forma di reddito. Una valorizzazione senza precedenti che dovrebbe essere da esempio per tante altre regioni d'Italia.

Tra gli espositori a fare la parte del leone i casari con le loro eccellenze di malga, formaggi prodotti con latte appena munto da bovini che pascolano liberamente in quota, come quelli di **Fabian Valentin** e della sua famiglia (*prima foto sotto, le altre a seguire, nell'ordine di citazione*) che in mezzo alle Dolomiti, in Val Badia a 1.400 metri d'altitudine, produce formaggio, burro e yogurt in maniera tradizionale e in diverse variazioni. "La differenza nella qualità del prodotto la fanno proprio il latte, l'alimentazione delle mucche e il loro benessere", dice, "la produzione avviene nel caseificio accanto al maso".

**Claudia e Roland Eder** di maso Moarhof a Campo Tures (Bolzano), in Valle Aurina a 1.300 metri producono un prodotto unico, anche alla vista: il cosiddetto formaggio grigio (Graukäse), una cagliata di latte acido stagionato prodotto con latte scremato. A seconda di come viene pressato, o matura completamente ottenendo una pasta marmorizzata e untuosa, oppure rimane un semplice nocciolo bianco-gesso. Essendo prodotto con latte scremato, il formaggio grigio è caratterizzato da un basso contenuto di grassi (massimo 2% di grassi sulla sostanza secca). Come per gli altri casari, anche a Moarhof la parola d'ordine è benessere animale: mucche - appena una decina - al pascolo ogni giorno, dopo la mungitura, nella convinzione che solo un animale sano e felice dà un buon latte.

Immane lo speck, come quello di **Innerhofer Franz** che nel suo maso Obertimpflerhof a Verano (Bolzano) alleva una cinquantina di maiali allo stato brado: "Nascono in Alto Adige e trascorrono gli ultimi dieci mesi proprio da noi al maso", racconta. Un aspetto a cui i contadini tengono molto e di cui sono orgogliosi anche perché è la vera differenza con i prodotti commerciali di cui sono invasi i supermercati, anche se la macellazione per ragioni normative avviene poi fuori dal maso. "Solo sale e spezie prima della stagionatura, nient'altro!", dice.

E poi le mele con tutti i prodotti trasformati. **Klaus Oberhofer** nel suo maso **Burg Latsch** a Laces (Bolzano), in Val Venosta, da oltre 25 anni gestito in modo biologico e ora anche secondo le regole dell'agricoltura biodinamica, produce succhi Eva solo con frutta matura e di buona qualità e da due anni anche aceto. "Per i succhi utilizziamo anche mela cotogna, che conferisce asprezza e freschezza, e barbabietola", racconta, "sono tutti prodotti realizzati interamente da noi, questo ci consente di controllare la qualità della frutta che coltiviamo, decidere quando è il momento di giusta maturazione, fino alla trasformazione".

Mele con le quali **Maddalena e Peter Thuile** a Gargazzone (Bolzano) nella loro

azienda Sandwiesen Hof producono anche un sidro frizzante, impropriamente presentato come spumante anche se ricorda a tutti gli effetti un buon metodo classico, per il quale Peter ha sfruttato le sue competenze e la sua lunga esperienza da enologo in una grande azienda della zona. Fermentato in bottiglia e senza zuccheri residui, ha un basso contenuto alcolico di 7,5% Vol. che, nonostante venga prodotto dal 2010, potrebbe oggi rappresentare un'ottima offerta nel crescente trend dei Nolo.

Funghi tutto l'anno, prodotti su trucioli di legno e non su paglia, infine, per **Josef Obkircher** e il suo socio **Andreas** dell'azienda Kirnig di Aldino (Bolzano). I due giovani e innovativi contadini coltivano tre varietà nel maso Hof im Thal, in locali perfettamente climatizzati del vecchio fienile. "I nostri funghi nobili sono biologici e veri. E 'kirnig' nel nostro dialetto significa vitale e potente, forte e vigoroso", spiegano i due. "Al 99 per cento sono venduti freschi, anche a grandi chef e anche fuori regione".

## LE FOTO















































