

LA CUCINA  
ITALIANA



ALTO ADIGE/SÜDTIROL

# LE ALPI A KM ZERO



ITINERARIO IN VALLE ISARCO



ALTO ADIGE - SÜDTIROL - CUCINA 2008



FOTO: G. FURCHETTA/ALTO ADIGE

### Percorso dell'Agnello

Appena a nord di Chiusa si stacca sulla sinistra orografica del fiume la **Val di Funes**, verde e solitario regno degli escursionisti che possono inerpicarsi lungo sentieri sempre con vista sullo spettacolare gruppo delle Odle. Non occorre essere provetti escursionisti, però, per intraprendere il Percorso dell'Agnello *Brillenschaf*: l'itinerario di scoperta della curiosa "pecora con gli occhiali della Val di Funes", infatti, si compie quasi interamente in auto.

«Appena una quindicina di anni fa la nostra pecora era quasi scomparsa», racconta Günther Pernthaler, tecnico di razza e titolare del maso Moarhof. «La corsa al profitto e alla modernità stava per provocare danni irreparabili, peggio di quando, negli anni Trenta del secolo scorso, i funzionari del Fascismo imponevano di sostituire le razze rustiche con altre più produttive. Poi però la passione di alcuni abitanti della valle e la loro consapevolezza dell'importanza anche culturale e identitaria della pecora

autoctona ha portato a una svolta». Oggi sono 600 le *Villnösser Brillenschaf*, dal 2011 Presidio Slow Food, che pascolano negli alpeggi della Val di Funes. Il Percorso dell'Agnello *Brillenschaf* si suddivide in tre tappe: la visita a un maso, o se il tempo le permette, l'escursione a una malga in quota dove avviene l'allevamento; la sosta al lanificio naturale Naturwooll a San Valentino, che ne lavora il vello seguendo i metodi originali per produrre maglie, pantofole, coperte, tappeti, cuscini e vari complementi d'arredo da acquistare nello shop che si trova nello stesso edificio dei laboratori di produzione; il pranzo in uno dei ristoranti della Val di Funes che si sono impegnati nella valorizzazione gastronomica dell'agnello di casa, caratterizzato da una carne tenera, magra e aromatica, con un lieve sapore di selvaggina. Tra questi il più conosciuto è il Pitzock, nel paese di San Pietro, ma squisite pietanze si assaggiano anche alla baita Zanser Schwaige, immersa nel verde poco più a monte dello stesso villaggio e con vi-

**SOPRA** Una spettacolare vista delle Odle, che si gode dal Percorso dell'Agnello in Val di Funes.

**A LATO** Un melo in piena fioritura sull'altopiano di Naz Sciaves, invitanti frutti appena raccolti e uno scorcio del biotopo Palù Raier, area naturale protetta sull'altopiano di Naz Sciaves.

sta sulle Odle che qui si possono toccare con mano. Per lo shopping gastronomico si va a Santa Maddalena, da Vontavon Niederstatter, negozio del gruppo Furchetta che vende prosciutto cotto, salame, sella d'agnello alle erbe e altre prelibatezze, prodotte da un macellaio locale.

### Sentiero delle Mele

L'**altopiano di Naz Sciaves** sorge come un'isola sopraelevata appena alle spalle di Bressanone, in direzione della Val Pusteria. Non ci si passa per caso, non si fa notare con pareti vertiginose, non si fa parlare di sé per musei o monumenti e neppure per eventi clamorosi. Eppure tutti ne conoscono i sapori: dolci e aromatici come quelli di una Golden Delicious, semplicemente dolcissimi come quelli di una Fuji, croccanti e lievemente acidi come quelli di una Gala e via di seguito, con tutte le varietà di mele normalmente presenti sulle bancarelle di ogni mercato, in qualunque parte d'Italia. L'enorme frutteto sospeso tra il corso del-



FOTO: G. FURCHETTA/ALTO ADIGE



FOTO: G. FURCHETTA/ALTO ADIGE



FOTO: G. FURCHETTA/ALTO ADIGE