ENOGASTRONOMIA

Scrigni di storia

Frutta biologica e vini regionali Viaggio nei masi altoatesini

di FRANCESCA NEGRI

Sono minuscoli scrigni che custodiscono tradizioni centenarie, prodotti agricoli fatti come un tempo, ricette gelosamente tramandate di madre in figlia, ma non solo: i masi dell'Alto Adige sono uno degli specchi più veri e avvincenti di una terra fiera del suo forte animo agricolo.

Sono circa 19mila i masi della provincia di Bolzano, un piccolo mondo antico, che racchiude in sé storia, leggende, miti e antichi mestieri e che da qualche anno è portato alla ribalta dell'associazione Gallo Rosso, che raggruppa 1.500 masi del Sudtirolo, dalle cime marcate delle Dolomiti fino alla soleggiata Val Venosta, dalla pittoresca Valle Isarco fino al paesaggio ameno del sud dell'Alto Adige. Le particolarità? Un'offerta che mischia l'agricoltura con il turismo e la ristorazione, per una full immersion nella natura e nella vita contadina tout court. Ma non solo, perché nella filosofia di Gallo Rosso rientrano anche altri aspetti come l'attenzione per le energie rinnovabili, il turismo ecosostenibile e i famosi «Buschenschank» e «Hofschank», le osterie tipiche dove scoprire sapori introvabili altrove. La differenza principale tra i due esercizi consiste nel vino: il «Buschenschank», che affonda le sue origini nel Medioevo, prevede tassativamente la produzione e la vendita di vino proprio abbinata a servizio ristorativo, mentre l'«Hofschank» serve piatti tipici della regione accompagnati da un buon bicchiere di vino altoatesino, non di propria produzione. Qualche indirizzo? Partiamo dallo Schnalshuberhof (a Lagundo, tel. 0473-447324): fuori, vigneti e frutteti coltivati secondo criteri biologici, dentro le «Stuben» dove assaggiare un bicchiere di Frauelerer o di Piwi in compagnia dei piatti del contadino. Poi c'è il Luggin Steffelehof (a Caldaro, tel. 0471-963608), situato nel luogo di pellegrinaggio St. Nikolaus. È qui che la famiglia Luggin ha creato un Buschenschank veramente particolare dove assaggiare prodotti e cucina tipica, succhi di frutta, distillati, ma soprattutto il bianco Odorus, uvaggio ottenuto da uve Pinot bianco e Gewürztraminer, a produzione biologica. Il Fronthof (a Fiè allo Sciliar, tel. 0471/601091), la cui esistenza è documentata dal 1379, è invece la casa contadina costruita in pietra squadrata più grande dell'Alto Adige: qui la cucina casalinga va abbinata al Sylvaner e allo Zweigelt del maso.

Quanto agli «Hofschank», da non perdere Niedermair (a Castelbello, tel. 0473-624 091), premiato come Maso del gusto 2011, ma anche il Tendershof (Resia, tel. 0473-632011), dalla storia lunga oltre trecento anni: un tempo era un maso di contrabbando, dove la merce passava il confine italo-austriaco — che passa attraverso i terreni del maso — su sentieri segreti, mentre oggi si allevano bovini di razza Highland scozzese, si gustano prelibatezze e si possono fare vacanze agrituristiche.

Il maso «Pfrollnhof» (a S.Pancrazio, tel. 0473-787315) è un'altra tappa interessante per scoprire una delle zone altoatesine di maggior suggestione, la Val d'Ultimo, e il pane fatto in casa dalla contadina Zita, da accompagnare con i suoi salumi. In ognuno dei 1500 masi, inoltre, c'è la possibilità di acquistare la genuina specialità di casa: i prodotti del maso, infatti, spaziano dalle confetture alla carne, dalle erbe aromatiche al pane, dai formaggi agli aceti. L'ospitalità agrituristica, poi, non lascia che l'imbarazzo della scelta: si può scegliere tra masi per appassionati di cavallo oppure quelli per wine lover, per i fan dell'agricoltura biologica oppure per i biker, per chi vuol fare wellness, per chi soffre di allergie, per le famiglie e per chi cerca la fuga romantica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Prodotti sani

I prodotti legati ai circa 19.000 masi della provincia di Bolzano sono sostenuti dall'associazione Gallo Rosso

La ricetta Un dolce imperdibile

Dalla Turchia al Trentino Le tre varianti dello strudel

La ricetta dello strudel arriva dritta dalla Turchia, come variante di un dolce, ancor oggi molto comune, chiamato Baclava e costituito da un impasto di noci, frutta secca e pane, ammorbidito con un liquore piuttosto forte. Il tutto è avvolto in una pasta e poi cotto al forno.

Quando nel 1526 il sultano Sülayman il Legislatore sconfisse gli Ungheresi nella battaglia di Mohacs, preparando l'annessione di gran parte dell'Ungheria e giungendo nel 1529 perfino ad assediare Vienna, il Baclava lasciò la sua terra d'origine per arrivare in Europa. Nei quasi duecento anni di dominazione turca, infatti, l'Ungheria assorbì, oltre alla religione musulmana, tutta una serie di ricette e tradizioni culinarie e fu proprio durante questo scambio di cultura gastronomica che il dolce turco Baclava prese piede nel vecchio Continente, anche se leggermente modificato soprattutto con un'aggiunta determinante: le mele. Passando attraverso la corte di Vienna, arrivò poi in Trentino Alto Adige e oggi è uno dei dolci più tipici della cucina regionale, caratterizzato da tre variante principali che riguardano la pasta. Per la preparazione dello strudel si ricorre, infatti, a tre diversi tipi di impasto: la cosiddetta «pasta matta», un metodo di preparazione molto elaborato; la pasta frolla, prediletta per la pienezza del sapore; la pasta sfoglia.

Ingredienti per uno strudel. Per la pasta: 125 grammi di farina, 1 cucchiaio di olio di semi di girasole, 1 uovo, 1 presa di sale, 6 cucchiai di acqua tiepida. Per il ripieno: 6 mele, succo di mezzo limone, 2 cucchiai di Rhum, 2 cucchiai di uva sultanina, 40 grammi di pinoli, 80 grammi di pangrattato, 100 grammi di zucchero, 1 cucchiaino di cannella, 50 grammi di burro fuso per spennellare.

Procedimento. Unire la farina con l'uovo, il sale, un cucchiaio di olio e un po' di acqua. Lavorare il tutto fino a ottenere una pasta elastica, quindi ungere con l'olio e mettere in frigo per circa trenta minuti. Nel frattempo, affettare finemente le mele, mescolarle con Rhum, cannella, uvetta, cannella, succo di limone, zucchero e pinoli. Togliere la pasta dal frigo e farla stemperare per un'altra mezzora: a questo punto stenderla sulla spianatoia infarinata e tirarla finché non risulti quasi trasparente. Ungere la pasta con il burro fuso e cospargere di pangrattato, distribuirvi sopra il composto di mele precedentemente preparato, arrotolare il tutto, sigillare le estremità, spennellare con il burro fuso e infornare a 170 gradi per circa 45 minuti.

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ingrosso Orvea

AMPI NELL'OFFERTA
RAPIDI NELLA CONSEGNA
La convenienza a domicilio per la tua attività
Orari: lunedì - venerdì: 9.00 - 19.00 - sabato: 9.00 - 13.00 - Consegna a domicilio - Ordini in orario continuato
Via del Garda 28, 38068 Rovereto (TN) • tel. +39 0464 480692 • fax +39 0464 480724• cash@orvea-spa.it
www.orvea-spa.it