

VALLE ISARCO, IL RIFUGIO DEI GOURMET

servizio/story **ELISA BRACCIA**



BELLA DA ESPLORARE, UNICA DA ASSAPORARE. UN ANGOLO DI ALTO ADIGE DOVE C'È UNA ATTENZIONE PARTICOLARE PER I SAPORI VERI, DANDO SPAZIO AI PROFUMI E ALLE ERBE DI UN TERRITORIO DOVE SONO LE STAGIONI A SCANDIRE IL RITMO DELLA BUONA TAVOLA. UNA META IDEALE PER UN VIAGGIO GOLOSO IN MONTAGNA

THE ISARCO VALLEY, GOURMET ESCAPE UNIQUE PLACES AND UNIQUE FLAVOURS. A CORNER OF ALTO ADIGE WHERE DELICIOUS LOCAL PRODUCE REIGNS AND THE MENU FOLLOWS THE SEASONS AND THE SCENT OF HERBS FROM THE MEADOWS. A GOURMET MOUNTAIN ESCAPE



**Colpo d'occhio
Eye candy**

A sinistra: i vigneti che circondano il Monastero di Sabiona, vicino a Chiusa. Qui sopra: suggestioni firmate dalla Cantina Valle Isarco
The vineyards surrounding the Sabiona Monastery near Chiusa. Above: ideas from the Cantina Valle Isarco



Val di Vizze

Merenda al Pretzhof, il maso secolare di Karl Mair, nona generazione di gestori

A snack at the Pretzhof. Right: Karl Mair, the ninth generation to run this historic "Maso".

La montagna restituisce molto più di quanto riceve. Emozionante bellezza in cambio di qualche camminata, cure e dedizione rendono prodotti unici e risorse economiche, ma soprattutto avvicinarsi a questi luoghi con animo curioso dona atmosfere ed esperienze speciali.

La Valle Isarco, con le sue montagne, rappresenta un esempio significativo di rivalu-

tazione delle risorse, paesaggistiche e culturali, dei prodotti locali, dell'accoglienza, creando un unicum ambientale di grande valore turistico.

Lo sostengono con orgoglio Karl ed Ulli Mair, nona generazione di gestori del Pretzhof, maso storico che ha reso famosa la Val di Vizze con la sua cucina, uno speck eccezionale ed i prodotti della sua azienda agri-



Per i gourmet / For gourmets

Una creazione del cuoco stellato Peter Girtler: ravioli fatti in casa alla salsa bolzanina con asparagi verdi e bianchi in fondo di speck

One of award-winning chef Peter Girtler's creations: homemade ravioli in Bolzanina sauce with green and white asparagus and speck

Mountains give more than they take. Stunning beauty in exchange for a walk, unique products and economic resources in exchange for a little careful husbandry, but above all if you come here with an open mind and lively curiosity you will be rewarded with a very special atmosphere and a very special experience. The Isarco valley and its surrounding mountains

are an excellent example of an area that has skilfully played on its landscape, its culture, its food and its tradition of hospitality to create a unique tourist destination.

Karl and Ulli Mair are proud of the fact. They are the ninth generation of the family to run the Pretzhof, the historic "maso" restaurant whose cuisine has put the Val di Vizze

on the map, with a speck (cured ham) to die for and products from their own farm and the surrounding mountains. Equally proud is Hansi Baumgartner, from Varna, just a stone's throw from the famous Novacella Abbey. Hansi is a cheese maker producing works of dairy art, making, inventing, and selling traditional specialities and mouth-watering creations



Esperienza e passione Experience and passion

Dorfmann Thomas, maestro cantiniere della Cantina Valle Isarco

Sotto: Hansi Baumgartner, l'affinatore di formaggi (© Degust /ph. Arnold Ritter)

Dorfmann Thomas, master winemaker at the Cantina Valle Isarco

Below: Hansi Baumgartner, cheese maker extraordinaire (© Degust /ph. Arnold Ritter)



Antiche emozioni Time trip

Chiusa, la città degli artisti (© Artprint)
A destra: Vipiteno, il simbolo della città: la Torre delle Dodici (© Associazione Turistica di Vipiteno, ph. Michael Mair)
Chiusa, a town famous for its artists (© Artprint)
Right: Vipiteno, the Tower of the Twelve (© Associazione Turistica di Vipiteno, ph. Michael Mair)



cola e della montagna circostante. Gli fa eco Hansi Baumgartner, artista del formaggio a Varna, a due passi dalla celebre Abbazia di Novacella, che inventa, produce, commercializza ed affina specialità antiche e nuove, nel microclima ideale di un bunker militare dismesso, nella cui Santa Barbara si apprestano a diventare vere esplosioni di gusto. Tra chi è riuscito a parlare con la propria terra c'è Harald Gasser, un giovane agricoltore che dopo dodici anni di fatiche,

fallimenti e successi è finalmente riuscito a realizzare il suo sogno: coltivare in modo totalmente naturale ben 400 varietà di piante rare, esenti da incroci o manipolazioni. I suoi ortaggi sono utilizzati dai migliori ristoratori altoatesini, come Peter Girtler, chef stellato dello Staffler di Mules, nella cui "Gourmetstube Einhorn" diventano piatti seducenti e raffinati.

Di fronte ai complimenti per la sua cucina, Peter enuncia timidamente la sua filosofia,

Da non perdere / Must do

Durante i mesi estivi, nel periodo di massima fioritura, la visita ai "Giardini Aromatici Wipptal" a Prati di Vize garantisce uno spettacolo di colori e profumi imperdibile. Info biowipptal.it
Enjoy a riot of colour and scent with a visit to the Wipptal Herb Gardens at Prati di Vize during the summer months when the herbs are in full bloom. Info biowipptal.it

of his own in the perfect climate provided by a former military bunker.

Another example of someone who works closely with the land is Harald Gasser, a young farmer who after twelve years of fatigue, failures and

successes has finally managed to realise his dream.

Harald cultivates 400 varieties of rare plants and vegetables in a totally natural way, none of them cross-bred or otherwise manipulated. His vegetables are used by the best

chefs and restaurants in the region, like the Michelin-starred Peter Girtler at the Staffler in Mules.

Here in the "Gourmetstube Einhorn" Peter transforms Harald's produce into pure, succulent seduction.

dove le star sono i prodotti ed il territorio. È probabilmente questo legame inscindibile che ha portato altri contadini a specializzarsi nella produzione di erbe e piante aromatiche.

In Valle Isarco protagonista assoluto è il vino, alcuni rossi come Klausner Laitacher o Blauburgunder e molti bianchi, che in virtù della conformazione dei terreni e del clima montano, assumono profumi suadenti e note minerali, che esaltano la loro innata eleganza. I vigneti hanno estensioni ridotte,

spesso inferiori all'ettaro e la maggioranza delle uve vengono conferite alla Cantina Produttori Valle Isarco, che produce e commercializza le varie etichette con il marchio "Eisacktaler Kellerei", molte delle quali ricevono sistematicamente premi e riconoscimenti dalle guide internazionali. Altri invece, come Konrad Augschöll, della tenuta Röckhof, hanno scelto di seguire la propria filosofia produttiva, dedicandosi prevalentemente ai vitigni autoctoni. La freschezza di un Veltliner, di un Kerner

When Peter receives the inevitable shower of compliments on his culinary prowess, he shyly replies that the real stars are the land and its products. And it is probably this close tie to the land that has led a number of other local farmers to specialise in cultivating herbs. In the Isarco Valley wine is king. There are some reds, like Klausner Laitacher or Blauburgunder, and a large number of whites, which thanks to

the shape of the land and the mountain climate, are delicately perfumed with mineral notes, exalting their natural elegance. The vineyards here are small, with pocket handkerchief-sized plots of under a hectare in many cases. Most of the grapes are taken to the local Cantina Produttori Valle Isarco, which produces and sells various labels under the "Eisacktaler Kellerei" brand, many of them consistent prize-winners and

frequently featured in international guides. Other producers, like Konrad Augschöll at the Röckhof estate, have chosen to follow their own philosophy, dedicating their vineyards almost wholly to local strains of grape. The fresh taste of a Veltliner or a Kerner, or the rounded floral bouquet of a Sylvaner Classico, are the perfect accompaniment to local specialities. Wine might be king here, but the beer deserves a special men-



LA TRADIZIONE È IN TAVOLA

Dal 3 al 5 ottobre Piazza Duomo, il cuore pulsante della città di Bressanone, profumerà di pane. Torna infatti l'appuntamento annuale con il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel e i panettieri si preparano a sfornare e far degustare un prodotto che è parte integrante della cultura altoatesina, come testimoniano le decine di tipologie diverse di pane che portano il marchio di qualità Alto Adige. Per tre giorni i visitatori potranno immergersi in un'atmosfera di festa, degustando e scoprendo le tradizioni altoatesine attraverso le dimostrazioni dei panettieri che illustreranno ai visitatori l'arte antica dei fornai. La Val di Funes ospiterà invece dal 4 al 5 ottobre la tradizionale Festa dello Speck, a Santa Maddalena, un'occasione da non perdere per tutti i buongustai provenienti dall'Italia e dall'estero. Il programma dettagliato dei due eventi si può consultare sul sito www.mercatodelpane.it e su www.speckfest.it.

TASTE & TRADITION

The enticing aroma of freshly-baked bread is scheduled to fill Piazza Duomo, the square at the heart of the town of Bressanone, from 3rd to 5th October, when the traditional Bread and strudel market takes place. For three very special days the town's bakers are to be kept busy preparing a mountain of loaves for visitors eager to taste their specialist breads, an integral part of local tradition as witnessed by the dozens of breads that can boast the Alto Adige quality brand. The whole event has a festival air to it, as visitors wend their way from one demonstration of the local bakers' traditional art to another, tasting as they go. Meanwhile the Val di Funes is hosting its own festival of smoked ham, or speck as it is known locally, in Santa from 4th to 5th of October. Details of the two events from www.mercatodelpane.it and www.speckfest.it.

Relax

Il Romantik Hotel & Ristorante Stafler a Mules, Campo di Trens
The Romantik Hotel & Ristorante Stafler at Mules, Campo di Trens



o l'ampiezza floreale di un classico Sylvaner, accompagnano perfettamente i piatti del territorio. Il vino domina la scena, ma anche la birra merita una citazione.

Nell'antico e caratteristico borgo medievale di Chiusa, famosa per i suoi artisti e le antiche insegne in ferro battuto, in uno scenario che rimanda al dodicesimo secolo, tra

osterie tradizionali come la Vogelweide, dal nome del poeta e cantore che qui visse tra 1100 e 1200, Norbert Blasbichler produce le sue birre speciali, realizzate in autunno con le castagne locali o, nella stagione estiva, con il fresco profumo del basilico, all'ombra del colle dei Cappuccini e dell'antico convento. ■

tion too. The charming medieval town centre of Chiusa is famous for its artists and historic, wrought-iron shop signs. Here under the bill dominated by the monastery of the Capu-

chin monks, in a scenario that takes you straight back to the 12th century and amidst traditional hostleries like the Vogelweide, named after the poet and troubadour who lived here

between 1100 and 1200, Norbert Blasbichler produces his own special beers, made from local chestnuts in the autumn or scented with fresh basil during the summer months. ■

OGGI C'È BIO EXPRESS

Via libera a frutta e verdura di stagione. Meglio se biologica e magari consegnata direttamente a casa propria. Bioexpress è tutto questo: un gruppo di produttori dell'Alto Adige che si dedica alla coltivazione di frutta e verdura applicando le regole dell'agricoltura biologica, senza l'uso di concimi e fitofarmaci sintetici nel pieno rispetto della terra e l'uomo. La consegna a domicilio e il rapporto diretto tra produttore e consumatore sono il punto di forza di Bioexpress che presta particolare attenzione alla produzione locale nel rispetto delle caratteristiche di stagionalità. Si possono scegliere frutta e verdura da inserire nella cassetta tra tutti quelli indicati o affidarsi alle proposte del produttore. A disposizione anche una vasta gamma di altri prodotti tra cui tisane, marmellate, cereali, pasta, legumi, succhi di frutta, pane, e altri ancora. Per info: www.bioexpress.it

BIOEXPRESS BRINGING THE BEST

Everyone appreciates seasonal fruit and vegetables. And they appreciate them even more if they're organic and delivered direct to their doorstep. Which is exactly what Bioexpress does: a group of organic farmers from the Alto Adige region in Italy who eschew synthetic fertilisers and pesticides, emphasising their respect for man and nature. Home deliveries and a direct link between consumer and producer are what makes the difference at Bioexpress, where local, seasonal produce is what counts. Customers can either select their own assortment of fruit and vegetables or purchase the producer's selection. Bioexpress also sells a huge range of tisanes, jams and marmalades, cereals, pasta, legumes, fruit juices, breads and other products. See www.bioexpress.it

**Le piante parlano
Talking plants**

Giardini Aromatici Wipptal; Bernhard Auckenthaler al lavoro. Sotto, la raccolta dei fiori ed erbe (© Giardini Aromatici Wipptal, ph. Frieder Blicke)
 Bernhard Auckenthaler from the Wipptal Herb Gardens; below: flowers and herbs (© Giardini aromatici Wipptal, ph. Frieder Blicke)

