

Turismo - Alto Adige, l'agriturismo nei masi tra ospitalità e antica cultura contadina

Bolzano - 25 ago 2026 (Prima Notizia 24) Cucina, panificazione e viticoltura diventano risorse chiave per la diversificazione agricola sotto l'insegna del Gallo Rosso.

Nelle tipiche aziende agricole familiari dell'Alto Adige, i tradizionali masi, l'accoglienza turistica si intreccia sempre più strettamente con la quotidianità contadina e la valorizzazione dei saperi rurali. Attività legate alla ristorazione, alla panificazione, alla trasformazione delle materie prime e alla produzione vinicola sono ormai diventate fondamentali leve di diversificazione per integrare il reddito da allevamento e coltivazione. Un modello promosso fin dal 1998 dal marchio Gallo Rosso, fa capo all'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund). La rete conta attualmente circa 1.600 agriturismi — classificati con un punteggio da due a cinque fiori —, oltre a più di 120 strutture dedicate all'artigianato, all'alimentazione e all'osteria contadina, a cui dal 2023 si è affiancata una vera e propria Scuola di cucina. L'esperienza proposta ai visitatori spazia dai corsi pratici sui canederli e sullo yogurt alle lezioni per la panificazione. Particolarmente rappresentativa è la lavorazione del pane: un tempo la cottura nel forno a legna avveniva poche volte all'anno, imponendo la creazione di ricette a lunga conservazione a base di lievito madre, farine speciali e spezie, dalle quali sono nati prodotti iconici come lo Schüttelbrot e il Paarl. Oggi diverse strutture mantengono vive queste tecniche, come il Trieferhof di Castelrotto, focalizzato su cucina e allevamento, o l'Eichernhof di Verano, dove madre e figlia affiancano all'allevamento la produzione di yogurt ed erbe aromatiche. Anche la filiera del vino gioca un ruolo centrale nell'offerta dei masi. Realtà come il Babioshof e il maso St. Quirinus a Caldaro sulla Strada del Vino aprono le porte a visite guidate tra filari, cantine e degustazioni aziendali. In altri casi, come all'Innerbachlerhof di Postal, le uve prodotte vengono conferite alla Cantina Merano per l'imbottigliamento, mostrando agli ospiti la sinergia con il sistema cooperativo locale, senza rinunciare a serate culinarie che integrano ricette altoatesine e influenze mediterranee. I percorsi esperienziali permettono così ai turisti di seguire da vicino l'intero processo produttivo direttamente in stalla, negli orti e nei laboratori, riscoprendo il profondo legame tra stagionalità e vita rurale.

(Prima Notizia 24) Martedì 25 Agosto 2026