

# ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

[www.origineonline.it](http://www.origineonline.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# Quaggiù sulle montagne



*Gustare tiertlen con un bicchiere di Pinot bianco dopo aver acquistato frutta fresca, bauernspeck, burro e confetture artigianali. A Bressanone la microeconomia locale «scende a valle» per incontrare il consumatore*

MONICA SOMMACAMPAGNA

«**G**lobal denken, regional kaufen» (pensare in modo globale, acquistare prodotti regionali). Questo motto ci introduce al mercato contadino del sabato di Bressanone (Bolzano), una realtà che lievita di gente dalle 8 alle 13, in un graduale crescendo di affluenza di acquirenti ai 18 banchi. Su ogni stand campeggia il marchio Frisch vom Bauernhof (fresco dal maso). Sullo sfondo di piazza Hartmann le montagne, la cui presenza, maestosa e sorniona, gioca un ruolo di primo piano – lo scoprirete leggendo l'articolo – nell'economia locale.

## FRUTTA E VERDURA IN PRIMO PIANO

La voce più importante tra le merci vendute al mercato si chiama *Gemüse*. Anche in Alto Adige è la verdura colta di prima mattina, insieme alla frutta, a catalizzare l'attenzione del pubblico. Non a caso. Due signore ingioiellate con cesti carichi di insalata, carote e cipolle, dichiarano senza mezzi termini che loro compra-

no ortofrutta solo al mercato contadino, organizzano le visite al sabato in modo da gestire le scorte fino al sabato seguente. «Quello che troviamo qui ha gusto» dice convinta la più bionda delle due. Sorride, sotto i baffi, Anton Amplatz dell'azienda agricola Bio Gebreitnerhof (Karnol, 88 - Tel. 0472.801393) che offre loro anche piccoli frutti, succo di mela, patate, zucchine e cetrioli. «Buongiorno, sono contadino»: così si presenta quest'uomo che ha deciso di investire nell'agricoltura biologica. E mi mostra fiori di zucca che sembrano bouquet e che qui si usano per insaporire





le frittate. Poco lontano il mio sguardo è attratto da un singolare tris di fagiolini: verdi, gialli e rossi. Costano 3,50 euro al chilo, ma qual è, gustativamente parlando, la differenza tra i tre? Rosmarie Prader dell'azienda Mesnerhof (Villnöss - Tiso - Tel. 0472.844103) ci racconta che i fagiolini rossi ricordano il sapore di noce «e comunque, una volta cotti, diventano verdi» sorride. Cavoli, crauti, ribes riempiono di colori le casse.

Nel frattempo, alle 10, lo stand che produce e cuoce *tirtlen*, le frittelle di farina di segale farcite con spinaci e crauti tipiche della tradizione, si anima. Al lavoro a impastare, farcire e friggere, una ventina di volontarie, tra le quali alcune anziane che sembrano uscite da libri di favole. Una tradizione, quella dello stand di *tirtlen*, consolidata e apprezzata. C'è chi programma una sosta golosa subito dopo la spesa.

A degna conclusione, un gelato acquistato al banco di Gostnerhof (St. Leonhard, 99 - Tel. 0472.834891). E qui arriva la prima sorpresa del mercato.

### PICCOLI DI GRANDE PREGIO

Mentre Werner Prosch serve con gelato al lampone, allo yogurt, alla vaniglia e al cioccolato ottenuti dal latte delle sue dodici vacche di razza Bruna, scopro che Herr Prosch ricopre dallo scorso maggio anche la carica di assessore ai lavori pubblici, all'edilizia sociale, all'agricoltura e alla sanità del Comune di Bressanone. Un uomo che prima di tutto si conside-

ra un produttore, titolare di un maso posto a 1.100 metri di altezza che mi indica con la mano (il primo di una serie di gesti significativi nel corso della mia visita). Proprio sopra il mercato di Bressanone, infatti, si gode la visuale di una montagna che ospita numerose attività locali. L'idea di utilizzare il latte per ottenere gelato è nata dopo aver frequentato un corso di management per il maso tre anni prima. Con 1 euro si compra una palli-

rhof (Fraz. Fundres di Vandoies - Eggerseiterstr., 6 - Tel. 0472.549177) vende a 9 euro al chilo. Il colore è giallo paglierino delicato, sulla superficie si nota il timbro della casa, con due contadini divisi da uno stemma di famiglia.

Una volta rientrata dalla visita al mercato ne verifico la cremosità su una fetta di pane abbrustolito: si spalma a meraviglia, il profumo è di fior di panna, fresco e antico. L'azienda propone inoltre formaggi grassi, semigrassi e magri ottenuti dal latte delle dieci vacche di proprietà. Va a ruba quello con le erbe, concentrato di aromi e di gusto.

### UNA STORIA ROMANTICA

Rita Frener, con la sua parlata tranquilla, lo sguardo sereno, la gestualità composta e l'abito in stile tirolese sembra una figura d'altri tempi. La sua fortuna duramente costruita è coincisa con la crescita del mercato contadino. Un racconto di passione e d'amore. La sua azienda Schiedthof (St. Leonhard, 106 - Tel. 0472.833505) propone un'ampia gamma di erbe medicinali e aromatiche, infusi d'erbe, sali d'erbe, sciroppi d'erbe, erbe per la sauna o per profumare l'ambiente. Anche Rita come Werner Prosch indica la montagna: «Il nostro maso è collocato a 1.400 metri di altitudine. Un'impresa lavorarci». A forza di domande questa signora timida racconta che ha festeggiato proprio nel giorno della mia visita al mercato, il 25 luglio, il suo 28° anno di matri-



Werner Prosch, produttore e assessore comunale, e Rita Frener che al mercato contadino vende prodotti a base di erbe

na di dolcezza; Prosch vende i suoi gelati anche agli alberghi, rispettando il criterio della stagionalità della frutta.

Arnold Huber (azienda Kaserhof - St. Leonhard - Tel. 329.1020065), invece, vende uova di gallina in pratici contenitori. La sua è un'azienda di dimensioni molto piccole, con cinque vacche, galline e capre. L'ennesima dimostrazione di come si possa puntare su una rinomata attività di valorizzazione locale per commercializzare prodotti altrimenti difficilmente reperibili dal consumatore.

A chi di burro se ne intende non sfugge il «panetto» che l'azienda Bachgarnte-



monio. Del suo Engelbert si è innamorata a dispetto della difficoltà di incontrarsi – lui aveva il maso collocato più in alto nella zona. I due oggi hanno quattro figli e hanno sposato la filosofia bio a tutto campo: dalla concezione del maso dove vivono al sistema di produzione, allo sti-



Anton Amplatz produttore bio

le di vita sensibile al rispetto della natura. Le erbe sono la seconda passione di Rita, che aveva appreso l'arte di sceglierle dalla nonna. Supportata da una delle figlie, dopo aver frequentato corsi di specializzazione, Frau Rita è arrivata nel primo anno di attività a presentare al mercato 15 sacchetti, al terzo anno era già arrivata a 150. E oggi il suo banco presenta curiosità come la tisana «Studiosus», indicata per favorire la concentrazione, oppure l'unguento all'arnica o alla stella alpina (coltivata!), per la bellezza della pelle. Rita crede molto nelle sue erbe al punto che non solo le commercializza al mercato contadino di Bressanone, ma anche in negozi di prodotti biologici locali, attraverso la vendita diretta in fattoria o su ordinazione per posta.

### UNA REALTÀ APERTA MA RIGOROSA

Concludo la visita con la degustazione di confetture con 60% di frutta proposte dall'azienda di Josef Jocher, che è an-



Josef Jocher, coordinatore del mercato contadino di Bressanone

che presidente e coordinatore del mercato contadino (Frötscherhof - Mellaun - Tel. 0472.852105). Deliziosa la confettura di ribes nero, ma anche quelle più consuete alla fragola o all'albicocca hanno un gusto speciale, un vero concentrato di frutta. In vendita anche sciroppi alla menta, al sambuco bianco – da miscelare con il Prosecco come aperitivo – o al sambuco nero.

Proprio Jocher fa il punto con me sulle caratteristiche e sulle prospettive di questo mercato. Lui è responsabile dal 2009 di questa realtà tradizionale ed è stato presente sin dalle prime edizioni. «Il mercato contadino di Bressanone è attivo da 14 anni. Per farne parte i produttori devono presentare una domanda che viene vagliata da un comitato costituito da cinque produttori. Tra i requisiti fondamentali rientrano il fatto di vendere una tipologia di prodotto diverso rispetto ai banchi già presenti e la garanzia di qualità e di freschezza. Non a caso il nostro slogan è "fresco dal maso"». Un mercato che mette in evidenza i prodotti dell'Alto Adige e che ha il pregio di fornire opportunità commerciali ad aziende agricole

spesso di ridotte dimensioni (il maso con dieci vacche ne è un esempio emblematico). Non solo: Jocher ci spiega che nel tempo il mercato si è consolidato, i clienti fedeli sono cresciuti e alcuni produttori hanno pensato di ampliare l'attività. È proprio vero, se «Maometto» non va alla montagna, esistono altri modi per portare a valle la qualità...

Monica Sommacampagna

### INFORMAZIONI E CURIOSITÀ

**Dove e quando:** il mercato si svolge a Bressanone ogni sabato mattina (dalle 8 alle 13) in Piazza Ricovero Santo Spirito (Hartmann), Via Bastioni Maggiori, a partire dal 16 maggio fino al 28 novembre.

**Numero espositori:** 18 produttori.

**Prodotti tipici:** a fine luglio abbiamo apprezzato confetture artigianali di ribes nero, salamino affumicato (kaminwurze), burro di malga, piccoli frutti, tirtlen, miele millefiori, di tarassaco e di bosco, bauernspeck, infusi d'erbe, unguenti di arnica.

**Eventi:** nel corso di ogni appuntamento il sabato mattina, il mercato prevede uno stand dove vengono preparate e cotte le tradizionali tirtlen. Si possono degustare anche krapfen e bere vino bianco locale o succhi di frutta.

**Per informazioni:** Josef Jocher c/o Frötscherhof - Mellaun - Bressanone (BZ) - Tel. 0472.852105 info@froetscherhof.com - www.froetscherhof.com ●

