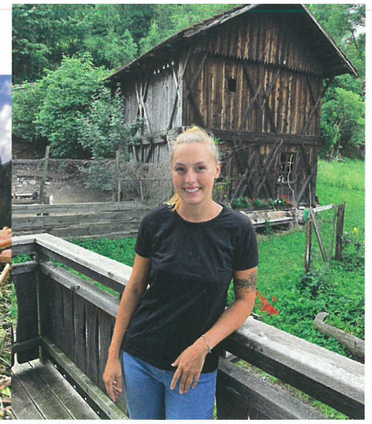
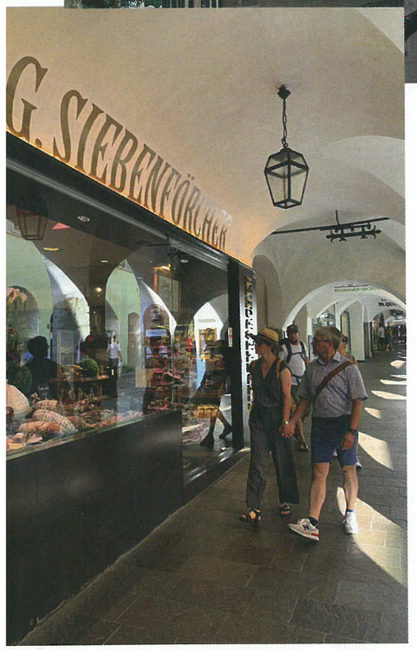


A sinistra. Brocca di latte fieno, ottenuto da mucche alimentate solo con foraggi biologici in alta quota. Lisa Wieser, contadina 2.0 nel maso di famiglia sull'altopiano del Renon.



Da sinistra, in senso orario. La vetrina della storica macelleria Siebenförcher nei portici di Merano. L'insegna del ristorante Zum Löwen a Tesimo, di proprietà di Anna Matscher unica chef stellata altoatesina. La tipica "merenda" altoatesina: speck, formaggi freschi e *Schüttelbrot* (il caratteristico pane "schiacciato"). Il dessert di gelato e petali di fiori, creazione di Anna Matscher. Primo piano di Nadine Raich, produttrice di speck artigianale.

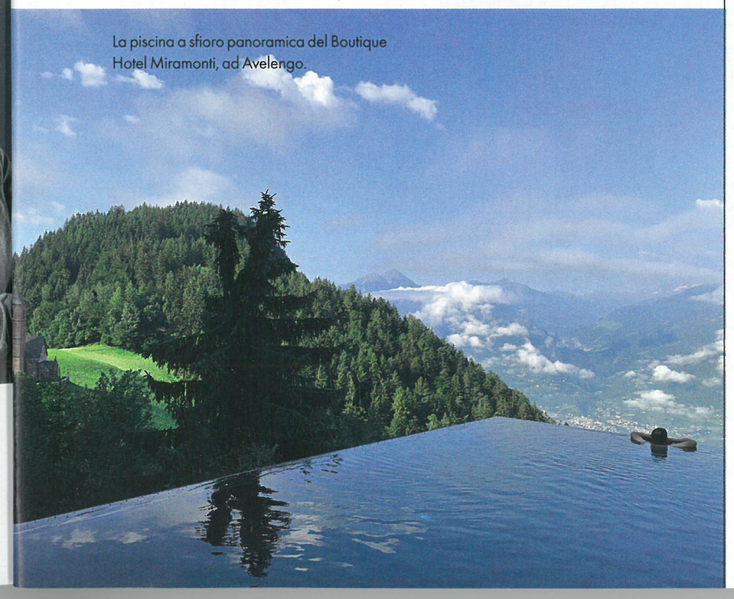
solo farine biologiche locali e lievito madre. Sul banco non c'è traccia di *Schüttelbrot* (il tipico pane "schiacciato"), ma una fila di pagnotte casereccie e il consiglio di preordinarle online (ognuna richiede tre giorni di lavorazione). Proseguendo per via delle Corse s'incrocia La Bottega del Pincho's, un angolo colorato che propone street food dal gusto locale; Christian, il gestore, sorride con uno spritz in mano. Dall'altro lato della strada si accede alla raffinata via dei Portici, dove si affacciano le vetrine della storica macelleria Siebenförcher (*siebenfoercher.it*) un tripudio di toni sanguigni, intervallato da confezioni di biowurstel ai broccoli e altri prodotti vegani. «Noi altoatesini viviamo sospesi tra due tradizioni, mediterranea e teutonica. Ci stimola a innovare la nostra offerta», spiega Heidi, una delle proprietarie dell'azienda. Salendo verso Scena, un paese a 600 metri di altitudine dominato dalla sagoma dell'omonimo castello, mi accoglie il travolgente entusiasmo di Nadine Raich (*@nine.rch*) atletica venticinquenne che mi illustra meticolosamente il metodo, assai faticoso e laborioso, di produzione a mano dello speck. Comprendo che il suo è vero amore quando, per spiegarmi come taglio e stagionatura producano gusti molto diversi, si sofferma sulla forma del prodotto finito, in vetrina, e sospira: «Lo vedi? È un cuore!». Le inaspettate declinazioni gourmand del prodotto più iconico di questa regione – il suo metodo di lavorazione è attestato in documenti che risalgono all'Ottocento e oggi preservato dal Consorzio di Tutela dello Speck Alto Adige Igp (*speck.it*) – lo scopro nella vallata opposta, a Tesimo. Qui ruggisce l'insegna del Zum Löwen (*zumloewen.it*), un ristorante ricavato da un maso che deve la sua fama all'originale impronta culinaria di

"VIVIAMO SOSPESI TRA DUE TRADIZIONI, MEDITERRANEA E TEUTONICA. È UN CONTINUO STIMOLO A INNOVARE"

ALEX FILZ

Anna Matscher, l'unica chef stellata altoatesina che si definisce «autodidatta, esperta di erbe e innamorata del suo orto, alla perenne ricerca dell'equilibrio perfetto tra tradizione, sostenibilità e leggerezza». Nelle sue mani lo speck si accompagna con tocchetti di mela e petali di violetta in forma di strutto spalmabile, si unisce agli asparagi selvatici per creare un'originale carbonara e viene ridotto in brodo per bagnare dei tortelli al formaggio di malga, le baite d'alta quota dove si offrono gli escursionisti prodotti caseari a km 0. È il caso dei tradizionali formaggi a latte crudo della giovane Valeria Steck, che tra le vallate di Planol si ingegna per creare prodotti saporiti e sostenibili, utilizzando solo energie rinnovabili ed evitando sprechi o imballaggi. O ancora della ventunenne Lisa Wieser, contadina 2.0 che produce latte fieno sull'altopiano di Renon. Appassionata senza riserve della sua vita fatta di risvegli all'alba e cura del bestiame, Lisa mi anticipa il suo progetto di apertura di un B&B mentre aggiorna il suo profilo IG *@maggnerhof*: «La dimensione locale è un privilegio che va preservato».

«Quando sento parlare di medicina cinese, storco un po' il naso», le fa eco Renate De Mario Gamper, moderna alchimista ed esperta di rimedi officinali che mi accoglie nella raffinata cornice di Castel Fragsbrug (*fragsburg.com*), un intimo e lussuoso albergo che affaccia su Merano, e offre, tra molto altro, trattamenti Spa a base di prodotti locali e un programma detox con gustosissimo menù – studiato ad hoc dal cuoco del Prezioso, il ristorante stellato dell'albergo. In sua compagnia mi avventuro per una *medicine walk*, una passeggiata tra i boschi in cui imparo che quello che a occhi cittadini sembra erbaccia può trasformarsi in pozioni, unguenti e tinture curative. Renate mi prepara una tisana a base di punte di larice e mi invita a gustarla, adagio, respirando a pieni polmoni l'aria di queste montagne. Un'aria che profuma anche di mele e albicocche, soprattutto dove vive Christine Schönweger, l'unica donna distillatrice dell'Alto Adige che dirige, insieme al figlio Felix, la tenuta di vitigni di famiglia a Parcines, in Val Venosta. Per evitare gli sprechi di produzione, alcuni anni fa ha avuto l'idea di creare una distilleria, la Guadenz (*hofbrennerei.com*): oggi schiera 15 acquaviti in edizione limitata che raffinano le note di ogni tipo di mela, di cui è anche ambasciatrice, e di altri frutti locali, «Distillare è la mia forma di meditazione; la prima goccia che vedo scendere dall'alambicco rappresenta il sunto di un'intera stagione di lavoro. Ogni goccia è unica e autentica, come i sapori del Sud Tirolo». |



La piscina a sfioro panoramica del Boutique Hotel Miramonti, ad Avelengo.

GUIDA PRATICA

Dormire & Mangiare

Miramonti Boutique Hotel (Avelegno, Merano). La piscina a sfioro più instragrammata dell'Alto Adige, 3 ristoranti (di cui 1 stellato) e un bosco privato dove fare colazione picnic. Ambienti moderni, design altoatesino. Doppia a partire da 179 a persona. *hotel-miramonti.com*

Park Hotel Laurin (Bolzano) Un'oasi verdeggiante nel cuore della città. Ambienti eleganti in stile Liberty. Ristorante con proposte à la carte, anche vegane, che fondono cucina alpina e mediterranea. Doppia a partire da 200 euro. *laurin.it*

Gasthof Edelweiss (San Genesio Atesino, Bolzano)
Hotel rustico con scuderie – e la possibilità di fare passeggiate a cavallo – annesse. Ristorante di solida cucina sudtirolese e (su richiesta) corsi di cucina altoatesina. Doppia a partire da 110 euro. *reiterhof-edelweiss.it*

Shopping

Tyler Brûlé, fondatore del magazine londinese di lifestyle *Monocle*, ha scelto Merano per aprire il suo primo Monocle Shop in Italia. In via Dante 23, trovate una selezione d'autore dei migliori prodotti del bacino tirolese.

Autunno gourmand

In Alto Adige, l'autunno è ricco di manifestazioni dedicate alle eccellenze enogastronomiche locali. Dalla Festa della Mela a quella delle Castagne, passando per il Festival dello Speck (*speckfest.it*, dal 29/09 al 10/10), fino alla Festa dell'Uva che si svolge a Merano, coinvolgendo anche le omonime Terme con un'offerta speciale di trattamenti a base di uva. Per informazioni sul calendario degli eventi: *suedtirol-it.com/manifestazioni*.