

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 314 GIUGNO 2012 - EURO 3,90 IN ITALIA

Bell'Italia



FRA MARINA DI CAMEROTA E PALINURO MAGICO CILENTO

SAN GIMIGNANO
IL DUOMO
E I SUOI
AFFRESCHI

PALERMO
PALAZZO
BRANCIFORTE

FRA RIMINI E URBINO
I PAESAGGI DI
PIERO DELLA
FRANCESCA

PIEMONTE
SUL GRAN
PARADISO

EMILIA
VAL TIDONE


TOSCANA
WEEKEND
SULLA COSTA
DEGLI
ETRUSCHI



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

LA PECORA BIANCA DELLE DOLOMITI

La *villnösser* è la razza ovina più antica dell'Alto Adige, prelibata per la carne e preziosa per il suo candido manto

A CURA DI SLOW FOOD 
TESTI Angelo Surrusca

Apochi chilometri da Bressanone, la valle di Funes è una delle aree altoatesine più ricche dal punto di vista naturalistico: vanta infatti due grandi foreste demaniali, la Selva Nera-Covolo e la Rodella, e, nella parte alta, il Parco Naturale Puez-Odle, in cui sveltano maestosi esemplari di abete rosso, pino cembro, larice. Facile incontrarvi caprioli, cervi, camosci. L'unico comune della valle, Funes, comprende l'abitato di Pizzago e quello poco più in alto, di San Pietro, il capoluogo. La frazione Santa Maddalena, dotata di una piccola stazione di sport invernali, è sede del Centro visite del parco e punto di partenza per escursioni di vario livello di difficoltà.



Sono ovini di montagna: brucano l'erba tenera e fresca dei prati a oltre 2.000 metri di altitudine. E il sapore ci guadagna



In questo luogo di grande bellezza ha avuto origine la *villnösser brillenschaf* (letteralmente "pecora con gli occhiali della valle di Funes"), ceppo altoatesino dell'austriaca *kärntner brillenschaf*. Diffusasi nel '700, è la razza ovina più antica del Sudtirolo. È facilmente riconoscibile per il fitto manto bianco, gli anelli neri intorno agli occhi (gli occhiali, appunto) e la colorazione scura di parte delle orecchie.

Negli anni Trenta del secolo scorso è sfuggita, grazie all'isolamento e alla passione degli allevatori locali, alle politiche fasciste di "miglioramento" delle razze, le quali imponevano di sostituire le autoctone con altre internazionali più produttive. Negli ultimi cinquant'anni, l'abbandono della montagna e dell'agricoltura alpina ne hanno però causato una decisa riduzione. Oggi la *villnösser* è allevata prevalentemente nei comuni di Funes, Villandro, Renon, Barbiano, Chiusa, Velturmo, Luson, Lation e in val Badia, ma qualche capo ➔



Due cerchi intorno agli occhi e orecchie lunghe con la punta nera

Pagina precedente in alto: un esemplare di pecora *villnösser brillenschaf*, letteralmente pecora con gli occhiali della valle di Funes, ceppo di origine austriaca, che negli ultimi 50 anni ha rischiato l'estinzione.
Pagina precedente in basso: una distesa di fiori gialli (*Caltha palustris*) tappezza i prati della valle; sullo sfondo il gruppo delle Odle. **Nelle foto in bianco e nero di questa pagina:** alcuni allevatori della valle e un gregge di pecore al pascolo in alta quota. La sopravvivenza di questi esemplari è garantita da associazioni di allevatori guidate da Günther Perntaler. Se ne ricava dell'ottima carne, indicata anche nella preparazione di salumi.



è presente anche in provincia di Trento, in particolare in val di Fiemme, val di Fassa e Valsugana dove è conosciuta con il nome di tingola o fiemmesa. **In Alto Adige si contano circa 2.400 capi adulti; gli allevamenti custodi sono un'ottantina**, consorziati nell'Associazione degli allevatori di piccoli animali del Sudtirolo, fondata nel 1989: ciascuno dispone di poche decine di capi, allevati con grande passione. Il merito della lieve ma costante ripresa della *villnösser* si deve anche al lavoro tenace di Günther Pernthaler e, prima di lui, di Johann Messner, ex sindaco di Funes, che hanno lavorato al recupero genetico e ottenuto l'iscrizione della razza nel registro di quelle a rischio di estinzione, riconoscimento che dà diritto a contributi annuali per gli allevatori al fine di conservarla e riprodurla. Il Presidio Slow Food si propone di ripor-



In alto: un antico maso in località Colle, sullo sfondo l'inconfondibile profilo delle Odle. **Qui sopra:** una pecora tosata di fresco con i suoi piccoli. **Nella pagina seguente in alto:** sella cotta d'agnello con sale di mela rossa, una delle specialità dello chef Stefan Unterkircher.



tare questa razza a numeri di maggiore consistenza, grazie alla valorizzazione delle sue carni sul mercato, e di trasformare la pecora *villnösser* in un'autentica risorsa per questo territorio alpino. **La carne di agnello villnösser è di grande qualità, grazie all'alimentazione naturale**, fondata sull'erba dei pascoli (in estate le oltre 600 pecore della valle sono tutte riunite nell'alpeggio Ochsengarten, a 1.950 metri di altitudine) e sui fieni locali, cui si aggiunge una piccola percentuale di mais, avena e crusca.

CARNE GUSTOSA E SOFFICE LANA PER CUSCINI

Un gruppo di tre amici (due ristoratori e un commerciante), Kurt Niederstätter, Oskar Messner e Stefan Unterkircher, riuniti nella società Furchetta (www.furchetta.it), raccoglie settimanalmente gli agnelli dagli allevatori, si occupa della macellazione e della distribuzione.

Tra i ristoranti che propongono tagli freschi d'agnello, cucinati sia in modo tradizionale sia creativo, ci sono Pitzock, a San Pietro in valle di Funes, gestito dallo stesso Oskar Messner, e Castel Ringberg a Caldaro, gestito da Stefan Unterkircher; i due locali fanno parte anche del progetto dell'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food, **una rete di osterie e ristoranti italiani che si impegna a dare spazio ai prodotti locali e ai Presidi** (info: www.presidi-slowfood.it). Da non dimenticare anche la pregiata produzione della lana: alcuni allevatori la stanno recuperando destinandola alla creazione di soffici cuscini, la cui lavorazione è realizzata secondo l'antico sistema artigianale (info: www.naturwoll.com). 🌿

dove
COME
quando

Valle di Funes

Affettati di pecora *villnösser*



Sapori d'alta quota
e calda ospitalità

*Indirizzi per vacanze nel verde e in pieno relax.
A tavola ricette e prodotti di qualità* di Angelo Surrusca



La valle di Funes si raggiunge con l'A22 del Brennero, uscita Chiusa Val Gardena, seguendo per Bressanone per 2 km fino alle indicazioni per la valle di Funes. **Area camper:** Gamp, via Gries, 0472/84.74.25, a Chiusa.

selvaggina. Il vino della casa è prodotto con le uve dei vigneti di proprietà; prezzo medio di un pasto 35 €, doppia da 85 €. **Pitzock** (a Funes, località San Pietro 106, 0472/84.01.27) è il piccolo, moderno ristorante gestito da Oskar Messner. La cucina si basa su prodotti locali come l'agnello *villnösser* e spazia dalla tradizione alla creatività. Piatti di carne e di pesce serviti anche in forma di molteplici "assaggi"; conto sui 35-40 €.

Castel Ringberg (a Caldaro, frazione San Giuseppe al lago 1, 0471/96.00.10), un antico castello con terrazza panoramica e piatti creativi realizzati con maestria dallo chef Stefan Unterkircher; conto 45 €.

Alberghi

Fischer ★★★

(a Sant'Andrea in Monte, località Cleran 196, 0472/85.20.75), un albergo-ristorante a 850 metri di quota, in posizione appartata. Più fattori concorrono a renderlo memorabile: il comfort delle camere, l'abbondante buffet della colazione, la curata cucina del ristorante; doppia da 95 €, supplemento mezza pensione 15-20 € a persona.

Unterwirt Wine&Dine ★★★

(a Chiusa, località Gudon 45, 0472/84.40.00), un indirizzo piacevole e signorile, gestito da generazioni dalla famiglia Haselwanter. Articolato fra appartamenti rifiniti con gusto e camere ampie e

luminose, questo indirizzo è una certezza per quanti ricercano un soggiorno comodo e agevole, in posizione panoramica. Al risveglio viene offerta una sostanziosa colazione dolce e salata. Il ristorante, di ottimo livello, propone una cucina tradizionale e gustosa; doppia da 108 €, pasto intorno a 65 €.

Ristoranti

Haller (a Bressanone, via dei Vigneti 68, 0472/83.46.01) è l'osteria della famiglia Pichler, che dispone anche di una decina di stanze. Il padre Hans affumica in casa salumi e salsicce, il figlio Simon prepara classici primi di pasta fatta in casa a base di grano saraceno, e poi secondi di agnello e

info

Presidio Slow Food

Referente dei produttori Stefan Unterkircher 347/3.66.83.39 stefan@furchetta.it Sotto, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.



Presidio Slow Food