



2024

Sapori del Maso

Prodotti di qualità dell'Alto Adige



Gallo Rosso



Alto Adige, la terra delle delizie

L'Alto Adige è un paradiso ricco di frutti e delizie. Il marchio "Gallo Rosso" vi invita a conoscere il mondo dei prodotti agricoli di qualità provenienti dai masi altoatesini e a scegliere una vita più sana e naturale.

Frutta e verdura fresca, funghi, succhi, sciroppi e confetture di frutta, frutta essiccata, erbe aromatiche e formaggi, vini, sidro, birra, distillati, aceti, salse e conserve, gelato, uova di allevamento all'aperto, miele, pane, pasta e cereali, carne fresca, speck e insaccati dei masi: tutti questi prodotti crescono in armonia con la natura, vengono lavorati con amore e hanno quindi un sapore particolarmente gustoso.

I prodotti di base provengono quasi esclusivamente dai terreni agricoli che i contadini coltivano con impegno e dedizione. Solo piccole quantità possono essere acquistate presso un altro maso altoatesino. Il sigillo di qualità "Gallo Rosso"

contraddistingue questi alimenti lavorati garantendone l'alta qualità e la provenienza, grazie ai rigidi controlli che danno al consumatore la massima sicurezza.

Esistono, quindi, tante ragioni per scegliere i prodotti di qualità provenienti da masi selezionati! La guida che avete in mano vi sarà d'aiuto. Vi propone un'alternativa vera e condivisibile a prodotti di massa anonimi. Inoltre, vi indica dove potete trovare i prodotti di qualità etichettati con il marchio "Gallo Rosso". Questi, oltre ad essere in vendita direttamente nei masi, li trovate anche in tutto l'Alto Adige in negozi alimentari selezionati, dai supermercati fino alle botteghe di specialità gastronomiche. I punti vendita sono a pagina 15 e 16.

Buon divertimento e buon appetito nello scoprire e gustare i prodotti di qualità che provengono dalle nostre aziende agricole a conduzione familiare!

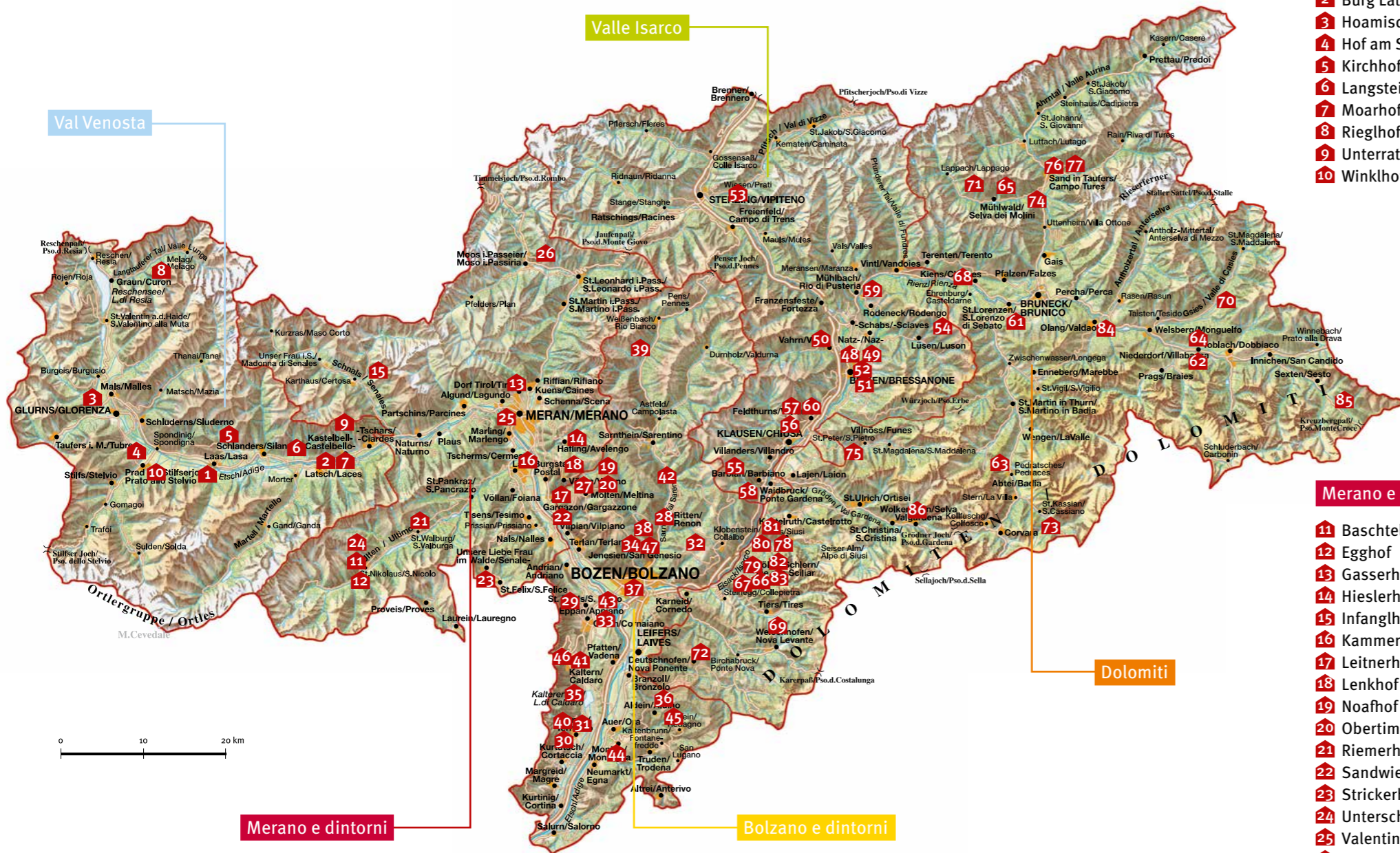
Leo Tiefenthaler
Presidente dell'Unione
Agricoltori e Coltivatori
Diretti Sudtirolesi

Arno Kompatscher
Presidente della Provincia

Philipp Achammer
Assessore all'Economia

Arnold Schuler
Assessore all'Agricoltura
e al Turismo

Mappa di tutti i masi produttori di qualità



Val Venosta

- 1** Ausserloretzhof pag. 20
- 2** Burg Latsch pag. 21
- 3** Hoamisch pag. 22
- 4** Hof am Schloss pag. 23
- 5** Kirchhof pag. 24
- 6** Langsteinhof pag. 25
- 7** Moarhof pag. 26
- 8** Rieglhof pag. 27
- 9** Unterratschill-Hof pag. 28
- 10** Winklhof pag. 29

Bolzano e dintorni

- 28** Afingsbruckhof pag. 52
- 29** Aignerhof pag. 53
- 30** Anstiz Rynnhof pag. 54
- 31** Anstiz Villa Raßlhof pag. 55
- 32** Buchhütterhof pag. 56
- 33** Fischerhof pag. 57
- 34** Guggenbergerhof pag. 58
- 35** Gut Kaltenburg pag. 59
- 36** Kirnig pag. 60
- 37** Neufeldhof pag. 61
- 38** Oberfreihof pag. 62
- 39** Rabensteinerhof pag. 63
- 40** Römerhof pag. 64
- 41** St. Quirinus pag. 65
- 42** Steghof pag. 66
- 43** Strickerhof pag. 67
- 44** Tschauhof pag. 68
- 45** Unich pag. 69
- 46** Weingut Oberpreyhof pag. 70
- 47** Widum Baumann pag. 71

Dolomiti

- 61** Ausluger pag. 90
- 62** Beerenhof pag. 91
- 63** Chi Prà pag. 92
- 64** Fasslerhof pag. 93
- 65** Forerhof pag. 94
- 66** Fronteggele pag. 96
- 67** Fronthof pag. 97
- 68** Gatscher-Hof pag. 98
- 69** Hagernalm pag. 99
- 70** Hintnerhof pag. 100
- 71** Hochgruberhof pag. 101
- 72** Lehrnerhof pag. 103
- 73** Lüch da Pçèi pag. 104
- 74** Mairhof pag. 105
- 75** Mitterflitzhof pag. 107
- 76** Moarhof pag. 108
- 77** Neuhaus Hof pag. 109
- 78** Obermalid pag. 110
- 79** Partschillerhof pag. 112
- 80** Pflegerhof pag. 113
- 81** Simmele Müller Hof pag. 114
- 82** Stanglerhof pag. 115
- 83** Tasiolerhof pag. 116
- 84** Unterhölzlhof pag. 117
- 85** Unteroltlhof pag. 118
- 86** Valin pag. 119

Merano e dintorni

- 11** Baschtele pag. 32
- 12** Egghof pag. 33
- 13** Gasserhof pag. 34
- 14** Hieslerhof pag. 35
- 15** Infanglhof pag. 36
- 16** Kammerhof pag. 37
- 17** Leitnerhof pag. 38
- 18** Lenkhof pag. 39
- 19** Noafhof pag. 40
- 20** Obertimpflerhof pag. 41
- 21** Riemerhof pag. 42
- 22** Sandwiesen-Hof pag. 43
- 23** Strickerhof pag. 44
- 24** Unterschweig pag. 45
- 25** Valentinhof pag. 46
- 26** Wegerhof pag. 47
- 27** Wieserhof pag. 49

Valle Isarco

- 48** Griesserhof pag. 74
- 49** Häuslerhof pag. 75
- 50** Hubenbauer pag. 76
- 51** Kircherhof pag. 77
- 52** Knöspele pag. 79
- 53** Kräutergärten Wipptal pag. 80
- 54** Kreuzwiesen Alm pag. 81
- 55** Messnerhof pag. 82
- 56** Obergostner-Hof pag. 83
- 57** Öbersthorf pag. 84
- 58** Pennhof pag. 85
- 59** Santerhof pag. 86
- 60** Schwarzielhof pag. 87

Dolomiti



Gallo Rosso – Vivere il maso

Vacanze al maso, genuini prodotti di qualità provenienti dal maso, deliziosi piatti della cucina casereccia serviti in una “Stube” accogliente, autentico artigianato contadino e una innovativa scuola di cucina. Il marchio “Gallo Rosso” rappresenta le migliori offerte dei masi dell’Alto Adige.

L’Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi ha unito i cinque pilastri “Agriturismo in Alto Adige”, “Prodotti di qualità del maso”, “Osterie contadine”, “Artigianato contadino” e “Scuola di cucina del Gallo Rosso” sotto un unico marchio ombrello “Gallo Rosso” e fissato i relativi criteri di qualità. L’obiettivo di questo progetto è da un lato di aprire agli agricoltori altoatesini nuove fonti di reddito e dall’altro di dare ai consumatori la possibilità di conoscere il mondo contadino dell’Alto Adige.

Grazie alle piccole strutture (il numero di appartamenti è limitato a cinque), gli ospiti degli agriturismi in Alto Adige hanno il privilegio di provare una vera esperienza nella natura, vivendo un’ospitalità sincera e potendo degustare genuini prodotti contadini. Il “Gallo Rosso” garantisce anche gli oltre 800 prodotti di qualità del maso: le confetture e i succhi di frutta, i latticini, i formaggi e tutte le altre delizie del palato sono sottoposte regolarmente a rigidi controlli di qualità. Oltre alla produzione alimentare, i contadini sono anche tornati a lavorare la lana e a eseguire intagli e torniture nel

legno. Per ottenere l’ambito marchio, le opere devono essere costituite solo da materiali provenienti da masi sudtirolesi, realizzate interamente da mano contadina e rappresentare esemplari unici. La guida “Masi con gusto” del “Gallo Rosso” porta i buongustai negli angoli più saporiti dell’Alto Adige. I prodotti offerti nelle 25 osterie “Buschenschank” o “Hofschank” provengono in gran parte direttamente dal proprio maso e il loro gusto è inconfondibile. Chi rimane colpito dal gusto della cucina contadina può darsi da fare nella “Scuola di cucina del Gallo Rosso” e preparare, sotto una guida esperta, un menù caratteristico con ingredienti provenienti dai masi altoatesini. I piatti preparati saranno gustati in un’atmosfera familiare.

Chi vuole conoscere da vicino il mondo dei masi altoatesini trova tutte le informazioni relative al marchio ombrello “Gallo Rosso” sul sito ufficiale www.gallorosso.it.



La nostra garanzia di qualità

Perché i consumatori non smettano di rinnovare la fiducia nei prodotti che scelgono, i contadini producono gli alimenti sotto il marchio “Gallo Rosso” rispettando le norme giuridiche e i criteri di qualità fissati in specifiche direttive.

Il sigillo di qualità “Gallo Rosso” contrassegna l'eccellente qualità dei suoi prodotti. Questi alcuni dei criteri da soddisfare:



Direttamente dal maso

Almeno il 75% delle materie prime lavorate proviene direttamente dal maso. Solo il 25% può essere acquistato da un altro maso altoatesino.



100% Alto Adige

La lavorazione dei prodotti avviene direttamente presso il maso.



Prodotti di qualità controllata

Ogni prodotto a marchio “Gallo Rosso” ha superato con successo una degustazione “anonima” eseguita da una commissione esterna di esperti.

Inoltre l'agricoltore è obbligato ad acquisire tutte le licenze di vendita necessarie e a rispettare ogni norma igienico-sanitaria prevista. L'impiego di additivi e coadiuvanti è rigidamente regolamentato. Sia i prodotti di base che gli additivi e i coadiuvanti devono essere privi di organismi geneticamente modificati.

Si fa uso solo di provati e rispettosi metodi di conservazione.



Al momento dell'acquisto cercate il sigillo di qualità “Gallo Rosso”.



Ricchi sapori contadini

L'Alto Adige gode di un'ottima fama per i prodotti locali di elevata qualità. Le peculiarità geografiche e il clima soleggiato favoriscono la crescita di frutti saporiti, ortaggi sani ed erbe aromatiche che prosperano nei campi e negli orti contadini.

Sulla base di questa grande quantità di frutti della terra, 86 venditori diretti hanno deciso di produrre e lavorare tipici prodotti agricoli e di metterli sul mercato con il sigillo di qualità "Gallo Rosso".

Il successo ha premiato questa iniziativa: per quanto riguarda gli alimenti, sempre più persone preferiscono i prodotti di alta qualità a quelli di massa. Si ricomincia a dare più importanza all'origine degli alimenti che consumiamo ogni giorno e

quindi i prodotti agricoli locali rappresentano un'offerta unica. Sotto il marchio "Gallo Rosso" vengono venduti prodotti agricoli che sono stati lavorati completamente in masi altoatesini.

Non solo per il consumatore, ma anche per il contadino e quindi per l'intera provincia la vendita diretta dal maso offre grandi opportunità e significa un notevole valore aggiunto. La produzione di tipici prodotti agricoli è diventata una fonte di reddito supplementare per il maso, contribuendo alla conservazione del paesaggio e della tipica agricoltura delle piccole strutture altoatesine.

Di seguito vengono presentati i 20 gruppi di prodotti, ciascuno con i tre criteri di qualità più importanti:



Frutta e verdura fresca

Coltivazione a terra
Senza l'uso di erbicidi
Senza l'uso di serre riscaldate



Funghi

Da agricoltura biologica
Senza conservanti
Essiccazione delicata



Succhi di frutta

Torbidi secondo natura
100% frutta
Senza additivi artificiali

Ricchi sapori contadini



Sciroppi di frutta

Estratti di erbe 100% del maso
Senza additivi artificiali
Imbottigliati in vetro



Confetture di frutta

Senza aggiunta della polpa del frutto
Senza additivi artificiali
Riscaldamento delicato



Frutta essiccata

Essiccazione all'aria
Max. 20% di umidità residua
Senza aggiunta di zolfo



Tisane ed erbe aromatiche

Da agricoltura biologica
Essiccazione delicata (<40 °C)
Senza additivi artificiali



Formaggi e latticini

Formaggio a base di latte crudo o termizzato
Senza conservanti
Cura naturale nella stagionatura



Carne fresca

Animali allevati in Alto Adige
Stabulazione libera
Mangimi senza aggiunta di antibiotici



Salse e conserve

Senza additivi artificiali
L'ingrediente piccante dal maso
Utilizzo di contenitori in vetro



Vini

Uva senza erbicidi
Intera lavorazione al maso
Solo bottiglie da 0,75l



Sidro

100% succo di frutta fresca
Senza concentrato di succo
Senza additivi artificiali



Speck e insaccati

Animali nati in Alto Adige
Stabulazione libera
Speck senza sale nitritato



Gelato

Latte crudo 100% del maso
Gelato alla frutta min. 40% di frutta
Senza additivi artificiali



Uova di allev. all'aperto

Solo mangimi vegetali per le galline
Giardino d'inverno e accesso all'aperto
Mangimi senza aggiunta di antibiotici



Birra

Grano per il malto 100% del maso
Senza l'uso di erbicidi
Senza additivi artificiali



Distillati

Senza coloranti artificiali
Analisi annuale del metanolo
Senza additivi artificiali



Aceti

Prodotto intermedio (vino, sidro, succo) senza fermentazione anomala
Senza additivi artificiali



Miele

Transumanza delle api solo in Alto Adige
Miele naturale senza additivi
Contenuto di acqua e zucchero controllato



Pane, pasta e cereali

Sementi senza OGM
Senza additivi artificiali
Forno a legna in pietra



Conservare la tradizione

Da secoli i masi altoatesini producono alimenti di alta qualità. Fino a qualche decennio fa, la vendita diretta di prodotti agricoli faceva parte della vita quotidiana dei contadini.

Una volta i consumatori potevano acquistare alcuni prodotti direttamente dal maso o i contadini vendevano i loro prodotti ai mercati in città. Con il ricavato acquistavano alimenti e beni che non potevano produrre nei propri masi.

Negli anni '60 le cooperative di lavorazione e di commercializzazione divennero sempre più importanti in Alto Adige. Le strutture cooperative indussero le aziende agricole a specializzarsi nella produzione di latte, frutta e uva. Attualmente circa il 90% dei contadini aderisce a una delle oltre 60 cooperative agricole che si occupano della lavorazione e della commercializzazione di prodotti agricoli.

A causa dell'elevato grado di organizzazione delle cooperative altoatesine, la vendita diretta dal maso ha notevolmente perso d'importanza fino agli anni '90. In tempi di concentrazione del mercato, le cooperative hanno dato e daranno senza dubbio un fondamentale contributo per conservare numerose piccole aziende familiari. La crescente importanza dei prodotti regionali apre però anche nuove possibilità per la vendita diretta dal maso.

Attualmente i venditori diretti di prodotti agricoli sono il 3%, con tendenza all'aumento: da una parte un numero crescente di consumatori richiede prodotti agricoli provenienti dal maso, dall'altra la vendita diretta offre ai contadini la possibilità di mantenere il lavoro agricolo come attività principale e quindi di ricavare un reddito supplementare nel maso.

Sempre più aziende agricole hanno l'opportunità di creare un valore aggiunto e di realizzare un ricavo supplementare grazie alla lavorazione e commercializzazione di generi alimentari di produzione propria.



Una sottile differenza

I contadini altoatesini sono degli specialisti non solo nella produzione, ma anche nella lavorazione dei loro prodotti: è proprio questa la sottile differenza che distingue i prodotti del marchio “Gallo Rosso” da quelli convenzionali.

Due fattori sono decisivi per questa differenza: ottimi prodotti di base e provati metodi di lavorazione. Entrambi danno prodotti agricoli che in termini di qualità non lasciano dubbi. Lavorati con cura e amore, i prodotti di base si conservano perfettamente e garantiscono un gusto unico e genuino.

I prodotti alimentari che provengono direttamente dal maso non hanno soltanto un gusto inconfondibile, ma offrono anche tanti vantaggi:

- sono prodotti genuini senza additivi, autentici e molto sani;
- i processi di lavorazione sono trasparenti e documentati;
- piccole quantità di produzione garantiscono un’alta qualità e, per sapore e provenienza, sono un’alternativa agli alimenti di produzione di massa;

- i circuiti regionali rispettano l’ambiente, tutelano le piccole strutture agricole tradizionali dell’Alto Adige e dunque anche la diversità del territorio per le generazioni future.

Un caprino saporito, un succo di mela prelibato o una tisana profumata sono solo tre esempi fra le tante bontà altoatesine fatte in casa: alimenti di prima qualità dal sapore ineguagliabile.

La migliore qualità del prodotto a garanzia del migliore gusto per il consumatore!



Vicinissimo a voi

Chi non può acquistare i prodotti del marchio “Gallo Rosso” direttamente al maso, li trova anche in molti negozi alimentari specializzati dell’Alto Adige.

Grazie alla collaborazione con l’Unione commercio turismo servizi Alto Adige, i prodotti di qualità che portano il marchio “Gallo Rosso” fanno parte dell’offerta di molti negozi alimentari qualificati in tutta la provincia.

In questo modo i consumatori che apprezzano la qualità e l’autenticità dei prodotti contadini dell’Alto Adige hanno la possibilità di trovare questi prodotti alimentari unici vicino a loro e durante tutto l’anno.

Sia nei negozi di alimentari e generi vari, sia in quelli specializzati in alimenti biologici, fare la spesa significa avere sempre a disposizione non solo un assortimento specializzato, ma soprattutto la competenza di questi piccoli negozi qualificati.

Chi cerca più di 200 prodotti diversi del marchio “Gallo Rosso” in un unico punto di vendita, li trova nei mercati dei sapori “Pur Südtirol”, nello stesso edificio del Kurhaus di Merano, a Bolzano in Via della Mostra, a Bressanone in Via della Croce e a Brunico in Via Duca Sigismondo. In questi indirizzi si nota particolarmente quanto sia grande la varietà dei prodotti con il sigillo di qualità “Gallo Rosso”.

Un ricco assortimento di prodotti del marchio “Gallo Rosso” è disponibile nei seguenti negozi alimentari:

Val Venosta

Castelbello	NaveS
Lasa	Cooperativa Consumo Lasa
Malles	Pobitzer
Sluderno	Despar Pinggera

Merano e dintorni

Lagundo/Via Weing.	MPREIS
Lana	Biokistl Südtirol C&C Amort Pur Südtirol
Lana/Völlan	NaveS
Merano	Biokistl Südtirol C&C Amort Macelleria Siebenföcher Feinkost Pur Südtirol
Merano/Sinich	MPREIS
Naturno	Bottega dei Contadini
Tesimo	NaveS
Verano	Geschäft ZAR

Bolzano e dintorni

Appiano/St. Michael	MPREIS
Bolzano	C&C Amort

Vicinissimo a voi

Bolzano	Mila Shop Pro Natura - Bio negozio specializzato Pur Südtirol
Bolzano/Via Galvani	Iperpoli
Bolzano/Via Giulini	MPREIS
Bolzano/Via Resia	Poli
Caldaro	Macelleria Mathá
Ora	Biokistl Südtirol
Termeno	MPREIS

Valle Isarco

Bressanone	Brimi Shop & Bar Poli Pur Südtirol
Bressanone/St. Andrä	Despar Jocher
Chiusa	Panificio - Pasticceria - Market Gasser
Luson	Panificio - Pasticceria - Market Gasser
Varna	MPREIS
Vipiteno	Macelleria Frick Typisch Johann

Dolomiti

Braies	NaveS
Brunico/Centro	MPREIS Pur Südtirol
Brunico/Via Falzes	Senni Shop
Campo Tures	Despar Pircher Panificio Pasticceria Eppacher
Campo Tures/Mühlen	MPREIS
Castelrotto	Eurospar Dolomiti

Castelrotto	Famiglia Cooperativa di Castelrotto MPREIS
Castelrotto/Seis	Südtirol Products Schlernfrucht
Cornedo/Kardaun	Winestore
Dobbiaco	Latteria Tre Cime - Mondolatte
Fié allo Sciliar	Despar Dolomiti
Funes	Panificio - Pasticceria - Market Gasser
Funes/Teis	Bottega di Tiso
Ortisei	Despar Dolomiti
Rasun Anterselva	Macelleria Steiner
San Candido	Eurospar Schäfer
Selva di Val Gardena	Senoner Sarteur Despar
Sesto	NaveS
Valdaora	Agstner Bottega
Valle Aurina/Luttach	Eurospar Hopfgartner
Valle Aurina/St. Jakob	Bixner Piccolo Emporio
Valle Aurina/St. Johann	Ahrnah-Laden Despar
Valle di Casies	NaveS
Vandoies	Caseificio Capriz

Trovate i prodotti del Gallo Rosso anche in altri supermercati Despar, Eurospar e Interspar. Inoltre, molti prodotti sono venduti tramite i partner "Pur Südtirol" (www.pursuedtirol.com) e Gastrofresh (www.gastrofresh.it).

È anche possibile ordinare online prodotti del marchio "Gallo Rosso" sul sito www.gallososso.it/online-shop oppure tramite l'app FROX.



Mercato dei Sapori

Made in **Alto Adige**

2x German Design Award

Mercati dei Sapori a impatto zero:



Aderiamo ai principi dell'**Economia del bene comune**:



Südtirol

Merano | Corso della Libertà 35
Lana | Zona Industriale 8
Bolzano | Via della Mostra 3/a
Bressanone | Via Croce 11/b
Brunico | Via Duca Sigismondo 4/a
info@pursuedtirol.com



Onlineshop
www.pursuedtirol.com





Val Venosta

La Val Venosta è un'ampia vallata caratterizzata da prati, boschi e scoscese valli laterali. Le temperature miti, le molte ore di sole e la scarsa piovosità favoriscono la frutticoltura, in particolare nell'area centrale e meridionale, dove si sta diffondendo sempre più anche la viticoltura. In Alta Val Venosta dominano le coltivazioni di cereali e ortaggi, mentre in quota prevale l'allevamento.



Via al Bersaglio 11
39023 Lasa
Tel. 347 5 318 617
info@ausserloretzhof.it
www.ausserloretzhof.it

Ausserloretzhof

Günther Anton Tappeiner

Il maso “Ausserloretzhof” si trova direttamente sulla pista ciclabile a Lasa. L’emblema del maso è il vecchio canale di irrigazione “Kondlwaal”, la cui storia risale al secolo XII. La famiglia Tappeiner si occupa di un’attività molto “spiritosa”, la distillazione di acquaviti. Nella distilleria del maso vengono prodotte acquaviti di prima qualità con la più grande accuratezza.

Prodotti di qualità

acquavite di mele/0,2l, 0,5l
acquavite di pere/0,2l, 0,5l
acquavite di ciliegie/0,2l, 0,5l
acquavite di albicocche/0,2l, 0,5l
acquavite di sorbe/0,2l, 0,5l
acquavite di ginepro/0,2l, 0,5l
acquavite di prugne/0,2l, 0,5l
liquore all’albicocca/0,2l, 0,5l
e altri



Bottega del maso
Mercato contadino:
giovedì a Silandro
Negozi
Ristorazione

Burg Latsch (Bio)

Irmi e Klaus Oberhofer

Da 25 anni il maso del castello di Laces è gestito in modo biologico, ora anche secondo le regole dell’agricoltura biodinamica. “Potete ritrovare questa qualità in tutti i nostri succhi biologici EVA: dal fruttato Golden Delicious alle gustose cuvée con barbabietola, mela cotogna o albicocca”, sottolinea la contadina Irmi. Al maso offrono, inoltre, patate fresche, barbabietole e cotogne di stagione e in più un aceto squisito.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,75l, 1l, 5l
succo di mela Bonita/0,75l
succo di mela cuvée/0,75l
succo di mela Golden/0,75l
succo di mela Pinova/0,75l
succo di mela-barbabietola/0,75l
succo di mela-cotogna/0,75l
aceto di mela/0,25l, 0,5l



Via Stazione 14
39021 Laces
Tel. 338 4 235 762
info@eva-bio.com
www.eva-bio.com



Al maso: su accordo
telefonico
Online
Negozi
Ristorazione



Laatsch 96
39024 Malles
Tel. 346 1 650 556
0 333 6 235 906
karin.dietl@hotmail.com
www.hoamisch.com

Hoamisch (Bio)

Karin e Günther Wallnöfer

Questo maso dedito alla coltivazione di ortaggi e all'allevamento di bestiame si trova a Laatsch, nella soleggiata Val Venosta, ed è gestito in modo biologico. "Prodotti genuini e sani, il benessere degli animali e i cicli chiusi nel maso sono le nostre priorità assolute", spiega la contadina Karin. Vari ortaggi vengono lavorati a mano per creare spalmabili e conserve, venduti fino ad esaurimento delle scorte.

Prodotti di qualità

cetrioli sott'aceto/380g
 verdure in agrodolce/380g
 insalata di barbabietole rosse/390g
 spalmabile di radicchio/125g
 spalmabile di zucchine/125g



Al maso: su accordo telefonico
Negozi Ristorazione

Hof am Schloss

Manuela e Florian Wallnöfer

Una famiglia contadina che si dà molto da fare è la famiglia Wallnöfer. Qui gli ospiti possono trascorrere una vacanza durante tutto l'anno. Accanto a deliziosi sciroppi e confetture di frutta, nella bottega del maso si possono acquistare miele, speck e insaccati di produzione propria. La carne fresca del proprio gregge è disponibile su prenotazione in pacchetti misti.

Prodotti di qualità

sciroppo di albicocche/0,5l
confettura di lamponi/230g
confettura di albicocche/230g
confettura di pere-mirtilli/230g
gelatina di cotogne/230g
pacchetto misto di vitello/5kg, 10kg, 15kg
speck
salamini affumicati
salame contadino



Via Castello 11
39026 Prato allo Stelvio/
Lichtenberg
Tel. 349 6 622 920
0 346 9 572 446
info@hof-am-schloss.com
www.hof-am-schloss.com



Bottega del maso
Online: app Frox
Mercato contadino:
mercoledì a Malles;
giovedì a Silandro
Negozi



Allitz Kirchof 29
39023 Lasa
Tel. 338 6 323 654
0 348 7 564 820
info@kirchof.bz.it
www.kirchof.bz.it

Kirchof

Christian Telser

Il maso “Kirchof” è situato a 1.250 m d’altitudine, tra gli idilliaci paesini di montagna Allitz e Tanas sul Monte Sole, in Val Venosta. Da qui si gode di una bellissima vista sul ghiacciaio di Lasa e su tutto il fondovalle della Val Venosta di Mezzo. Al maso sono lavorati prodotti di altissima qualità. Oltre allo speck, ai salumi e alla carne fresca viene offerto su prenotazione anche pane contadino di produzione propria.

Prodotti di qualità

“Vinschger Paarl”

“Strutz”

pane integrale



Su prenotazione
Negozii

Langsteinhof (Bio)

Gerd Gurschler

Il maso “Langsteinhof” si erge a 700 m di quota in posizione soleggiata. Qui si coltivano diverse varietà di mele come Gala, Baya Marisa (varietà dalla polpa rossa) e Mairac come pure diverse varietà di pere secondo i criteri del metodo biologico. Queste vengono poi trasformate in frutta secca croccante, nonché in deliziosi succhi.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,25l, 0,75l, 3l

mele essiccate/50g, non confezionate

pere essiccate/50g, non confezionate



Via Tiss 31
39021 Laces/Goldrain
Tel. 335 6 181 619
gerd.gurschler@outlook.com
www.langstein.com



Al maso
Online: app Frox
Negozii



Via Statale 24
39020 Castelbello-Ciardes
Tel. 333 7 394 417
info@moarhof-kastellbell.com
www.moarhof-kastellbell.com

Moarhof

Maria Tappeiner

Il maso “Moarhof” sorge a Castelbello, nella soleggiata Val Venosta, a 590 m. Qui, oltre a mele e uva succose, crescono fragole, lamponi, ribes ed erbe aromatiche. “La produzione di succhi unici e gustosi, di confetture di frutta e chutney è un lavoro meraviglioso, che ci soddisfa e ci affascina”, afferma la contadina Maria.

Prodotti di qualità

sciropo di fiori di sambuco/0,25l, 0,5l
sciropo di menta/0,25l, 0,5l
sciropo di rosmarino/0,25l, 0,5l
confettura di fragole/212g
confettura di lamponi/212g
confettura di albicocche/212g
purè di mele/212g
chutney alle mele/212g
e altri



Rieglhof

Edmund Patscheider

Il maso “Rieglhof” è situato a 1.640 m di altitudine nella Valle Lunga. Il maso è gestito con grande entusiasmo e impegno dalla famiglia Patscheider. Nel piccolo caseificio il latte è trasformato in formaggi e yogurt di alta qualità.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio



Langtaufers 44
39027 Curon Venosta/
Langtaufers
Tel. 0473 633 266
0 349 8 718 563
patscheider@rieglhof.it
www.rieglhof.it



Bottega del maso
Mercato contadino:
giovedì a Silandro
Negozio



St. Martin 38
39021 Laces/St. Martin
im Kofel
Tel. 328 8 082 566
perkmann.werner@libero.it

Unterratschill-Hof

Werner Perkmann

Il maso “Unterratschill-Hof” si trova su un pendio estremo a 1.285 m sul Monte Sole in Val Venosta. “La carne del vitellone è tenera come il burro e cuoce velocemente”, afferma entusiasta il contadino Werner. Tutti gli animali vengono alimentati con fieno di prato di montagna e senza insilati, questo per garantire un’elevata qualità della carne. La carne “Latscher Bergbauernfleisch” viene consegnata gratuitamente dalla Val Venosta fino a Salorno, Bolzano e Bressanone.

Prodotti di qualità

pacchetto misto di vitellone/10kg, 15kg
pacchetto misto di ovino/7-10kg
pacchetto misto di suino/10kg, 15kg
salsicce (suino e manzo)/min. 10 pezzi



Su prenotazione

Winklhof

Alois Burger

“Noi siamo contadini da generazioni”, dice Alois Burger. Dal 2008 al maso “Winklhof”, accanto all’allevamento di bovini e alla produzione di latte, la famiglia punta anche sulla produzione del pane. La segale, il frumento e il farro di produzione propria vengono macinati e con la farina viene preparato il pane. Presso la bottega del maso sono in vendita anche patate, speck e salsicce.

Prodotti di qualità

pane con semi di zucca
“Vinschger Paarl”
pane di noci
pane ai semi di girasole
“Strutzen”
“Leabelen”



Bottega del maso: aperta martedì e sabato dalle 8 alle 12
Mercato contadino: martedì e sabato a Prato allo Stelvio



Merano e dintorni

Nella zona di Merano, il clima mite e quasi mediterraneo nelle aree a bassa quota offre condizioni ideali per la frutticoltura e la produzione vinicola. Le valli laterali come la Val Passiria e la Val d'Ultimo presentano invece caratteristiche alpine con pascoli e aree boschive. Qui i masi praticano l'allevamento e offrono latticini e prodotti realizzati con erbe aromatiche e ortaggi di coltivazione propria.



Mittergraben 63
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 333 3 346 614

Baschtele

Edith Breitenberger

Il maso “Mittergraben”, situato in fondo alla Val d’Ultimo a 1.250 m, viene chiamato “Baschtele” dagli abitanti. Il suo nome ha origine dalla parola tedesca “basteln”, che significa “fare bricolage”. Assieme alla sua famiglia, Edith ha realizzato un sogno: possiede 60 capre Saanen bianche, il cui latte viene trasformato, con molta cura, in formaggio nel caseificio di proprietà.

Prodotti di qualità

- formaggi freschi/latte caprino crudo
- formaggi molli/latte caprino crudo
- formaggi da taglio/latte caprino crudo



Bottega del maso
Mercato contadino:
sabato a Merano, Via Galilei
Negozi

Egghof

Werner Trafoier

Il maso “Egghof” si trova a 1.320 m di altitudine ed è di proprietà della famiglia Trafoier da molte generazioni. Qui il latte fieno, gli sciroppi e le uova di allevamento all’aperto sono prodotti con molto amore e cura. I prati circostanti sono il regno delle galline, che circolano libere e vengono nutrite con mangimi provenienti da coltivazioni controllate e non OGM. Di notte le galline si ritirano nel pollaio, dove all’alba depongono le uova.

Prodotto di qualità

- uova di allevamento all’aperto



Al maso
Negozi
Ristorazione

Egg 76
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 338 1 186 876
trafoierwerner@gmail.com



Via Caines 34
39010 Caines
Tel. 0473 241 098
0 340 7 432 398
urlaub@gasserhof-kuens.com

Gasserhof

Waltraud Pixner

In posizione soleggiata, il maso “Gasserhof” si trova a 590 m di quota a Caines presso Merano. Le erbe aromatiche, i frutti e le verdure raccolti da maggio a ottobre vengono trasformati in confetture, in conserve e in diversi sciroppi. “Per noi è importante che i prodotti siano il più naturali possibile”, spiega la contadina Waltraud.

Prodotti di qualità

sciroppo di basilico/0,2l, 0,5l
sciroppo di melissa/0,2l, 0,5l
sciroppo di menta/0,2l, 0,5l
confettura di mele-zenzero/290g
confettura di ciliegie/290g
purè di mele/350g
relish di mele e chili/150g
peperoncini sott'olio/350g
e altri



Bottega del maso: aperta giovedì dalle 14 alle 18 o su richiesta
Mercato contadino: sabato a Merano, Corso della Libertà

Hieslerhof

Christian Eschgfäller

Situato sull’altopiano di Avelengo, il maso “Hieslerhof” si erge a 1.353 m di altitudine. Qui si allevano le colonie di api prediligendo metodi rispettosi della natura e dell’ambiente. “La scelta di dove posizionare le colonie richiede cura e attenzione. Solo così le mie api possono raccogliere il nettare e il polline più puri”, spiega il giovane contadino Christian. In questo modo viene prodotto un miele dall’aroma inconfondibile.

Prodotti di qualità

miele millefiori/250g, 500g, 750g
miele di bosco/250g, 500g, 750g
miele cremoso/250g, 500g, 750g



Via Hinterdorf 24
39010 Avelengo
Tel. 335 6 807 967
info@hieslerhof.it



Al maso
Negozi
Ristorazione



Katharinaberg 10
39020 Senales
Tel. 338 1 743 547
info@infangl.com
www.infangl.com

Infanglhof

Gotthard Rainer

Il maso “Infanglhof” sorge nell’incontaminata Val di Fosse nel cuore del Parco Naturale Gruppo di Tessa, a 1.430 m di altitudine. La famiglia Rainer gestisce il suo maso con impegno e passione. Da alcuni anni al maso “Infanglhof” si producono deliziose specialità di formaggio con il latte delle 9 mucche e delle 3 pecore. Le bestie vivono libere nella stalla, foraggiate con l’erba dei prati vicini. Le erbe aromatiche per i formaggi molli provengono dal proprio orto e dai prati circostanti.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri



Al maso
Negozzi

Kammerhof

Nadia e Andreas Hillebrand

“Una corretta conduzione delle arnie è per noi molto importante”, afferma il giovane contadino Andreas. La posizione degli alveari, accuratamente scelta tra la mezza e l’alta montagna, conferisce al miele sapori unici. Oltre a vari tipi di miele, nel maso si producono anche sciroppi, succo di mela, composte di frutta, frutta secca e salviette di cera d’api.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,25l, 0,75l, 3l, 5l
miele di rododendro/250g, 500g, 1kg
miele millefiori/250g, 500g, 1kg
miele di castagno/250g, 500g, 1kg
miele di bosco/250g, 500g, 1kg
miele cremoso/250g, 500g, 1kg
miele in favo
polline



Via Feldgatter 19/2
39011 Lana
Tel. 333 4 660 394
info@kammerhof.it
www.kammerhof.it



Bottega del maso: aperta martedì e venerdì dalle 16 alle 19
Online: app Frox
Mercato contadino: martedì e sabato a Lana
Negozi Ristorazione



Via Unterdorf 9
39010 Verano
Tel. 0473 278 125
0 334 3 524 516
info@leitnerhof.it

Leitnerhof

Robert Kienzl

L'azienda frutticola e zootecnica "Leitnerhof" sorge a 1.000 m di altitudine sul versante sud della Valle dell'Adige. È qui che nasce lo squisito succo di mela di montagna noto non solo nella zona di Merano e dintorni. Il segreto del succo dorato del "Leitnerhof" risiede nell'elevato contenuto zuccherino e nella gradevole acidità, che danno al succo il suo sapore unico, pieno e puro.

Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l



 Al maso
Online
Negozi
Ristorazione

Lenkhof

Georg Aichner

Il maso "Lenkhof" si trova sul Monzoccolo, nelle immediate vicinanze della terrazza panoramica "Knottnkino". La famiglia Aichner gestisce con grande dedizione il proprio maso con giardino, campi e caseificio. Oltre a formaggi, yogurt e altri prodotti caseari a base di latte di fieno, la bottega del maso offre deliziosi chutney, spalmabili e marmellate. I chutney sono ottimi con i formaggi prodotti nel maso.


Prodotti di qualità

chutney alle carote/150g
chutney alla zucca/150g
formaggi molli
formaggi da taglio
yogurt bianco naturale



Via Verano 4
39010 Avelengo
Tel. 0473 278 124
0 346 0 356 637
info@lenkhof.com
www.lenkhof.com



 Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 10 alle 18 oppure su richiesta Ristorazione



Via Malga Leadner 6
39010 Verano
Tel. 348 8 276 737
info@noafhof.it
www.noafhof.it

Noafhof (Bio)

Brigitte Gasser e Markus Ainhauser

Il benessere degli animali è molto importante per il “Noafhof”. Ecco perché i giovani contadini Brigitte e Markus hanno deciso di condurre un allevamento mobile di galline ovaiole. Non sono solo le galline a godersi un pascolo sempre fresco, ma anche i polli da carne biologici. “I nostri polli a crescita lenta sono una delizia per tutti”, spiega l'allevatore Markus. Questo maso biologico offre galline da brodo e patate (in autunno).

Prodotti di qualità

pollo/intero, metà
uova di allevamento all'aperto



Al maso
Negozio

Obertimpflerhof

Franz Innerhofer

Il maso è situato a 1.280 m d'altitudine a Verano. Il contadino è molto fiero dell'allevamento rispettoso delle esigenze dei maiali. Tanto spazio per muoversi e un'alimentazione naturale contribuiscono all'eccellente qualità della carne, la base per la produzione di speck e salumi. Chi desidera assaggiare le specialità del maso, ne ha l'occasione nella bottega al maso. Su richiesta si fanno visite guidate con merenda tirolese.

Prodotti di qualità

speck
fesa affumicata
coppa
salamini affumicati
salame contadino



Via Verano 90/1
39010 Verano
Tel. 335 7 502 249
info@obertimpfler.net
www.obertimpfler.net



Bottega del maso: aperta
venerdì dalle 9 alle 12 e dalle
15 alle 18 e sabato dalle 9
alle 12
Ristorazione



Riemerhof 169
39016 Ultimo/St. Walburg
Tel. 334 3 200 908
riemerhof@yahoo.com
www.riemerhof.it

Riemerhof

Melanie e Patrick Schwienbacher

Al maso “Riemerhof” in Val d’Ultimo (1.200 m) si coltivano erbe aromatiche che in seguito vengono trasformate in sciroppi e sali aromatizzati. “Grazie al clima di queste altitudini le nostre erbe crescono più lentamente acquistando un aroma ancora più intenso”, spiega soddisfatta la coltivatrice Melanie. Nascono così degli sciroppi squisiti.

Prodotti di qualità

- sciroppo di basilico-verbena/0,5l
- sciroppo di rosmarino-limone/0,5l
- sciroppo di timo selvatico/0,25l



 Al maso
Online
Negozzi

Sandwiesen-Hof

Magdalena e Peter Thuile

Circondato da frutteti, dal 2011 il maso “Sandwiesen-Hof” produce diversi tipi di sidro di mele. Il contadino Peter porta con sé dalla sua carriera professionale la passione e la competenza nello sviluppo dei sidri. Le varianti del sidro sono caratterizzate dalla loro leggerezza e armonia e dall’aroma fruttato. Senza zuccheri residui e con una bassa gradazione alcolica, sono un’esperienza di gusto speciale.

Prodotti di qualità

- sidro di mela/0,75l
- sidro di mela cuvée/0,75l
- sidro di sambuco-mela/0,75l



Bottega del maso: aperta
su richiesta telefonica
Negozzi
Ristorazione

Via Stazione 23
39010 Gargazzone
Tel. 333 2 528 422
info@sandwiesenhof.it
www.sandwiesenhof.it



Untere 10
39010 Senale-S. Felice
Tel. 320 9 388 732
christiandona3@gmail.com

Strickerhof

Martha Mitterer e Christian Donà

Lo “Strickerhof” è situato in una posizione tranquilla a 1.250 m di altitudine, immerso tra prati e boschi. Qui le galline allevate all’aperto sono tenute in condizioni ideali. “L’ampio spazio per l’esercizio fisico offre alle nostre galline molte possibilità di beccare e razzolare”, sottolinea il giovane contadino Christian. Inoltre, c’è un giardino d’inverno rivolto a sud-ovest, che offre agli animali moltissimo sole anche nelle giornate fredde.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Negozi
Ristorazione

Unterschweig (Bio)

Anna, Alois e Thomas Berger

Il maso “Unterschweig” si trova a 1.700 m d’altitudine sul lato soleggiato della Val d’Ultimo. Nel caseificio del maso si producono diversi formaggi a base di latte crudo. Particolarmente richiesti sono i diversi formaggi affinati con erbe aromatiche di produzione propria. Anche il formaggio di montagna e il formaggio di pepe sono molto apprezzati dalla gente locale e dagli ospiti.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt di lamponi da bere



Unterschweig 267
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 331 9 771 431
0 366 4 498 890
unterschweig@
brennercom.net
www.uab.it/unterschweig



Bottega del maso
Negozi



Via Bersaglio 143
39012 Merano
Tel. 333 1 748 052
info@valentinhof.bio
www.valentinhof.bio

Valentinhof (Bio)

Lukas Unterhofer

Facilmente raggiungibile il maso “Valentinhof” di Merano è un’azienda agricola biologica dedita alla coltivazione di un’ampia varietà di verdure e di frutta, quest’ultima a semi e a nocciolo. Inoltre, presso la bottega del maso, aperta tutto l’anno, sono in vendita anche altri prodotti.

Prodotti di qualità

frutta fresca
verdura fresca



Bottega del maso:
aperta tutto l’anno.
Gli orari attuali sono
consultabili sul sito web.

Wegerhof

Gerlinde e Hannes Platter

Il maso “Wegerhof” si trova in posizione soleggiata in Alta Val Passiria a 1.315 m di quota. Con impegno e dedizione la famiglia Platter produce yogurt, burro, ricotta e diverse specialità di formaggio, che nella cantina del maso raggiungono la stagionatura ottimale, sviluppando le loro qualità organolettiche.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti
burro



Bottega del maso
Mercato contadino:
martedì a Caldarò;
sabato a Merano, Via Galilei

Stuls 21
39013 Moso in Passiria
Tel. 347 3 234 665
wegerhof@hotmail.de



Vivere il maso

Vacanze in agriturismo, genuini prodotti di qualità dal maso, deliziosi piatti della cucina casereccia serviti in una “Stube” accogliente, autentico artigianato contadino e scuola di cucina del Gallo Rosso – il marchio “Gallo Rosso” è la vostra guida alla scoperta delle migliori e più allettanti offerte dei masi altoatesini.



Gallo Rosso – Unione Agricoltori
e Coltivatori Diretti Sudtirolesi
info@gallorosso.it, www.gallorosso.it



Gallo Rosso

Wieserhof

Markus Aichner

“Quando lavoro nella stalla o osservo i bovini al pascolo, sento che i miei animali sono felici”, sottolinea il contadino Markus dal maso “Wieserhof” di Verano (1.204 m). Il macellaio esperto attribuisce grande importanza ad un allevamento delle vacche il più naturale possibile, con molto spazio e movimento. La carne del maso “Wieserhof” è disponibile su prenotazione e viene consegnata a domicilio.

Prodotto di qualità

pacchetto misto di manzo/8kg, 12kg



Via Bachweg 12
39010 Verano
Tel. 333 3 312 062
0 348 3 539 668,
0473 278 190
info@wieserrind.com
www.wieserrind.com



Su prenotazione
Online: app Frox



Bolzano e dintorni

La Bassa Atesina e l'Oltradige presentano un ampio fondovalle con pendii sabbiosi e argillosi rivolti a sud-est e sud-ovest, lunghe giornate di sole e notti fresche. Qui cultura e paesaggio sono plasmati dalla viticoltura. Nelle aree più elevate come l'altopiano del Renon, S. Genesio e Montagna il clima subalpino favorisce la coltivazione di frutta, ortaggi e cereali. In queste zone così come nella boscosa Val Sarentino è molto diffuso anche l'allevamento.



Niederwangen 2/a
39058 Sarentino
Tel. 349 5 819 716

Afingsbruckhof

Robert Thurner

Il maso “Afingsbruckhof” è situato a 600 m d’altitudine, nella parte più meridionale del comune di Sarentino. Grazie alla posizione protetta, qui cresce una grande varietà di frutti, bacche, verdure e rarità, trasformata in confetture di frutta, sciroppi, conserve, salse e pesti deliziosi. Al maso si producono inoltre uova di quaglia fresche.

Prodotti di qualità

sciroppo di lamponi/0,5l
sciroppo di menta/0,5l
confettura di more/210g
confettura di physalis/210g
peperoni sott’olio/180g
mostarda ai fichi/100g
ketchup/100g
uova di quaglia
e altri



Aignerhof

Stephan Ausserer

L’“Aignerhof” è un maso avito, di proprietà della famiglia Ausserer da oltre 200 anni. A 780 m di quota, maturano le mele della varietà Golden Delicious, che con cura vengono trasformate in un succo di mela corposo e naturalmente torbido. “Da noi ogni fase della produzione è realizzata a mano. Così, ogni sorso del nostro succo di mela è puro piacere”, sottolinea il contadino Stephan.


Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l



Via Perdonig 13
39057 Appiano
Tel. 0471 660 040
0 339 4 579 189
info@aignerhof.bz.it
www.aignerhof.bz.it



 Bottega del maso
Ristorazione



Via Schneckenthaler 13
39040 Termeno
Tel. 340 6 888 126
info@rynnhof.com
www.rynnhof.com

Ansitz Rynnhof (Bio)

Nathalie Bellutti

Il maso biologico “Rynnhof”, una tenuta con 600 anni di storia, si trova nella parte più antica del paese di Termeno. Dal 2011, nelle cantine del “Rynnhof” prendono vita vini pregiati. Oltre al vino, nella bottega del maso si possono acquistare spalmabili e sciroppi fatti in casa. La tenuta “Rynnhof” offre anche vacanze in agriturismo.



Bottega del maso: aperta su richiesta
Negozi Ristorazione

Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Pinot Bianco DOC
Rynn vino rosato
Lagrein DOC
Rynn vino rosso
Schiava DOC



Ansitz Villa Raßlhof

Anke e Walter Gamper

Al maso “Raßlhof”, la viticoltura è una passione che dura da generazioni. “Dal 1889 la nostra famiglia produce vini in armonia con la natura, seguendo la propria antica tradizione”, spiega il viticoltore Walter Gamper. Il maso, con una superficie viticola di 1,5 ettari, è anche uno dei più piccoli produttori di vini DOC dell’Alto Adige. I vini del maso si distinguono per la loro caratteristica legata al metodo di produzione tradizionale.

Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Pinot Bianco DOC
Lagrein Riserva DOC
Schiava



Via A. v. Keller 11
39040 Termeno
Tel. 335 7 032 585
info@fam-gamper.com
www.buschenschank.it



Bottega del maso
Negozi Ristorazione



Wolfsgruben 8
39054 Renon/Oberbozen
Tel. 0471 345 610
0 338 8 409 438
info@buchhuetterhof.com
www.buchhuetterhof.com

Buchhütterhof

Thomas Messner

Il maso “Buchhütterhof” è ubicato a 1.200 m di altitudine nei pressi delle piramidi di terra del Renon. L’ampio spazio all’aperto e i mangimi senza organismi geneticamente modificati costituiscono un ambiente ottimale per l’allevamento delle galline. Anche nella stalla il contadino, aperto all’innovazione, assicura il benessere dei suoi animali. Condizioni ideali per produrre uova di allevamento all’aperto di alta qualità.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Al maso: da lunedì a venerdì
dalle 8 alle 10
Negozi
Ristorazione

Fischerhof

Martin Mauracher

Da oltre 50 anni al maso “Fischerhof” si distillano eccellenti grappe con le vinacce provenienti dai vitigni del maso stesso. Per dare un nuovo slancio all’antica tradizione, da qualche tempo si producono anche squisite acquaviti di frutta ottenute dalla distillazione di pere Williams, albicocche e altri tipi di frutta e di bacche. La bottega del maso invita a fare delle degustazioni e a passare delle ore piacevoli.

Prodotti di qualità

grappa Gewürztraminer/0,2l, 0,35l, 0,5l
grappa Lagrein/0,2l, 0,35l, 0,5l
acquavite di mele/0,2l, 0,35l, 0,5l
acquavite di albicocche/0,2l, 0,35l, 0,5l
acquavite di sorbo/0,2l, 0,35l, 0,5l
gin di ginepro/0,2l, 0,35l, 0,5l
liquore alle noci/0,2l, 0,35l, 0,5l
liquore al cirmolo/0,2l, 0,35l, 0,5l
e altri



Bottega del maso
Negozi
Ristorazione

Schreckbichl 12
39057 Appiano/Girland
Tel. 0471 660 627
0 339 5 204 486
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it



Via Afing 31
39050 S. Genesis
Tel. 346 1 366 891
info@guggenbraeu.com
www.guggenbraeu.com

Guggenbergerhof

Johann Stuefer

Il maso “Guggenbergerhof” si trova ad Afing, a 960 m di quota, ed è di proprietà della famiglia Stuefer da 200 anni. Nei terreni intorno al maso si coltivano orzo e grano, impiegati per la produzione di birra. “Il luppolo selvatico e aromatico coltivato in casa viene impiegato per produrre vari tipi di birra dal gusto unico ed emozionante, etichettati con il nome “Guggenbräu”, sottolinea il giovane contadino Matthias.

Prodotti di qualità

- Kellerbier Guggenhell/0,33l, 0,75l
- Kellerbier Guggendunkel/0,33l, 0,75l
- Kellerpils Summerfrische/0,33l, 0,75l
- Birra bianca Guggenweisse/0,33l, 0,75l
- Pale Ale Hopfenliab/0,33l, 0,75l
- Brown Ale Craftvoll/0,33l, 0,75l



Gut Kaltenburg

Juliana Daum e Barbara Lochmann

La tenuta “Gut Kaltenburg” è adagiata tra vigneti e frutteti nel cuore della classica località vinicola di Caldaro. La famiglia Lochmann si serve delle uve e dei frutti della tenuta per la produzione dei suoi distillati aromatici. “Il know-how, ma anche il terreno, il clima mite e il prendersi cura delle piante contribuiscono a rendere i nostri distillati ancora più fruttati”, spiega la mastro distillatore Juliana. È possibile effettuare tour della distilleria e degustazioni.

Prodotti di qualità

- grappa Lagrein/0,1l, 0,2l, 0,5l
- grappa Schiava/0,1l, 0,2l, 0,5l
- liquore amaro/0,1l, 0,2l, 0,5l
- liquore alla camomilla/0,1l, 0,2l, 0,5l




San Giuseppe al Lago 7
39052 Caldaro
Tel. 340 4 521 844
gut@kaltenburg.it
www.kaltenburg.it



 Al maso
Negozio
Ristorazione



 Bottega del maso: aperta
tutto l'anno
Negozio
Ristorazione



Via Thal 10
39040 Aldino
Tel. 340 8 696 047
0 333 7 239 195
info@kirnig.com
www.kirnig.com

Kirnig (Bio)

Josef Obkircher e Andreas Kalsner

Dietro il nome “Kirnig” ci sono due giovani e innovativi contadini: Andreas del maso “Koflhof” e Josef del maso “Thalhof” di Aldino. I due amici coltivano funghi nobili tutto l’anno. “I nostri funghi nobili sono biologici, “kirnig” e veri. E “kirnig” nel nostro dialetto significa vitale e potente”, spiegano i due. Inoltre, producono vino, mele, mirtilli e ciliegie e allevano suinetti e mucche da latte.

Prodotti di qualità

- orecchioni freschi
- cardoncelli freschi
- shiitake freschi
- cardoncelli sott’aceto/190g
- shiitake sott’aceto/190g
- cardoncelli secchi/25g
- shiitake secchi/25g



Al maso
Online: app Frox
Negozii
Ristorazione

Neufeldhof

Michael Komiss

Il maso “Neufeldhof” è situato nel cuore della più grande zona frutticola unita d’Europa. Nel fondo-valle, nei pressi di Bolzano, la famiglia Komiss si è specializzata non solo nella produzione di mele, ma anche nella produzione di frutta essiccata. Questo garantisce un sapore intenso insieme alla conservazione delle sostanze nutrienti e degli aromi naturali.

Prodotto di qualità

mele essiccate/50g, 100g



Al maso
Online: app Frox
Negozii
Ristorazione

Via Leopold 16
39100 Bolzano
Tel. 0471 633 129
0 338 5 090 781
info@frutty.it
www.frutty.it



Hinterflaas 11
39050 S. Genesio
Tel. 347 7 057 770
oberfreihof@gmail.com

Oberfreihof (Bio)

Julia Burger e Klaus Egger

Al maso “Oberfreihof” di S. Genesio, a 1.500 m d’altitudine, vivono circa 600 quaglie. “Ci sta a cuore che le nostre quaglie e i loro fratelli maschi nascano e crescano nel nostro maso. Mangimi biologici di alta qualità e una generosa quantità di spazio offrono le migliori condizioni per avere quaglie felici e uova squisite”, dice la contadina Julia.

Prodotto di qualità

uova di quaglia



Al maso: su accordo telefonico
Negozi Ristorazione

Rabensteinerhof (Bio)

Peter Gross

Le mucche, i vitelli e i maiali allevati al maso “Rabensteinerhof” se la passano particolarmente bene: in inverno stanno in una luminosa stalla e d’estate in una soleggiata malga. “Dall’incrocio tra le razze Grigio Alpina e Limousin nasce una carne biologica particolarmente tenera”, spiega Peter, allevatore per passione. La carne è confezionata sottovuoto e viene consegnata a domicilio. Inoltre, alla bottega del maso sono disponibili anche speck e insaccati.

Prodotti di qualità

pacchetto misto di vitellone/8kg, 10kg, 12kg, 15kg

pacchetto misto di vitello/8kg, 10kg, 12kg, 15kg

pacchetto misto di suino/8kg, 10kg, 12kg, 15kg



Muls 6a
39058 Sarentino
Tel. 349 3 417 713
info@rabensteinerhof.com
www.rabensteinerhof.com



Su prenotazione
Bottega del maso: aperta martedì dalle 16 alle 19, venerdì dalle 15 alle 18, sabato dalle 9 alle 12 e domenica su richiesta
Online: app Frox



Via Andreas Hofer 48
39040 Termeno
Tel. 339 5 955 989
0 333 2 907 817
christianom513@gmail.com

Römerhof

Mariagrazia e Christian Giovanett

Presso il maso "Römerhof" la famiglia Giovanett coltiva un'antica varietà di mais, che fino a 50 anni fa in bassa atesina era conosciuta con il nome di "Tirggplent". Lavorata secondo antichi metodi, da questa pannocchia, dal tipico colore arancione scuro, nascono quattro varietà di farina di mais senza glutine. Inoltre, nel maso è disponibile riso di produzione propria.

Prodotti di qualità

- farina di mais macinata fine/500g, 1kg
- farina per mosa/500g, 1kg
- farina di polenta/500g, 1kg
- farina di polenta integrale/500g, 1kg



Al maso
Online: app Frox
Negozi

St. Quirinus (Bio)

Robert e Michael Sinn

In mezzo ai vigneti si erge una collina con vista sul lago di Caldaro: proprio qui, dal 2013, la famiglia Sinn produce vini biologici. La cantina è stata progettata secondo il principio "dall'alto verso il basso". Ciò significa che le uve vengono lavorate in modo particolarmente delicato, sfruttando la forza di gravità. Vengono utilizzate sia le varietà resistenti "PIWI", sia vitigni tradizionali e autoctoni. L'affinamento avviene in botti di legno e acciaio e in anfore di argilla.

Prodotti di qualità

- Chardonnay DOC
- Planties Weiss vino bianco
- Pinot Bianco DOC
- Planties Rosé vino rosato
- Pinot Nero DOC
- Kalterersee DOC
- Lagrein DOC
- Quirinus Brut spumante
- e altri



Oberplanitzing 4b
39052 Caldaro
Tel. 329 8 085 003
0 335 5 406 263
info@st-quirinus.it
www.st-quirinus.it



Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18. Su prenotazione visite guidate con degustazione dei vini lunedì e sabato alle 17
Negozi Ristorazione



Vormeswald 2
39058 Sarentino
Tel. 379 2 738 279
info@steghof.it
www.steghof.it

Steghof (Bio)

Hannes Frei

Il maso “Steghof” si trova a 900 m di altitudine nella Val Sarentino con vista sulla Forcella Sarentina. Nel piccolo e innovativo caseificio, il contadino Hannes produce burro e squisiti formaggi utilizzando metodi artigianali tradizionali. Grande importanza viene data anche al benessere degli animali: “Essi godono di un allevamento con molto spazio e movimento”, spiega Hannes.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
burro



Bottega del maso

Strickerhof (Bio)

Karl Kasseroller

Il maso “Strickerhof” è collocato in mezzo ai frutteti nella conca di Bolzano, presso Castel Firmiano. Il maso a coltivazione biologica ha una lunga tradizione vinicola. Dal 1907 l’uva del maso viene trasformata in vini pregiati. Oggi, la famiglia, nella propria bottega, offre anche frutta fresca di stagione, gelatina di cotto, distillati, succhi di mela puri e miscelati e succo d’uva.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l, 5l
succo d’uva naturale torbido/0,75l
bevanda brulè alla mela/1l
Chardonnay DOC
Moscato d’Oro DOC
JPK Rosé vino rosato
Lagrein DOC
Schiava DOC
e altri



Via Bolzano 62
39057 Appiano/Frangart
Tel. 0471 633 402
0 349 5 592 134
service@
strickerhof-frangart.it
www.strickerhof-frangart.it



Bottega del maso
Negozii
Ristorazione



Via Pinzon 28
39040 Montagna
Tel. 339 8 264 366
0 338 6 915 200
tschauphof@gmail.com

Tschauphof

Maria Theresia e Klaus Jageregger

Il maso “Tschauphof” si trova a 450 m di altitudine, nella soleggiata Bassa Atesina. Qui crescono molti frutti e bacche, che nel maso vengono trasformati in deliziose confetture, salse e sciroppi. Allo “Tschaup-hof” si produce anche prezioso miele. “Le api sono importanti per la natura e l’ambiente e producono miele della migliore qualità”, sottolinea l’appassionato agricoltore e apicoltore Klaus Jageregger.

Prodotti di qualità

sciroppo di lamponi/0,5l
sciroppo di fiori di sambuco/0,5l
nettare di albicocche/0,2l
nettare di pesche/0,2l
confettura di lamponi/260g
confettura di albicocche/260g
chutney di pomodori-mele/150g
antipasto di verdure/180g
e altri



Unich

Robert Gurndin

I campi del maso “Unich” si trovano a 1.400 m d’altitudine e si estendono fino alla gola del “Bletterbach”, il “Canyon dell’Alto Adige”, che fa parte del patrimonio naturale UNESCO. Sul maso crescono deliziosi frutti e bacche che vengono trasformati in sciroppi e confetture di frutta. Inoltre, il delizioso pane contadino viene prodotto impiegando grano del maso. Sono in vendita anche tagli di carne fresca e speck.

Prodotti di qualità

sciroppo di ribes/0,5l
sciroppo di menta/0,5l
confettura di uva spina/300g
confettura di prugne/300g
pane a lievitazione naturale
“Schüttelbrot” pane croccante di segale
pane dolce a base di pasta lievitata
speck
e altri



Lerch 21
39040 Aldino
Tel. 0471 886 747
0 348 0 663 589
robert.gurndin@rolmail.net
www.unichhof.com



Bottega del maso: aperta martedì e giovedì dalle 16 alle 19 e sabato dalle 8 alle 12
Ristorazione



Bottega del maso
Negozi



Via Garnellen 2
39052 Caldarò
Tel. 0471 962 216
info@oberpreyhof.it
www.oberpreyhof.it

Weingut Oberpreyhof

Markus Seppi

Da generazioni la famiglia Seppi trasforma le proprie uve in vini pregiati e grappe particolarmente piacevoli. "Occupandoci noi stessi di ogni singolo passo del processo produttivo, garantiamo il massimo della qualità", spiega il contadino Markus Seppi. A richiesta si organizzano degustazioni e visite guidate alla cantina e alla distilleria.

Prodotti di qualità

- Chardonnay DOC
- Moscato d'Oro DOC
- Schiava Grigia DOC
- Kalterersee DOC
- Lagrein DOC
- Schiava DOC
- grappa Moscato d'Oro/0,5l
- grappa Lagrein/0,5l




Al maso
Negozio
Ristorazione

Widum Baumann (Bio)

Thomas Widmann

A 1.048 metri di altitudine, sui pendii soleggiate del maso biologico "Widum Baumann", maturano mele e uve dal sapore davvero unico. Da un processo di pressatura molto delicato delle mele di montagna, nasce un succo squisito e un sidro inconfondibile. Grazie all'altitudine, i vini del maso presentano delle caratteristiche particolari.

Prodotti di qualità

- succo di mela naturale torbido/0,25l, 1l
- succo di mela Jonagold/0,75l
- succo di mela Topaz/0,75l
- succo di mela Pinova/0,75l
- Offweiss vino bianco
- Pinot Bianco
- Pinot Nero
- sidro di mela/0,75l
- sidro di mela MILO/0,75l



Brunner 1
39050 S. Genesio/Afing
Tel. 335 6 956 153
0 335 8 278 226
info@widum-baumann.com
www.widum-baumann.com




Al maso
Negozio
Ristorazione



Valle Isarco

La Valle Isarco, stretta e allungata, è caratterizzata da ripidi pendii e forti contrasti: sull'assolato versante meridionale intorno a Bressanone crescono meli e altri alberi da frutto e si producono vini bianchi aromatici. Nelle aree che si estendono fino alla Val di Vizze prevalgono agricoltura, prati e boschi, mentre negli alpeggi si praticano l'allevamento e l'agricoltura di montagna.



Vicolo Griess 5
39040 Varna
Tel. 0472 834 805
0 339 6 691 485
griesserhof@
brennercom.net
www.griesserhof.it

Griesserhof

Paul Huber

Al “Griesserhof” la viticoltura ha una tradizione molto lunga. “Già nel XIV secolo, il colle “Golser Hügel” veniva elogiato come un eccellente terreno vinicolo”, racconta Paul Huber. Su questa collina morenica di origine glaciale, ai nostri giorni le vigne prosperano dando ai vini prodotti al “Griesserhof” un carattere fresco e fruttato. I vini vengono anche consegnati a domicilio.

Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Grüner Veltliner DOC
Kerner DOC
Müller Thurgau DOC
Sauvignon DOC
Sylvaner DOC
Pinot Noir LILITH vino rosato
Pinot Noir



Bottega del maso: aperta tutto l'anno
Ristorazione

Häuslerhof

Karin e Konrad Delazer

Il maso “Häuslerhof” si trova a 820 m d'altitudine sull'altopiano soleggiato di Naz-Sciaves, circondato da tante piantagioni di meli. In autunno, quando le mele nei frutteti del maso sono mature, vengono spremute con cura nel maso per ottenere il succo di mela. Il suo gusto pieno lo rende un'ottima bevanda dissetante, in vendita nella bottega del maso insieme a confetture di frutta, sciroppi, miele, vini e sidro frizzante.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l, 5l, 10l
bevanda brulè alla mela/1l
confettura di lamponi/250g
confettura di albicocche/250g
confettura di prugne/250g
sidro di mela/0,75l
Quessarar vino bianco
Caberman vino rosso
e altri



Via Michael Pacher 1
39040 Naz-Sciaves/Raas
Tel. 0472 412 519
0 338 7 454 911
info@haeuslerhof.net
www.haeuslerhof.net



Bottega del maso: aperta mercoledì e sabato dalle 16 alle 19 oppure su richiesta telefonica
Ristorazione



Schattengasse 12
39040 Varna
Tel. 0471 830 051
info@hubenbauer.com
www.hubenbauer.com

Hubenbauer

Elisabeth Stolz

Elisabeth Stolz si è fatta conoscere per la produzione di gelati presso il maso “Hubenbauer”. “Coltiviamo al maso le bacche, i frutti e le erbe per il gelato alla frutta: grazie alla qualità degli ingredienti riusciamo a regalare un’esperienza gustativa rinfrescante e stupefacente”, spiega Elisabeth. Il maso è anche un’osteria contadina e, oltre ai vini, produce succhi di frutta, speck e birra artigianale.

Prodotti di qualità

gelato alle mele e basilico
gelato alla birra
gelato alle fragole
gelato ai cetrioli e menta
gelato ai lamponi
gelato ai fiori di sambuco
gelato ai cachi
gelato alle albicocche
e altri



Al maso
Negozzi

Kircherhof (Bio)

Verena Noflatscher

Il maso “Kircherhof” risale al XVI secolo ed è di proprietà della famiglia Noflatscher da quattro generazioni. Si coltiva una grande varietà di frutta e verdura di alta qualità. “Con queste meraviglie della natura non solo deliziamo il palato dei nostri ospiti del ristorante, ma riforniamo anche i clienti nella nostra bottega del maso, aperta tutto l’anno”, spiega la contadina Verena.

Prodotti di qualità

frutta fresca
verdura fresca



Bottega del maso
Negozzi
Ristorazione

Piazza Santa Margherita 3
39042 Bressanone/Albeins
Tel. 328 0 324 242
info@kircherhof.it
www.kircherhof.it

VA- RIETÀ PER TE

FORMAGGIO
Maso Lenkhof, Avelengo
Georg Aichner

LA TUA ALIMENTAZIONE.
IL TUO CONTADINO.

www.iltuocontadino.it



w13-designkultur.com



Knöspele

Martin Rastner

Sui versanti soleggianti di Kranebitt, sopra la città di Bressanone, crescono frutta e uva aromatica, trasformate in squisiti distillati nella distilleria “Knöspele”. “L’utilizzo creativo del distillatore e la ricerca continua di nuovi gusti mi affascina”, così il contadino Martin Rastner spiega la sua passione per la distillazione. Su richiesta si fanno visite guidate con degustazioni.

Prodotti di qualità

- grappa Gewürztraminer/0,35l
- grappa Kerner/0,35l
- grappa Zweigelt/0,35l
- acquavite di mele/0,35l
- acquavite di mele-cirmolo/0,35l
- acquavite di pere/0,35l
- acquavite di albicocche/0,35l
- liquore ai lamponi/0,35l
- liquore alle noci/0,35l



Via Hartmann 100
39042 Bressanone
Tel. 349 2 900 125
rastnermartin@hotmail.com



Al maso
Mercato contadino:
sabato a Bressanone
Ristorazione



Via Hintere Gasse 152
39049 Val di Vize/Wiesen
Tel. 0472 765 809
0 345 0 316 008,
348 4 117 561
info@biowipptal.it
www.biowipptal.it

Kräutergärten Wipptal (Bio)

Gabi e Sepp Holzer; Bernhard Auckenthaler

L'azienda "Kräutergärten Wipptal" si fonda sulla cooperazione del maso "Steirerhof" a Wiesen/Val di Vize e del maso "Botenhof" a Pflersch. Questi due masi coltivano sui loro pendii soleggiate erbe aromatiche secondo i criteri biologici. Le erbe aromatiche e i fiori vengono raccolti a mano e poi trasformati in prodotti di alta qualità.

Prodotti di qualità

- miscela di erbe aromatiche/17g
- erbe aromatiche pure/17g
- bustine di erbe aromatiche
- spezie/15g
- spezie miste/15g
- sale di erbe aromatiche/150g
- fiori per dessert/7g



Bottega del maso: Steirerhof martedì e giovedì dalle 16 alle 18, Botenhof mercoledì e venerdì dalle 16 alle 18
Erboristeria: Vipiteno, Città Nuova 1
Mercato contadino: venerdì a Vipiteno
Negozi

Kreuzwiesen Alm

Johannes Hinteregger

Quando le mucche di razza Bruna trascorrono le loro vacanze estive in alpeggio, dove pascolano giorno e notte le tante diverse erbe aromatiche, alla malga "Kreuzwiesen Alm" succede qualcosa di speciale: Johannes Hinteregger trasforma con la massima cura il prezioso latte delle sue mucche in formaggio pregiato. La passione della famiglia Hinteregger si può ammirare, ma anche assaggiare: un grande privilegio gustare il formaggio di malga che ha ricevuto numerosi premi.

Prodotti di qualità

- formaggi da taglio
- formaggi duri
- formaggio "grigio"



Malga di Luson
39040 Luson
Tel. 340 1 589 025
info@kreuzwiesenalm.com
www.kreuzwiesenalm.com



**Al maso
Negozi**



Tre Chiese 8
39040 Barbiano
Tel. 347 1 740 775
messnerhof@rolmail.net

Messnerhof (Bio)

Lukas Gafriller

Il maso “Messnerhof” si trova in posizione idilliaca, nella zona a traffico limitato che si trova accanto al complesso delle Tre Chiese. La famiglia Gafriller gestisce da diverse generazioni la propria fattoria biologica e la locanda annessa. “La produzione e la trasformazione della carne biologica in piatti gustosi è per me di grande importanza”, sottolinea il giovane contadino e chef qualificato Lukas Gafriller.

Prodotti di qualità

ragù di manzo/375g
gulasch di manzo/495g
involtini di manzo/495g



Al maso: vendita dei prodotti su accordo telefonico

Online: app Frox

Obergostner-Hof

Florian Gasser

Il maso “Obergostner-Hof” della famiglia Gasser sorge a 750 m di altitudine, sopra il convento di Säben. Il clima mite e soleggiato favorisce la crescita di frutti succosi e sani dai quali si producono un succo di mela naturale e deliziosa frutta essicata. Due prodotti genuini e gustosi, che assieme ad altri prodotti contadini si possono acquistare nella piccola bottega del maso.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l
mele essiccate/90g
pere essiccate/90g
prugne essiccate/90g



Pardell 51
39043 Chiusa
Tel. 0472 855 548
0 340 4 935 749
florian@gasser.bz.it
www.gasser.bz.it



Bottega del maso
Negozzi
Ristorazione



Via Garn 25
39040 Velturmo
Tel. 329 4 086 672
info@oerbersthof.it
www.oerbersthof.it

Öbersthof (Bio)

Josef Kerschbaumer

Il maso “Öbersthof” si trova a 1.340 m sul livello del mare a Garn, frazione di Velturmo. Allevano bestiame da generazioni e, dal 2019, anche polli e bovini. “La nostra carne è particolarmente tenera e succosa poiché alleviamo polli “a crescita lenta”, che seguono un’alimentazione biologica integrata con fieno e trifoglio e che si godono tanto spazio per muoversi”, afferma l’allevatore Josef, spiegando l’alta qualità della carne dei polli biologici.

Prodotti di qualità

pollo/intero, metà
pacchetto misto (petto, cosce, ali, carcassa)



Bottega del maso
Ristorazione

Pennhof (Bio)

Hansjörg Braun

Le galline del maso “Pennhof” possono godersi una spettacolare vista su tutta la Valle Isarco. “Grazie allo speciale mangime biologico e alla possibilità di muoversi tutto l’anno, le mie galline stanno davvero bene”, spiega soddisfatto il giovane contadino Hansjörg. Le migliori condizioni per produrre ottime uova di allevamento all’aperto. Inoltre, al maso biologico si producono carne e castagne di Barbiano.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Saubach 20
39040 Barbiano
Tel. 340 6 266 953
hansjoergbraun@
gmail.com



Al maso
Negozio
Ristorazione



Via Pusteria 40
39037 Rio di Pusteria
Tel. 0472 849 632
0 348 3 067 054
bio@santerhof.eu
www.santerhof.eu

Santerhof (Bio)

Wilhelm Gasser

Al maso “Santerhof” vengono coltivate non meno di 40 diverse varietà di mele, oltre a selezionate uve PIWI coltivate secondo il rigoroso disciplinare biologico e trasformate in succo di frutta e vino. Come dice già il suo nome, il maso frutticolo si trova su un suolo sabbioso. L'alto contenuto di silicato del granito di Bressanone dà alle mele e all'uva del maso un gusto particolare, che si ritrova nei prodotti.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l
Granitus vino bianco
Muskaris vino bianco
Primus vino bianco
Robustus vino rosso
Rubus vino rosso



Schwarzielhof

Matthias Sigmund

Generosamente esposto al sole, il maso “Schwarzielhof” della famiglia Sigmund si trova a Velturmo in Valle Isarco a quota 630 m. L'azienda di famiglia è gestita da Matthias Sigmund assieme al padre Andreas. Da un'accurata selezione di mele maturate al momento giusto e da un metodo di lavorazione rispettoso della natura nascono succhi di mela prelibati, 100% naturali.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,25l, 1l
succo di mela varietà storiche/0,2l, 0,75l
succo di mela Elstar/0,2l, 0,75l
succo di mela Jonagold/0,2l, 0,75l
succo di mela Pinova/0,2l, 0,75l
succo di mela Topaz/0,2l, 0,75l



Untrum 4
39040 Velturmo
Tel. 333 6 463 941
info@sigmund.bz.it
www.sigmund.bz.it



 Bottega del maso
Negozi
Ristorazione



 Negozi
Ristorazione



Dolomiti

In Val Pusteria il clima è fresco: nelle aree in quota prevalgono pascoli e agricoltura di montagna, nel fondovalle le coltivazioni di cereali, mais e patate. La zona dello Sciliar presenta invece un clima alpino con ampi prati e superfici boschive. Qui le aziende agricole si dedicano all'allevamento per la produzione di latte, formaggio e carne e alla coltivazione di erbe aromatiche e ortaggi.



Zur Bachwiese 15
39030 S. Lorenzo di Sebato
Tel. 0474 474 333
info@ausluger.com
www.ausluger.com

Ausluger

Joachim Knapp

Al maso “Ausluger” si allevano le galline già dal 1999. L'ampio spazio all'aperto e i mangimi privi di OGM rendono felici le galline e sono ideali per produrre uova di qualità elevata. Queste si possono acquistare in ogni momento della giornata nel punto di vendita “self-service” del maso, come anche nel commercio al dettaglio. Inoltre, sono disponibili anche pacchetti misti di carne di vitello e di maiale, oltre a speck, pasta e patate.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Bottega del maso: aperta
tutti i giorni dalle 6 alle 22
**Negozi
Ristorazione**

Beerenhof

Irene e Rudolf Burger

Da anni la famiglia Burger coltiva diverse varietà di frutta e verdura, che in seguito trasforma con passione e sapienza in confetture, sciroppi e verdure sottovetro. L'ingrediente che rende assolutamente particolari i prodotti è il cotogno giapponese che, con il suo succo asprigno, sostituisce l'acido citrico usato comunemente. Per realizzare i propri prodotti, la famiglia Burger si affida a metodi il più naturali possibile.

Prodotti di qualità

sciroppo di fiori di sambuco/0,5l
confettura di fiori di sambuco/200g
rafano/95g



Via Schattele 3
39039 Villabassa
Tel. 0474 745 429
0 347 1 137 748
info@beerenhof.it
www.beerenhof.it



**Bottega del maso
Negozi**



Parüs 7
39036 Badia
Tel. 0471 839 575
info@chipra.eu
www.chipra.eu

Chi Prà

Michele Valentin

In mezzo alle Dolomiti, nella Val Badia, a 1.400 m d'altitudine, la famiglia Valentin produce con tanto amore e impegno formaggio e yogurt in maniera tradizionale e in diverse varietà. Il caseificio e il piccolo negozio del maso sono stati inaugurati nel 2006. Un allevamento di bestiame specifico, adatto alla specie e i prati e pascoli verdi, garantiscono una sempre elevata qualità dei prodotti.



Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 9 alle 12.30 e dalle 15 alle 19
Negozi Ristorazione

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggio "grigio"
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti



Fasslerhof

Alois Burger

Il maso "Fasslerhof", situato a Villabassa, viene gestito da Alois Burger. Attorno al maso crescono bacche e frutti selvatici, che vengono trasformati in confetture di frutta e sciroppi deliziosi. Si coltivano due specie molto particolari: l'olivello spinoso e l'aronia. Originarie dei paesi nordici, queste due varietà di frutti selvatici in Val Pusteria trovano un clima particolarmente adatto alle loro esigenze.

Prodotti di qualità

sciroppo di ribes rossi e neri/0,25l, 0,5l
sciroppo d'olivello spinoso/0,25l, 0,5l
confettura di aronia/230g
confettura di fiori di sambuco/230g
confettura di prugnolo/230g
confettura di frutti di bosco/230g
confettura di cotogna selvatica/230g
e altri



Via Hans Wassermann 30
39039 Villabassa
Tel. 0474 745 166
0 348 8 814 946
info@fasslerhof.com
www.fasslerhof.com



Bottega del maso
Negozi
Ristorazione



I sapori della nostra

Tradizione

Esperienze culinarie uniche ed indimenticabili grazie alle cucine a legna Pertinger



Ricettario
Pertinger



P PERTINGER

PERTINGER Srl
Via Plattner, 2 | 39040 Varna
+39 0472 849525 | pertinger.com | info@pertinger.com



Impresa dell'
ALTO ADIGE

Forerhof 141
39030 Selva dei Molini
Tel. 349 0 679 494
h.kirchler@live.de

Forerhof

Hilda Kirchler

Il soleggiato maso "Forerhof" si trova nella Valle di Selva dei Molini a 1.400 m. Le galline bianche di questo maso vivono in un ampio recinto, con tanto spazio per ruspare e fare il bagno nella sabbia. "Le condizioni del nostro allevamento, rispettose degli animali, e l'alimentazione priva di OGM garantiscono uova sane e di alta qualità", afferma la contadina del maso. Le uova vengono confezionate e consegnate giornalmente.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Al maso
Negozio
Ristorazione



Via Bühel 6
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 349 8 603 264
info@fronteggele.it
www.fronteggele.it

Fronteggele

Robert Kompatscher

“Di tutte le confetture di frutta, quella di albicocche è sempre stata la mia preferita”, dice il contadino Robert, spiegando la sua passione per la coltivazione dell’albicocca. Grazie alla posizione particolarmente protetta, a 1.000 m sul livello del mare, i suoi frutti presentano un aroma straordinario. Non solo vengono offerti freschi, ma anche trasformati in nettare di frutta, acquavite di albicocca e raffinate confetture.

Prodotti di qualità

nettare di albicocche/0,2l, 0,75l
nettare di albicocche-mele/0,2l, 0,75l
confettura di albicocche/245g



 Al maso
Negozzi
Ristorazione

Fronthof

Markus Kompatscher

Sono secoli ormai che si produce vino al maso “Fronthof”. A testimoniare sono non solo le imponenti volte della cantina, ma anche le possenti travi in legno dell’antico e grande torchio. Oggi come allora, a determinare la qualità dei vini sono i terreni argillosi e aridi della zona e il clima favorevole: “La combinazione tra venti freschi e correnti calde dà origine a vini corposi e complessi”, spiega soddisfatto il viticoltore Markus Kompatscher.

Prodotti di qualità

Kerner
Sauvignon
Sylvaner
Pinot Bianco
Pinot Nero
Zweigelt



Al maso: durante gli orari di apertura dell’osteria contadina (vedi sito web) o su accordo telefonico

Via Bühel 2
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 0471 601 091
info@fronthof.com
www.fronthof.com



Via Val Pusteria 5
39030 Chienes
Tel. 340 7 837 491
josefinnerhofer@yahoo.de
www.gatscher.it

Gatscher-Hof

Josef Innerhofer

Per la famiglia Innerhofer il benessere delle sue bestie viene prima di tutto. Da aprile a ottobre le mucche sono al pascolo dove possono muoversi liberamente. Il loro benessere ha effetti positivi anche sulla qualità del latte e le specialità di formaggio. L'azienda organizza delle visite guidate alla stalla e al caseificio, illustrando la produzione di formaggio. Presso lo shop queste delizie si possono anche degustare.

Prodotti di qualità

- formaggi freschi
- formaggi molli
- formaggi da taglio
- formaggi duri
- formaggio "grigio"
- yogurt bianco naturale
- burro



Bottega del maso: aperta martedì, venerdì, sabato dalle 9 alle 11 e mercoledì dalle 16 alle 19
Negozi
Ristorazione

Hagneralm

Johann Kafmann

A 1.550 m d'altitudine, la famiglia Kafmann ha creato sulla malga "Hagneralm" un angolo di paradiso. Circondato da numerosi animali, il malgaro produce, da aprile a ottobre, una vasta gamma di formaggi, per i quali usa esclusivamente latte fresco della razza "Grigio Alpina". I bovini da latte ricambiano il piacere delle uscite notturne con latte di primissima qualità: un'ottima base di partenza per un formaggio dal gusto unico.

Prodotti di qualità

- formaggi molli
- formaggi da taglio
- formaggi duri



Via Hagner 9
39056 Nova Levante
Tel. 339 7 052 928
hagneralm@rolmail.net
www.hagneralm.com



Al maso



Puregg 16
39030 Valle di Casies/Pichl
Tel. 349 8 355 749
info@hintnerhof.com
www.hintnerhof.com

Hintnerhof (Bio)

Christian Marchesini

Il maso biologico “Hintnerhof” si trova in una posizione idilliaca nella bella Val Casies. “Le nostre galline vivono in un pollaio mobile e si godono ogni giorno l’aria fresca e il sole, oltre all’erba fresca durante l’estate. Le nostre uova di allevamento all’aperto biologiche hanno un gusto unico, eccezionale”, sottolinea il contadino Christian. Nel maso sono disponibili anche galline da brodo.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Al maso: il punto di vendita “self-service” è aperto tutti i giorni
Negozi
Ristorazione

Hochgruberhof

Karl Oberhollenzer

Situato ad un’altitudine di 1.650 m, l’“Hochgruberhof” è uno dei masi più alti della Valle di Selva dei Molini. Tra le priorità della famiglia che lo gestisce ci sono l’allevamento e l’alimentazione nel rispetto degli animali. Il latte delle mucche di razza Pinzgauer viene trasformato in diverse specialità di formaggi con la crosta naturale e un sapore inconfondibile.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
yogurt bianco naturale



Bottega del maso
Mercato contadino:
giovedì a Chiusa;
venerdì a Vipiteno
Negozi

Via Gorner 100
39030 Selva dei Molini
Tel. 347 8 452 982
oberhollenzerkarl@gmail.com
www.hochgruberhof.com



Gallo Rosso

La Scuola di cucina

Molto più di un corso di cucina!

Prepara e gusta con cuoche e cuochi esperti un menù di quattro portate, realizzato con prodotti stagionali dei masi dell'Alto Adige e accompagnato da vini esclusivi, nell'atmosfera autentica della Scuola di cucina del Gallo Rosso.

Un'esperienza indimenticabile!

Prenota l'evento per te, la tua famiglia o il tuo team aziendale su gallorosso.it



Lehrnerhof

Stefan Köhl

Presso il maso "Lehrnerhof" nel comune di Nova Ponente un mestiere artigianale è tornato in mano al contadino: la produzione del formaggio. Nel caseificio agricolo "Learner" ricette tradizionali del mondo contadino si abbinano alla tecnica più moderna. Il risultato si scioglie in bocca: specialità casearie a base di latte crudo di altissima qualità, prodotte con grande cura dalla famiglia contadina.

Prodotti di qualità

- formaggi molli
- formaggi da taglio
- formaggi duri



Via Lehner 15
39050 Nova Ponente
Tel. 0471 616 367
0 340 7 903 936
info@hofkaeserei.it
www.hofkaeserei.it



Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 9 alle 11 oppure su prenotazione telefonica
Negozi Ristorazione



Via Pecei 17
39036 Badia/S. Cassiano
Tel. 0471 849 286
info@luchdapcei.it
www.altabadialat.it

Lüch da Pèci

Luca Crazzolara

Il maso si trova sopra S. Cassiano in Val Badia (1.600 m). Dal 2001 il latte prodotto senza foraggi insilati è trasformato in formaggi e yogurt. Gli animali producono un latte di fieno di elevata qualità, la base per latticini buoni e sani. Le mucche possono muoversi nella stalla a stabulazione libera e mangiare il fieno di montagna. Inoltre, vengono prodotte uova di allevamento all'aperto.

Prodotti di qualità

- formaggi freschi
- formaggi molli
- formaggi da taglio
- yogurt bianco naturale
- yogurt di diversi frutti
- uova di allevamento all'aperto



Bottega del maso
Mercato contadino:
mercoledì a S. Cassiano
Online: app Frox
Negozi
Ristorazione

Mairhof (Bio)

Reinhard Innerhofer

Al margine del paese di Mühlen in Taufers nella Valle Aurina si trova il maso "Mairhof". La famiglia Innerhofer gestisce sia l'agricoltura sia l'allevamento delle galline, nel rispetto dei criteri di coltivazione biologica. L'agricoltore è convinto: "Quello che fa bene alla gallina, fa bene anche all'uovo e quindi all'uomo!" Per questo motivo, le galline vengono tenute in un ambiente adatto agli animali e con spazio all'aperto.

Prodotto di qualità

- uova di allevamento all'aperto



Via Wieren 14
39032 Campo Tures
Tel. 0474 679 344
0 348 4 737 450
info@mairhof.it



Al maso
Negozi
Ristorazione



Mitterflitzhof

Waltraud e Konrad Lambacher

Il maso “Mitterflitzhof” si trova in una posizione idilliaca, nella frazione Flitz del comune di Funes a un’altitudine di 1.350 m. Dal 2003 presso il maso si allevano galline all’aperto. I mangimi senza organismi geneticamente modificati e l’ampio spazio all’aperto sono ideali per produrre uova sane e di qualità particolarmente elevata. Le uova sono in vendita in negozi alimentari selezionati.

Prodotto di qualità

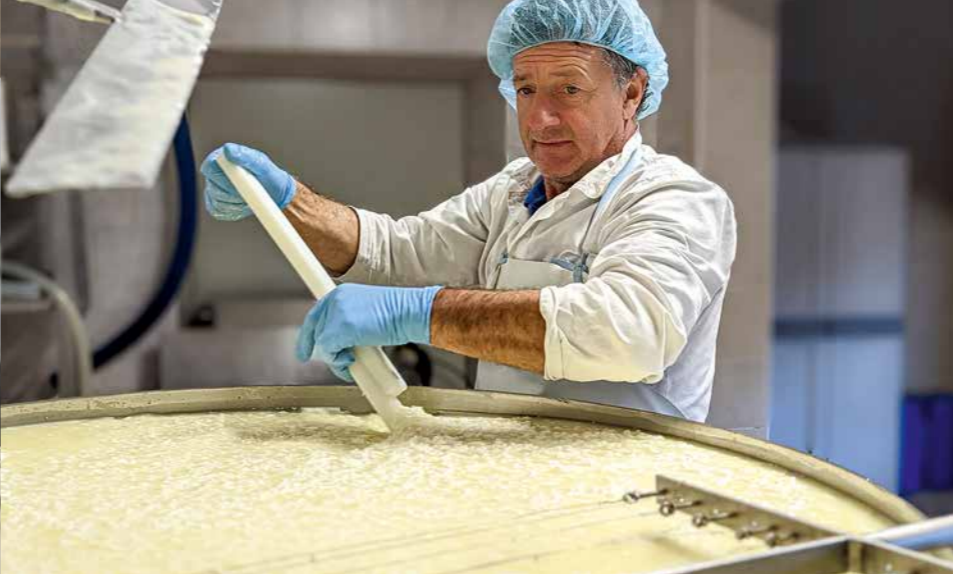
uova di allevamento all’aperto



Via Flitz 10
39040 Funes
Tel. 338 4 477 190
konrad.lambacher@
gmail.com



Al maso
Negozi
Ristorazione



Kirchdorf 21
39032 Campo Tures/
Ahornach
Tel. 340 0 538 406
claudia.eder@outlook.it
www.moarhof-hofkaeserei.it

Moarhof

Claudia e Roland Eder

“Fin dall’inizio è stato importante per noi utilizzare solo il latte delle nostre mucche”, afferma l’allevatrice Claudia Eder, spiegando il suo concetto aziendale. In questo maso vengono eseguite con grande attenzione tutte le fasi del lavoro: dalla custodia degli animali al formaggio finito. Il risultato è stupefacente e il “Moarhof” si è fatto un nome grazie alla sua deliziosa produzione di formaggio “grigio”.

Prodotti di qualità

formaggio “grigio”
burro



Al maso
Negozio
Ristorazione

Neuhaus Hof

Stefan Weitlaner

Erbe e fieno aromatici e l’allevamento di bovini, naturale e adatto agli animali, sono la base per la produzione di latte di altissima qualità, materia prima per le specialità di formaggio del maso “Neuhaus Hof”. La famiglia si è specializzata nella produzione di formaggio e offre ai suoi clienti quello molle e diversi da taglio, stagionati e affinati con erbe aromatiche.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio



Bottega del maso
Online
Negozio
Ristorazione

Außergasse 29
39032 Campo Tures/
Ahornach
Tel. 347 8 378 186
info@neuhaushof.com
www.neuhaushof.com



Da più di 110 anni abbiamo a cuore il calore della vostra casa.

Official sponsor of:
DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete
Dorothea Wierer



St. Oswald 9
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 338 3 808 046
0 333 6 041 324
info@bergpasta-malid.com
www.bergpasta-malid.com

Obermalid

Max, Brigitte e Philipp Malfertheiner

“Con nostra grande soddisfazione, tutti gli ingredienti della nostra pasta all’uovo sono di nostra produzione”, sottolinea orgoglioso Philipp, giovane coltivatore. Grazie alla particolare esposizione al sole, qui a 900 m di quota, oltre al farro e alla segale, in autunno cresce anche il grano saraceno. Unendo le uova del proprio allevamento all’aperto, la famiglia Malfertheiner crea la sua deliziosa pasta di montagna.

Prodotti di qualità

- pasta all’uovo fusilli/300g
- pasta all’uovo campanelle/300g
- pasta all’uovo pizzoccheri/300g
- farina di farro/500g
- farina di grano saraceno/500g
- farina di farro integrale/500g



Al maso
Online: app Frox
Negozii
Ristorazione



RIZZOLI
FIRE SINCE 1912

Impresa dell'
ALTO ADIGE

Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano - 39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Tel. +39 0471 887551
www.rizzolicucine.it



Partschillerhof (Bio)

Andreas Rungger

Il maso “Partschillerhof” è situato sul lato soleggiato di Fiè allo Sciliar ad un’altitudine di 650 m, in mezzo ai vigneti e frutteti. Andreas, l’agricoltore biologico del “Partschillerhof”, è un vero esperto nella lavorazione della frutta. Con tanta competenza non produce soltanto sciroppi, ma anche confetture di frutta. La produzione degli alimentari al maso avviene in armonia con la natura.

Prodotti di qualità

- sciroppo di fragola/0,25l, 0,5l
- sciroppo di lamponi/0,25l, 0,5l
- sciroppo di menta/0,25l, 0,5l
- sciroppo di melissa cedrata/0,25l, 0,5l
- confettura di frutti di bosco/230g
- confettura di lamponi/230g
- confettura di fiori di sambuco/230g
- confettura di ribes/230g
- e altri



Pflegerhof (Bio)

Cornelia Mulser

Su una superficie di quasi due ettari al maso “Pflegerhof” (850 m) crescono tante piante aromatiche. In estate, il maso assomiglia ad un paradiso di profumi e colori. Martha Mulser, madre di Cornelia, ha incominciato la sua attività nel 1982. Oggi, soltanto l’offerta di piante giovani comprende una varietà di 500 erbe aromatiche diverse. In estate è possibile partecipare a una visita guidata del maso.

Prodotti di qualità

- miscela di erbe aromatiche
- erbe aromatiche pure
- bustine di erbe aromatiche
- spezie
- spezie miste
- sale di erbe aromatiche



St. Oswald 24
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 0471 706 771
info@pflegerhof.com
www.pflegerhof.com



 **Bottega del maso:** aperta da lunedì a sabato dalle 10 alle 17
Online Negozi Ristorazione

Via Völserried 17
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 335 1 050 500
info@partschillerhof.it
www.partschillerhof.it



 **Al maso:** su accordo telefonico
Online: app Frox
Negozi Ristorazione



St. Vigil 15
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 339 1 844 687
info@simmelemueller.com
www.simmelemueller.com

Simmele Müller Hof

Daniel Fill

Situato a quota 820 m, il maso “Simmele Müller Hof” si trova in posizione defilata, circondato da prati e boschi. Qui si coltivano i frutti con cui si producono succhi di mela e aceti di vario tipo. “Il nostro obiettivo è quello di unire processi produttivi consolidati a metodi innovativi ed ecologici, al fine di realizzare dei prodotti che rispettano la natura”, spiega Daniel, giovane agricoltore per passione.

Prodotti di qualità

- succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,75l, 1l
- succo di mela-pera/0,75l
- succo di mela-mora/0,75l
- succo di mela-lampone/0,75l
- succo di mela-bacche di sambuco/0,75l
- succo di mela-ribes/0,75l



Stanglerhof (Bio)

Heiner Mayer Kaibitsch

Il maso biologico “Stanglerhof” è un’azienda agricola poliedrica, aperta alle novità, ma radicata nelle proprie tradizioni. La famiglia Mayer Kaibitsch si dedica alla coltivazione di erbe e piccoli frutti, che in seguito trasforma in sciroppi dal sapore unico e particolare. “Adoro provare combinazioni di sapori sempre nuove e migliorare costantemente le nostre ricette”: così il coltivatore Heiner parla della sua passione.

Prodotti di qualità

- sciroppo di erbe aromatiche/0,5l
- sciroppo di tiglio/0,5l
- sciroppo di rosmarino-salvia/0,5l
- sciroppo di menta al cioccolato/0,5l
- sciroppo di ribes nero/0,5l



Via H. Mumelter 42
39050 Fiè allo Sciliar/
St. Konstantin
Tel. 348 8 659 739
stanglerhof@gmail.com
www.stanglerhof.bz.it



Bottega del maso: aperta su richiesta
Online Negozi Ristorazione



Al maso Online Negozi Ristorazione



Via Christophbild 2
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 0471 725 051
0 339 8 137 731
tasiolerhof@gmail.com

Tasiolerhof

Andreas Gostner

Il maso “Tasiolerhof” è situato a 900 m di altitudine su un versante soleggiato presso Fiè allo Sciliar. Da molti anni si produce un succo di mela di alta qualità con mele Golden Delicious e Jonagold. L'eccellente succo nasce da una produzione integrata e da una lavorazione delicata della frutta.



Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l



Al maso
Ristorazione

Unterhölzlhof (Bio)

Peter Arnold

Piccolo ma bello è il maso “Unterhölzlhof”. Da aprile a novembre, la famiglia trasforma il latte delle capre bianche in raffinati formaggi caprini di qualità biologica. La naturalezza è un principio importante non solo sul pascolo e per l'allevamento del bestiame, ma anche durante la stagionatura del formaggio. Nel mulino della fattoria, il grano viene trasformato in nutriente farina. In vendita si trova anche carne fresca di vitellone.

Prodotti di qualità

formaggi freschi/latte caprino crudo
formaggi da taglio/latte caprino crudo
frumento integrale/1kg
farro integrale/1kg
farina di frumento integrale/1kg
farina di frumento/1kg
farina di farro/1kg



Via Greit 2
39030 Valdaora
Tel. 0474 496 322
0 346 6 060 760
info@unterhoelzlhof.it
www.unterhoelzlhof.it



Bottega del maso
Negozio



Via Helm 11/B
39030 Sesto
Tel. 0474 710 658
0 349 3 125 261
unterolthof@alice.it

Unterolthof

Sonja e Andreas Villgrater

Il maso “Unterolthof” si trova in fondo alla Valle di Sesto a 1.450 m di quota. Qui si allevano diversi animali, tra cui alcune razze a rischio estinzione: una cinquantina di capre, una ventina di pecore, alcuni bovini e maiali, come pure polli e un cavallo. Fiore all’occhiello del maso è il caseificio in cui il latte di capra e di mucca di propria produzione viene trasformato in prodotti di qualità.

Prodotti di qualità

- formaggi freschi/latte caprino crudo
- formaggi molli/latte caprino crudo
- formaggi da taglio/latte caprino crudo
- formaggi da taglio/latte vaccino crudo
- yogurt bianco naturale/latte caprino
- yogurt di diversi frutti/latte caprino



 Bottega del maso
Negozi
Ristorazione

Valin

Martin Mussner

Il maso “Valin” è situato a 1.650 m d’altitudine sopra il paese di Selva di Val Gardena, in mezzo al maestoso scenario delle cime delle Dolomiti. Dal 2010, nel caseificio del maso il latte vaccino di alta qualità viene trasformato in diverse specialità: “Stevia”, “Iérbes” e “Medel” sono solo alcuni dei formaggi stagionati, in vendita accanto allo yogurt nella bottega al maso, ma anche presso alcuni punti di vendita specializzati.

Prodotti di qualità

- formaggi freschi
- formaggi molli
- formaggi da taglio
- formaggi duri
- yogurt bianco naturale
- yogurt di diversi frutti



 Bottega del maso
Negozi

Via Daunèi 49
39048 Selva di Val Gardena
Tel. 0471 794 406
0 333 4 336 248
info@valin.it
www.valin.it



Ricette del maso

I piatti alpino-mediterranei della cucina altoatesina riprendono caratteristiche dei piatti tipici della tradizione contadina, semplici e genuini ma influenzati dalle specialità italiane. Grazie alle diverse interpretazioni dei contadini, è nata una grande varietà di ricette.

Come sarebbe la tradizione culinaria dell'Alto Adige senza i preziosi ingredienti prodotti direttamente al maso? Una produzione sostenibile, un lavoro laborioso e delle competenze raffinate garantiscono l'alta qualità dei prodotti, che conferisce a ogni piatto quel tocco in più. Qui abbiamo raccolto le migliori ricette tradizionali con nuove idee e ingredienti provenienti dai nostri venditori diretti. Buon divertimento e buon appetito con le specialità contadine!

“Strauben”

Ingredienti per 4 persone

250 g di farina
250 ml di latte
30 g di burro fuso
3 uova da allev. all'aperto
30 ml di grappa
1 pizzico di sale
50 g di zucchero
olio
zucchero a velo
confettura di mirtilli rossi



Preparazione

Mescolare farina, latte, burro fuso, uova e sale per ottenere una pastella densa. Scaldare l'olio in una padella poco profonda. Con un imbuto, versare la pastella nell'olio caldo in senso circolare e friggere su entrambi i lati fino a doratura. Togliere gli “Strauben” dall'olio, fargli perdere l'olio in eccesso su un tovagliolo di carta e cospargerli con un po' di zucchero a velo quando sono ancora caldi. Servire con un po' di confettura di mirtilli rossi.

Il contadino Markus Seppi del maso con vendita diretta del Gallo Rosso “Weingut Oberpreyhof” di Caldaro vi augura buon appetito!

Penne con formaggio di capra mediterraneo

Ingredienti per 4 persone

400 g di penne
sale
1 zucchini
100 g di pancetta (facoltativa)
50 ml di olio d'oliva
100 g di cipolla
1 pomodoro
pepe
3 cucchiaini di formaggio di capra mediterraneo
parmigiano (per servire)



Preparazione

Cuocere le penne al dente in abbondante acqua salata. In una padella soffriggere la zucchini e la pancetta con olio d'oliva e cipolla. Tagliare il pomodoro a cubetti e aggiungerlo al condimento. Condire con sale e pepe. Aggiungere un po' di acqua di cottura e continuare a cuocere a fuoco basso. In una tazza mescolare il formaggio di capra mediterraneo in salamoia con un po' di acqua di cottura. Quindi versarlo nella padella. Condire la pasta e servire ancora calda con un po' di parmigiano.

La contadina Edith Breitenberger del maso con vendita diretta del Gallo Rosso “Baschtele” di Ultimo vi augura buon appetito!

Insalata di mele e rape rosse con semi di girasole tostati

Ingredienti per 4 persone

3 cucchiaini di semi di girasole
1-2 rape rosse
sale, pepe
olio d'oliva
aceto di mele
1 mela



Preparazione

Tostare leggermente i semi di girasole in una padella calda e antiaderente (attenzione a non bruciarli) e lasciarli raffreddare. Tagliare le rape rosse a bastoncini e condirle con sale, pepe, olio d'oliva e aceto di mele. Tagliare la mela (con la buccia) a bastoncini e aggiungerla alle rape rosse e ai semi di girasole tostati.

La contadina Irmi Oberhofer del maso con vendita diretta del Gallo Rosso "Burg Latsch" di Laces vi augura buon appetito!

Cosce di pollo al forno

Ingredienti per 4 persone

4 cosce di pollo biologiche
spezie: paprika, sale alle erbe aromatiche, pepe, timo, rosmarino
olio
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2-3 pomodori
100 ml di vino bianco
sale alle erbe aromatiche
dado biologico
rosmarino (tritato finemente)



Preparazione

Cospargere le cosce di pollo con miele, senape e spezie. In una padella soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente. Tagliare i pomodori a cubetti e farli cuocere per circa 3 minuti. Aggiungere le cosce di pollo e farle rosolare su entrambi i lati. Sfumare con il vino bianco e aggiungere 500 ml di acqua. Condire il tutto con sale alle erbe aromatiche, dado e un po' di rosmarino. Coprire la padella con un coperchio e cuocere in forno preriscaldato a 190° C (con calore nella parte superiore e inferiore) per 80 minuti. Infine, togliere il coperchio e impostare la modalità grill per 3 minuti cosicché la pelle diventi bella croccante. Il riso basmati è ottimo come contorno.

La contadina Brigitte Gasser Ainhauser del maso con vendita diretta del Gallo Rosso "Noafhof" di Verano vi augura buon appetito!

Tortini di polenta

Ingredienti per circa 30 tortini

500 g di farina di polenta
sale
guarnire a piacere



Preparazione

Bollire 2 litri di acqua e salare. Mescolare lentamente la farina di polenta con una frusta per evitare che si formino dei grumi. Cuocere per circa 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Una volta cotta la polenta, adagiarla su una teglia e stenderla con uno spessore di 1/1,5 cm e lasciarla raffreddare. Con un tagliabiscotti, ritagliare i tortini e guarnire a piacere.

La contadina Mariagrazia Giovanett del maso con vendita diretta del Gallo Rosso "Römerhof" di Termeno vi augura buon appetito!

Cannelloni con ripieno di carne

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta all'uovo: 200 g di semola di grano duro
200 g di farina di frumento
4 uova da allev. all'aperto
sale, olio d'oliva
Per il ripieno: 2 vasetti di ragù di manzo da 375 g
Per la besciamella: 60 g di burro
60 g di farina di frumento
1/2 l di latte
noce moscata, sale



Preparazione

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti per la pasta all'uovo e amalgamare fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Avvolgere in una pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Per la besciamella fondere il burro con la farina a fuoco basso. Aggiungere il latte, mescolando continuamente. Aggiungere il sale e la noce moscata e cuocere per circa 5 minuti. Stendere la pasta sottile, ricavare delle sfoglie e farle bollire in acqua salata. Mettere il ragù al centro della sfoglia e arrotolarla. Ripetere con ogni sfoglia. Versare un po' di besciamella sul fondo di una pirofila, disporre i singoli cannelloni e coprire con la besciamella rimanente. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Il contadino Lukas Gafriller del maso con vendita diretta del Gallo Rosso "Messnerhof" di Barbiano vi augura buon appetito!

Edito

nel settembre 2023

dall'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano
Tel. 0471 999 325, info@gallorosso.it, www.gallorosso.it

20ª edizione

Concetto, testi e realizzazione

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen, Magdalena Kofler, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Elisabeth Oberparleiter, Walter Rier

Fonti delle immagini e ricette

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, IDM Alto Adige, Frieder Blickle, Hannes Knollseisen, Meraner & Hauser, Marion Lafogler, Georg Roske, Max Schweitzer, Clemens Zahn
Immagini delle ricette: Brigitte Gasser Ainhauser, Mariagrazia Giovanett, Irmis Oberhofer, Elisabeth Oberparleiter, Margit Stabinger

Le ricette sono state messe a disposizione dalle contadine e dai contadini del marchio "Gallo Rosso".
Ulteriori informazioni si trovano su www.gallorosso.it.

Carta dell'Alto Adige

IDM Alto Adige, Cartografo Maiwald/Amburgo

Illustrazione di copertina

Sidro di mele

Grafica

Mugele&Matt, Bolzano

Pubblicità

"Reparto annunci" – Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, pubblicita@sbb.it

Stampa

Lanarepro, Lana

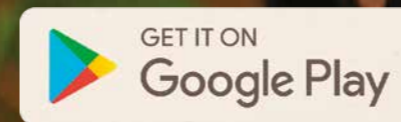


Qui accedete ai 86 produttori contadini
del marchio di qualità "Gallo Rosso".

L'opuscolo "Sapori del Maso" è stato stampato con il gentile
sostegno della Ripartizione all'Economia.



Prodotti di qualità.
Dell'Alto Adige e dell'Italia.
La tua nuova spesa.



www.froxshop.it



... vivere il maso

**Gallo Rosso –
il sigillo di qualità dei masi dell'Alto Adige**

**Agriturismo in Alto Adige, Prodotti di qualità dal maso,
Osterie contadine, Artigianato contadino, Scuola di cucina del Gallo Rosso**

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi
Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano
Tel. 0471 999 325, info@gallorosso.it, www.gallorosso.it



Gallo Rosso