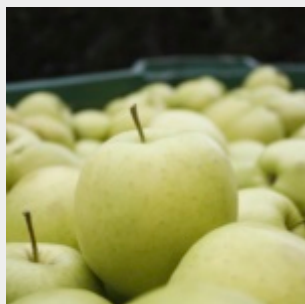


# A spasso tra le specialità gastronomiche dell'Alto Adige



di Annamaria Colombo

Il territorio di Bolzano e i suoi dintorni ([www.bolzanodintorni.info](http://www.bolzanodintorni.info)) è noto non solo per i suoi paesaggi incantevoli ma anche per le specialità gastronomiche, straordinaria fusione di cultura alpina e mediterranea, frutto di secoli di tradizione e passione contadina.

Non vi sono solo speck, mele, latte e formaggi prelibati ma anche insolite proposte culinarie per veri gourmet. Tra queste: il Caffè di Anterivo, la pera essiccata "Kloatze", il succo di mela di montagna e la deliziosa cioccolata al pino mugo.

Prodotto nell'omonimo paesino, il **caffè di Anterivo** è in realtà un surrogato che non contiene alcuna caffeina, fatto esclusivamente con lupino e orzo coltivati a 1.200 di altezza dove, da giugno a settembre, si può godere della fioritura di queste due coltivazioni. Il caffè ricavato dal lupino è sopravvissuto negli ultimi decenni grazie ai pochi semi custoditi da alcune donne di questa piccola località altoatesina. Tra i vari prodotti a base di lupino, è possibile degustare anche il formaggio, la birra, la grappa, venduti nei negozi di Anterivo.



Riscoperto: il tradizionale caffè d'Anterivo

La **pera essiccata "Kloatze"**, è divenuta un marchio protetto e si conserva grazie al clima mite e secco del Renon. La Kloatze può essere consumata direttamente dopo il processo di essiccazione oppure lavorata in molti altri modi (farina, yogurt con pezzetti di pera essiccata, gelato e pane).

Tipica della Val Sarentino la **cioccolata al pino mugo**, inventata dal pasticcere Anton Oberhöller che ha sfruttato la preziosa essenza naturale di questa tradizionale conifera altoatesina. Per lui solo cioccolato biologico proveniente dal commercio equo e solidale e olio di pino mugo da coltivazioni a km zero,. E' un cioccolato amaro che si scioglie delicatamente in bocca lasciando un morbido sapore di erbe e menta. Ma la Val Sarentino è uno scrigno prezioso, dove si possono trovare anche salumi eccezionali come lo Speck (prodotto dal maso Stofner, leggermente affumicato e speziato, salato a secco, stagionato all'aria pura di montagna almeno per 6-8 mesi) e gli straordinari formaggi del maso Hinterprosl. In tutto il territorio altoatesino la mela resta comunque la grande protagonista.



Il marchio “Mela Alto Adige IGP” (indicazione geografica protetta) garantisce ai consumatori la provenienza del prodotto dall’Alto Adige.

Sul Renon spicca in particolare il **succo** prodotto al maso Troidner dal “pioniere” Thomas Kohl, che coltiva mele da oltre vent’anni a 900 metri di altezza in un luogo più fresco della conca di Bolzano. La sua specialità sono i succhi di mela mono varietali (ovvero ottenuti con una sola varietà di mele di montagna) e cuvée di mele, cui sono state abbinare bacche, altri frutti, verdure o aromi. Ancora sull’altipiano del Renon, un altro produttore di spicco è il maso Bühler: frutta e verdure freschissime, lavorate sul momento, per mantenere intatti i principi nutrizionali. Tra i suoi prodotti, succhi di mela, sale alle erbe, aceto di mele, composte e sciroppi di lampone, menta, mora, sambuco, ribes nero e melissa.

La città di Bolzano è invece nota, tra le altre cose, per la produzione della **birra**: Hopfen & Co., la birreria in piazza delle Erbe, produce birre fresche secondo le linee guida previste dall’Antico “requisito di purezza” del 1516. Inimitabile nel gusto e nell’aroma, la Birra Bozner viene servita al naturale, non filtrata. Altro indirizzo per i cultori della bevanda ambrata è il Batzen Bräu, il birrificio nel cuore di Bolzano inaugurato nel 2012 con un grande e accogliente Biergarten. Qui nascono le squisite Batzen Hell, Batzen Dunkel e Batzen Weisse nonché birre speciali e stagionali.