

DATA	Marzo 2024
TESTATA	Dove
PERIODICITÀ	Mensile
DIFFUSIONE	18.396
LETTORI / UNIQUE VISITORS	282.000
VALORE	€ 180.000
FONTE	Attività PR OPRG

RASSEGNA STAMPA A CURA DI



PORTER
NOVELLI

FLEISHMANHILLARD

OmnicomPRGroup

20146 Milano - via Leto Pomponio 3/5
T + 39 02 624119.11

DOVE

storie di natura

ALTO ADIGE

Mele, che storie

C'è un mondo da scoprire nell'Eden del frutto.
Un'occasione per incontrare chi,
fra grandi montagne, ha scelto la natura come vita

Testi di CLAUDIO AGOSTONI, foto di SUSY MEZZANOTTE

L'Eden della mela? L'Alto Adige, senza dubbio. Protetta dalle Alpi a Nord e aperta verso Sud, la regione altoatesina offre l'habitat ideale per questa coltivazione. Una mela su due fra quelle consumate in Italia (e una su dieci nell'Unione Europea) cresce proprio qui. L'attività impegna circa settemila aziende, quasi tutte a conduzione familiare, supportate da una tradizione di oltre un secolo. "Al Maso Oberwötzelhof, nella zona di Naturno, coltiviamo diverse varietà", dichiara orgogliosa la titolare Anja Ladurner Fritz. "Abbiamo la Golden Delicious e la Red Delicious, la Gala, che ogni anno è la prima a essere raccolta, l'Ambrosia e la Cosmic Crisp, che sono mele Club, ovvero soggette a tutela varietale: significa che hanno un titolare che ne detiene i diritti di proprietà e prima di coltivarle bisogna accordarsi con lui". Le tipologie di mela prodotte in Alto Adige sono una ventina: ci sono anche quelle di Christine Schönweger di Parcines, borgo a sette chilometri da Naturno e a una decina da Merano noto per l'omonima cascata, che con il suo salto di un centinaio di metri è una delle più belle dell'intero arco alpino. "Sono cresciuta qui, lavorando in campagna sin da bambina con i miei genitori", sottolinea Christine. "Con il tempo, però, ho sentito l'esigenza di uscire da queste montagne per conoscere un altro mondo. Così, mi sono trasferita a Milano per lavorare come stilista. Poi, complice anche l'amore,



sono tornata qui: il mio ex marito era melicoltore e ho pensato che, facendo la contadina, avrei potuto passare molto tempo con i miei figli. Lavorando nella moda sarebbe stato più difficile".

A 27 anni da questa scelta Christine continua a "sporcarsi le mani" nel meleto e nella vigna del suo podere. Si chiama Gaudenz (dal latino gaudere: gioire, godere) e si estende all'ombra di una residenza nobiliare costruita nel 1348 da Meinhard, notevole locale. "Lavorando all'aria aperta si segue il tempo delle stagioni. A marzo, per esempio, mettiamo in forma le piante, legandole ai pali e ultimandone la potatura. Ad aprile, per combattere il rischio di gelate notturne, irroriamo le piante dall'alto nelle ore serali". Si chiama irrigazione antibirina "e il ghiaccio che si formerà intorno ai piccoli fiori, in quel periodo già sbocciati, li proteggerà. Regalando al contempo uno spettacolo incredibile". È

Qui sopra Una veduta di Parcines.

Nell'altra pagina In bicicletta fra i melai in fiore della Val Passiria.



questo uno dei periodi migliori per visitare il meleto di Christine (e degli altri produttori altoatesini) e degustarne i frutti, scoprendone i diversi sapori. Spiega Anja Ladurner, che sul suo biglietto da visita si fregia del titolo di *sommelier della mela*: "In effetti, è come degustare un buon bicchiere di vino. Prendiamo la *tessitura* di una *mela*, ovvero la consistenza della polpa: può essere fine, croccante, fondente, soda, succosa. Poi c'è il gusto, con le varianti relative alla dolcezza e all'acidità, lo spessore della buccia e gli aromi, oltre 300: l'agrumato, il tropicale, il floreale, i sentori di spezie e così via. La *Golden Delicious*, per esempio, presenta forti note di anice e cannella e un aroma fruttato che ricorda il miele e le pere".

Tra storia e sentieri

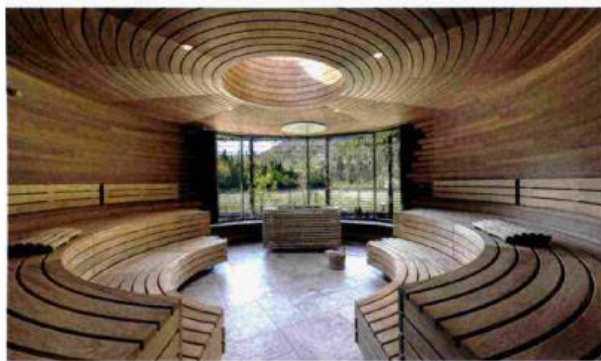
Per approfondire il tema basta raggiungere Lana, cittadina sul versante meridionale della conca di Merano, all'imbocco della Val d'Ultimo e ai piedi di monte San Vigilio, e visitare il Museo della frutticoltura dell'Alto Adige. Ospitato all'interno della residenza medievale di Larchgut, il museo è molto interessante. Ripercorre anzitutto la storia della *mela* - dalle sue origini in Asia Centrale, nell'attuale Kazakistan, sino ai giorni nostri - per poi passare all'avvento della frutticoltura, settore economico che nel corso dei secoli ha trasformato questo territorio, un tempo paludoso, in un piccolo paradiso. Un'intera sezione è dedicata alla varietà di tipologie prodotte in Alto Adige: dalle mele più antiche, come la *Maschanzker*, la *Köstliche*, la *Goldparmäne* e la *Ledererer*, a quelle più recenti (*Gala*, *Fuji*, *Braeburn*, *Cripps Pink*). Senza dimenticare la tipologia che per anni ha fatto da ambasciatrice


ce della produzione locale: la mitica *Rosmarina bianca*. E se dopo avere nutrito la mente si sente l'esigenza di ritemprare il fisico, l'ideale è una camminata a tema lungo il Sentiero della *mela*. Novanta minuti per percorrere 4,5 chilometri, superando un dislivello agevole di 200 metri, con partenza e arrivo a Tirolo, sopra Merano: la passeggiata è molto suggestiva e permette di scoprire la tardo gotica chiesa di San Ruperto e il Castel Auer del XII secolo.

Un altro sentiero tematico, dedicato alla *mela Pomina*, è stato recentemente aperto a Scena, ancora un po' più a nord, lungo la Statale 44 della Val Passiria. Il borgo è in una bella posizione soleggiata che abbraccia con lo sguardo i monti Ivigna e Punta Cervina. Come in un museo, il percorso di 3,7 chilometri illustra la storia della frutticoltura locale con l'ausilio di testi informativi e stazioni interattive. Tra le tappe più interessanti, apiari e giochi sonori per i bambini, nonché botteghe contadine che invitano a degustare prodotti *home made*. Più impegnativi i 12 chilometri del sentiero della *Roggia di Marleno*. Parte da Tel-

La coltivazione della *mela* ha origine in Asia Centrale, nell'attuale Kazakistan

frazione di Parcines, e dopo una breve salita prosegue in piano, in mezzo a meleti e boschi. Si ammira l'imponente Castel Leberberg, di epoca medievale, quindi si costeggia in leggera discesa il monte di Marleno fino a raggiungere Lana di Sopra. Il percorso regala grandi vedute sulla conca di Merano, il gruppo di Tessa, la Val Passiria.



Per chiudere la giornata con gusto si può tornare da Christine Schönweger, che è anche l'unica donna della regione a distillare alcolici. I suoi prodotti sono unici e cambiano un po' ogni anno, in base al meteo e ai capricci della natura: "Nel nostro maso abbiamo sempre coltivato l'uva e, di conseguenza, abbiamo sempre avuto della vinaccia", sottolinea. "Così ho pensato di aprire una distilleria, iniziando a lavorare mele, pere e prugne. I miei prodotti ne conservano i profumi e gli aromi. Il top? Degustare un'acquavite con una fetta del mio strudel". Entrambi a base di mele, naturalmente. 

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sul sito viaggi.corriere.it puoi trovare la guida Alto Adige – Südtirol: cosa visitare e dove andare in vacanza



Dall'alto, in senso orario
Christine Schönweger, distillatrice,
durante una degustazione nel meieto.

Il Bistrot Im Kult di Marleno,
dalle eleganti linee di design.

Anja Ladurner Fritz, sommelier della
mela, offre una degustazione ai suoi
ospiti nel maso Oberwötzelhof.

Una postazione interattiva
del Museo della frutticoltura
dell'Alto Adige a Lana.

Una proposta gastronomica
dell'Hotel Turmwies di Tirolo.

Nella pagina accanto
La sauna della Spa Brunnenhaus,
fiore all'occhiello
dell'Apfelhotel Torgglerhof.



storie di natura

ALTO ADIGE

Nella foto Una veduta di Tirolo, che ha dato il nome all'intera regione. La cittadina è raggiungibile in seggiovia da **Merano**.

Splendore tra i frutteti

Accoglienza di classe e cucina della tradizione, passeggiate nella natura, degustazione di **mele** e distillati: tutto lo charme di un territorio unico

Le nostre scelte

PER QUESTO VIAGGIO SONO NECESSARI TRE GIORNI.
IL PREZZO PARTE DA 350 € A PERSONA,
TRASPORTI ESCLUSI

COME ARRIVARE

In auto: dall'autostrada del Brennero (A22) si esce a Bolzano Sud e si segue la Statale 38 sino a Merano. Da qui si imbocca la Statale 44 per Tirolo e Lana. Si prosegue invece lungo la 38 per raggiungere Parcines e Naturno.

DORMIRE

1 Hotel Turmwies
Gestito sin dall'apertura, negli anni Settanta, dalla famiglia Pranti, semplice e accogliente. Sepp prepara gli imperdibili *affumelli*, insaccati affumicati, sua moglie Maria Luisa si occupa degli ospiti, il figlio Michael cucina. **Indirizzo:** via Ling 13, Tirolo (Bz) **Tel.** 0473.92.34.70 **Web:** turmwies.com/it **Prezzi:** doppia b&b da 150 a 160 €

2 Apfelhotel Torgglerhof
Un po' hotel e un po' agriturismo, immerso tra i boschi e i meleti di Saltusio, all'imbocco della Val Passiria, dove lavorano membri di tre generazioni della famiglia Pichler. Materie prime ricavate dall'orto privato, visitabile (come i meleti e la vigna) con la guida di Maria, anima della struttura. Da degustare l'ottimo sidro *home made*, da provare le premiate Spa Brunnenhaus e la sauna biologica alla *mela*. **Indirizzo:** Torgglerhof 19, Saltusio, San Martino in Passiria (Bz) **Tel.** 0473.64.54.33 **Web:** apfelhotel.com/it **Prezzi:** doppia mezza pensione da 340 a 620 €

3 Hotel der Kuglerhof
Per Pasqua, dopo un'accurata ristrutturazione, riapre questo storico albergo. Tutto rinnovato: arredi, staff in cucina, giardino, bar all'aperto vicino alla piscina, colazione con menu. **Indirizzo:**

Haslachstrasse 82, Tirolo (Bz) **Tel.** 0473.92.33.99 **Web:** kuglerhof.it/it **Prezzi:** doppia mezza pensione (cena con menu quattro portate) da 420 a 700 €

MANGIARE

4 Ristorante Kirchsteiger
Il menu è frutto di un incrocio tra classici italiani (pizza e pasta) e piatti tirolesi (*kaiserschmarrn* e canederli). Ottime le tagliatelle di canapa con pomodorini freschi, rucola e parmigiano. **Indirizzo:** via Dante 22, Merano (Bz) **Tel.** 0473.60.95.80 **Web:** restaurant-kirchsteiger.it **Prezzo medio:** 40 €

5 Im Kult
Aperto per colazioni, pranzi e aperitivi. Piatti italiani e internazionali: ottima la torta di *mela* e noci servita con una pallina di vaniglia. Il bistro include un *concept store* per gli amanti del design e un atelier dove vengono organizzati vernissage ed eventi. **Indirizzo:** via Palade 19, Marlingo (Bz) **Tel.** 0473.20.40.90 **Web:** imkult.com **Prezzo medio:** 25 €

6 Pur Südtirol
È il bistro del Mercato dei sapori di Lana, che a pranzo propone piatti con materie prime bio e stagionali. E ogni settimana c'è un nuovo menu. **Indirizzo:** zona industriale artigianale 8, Lana (Bz) **Tel.** 0473.01.21.13 **Web:** pursuedtirol.com **Prezzo medio:** 20 €

7 Maso Niederhof
Situato a 800 metri, con splendida vista su Parcines. Il suo strudel di *mela* è tra i migliori della regione. **Indirizzo:** via Quadrat 11, Parcines (Bz) **Tel.** 0473.96.70.17 **Web:** niederhof.eu **Prezzo medio:** 30 €



VISITARE

8 Museo della frutticoltura dell'Alto Adige
Ha aperto i battenti nel 1990 e da allora è gestito da un'associazione di volontari, tutti esperti del settore. Racconta la storia, la coltivazione e il mercato della *mela*. Aperto dal 25 marzo fino a novembre. **Indirizzo:** passeggiata Brandis 4, Lana (Bz) **Tel.** 0473.56.43.87 **Cell.** 331.29.92.368 **Web:** obstbaumuseum.it

9 Masi Auenheim e Oberwötzelhof
Ambasciatrice di prodotti agricoli, Anja Ladurner Fritz partecipa a passeggiate tra i meleti con degustazioni (è sommelier delle *mele*) sia presso il maso Auenheim a Plaus - organizzate dall'Associazione turistica di Naturno, tel. 0473.66.60.77 - sia presso il maso Oberwötzelhof. **Indirizzo:** Maso Oberwötzelhof, Tablà 48, Naturno (Bz) **Tel.** 0473.66.71.69 **Cell.** 339.85.04.675

10 Gaudenz Hofbrenneri
Anche Christine Schönweger è ambasciatrice della *mela* e accompagna in incursioni nei meleti di Parcines, organizzate dalla locale Associazione turistica e da quelle di Tel e Rablà (tel. 0473.96.71.57). Propone anche degustazioni presso la sua distilleria Gaudenz

per assaggiare acquaviti e altre delizie. **Indirizzo:** via Gaudententurm 7, Parcines (Bz) **Cell.** 348.73.41.463; 349.58.37.483 **Web:** hofbrenneri.com/it/

ACTIVE

11 Sentiero della mela Tirolo
Passeggiata piacevole e poco impegnativa attraverso i meleti di Tirolo. Ideale per famiglie con bimbi al seguito, è consigliata durante la fioritura primaverile e in autunno, quando gli alberi si colorano di arancio e oro. **Indirizzo:** Associazione turistica Tirolo, via Principale 31, Tirolo (Bz) **Tel.** 0473.92.33.14

12 Sentiero della mela Pomina
Percorso di 3,7 chilometri adatto a tutti. Parte dal centro di Scena e permette di conoscere origini e miti, usanze e storia, coltivazione e raccolta della *mela*. Può essere associato al percorso del vino (Bacchus & Pomina). **Indirizzo:** Associazione turistica Scena, piazza Erzherzog Johann 1/D, Scena (Bz) **Tel.** 0473.94.56.69

13 Sentiero della Roggia di Marlingo
Lungo 12 chilometri, parte dal ponte sull'Adige a Tel e termina a Lana di Sopra. Lungo il percorso, grandi vedute sulla conca di Merano e la Val Passiria. **Indirizzo:** Associazione turistica Marlingo, piazza Chiesa 5, Marlingo (Bz) **Tel.** 0473.44.71.47