



Comunicato stampa n. 3 – gennaio 2015

TESORI GASTRONOMICI ED ESPERIENZE GOURMET, A MARANZA-VALLES, IN VALLE ISARCO

Il punto di partenza è il latte. Bianco come la neve, che ora ricopre copiosa le stazioni sciistiche di **Maranza-Valles** (Gitschberg Jochtal), **nell'Area vacanze Sci & malghe rio Pusteria**, in **Valle Isarco** alla confluenza con la Val Pusteria. Dal latte arrivano infatti formaggi speciali, e dai prodotti caseari in genere si elaborano ricette originali (canederli, gnocchi ecc.) che sono alla base della cucina tipica; ma sono tanti altri i prodotti dai masi che nella zona vanno ad arricchire la proposta di ristoranti gourmet come di trattorie tipiche e di rifugi sulle piste. Latte, formaggi, mele, carni, prodotti da forno, miele, ortaggi, frutti di bosco, i famosi vini della Valle Isarco... E così nell'Area vacanze Sci & malghe Rio Pusteria, con i suoi 44 km di piste in un contesto spettacolare e con tutte le attività alternative sulla neve, l'esperienza fra sapori e cultura è parte integrante di una vacanza sulla neve (per proposte e pacchetti per tutti i gusti <http://www.sci-gitschberg-jochtal.com/it/alloggi-e-pacchetti/pacchetti.html>). Qui infatti, come in tutta la Valle Isarco, ci sono molti contadini attivi che producono materie prime di qualità con basso impatto ambientale (alcuni con metodi non convenzionali), ai quali va anche il merito di un paesaggio curato e vitale. Oppure giovani chef già titolati, e operatori agroalimentari che si distinguono per fantasia e creatività.

Qualche esempio?

Il Bunker dei formaggi

È una vera esperienza infilarsi nel bunker di **Hansi Baumgartner**... Buio, freddo, muffle.. Ma non è un ambiente horror, tutt'altro... Centinaia di metri di scansie ove si conservano e affinano formaggi che vanno nei migliori ristoranti d'Italia e non solo. Sì, proprio in un vecchio bunker militare della Seconda Guerra Mondiale, nascosto sopra Rio Pusteria.

Singolare la storia di Baumgartner: nel 1995 era uno chef pluripremiato e proprietario di un ristorante famoso. Poi scelse di dedicarsi unicamente all'affinamento del formaggio, rivelandosi un maestro di creatività. Baumgartner si rifornisce della materia prima da circa 55 fornitori di formaggio, per la maggior parte dell'area vacanze Sci e malghe Rio Pusteria e immediati dintorni, ma non solo, anche da altre zone dell'Italia, da Olanda, Francia, Austria e Svizzera.

Importante è l'alta qualità della materia prima. Poi l'affinamento del formaggio si dimostra paragonabile a quella del vino – anche qui il



prodotto finale dipende da tante componenti: la razza delle mucche, l'erba, le condizioni meteorologiche, l'acidità o la temperatura e l'umidità nella fase della maturazione. I formaggi qui derivano dai migliori miscugli naturali di erbe fresche che crescono sulle malghe alpine. La temperatura e l'umidità all'interno del bunker è ideale per una corretta evoluzione di microorganismi e spore che fanno maturare il formaggio. Ogni giorno le forme devono essere girate e spazzolate – quasi carezzate – per poi alla fine del processo, che può durare molti mesi, venire portate nel caseificio e negozio **Degust** nella vicina Varna. Formaggio di mucca e di capra si sposano con Rosenmuskateller (Lagrein Alto Atesino), erbe locali, cenere, briciole di Schüttelbrot o alghe marine fresche. Questi formaggi – ben 200 tipi diversi – vengono esportati in tutto il mondo, ma nel punto vendita a Varna si possono degustare e acquistare sul posto.

Buon gusto in alta quota, sulla fiabesca malga

Sulla fiabesca **Malga Fane**, un nucleo antico di baite ben conservato sopra **Valles**, forse fra i più belli delle intere Alpi, sembra incredibile poter vivere esperienze da veri gourmet. Qui è il trono della regina del canederlo **Martha Gatterer**. Sul menù della sua baita **Gattererhütte** si trovano canederli tradizionali salati o dolci come il canederlo al formaggio o con le albicocche, ma anche variazioni sul tema: con la farina di grano saraceno, con la bietola e con l'ortica. Lei cucina su una vecchia stufa alimentata a legna. Un'altra specialità è il sontuoso **Kaiserschmarren** (un omelette dolce spezzettata). Forse il segreto della cucina di Martha è che usa il latte appena munto delle mucche che d'estate pascolano fuori dalla porta in malga Fane (e che d'inverno si trovano più a valle nelle stalle). A partire dalla fine di aprile la baita Gattererhütte sarà di nuovo aperta agli escursionisti affamati e il mercoledì sera sarà di nuovo il giorno dei canederli, mentre d'inverno è aperta occasionalmente su richiesta.

Ma Malga Fane è anche il regno di prelibati formaggi di capra e mucca, fra cui il **Valler Gold**. Nella bella stagione viene prodotto nella baita **Kuttnhütte**, accanto al borghetto da fiaba, e servito secondo disponibilità.

E a proposito di formaggio: il maso **Untereggerhof**, poco prima di Valles, alleva 130 capre dalle quali ricava il proprio formaggio (in vendita diretta).

Una stube stellata e stellare

Un gioiellino da buongustai si nasconde nel paesino di **Vandoies**. La coppia **Helena e Wolfgang Kerschbaumer** gestisce con passione, creatività e tanto amore per il dettaglio il piccolo ristorante premiato dalla guida Michelin con 1 stella. "**La Passion**" offre, per pochissimi privilegiati, prelibatezze in una intima stube contadina del 16° secolo. Il cuoco



Wolfgang Kerschbaumer cucina secondo un suo credo ben preciso: regionale, stagionale e tradizionale; mentre Helena si occupa della sala e dei vini. Piatti tipici sudtirolesi vengono elaborati, modernizzati e personalizzati dallo chef. Tanti prodotti vengono dalle immediate vicinanze, anche dallo stesso Hansi Baumgartner

Coltivazioni particolari....

A **Rodengo**, favoloso altopiano dall'altra parte della vallata, si produce con successo una pianta abbastanza insolita per l'Alto Adige. È il **carciofo** di montagna altoatesino, che viene coltivato a Rodengo da **Robert Amort**. La specie solitamente cresce in zone climatiche più miti, ma dopo una fase sperimentale durata tre anni, questa variante regionale del carciofo cresce bene anche qui e ha sedotto i buongustai per il suo aroma di noci. Non a caso arriva sulle tavole di ristoranti Gourmet in Alto Adige, Austria e Germania.

Baite golose

I ristori sulle piste, poi, sono una vera sorpresa, poiché il livello si mantiene molto alto. Per esempio, c'è la **Anratterhütte** in fondo alle seggiovie Hinterberg e Stoanerlandl a Valles qualche anno fa eletta dai lettori del quotidiano Dolomiten la baita migliore dell'Alto Adige: offre in una stube specialità a base di selvaggina e cucina tipica con 15 diversi tipi di canederli fatti in casa ogni giorno, e ancora Schlutzkrapfen e strudel. Erbe e verdure di stagione sono di produzione propria, così come la carne. A metà della pista Nesselwiese a Maranza, una baita da intenditori è la **Pichlerhütte**, specialista dei *Tirtlan*, ripieni di ricotta e spinaci.

Una baita super tipica e allegra è anche la **Gitschhütte** a Maranza, in fondo all'omonima spettacolare pista che scende dalla cima del Gitschberg, a 2210 metri. Stessa gestione per la più piccola 'cuginetta' **Nesselhütte**, presso la stazione a monte della cabinovia Nesselbahn sempre a Maranza, dove nella terrazza soleggiata ci si rimpinza di strudel e torte fatte in casa.

Non ci sono invece impianti di risalita sull'Alpe di Rodengo, dall'altra parte della vallata in corrispondenza di Rio Pusteria, ma soltanto lunghe piste da fondo e per escursioni a piedi. Qui si toccano una dopo l'altra le malghe **Rastner, Roner, Starkenfeld, Kreuzwiesen**. La Malga Kreuzwiesen in particolare è famosa per il formaggio, il burro e lo yogurt, prodotto dal giovane malgaro Johannes.

E poi, altre chicche...

Da non dimenticare infine che il paese di **Rio Pusteria**, pur non essendo una metropoli, dispone di numerosi negozietti tipici, ad esempio il panificio



pasticceria **Stampfl**... e che nella vicina **Vandoies** c'è l'ormai famoso, modernissimo concept store e caseificio **Capriz**, specializzato nei formaggi di capra, in cui si può scoprire tutto sulla produzione di questo formaggio attraverso percorsi di visita e degustazione.

Straordinario anche il maso agricolo e vitivinicolo biologico Biobauernhof und Bioweingut **Santerhof**, a **Rio Pusteria**. È la cantina di produzione vini più settentrionale d'Italia, e coltiva vitigni particolari e mele biologiche.

Calendario eventi inverno 2014-15

31.01.2015	Gara trofeo Gitschhütte
04.02.2015	Show della Scuola Sci Gitschberg
11.02.2015	'Discesa nostalgica' organizzata dalla Scuola Sci Gitschberg
14.02.2015	Carnevale per il Kinderpark Valles
17.02.2015	Sfilata di Carnevale a Maranza
28.03.2015	Festa Schneebeben a Valles
al martedì, 23.12. - 17.03. 'Ballo dei Vampiri' alla stazione a monte di Valles	
al giovedì, 04.12. - 12.02. Serata sci alpinismo alla Gitschhütte	

L'area vacanze 'sci & malghe Rio Pusteria'

Nel cuore di un magnifico paesaggio alpino, fra castelli medievali, dimore storiche e chiese all'incrocio tra la Valle Isarco e la Val Pusteria l'area vacanze 'sci e malghe' Rio Pusteria si trova a pochi chilometri dalla capitale culturale della Valle Isarco, la città storica di Bressanone. È formata da nove paesini che invitano a godere di un'esperienza autentica a contatto con la natura, nella quiete alpina. Fra questi, Rio di Pusteria, è un borgo storico con graziosi negozi e caffè a pochi minuti dall'uscita autostradale (A 22) di Bressanone. E anche Maranza e Valles, ben note come stazioni sciistiche, e poi Spinga, Rodengo (di rilievo per l'omonimo castello e il sovrastante altopiano fra pascoli e baite, Vandoies, Vandoies di Sopra, Vallarga e infine la selvaggia val di Fundres sono tutti facilmente raggiungibili. L'area deve il suo nome alle 30 "Almen" (malghe alpine), attorno al monte Gitschberg. Una cultura viva, fatta di tradizioni antiche, saperi contadini e la purezza incontaminata del paesaggio sono gli elementi alla base dell'Alto Adige e della stessa area vacanze: qui tutto questo è esperienza di vita quotidiana.

INFORMAZIONI

Area vacanze 'sci & malghe' Rio Pusteria

tel. 0472 886048, info@riopusteria.it

www.gitschberg-jochtal.com

Ufficio stampa per l'Italia:

Studio di giornalismo Fabio Bottonelli, +39 3358032189, info@studiobottonelli.it

'Sci ai piedi' – saperne di più

Maranza-Valles è perfetta per le famiglie con bambini al seguito, ma non certo banale. La conformazione del comprensorio garantisce un soleggiamento fantastico anche nel 'buio' mese di dicembre, e offre una vista strepitosa aperta verso il sud (dalla cima di Maranza-monte Gitschberg a quota 2510 m, si abbraccia con lo sguardo un orizzonte di 500 vette



alpine, indicate su una piattaforma circolare: dalle Alpi della Zillertal, dello Stubai e delle Alpi Venoste a tutte le Dolomiti). Ed è grande quanto basta, 44 km di piste, per 'girovagare' da una valle all'altra con gli sci, ma anche piccola quanto basta per potersi ritrovare con tutta la famiglia durante la giornata. Nel comprensorio, infatti, ci si sposta sci ai piedi tra Maranza (Gitschberg) e Valles (Jochtal) grazie alle cabinovie inaugurate negli anni scorsi e a nuove piste: come la **Schwandt**, che apre quest'anno sul versante di Valles, 1,2 km nel bosco con pendenza fra 20 e 30%, dall'arrivo della cabinovia Schillingbahn alla stazione intermedia. È una pista ampia, abbastanza dolce che da quest'anno è completamente fruibile a tutti e permette il giro completo della ski area.

In questo contesto privilegiato, Maranza-Valles si rivela davvero una delle migliori zone sciistiche per i bambini: a dimostrarlo 2 scuole sci certificate e particolarmente specializzate per i piccoli sciatori e 3 parchi giochi con assistenza a tempo pieno. E se non bastasse, mentre le numerose marmotte di queste montagne sono in letargo... A far compagnia ai bimbi ci pensa Gimmy, la mascotte-marmotta che a Maranza-Valles porta i piccoli sulla neve e li fa divertire al top.

Le piste di **Valles** sono perfette per le famiglie, lunghe e abbastanza facili, soprattutto in basso nel versante servito dalla cabinovia Schilling più impegnative nella parte intermedia del ritorno a valle come sulla pista di rientro Jochtal. In quota le piste sono servite da seggiovie ad alta portata, come la Hinterberg e la Steinermandl. La località è tutta da scoprire anche dal punto di vista gastronomico, avendo numerose baite tipiche in posizioni panoramiche.

Maranza presenta ampie piste, con cambi di pendenza e varietà di terreni ed esposizioni, in parte anche nel bosco, in parte in pascoli aperti. Per esempio il muro della Gitschberg, 'sospeso' e affacciato a sud, nonostante l'esposizione soleggiata ha neve sempre perfetta grazie alla quota, fino a 2500 metri. Probabilmente questa è una delle piste più spettacolari delle Dolomiti in quanto ad apertura e sensazione 'aerea', sembra veramente di 'buttarsi' nel vuoto (in realtà la pista è impegnativa ma non pericolosa, si tratta di un effetto ottico!). Dal Gitschberg si gode il panorama più bello, con ben 500 vette distinguibili a 360 gradi dalla piattaforma panoramica posta in cima alla montagna dalla forma rotondeggiante che i locali chiamano affettuosamente *Gitsch* (ovvero la ragazza). Un'altra particolarità di Maranza sono le accoglienti e tipiche baite disseminate sulle piste. Maranza 'paese', infine, è una sorta di balconata naturale intorno ai 1300-1400 metri, cosparsa di ottimi alberghi e masi che giacciono in felicissima esposizione sud. I sentieri dell'Altfasstal da Maranza invitano poi a passeggiate a piedi con le racchette o semplicemente con gli scarponcini.

Completano la dotazione dell'area sciistica Maranza Valles il parco per snowboard, lo sci di fondo nel paradiso naturale dell'Alpe di Rodengo (di fronte a Maranza), escursioni invernali a piedi, arrampicata su ghiaccio sulle cascate della vicina Val di Fundres, valle incontaminata senza impianti e pochissime strutture, ma solo masi autentici. Infine le piste da slittino che spesso passano direttamente accanto agli hotel e regalano divertimento assicurato, in primis quella che scende dalla fiabesca Malga Fane.

eisacktal
valle isarco

Eine Ferienregion in Südtirol

