



Tendenza e conoscenza

Autore: Isabel Meraner

Data: 28.10.2021

Titolo: Dal campo alla pentola

Cooperazioni tra gastronomia e agricoltura

“From nose to tail – from leaf to root“ - con questo motto, nell’ambito di una manifestazione alla Fiera Hotel, il Gustelier ha presentato quattro partnership tra albergatrici, albergatori e contadini.

Non importa che si tratti di un ristorante stellato, di un albergo, di un rifugio alpino o di un wellness hotel: ogni attività gastronomica necessita di una fornitura continua di prodotti alimentari. Per soddisfare la domanda di ingredienti regionali e di stagione e proporre piatti sostenibili, molti ristoranti ed imprese ricettive si riforniscono presso produttori e contadini della zona. Da ciò spesso nascono cooperazioni e partnership a lungo termine. Ma in cosa consistono tali collaborazioni?

Nell’ambito della Fiera Hotel 2021, il Gustelier – Atelier del gusto ha invitato alcuni rappresentanti dei settori ristorazione e agricoltura, provenienti da diverse zone dell’Alto Adige, che hanno raccontato di come sono nate le loro cooperazioni, di come esse si traducono all’atto pratico nella quotidianità, di quali sfide ed opportunità offrono, dando infine uno sguardo al futuro della gastronomia locale.

Regionalità, creatività e sostenibilità

Da sei anni lo chef stellato Theodor Falser del Ristorante Gourmet Johannesstube dell’Engel Gourmet Resort & Spa di Nova Levante collabora con Michael Pfeifer del Maso Eisathhof di Nova Ponente. Pfeifer è un giovane agricoltore specializzato in permacultura e coltiva verdure naturali e gustose di varietà antiche e rarità in parte dimenticate. “Per lavorare le oltre 500 diverse specie di ortaggi, cereali ed erbe aromatiche che coltiviamo, che hanno periodi differenti di raccolta, serve una persona creativa“, afferma Michael Pfeifer. E per Michael questa persona è Theodor Falser. Lo chef, infatti, punta alla regionalità e sa quanto anche gli ospiti la apprezzino. “Oggi la gente è più attenta e consapevole e desidera avere tante informazioni sui prodotti e sulla loro provenienza“, spiega

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Falser. Pfeifer e Falser possono contare l'uno sull'altro, e la creatività di Falser invoglia Pfeifer a coltivare continuamente nuovi prodotti.

La filosofia 30 R

Nell'Hotel Das Gerstl a Slingia vicino a Malles si vive secondo la filosofia 30 R. Da sette anni il proprietario Lukas Gerstl acquista i suoi prodotti regionali in un raggio di 30 chilometri. "Anche le collaboratrici ed i collaboratori del nostro albergo conoscono la nostra filosofia, il che li lega in maniera particolare ai singoli prodotti", afferma Gerstl. Uno dei contadini con cui Gerstl collabora è Heiner Pohl del Maso Marinushof di Castelbello. "Noi piccoli produttori lavoriamo principalmente in solitaria. Per questo per noi è molto importante essere presenti sul mercato e costruire una rete di contatti", spiega Pohl. Anche gli ospiti dell'Hotel Das Gerstl possono immergersi nella filosofia 30 R: due volte a settimana, infatti, l'albergo propone escursioni guidate alla scoperta delle imprese dei propri produttori di fiducia. Per quanto riguarda la loro collaborazione, Gerstl e Pohl apprezzano la stima reciproca nonché lo sviluppo congiunto di prodotti locali.

Collaborazione fruttuosa

Un'altra partnership è quella tra il Maso e Ristorante Kircherhof di Albes e la Macelleria Holzner di Lana. Barbara Noflatscher del Kircherhof è felice di poter collaborare con produttori negli immediati dintorni. Da sempre al Kircherhof la famiglia Notfkatscher coltiva in proprio frutta e verdura. "Questo ci rende più consapevoli dei nostri prodotti e ci fa apprezzare ancora di più il lavoro dei nostri produttori.", spiega. I Noflatscher sanno di poter contare su Holzner. E Holzner sa che, per consentire ai ristoratori e allo chef di realizzare piatti di qualità, bisogna offrire loro il miglior prodotto possibile. Una cooperazione che porta benefici ad entrambi.

Fiducia reciproca

Da 15 anni Markus Holzer del Ristorante Jora Mountain Dining di San Candido acquista i suoi prodotti da Andreas Villgrater del Maso Unter-Oltl di Sesto. Il cuore del maso è il caseificio in cui viene lavorato il latte fresco e appena munto di capra e di mucca. La cooperazione di lunga data tra Holzer e Villgrater è caratterizzata dalla lealtà reciproca. "Ognuno conosce la filosofia dell'altro", spiega Villgrater. Il contadino di Sesto sa quali prodotti piacciono a Markus Holzer, che a sua volta sa di poter contare sull'alta qualità dei prodotti forniti da Villgrater. "Se il prodotto di base è buono, anche il piatto sarà buono", afferma Holzer.

Cosa hanno in comune le cooperazioni presentate? Tutte traggono beneficio dalle sinergie tra la gastronomia e la produzione, tutte hanno come protagonisti ristoratori ed agricoltori che uniscono

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



le forze, imparano gli uni dagli altri e lavorano insieme, allo stesso livello e a stretto contatto. E facendo ciò, aumentano la consapevolezza dei cicli regionali.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai