

Comunicato stampa

Merano e dintorni

L'arte della tavola

Da un lato lo speck, lo strudel di mele, il pane integrale e il cuore di castagne, dall'altro i limoni, il caffè espresso, gli squisiti antipasti e la pizza. L'Alto Adige è una zona di incontro tra Nord e Sud Europa non solo in senso strettamente geografico: anche a tavola i piatti della tradizione alpina si combinano felicemente con quelli della cucina italiana. Nessun'altra città come Merano gode di un'atmosfera così mediterranea nel cuore delle Alpi, e questo naturalmente vale anche per la gastronomia.

Grazie alla sua posizione geografica a cavallo tra Nord e Sud Europa l'Alto Adige vanta un duplice influsso culturale e beneficia di un clima particolarmente mite poiché si trova lungo il versante meridionale delle Alpi. A Merano, in particolare, il clima prevalente nel corso di tutto l'anno è il più mediterraneo di questa regione alpina, paragonabile a quello di zone situate a latitudini ben più meridionali. Non è un caso se accanto alle celebri mele dell'Alto Adige da queste parti crescano anche i kiwi o numerose varietà di vitigni.

I vini meranesi

Se fino alla metà del XX secolo a Merano e dintorni veniva coltivata soprattutto l'**uva curativa di Merano**, una varietà di uva schiava autoctona, oggi questo territorio è conosciuto per la sua varietà di vini dal carattere forte: dal Gewürztraminer al Sauvignon, dal Pinot Bianco al Lagrein, dal Cabernet al Merlot e al Pinot Nero.

Un vitigno autoctono dell'Alto Adige che rappresenta una vera e propria curiosità botanica è la **vite Versoaln di Castel Katzenzungen a Prissiano**, che ha un'età stimata di 350 anni e un'estensione di 300 metri quadrati. Dalle sue uve si ricavano ogni anno circa 500 bottiglie di vino bianco. Il *Versoaln* è un vino prezioso e raro perché questa vite, considerata una delle più grandi e antiche del mondo, è l'unica della sua specie, tanto che il suo vino viene venduto e servito esclusivamente in Alto Adige.

La **Cantina Merano Burggräfler** e la **Cantina Nals Margreid** sono le cantine sociali più importanti di Merano e dintorni. Altre aziende vinicole private propongono varietà locali di alta qualità e spesso solo in quantità limitata, come per esempio le tenute Kränzel, Juval, Falkenstein e Pophof.

Ogni anno a novembre durante il **Merano WineFestival** presso il Kurhaus di Merano si incontrano i migliori produttori di vini del mondo.

La cucina tradizionale sudtirolese

La cucina contadina tradizionale dell'Alto Adige si può apprezzare soprattutto nei ristoranti e nelle malghe tradizionali nelle valli e in montagna. Qui in un ambiente autenticamente rustico vengono servite verdure stagionali e piatti come i canederli, l'agnello arrosto, la tipica **merenda sudtirolese** (speck, formaggio e *Schüttelbrot*, il tipico pane di segale piatto e croccante) o il famoso strudel di mele. Le valli intorno a Merano sono la patria di specialità culinarie locali come l'agnello e il capretto arrosto o il dolce *Schneemilch* (il "latte di neve") della Val Senales, il pane biologico del panificio *Ultner Brot* della Val d'Ultimo, ormai famoso ben oltre i confini della valle, o la birra dei due birrifici artigianali della Val Passiria.

Pura qualità in montagna

L'iniziativa *Pura qualità in montagna* è stata ideata nel 2009 da Merano Marketing allo scopo di valorizzare tutti i gestori dei rifugi e delle malghe di Merano e dintorni che dedicano la massima

cura alla propria attività e che per la preparazione dei piatti utilizzano solo ingredienti di qualità e di produzione propria. Una targa con la dicitura *Pura qualità in montagna* caratterizza tutti gli esercizi che hanno ottenuto questo riconoscimento. La **app** con lo stesso nome elenca tutti i rifugi con la descrizione del percorso per raggiungerli e le ricette tipiche, mentre il **libro** (pubblicato da Athesia, 19,90 euro) racconta le storie personali e gli aneddoti più divertenti della vita quotidiana dei contadini e dei gestori dei rifugi.

L'autunno, la stagione del Törggelen

In Alto Adige terminata la vendemmia inizia il periodo del Törggelen. Si tratta di **un'antica usanza** diffusa soprattutto lungo la Strada del Vino, in Valle Isarco e nella zona di Merano e dintorni e molto apprezzata dalla popolazione **per le allegre occasioni conviviali** che porta con sé. Nello spirito del Törggelen ogni anno dalla fine di settembre alla fine di novembre si riuniscono giovani e anziani, cerchie di amici e intere famiglie, squadre di calcio e cori musicali, mantenendo sempre viva questa antica usanza altoatesina. A tavola vengono serviti canederli fatti in casa (con speck, formaggio o barbabietole rosse), *Schlutzkrapfen* (un raviolo tipico dell'Alto Adige con ripieno di spinaci), salsicce fatte in casa e crauti. Come dessert si gustano i krapfen dolci o i **Keschn**, le castagne abbrustolite alla fiamma che sono sempre molto apprezzate. Come accompagnamento di solito si beve il *Sußer*, il mosto d'uva dolce. Una curiosità linguistica: la parola Törggelen deriva da *Torggl*, il torchio per l'uva in dialetto altoatesino, e non dal verbo *torkeln*, camminare barcollando per aver bevuto troppo, come sostengono alcuni.

La memoria e la sua reinterpretazione

Oltre alle tradizioni culinarie locali anche i **cuochi stellati** della zona di Merano danno un valido contributo a una gastronomia di alta qualità. Attualmente sono cinque i cuochi e le cuoche attivi nei ristoranti di Merano e dintorni premiati con una o addirittura due stelle sulla Guida Michelin: Trenkerstube, Sissi, Zum Löwen, Preidlhof, Kuppelrain. La loro creatività si esprime nel combinare in modo nuovo i piatti tipici altoatesini arricchendo la tradizione con tocchi moderni ed esotici. Le reinterpretazioni si stanno diffondendo sempre di più anche nei piccoli esercizi contadini. Per esempio il **Sandwiesnhof** a Gargazzone dal 2010 imbottiglia lo spumante di mele, il **Wegleithof** in Val d'Ultimo produce aceto di miele con petali di rosa e fragole e la **Distilleria Unterortl** di Castel Juval, di proprietà di Reinhold Messner, punta sull'acquavite d'uva Muscat.

Gli agricoltori offrono i propri prodotti in vendita direttamente nel proprio maso oppure al **Mercato Meranese** o nei mercati contadini: dalla frutta e verdura fresche alle tisane di erbe aromatiche, dalle marmellate alle grappe e alle acquaviti.

A mantenere viva la memoria dei prodotti regionali autentici contribuisce anche **Pur Südtirol**, un progetto avviato nel 2010 da Günther Hölzl e Ulrich Wallnöfer. Il loro negozio di Merano ha sede direttamente nel Kurhaus e propone specialità biologiche e agricole, vini e prodotti freschi come speck, formaggio e pane provenienti esclusivamente da contadini e produttori altoatesini.

Tra Alpi e Mediterraneo

Il fascino della città di Merano deriva anche dalla perfetta fusione della cucina contadina e tradizionale con i sapori mediterranei. Un incontro felice che si percepisce già nella cultura del caffè: i meranesi amano entrare più volte al giorno in una delle numerose caffetterie della città per prendere un caffè espresso al banco. A colazione i bar offrono, come nel resto d'Italia, le classiche *brioche* o *cornetti alla crema*, *al cioccolato* o *vuoti*.

Nei ristoranti della città si può gustare una ricca scelta di **antipasti e risotti** accanto ai **canederli allo speck** e al **Kaiserschmarren**, una frittata dolce sminuzzata, tipicamente tirolese. Vicino allo **Schüttelbrot**, il pane piatto e croccante tipico dell'Alto Adige a base di farina di segale e spezie, sulla

tavola si trovano anche i classici *grissini*. Anche quella **dell'aperitivo**, solitamente accompagnato da olive, pomodori secchi e prosciutto crudo, è un'abitudine sempre più diffusa. Soprattutto nei mesi più caldi gli altoatesini dopo il lavoro si ritrovano nei bar per bere qualcosa insieme, spesso accompagnando questa abitudine comune in gran parte d'Italia con le bevande locali. Il celebre **Hugo**, un cocktail composto da Prosecco e sciroppo di melissa con l'aggiunta di foglie di menta fresca e di una fetta di lime, è nato in un bar di Naturno, non lontano da Merano. Un po' per scherzo il barman Roland Gruber provò a mixare questo cocktail come alternativa rinfrescante allo *Spritz*, l'aperitivo amaro più diffuso da queste parti, chiamandolo seduta stante con un nome breve e facile da ricordare: *Hugo*.

Non a caso le prelibatezze gastronomiche e la fusione di tradizione culinaria alpina e mediterranea che si possono gustare nei bar, nei ristoranti e negli alberghi dell'Alto Adige rappresentano per molti una ragione validissima per visitare questa regione.

www.merano-suedtirol.it