

A spasso tra il profumo dei meli



Emozionante come la fioritura dei ciliegi in Giappone, quella dell'Alto Adige, con i boccioli bianchi e rosa che si rincorrono sui filari, richiama ogni anno migliaia di turisti.

Partiamo anche noi per una vacanza alla scoperta di alberghi con spa, ristoranti gourmet, degustazioni di sidro e shopping di prodotti locali

di **Elena Luraghi**

MIGLIAIA DI BOCCIOLI CHE SI SCHIUDONO, dipingendo il paesaggio di bianco e di rosa: la primavera in Alto Adige si colora delle prime fioriture dei meli, del verde dei prati gonfi di rugiada, delle montagne ancora incappucciate di neve. Un momento magico che dura due mesi, dai primi di aprile alla fine di maggio, e che richiama sempre più turisti (solo l'anno scorso oltre 12 mila in tutta la provincia). «Del resto quel tappeto cromatico non ha niente da invidiare all'hanami, la fioritura dei ciliegi in Giappone» rivela Christine Schönweger. Ambasciatrice della mela e del gusto e prima donna distillatrice dell'Alto Adige, a ogni fioritura di primavera si commuove come una bambina. Nella sua azienda agricola Hofbrennerei Gaudenz a Parcines (hofbrennerei.com/it), non lontano da Merano e all'inizio della Val Venosta, coltiva uve Schiava e Lagrein e dodici varietà di mele con le quali crea distillati e blend, quelli che i visitatori possono assaggiare dopo la visita guidata ai suoi meleti in fiore (e prima della passeggiata alla vicina cascata di Parcines, la più alta dell'Alto Adige).



Nella pagina a fianco Christine Schönweger porta gli ospiti a visitare i meleti dell'azienda Hofbrennerei Gaudenz a Parcines; in alto l'Apferlhotel Toegglerhof; a destra i giardini al Merano Flower Festival.



Sopra i meravigliosi meli in fiore; a sinistra il Mercato Meranese in Corso della Libertà superiore, dove si trovano prodotti contadini e alto artigianato di design.

Degustazioni di Gran Cru di sidro

Poco lontano, a Tirolo e a Scena si può camminare fra i meleti, seguendo i percorsi ben segnalati allungati nella poesia bianco-rosa dei campi. Poi basta risalire di pochi chilometri la statale 44 fino a Saltusio (l'alternativa per i bikers è la ciclabile della Val Passiria), ed ecco un luogo speciale fin dal nome: Apfelhotel Torgglerhof, "hotel della mela", dove tutto ruota attorno a questo frutto, bomba salutare di vitamine che qui si ritrova ovunque, nei campi come nel piatto. A gestirlo sono due figli d'arte, Maria e Martin Pichler, che hanno trasformato la pensione del padre in un agrihotel dal lusso contemporaneo dove, accanto alle camere di design ci sono un ristorante gourmet, due grandi Spa, di cui una adult's only, un laboratorio e un negozio per la vendita di prodotti home made, dalle marmellate allo spumante, e il sidro di mele realizzato con metodo charmat, come il pro-secco. Sono maestri di succhi e sidro anche sull'altipiano di Renon, plateau di prati e meleti appena sopra Bolzano, da esplorare con il trenino d'epoca in servizio a ritmi slow fra Collalbo e Soprabolzano, dove partono le passeggiate nella

natura con vista a 360° sulle Dolomiti, oppure le escursioni alle celebri piramidi di terra, colonne d'argilla risalenti all'era glaciale. In questo balcone naturale che in primavera profuma di fiori, Kohl (Auna di Sotto, www.kohl.bz.it/it) è fra i produttori più famosi dell'Alto Adige: otto ettari di terreni dove crescono nove varietà di mele, un capannone per la produzione, un negozio e un piccolo giardino di fiori di sambuco destinati a blend e cuvée. Sophie Pichler, fra le anime dell'azienda, guida le degustazioni nel calice da vino, e sui loro prodotti potrebbe tenere delle conferenze: «Sono tutti succhi naturali, senza zuccheri aggiunti né conservanti, quelli leggermente più acidi a base di mela rouge per essere addolciti vengono prima pastorizzati. Il top di gamma, il Grand Cru, lo vendiamo anche ai ristoranti gourmet e stellati, due dei quali in zona: Pirbamer ad Auna di Sotto e il ristorante 1908 del Parkhotel Holzner, davanti alla funivia che fa la spola fra il Renon e Bolzano».

Piumini di apple sky e taccuini in cartamela

La mela da queste parti è diventata un fenomeno da economia circolare. I cataloghi e i depliant di Kohl, per esempio, sono stampati su carta vegana, o meglio, cartamela, brevettata dall'azienda Frumat di Bolzano e realizzata con gli scarti del frutto, altrimenti destinati alla discarica. «Normalmente il 20 per cento del prodotto viene distrutto, noi lo ricicliamo dandogli nuova vita. Siamo partiti nel 2015 con il mercato della legatoria, per poi entrare in quello della calzatura e dell'abbigliamento» spiega il Ceo Hannes Parth. Un trend per il momento di nicchia, ma in fase di crescita: piccole ma lungimiranti aziende locali di abbigliamento sportivo come One More, creata dall'ex sciatore della Nazionale italiana Elmar Stimpfl con la moglie Helga



In questa pagina in senso orario dall'alto il Museo della frutticoltura a Lana; le mele di Kohl; Thomas Kohl nella sua azienda e il trenino dell'altopiano del Renon in servizio fra Collalbo e Soprabolzano.

Lazzarino, producono tute da sci e piumini in apple skin, tecnici e resistenti, venduti nei migliori negozi dell'Alto Adige. Il tour della mela continua a Lana per visitare il museo della Frutticoltura (www.obstbaumuseum.it/?lang=it) e ammirare, dall'1 al 30 aprile, la festa "Lana in fiore", fra passeggiate nei meleti, mercati contadini e corsi di cucina. A un passo c'è Merano, con le sue atmosfere asburgiche, i negozi eleganti e, a fine aprile, "Merano Flower Festival", festa dei fiori e delle piante, dei colori e dei profumi, sulla Passeggiata Lungo Passirio, davanti all'iconica architettura liberty del Kurhaus. Lo shopping del sabato è al Mercato Meranese in Corso della Libertà superiore, fra prodotti contadini e artigianato di design. Gli stand sono firmati Martino Gamper, designer meranese di fama internazionale, mentre un altro creativo local, Harry Thaler, ha ideato gli interior di Pur, il Peck locale. Non c'è turista che non lo visiti, per assaggiare lo strudel appena sfornato o comprare specialità altoatesina da mettere in valigia, succhi di mele in primis.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



viaggi



Carnet

DOVE DORMIRE

VillaVerde Aparthotel di design certificati casa-clima, e due suite nella storica villa di famiglia. La gestione è tutta al femminile e fra i plus vanta una bella Spa con piscina e giardino (riapre a fine marzo). **Lagundo**, (www.villaverde-meran.com/it): appartamento da 169 euro a persona con colazione. **Apfelhotel Torgglerhof** è un hotel tutto a tema "mela", nato attorno a un antico maso in mezzo alla natura. Belle le 44 camere di design, da non perdere in estate i picnic fra i vigneti. **Saltusio** (www.apfelhotel.com): doppia da 170 euro a persona in mezza pensione.

DOVE MANGIARE

Ristorante Patauner, a Settequerce-Terlano, è una locanda del 1664, cucina e materia prima del territorio (ottimo il risotto con mele e cavolo nero): lo chef-patron, Florian, è presidente dell'associazione "Locanda Sudtirolese" (www.restaurant-patauner.net). **Pirbamer** a Auna di Sotto. In cucina Werner, in sala il fratello Hannes, giovani talenti che hanno rilevato la locanda dei genitori trasformandola in uno dei migliori indirizzi gourmand del Renon. Anche menu con abbinamento di succhi di mela (www.pirbamer.it).

PER ALTRE INFORMAZIONI:
www.suedtirol.info/it