

Benvenuti tra le stelle

OSPITALITÀ ITALIANA: ALBERGHI, RISTORANTI,
LOCALI STORICI E DI TENDENZA // MEMORIE
SABAUDE // BORGHI MARCHIGIANI // MERCATINI
DEL TRENTINO ALTO ADIGE // PRESEPI DEL FRIULI
// IL SALENTO A TAVOLA // UMBRIA JAZZ WINTER //
BAROCCO DEL VAL DI NOTO



*Tra le Dolomiti, in Val di Funes,
alla scoperta delle antiche qualità
della "pecora con gli occhiali"
la più antica dell'Alto Adige.
Una carne gustosa, tenera
e nutriente. Da rivalutare*

di MARCO TEDESCHI

ANTICHI SAPORI

Pitzock,
essen und trinken
si trova a
Funes/Villnöß (BZ)



Un progetto alternativo per conferire di nuovo il giusto valore alla "Villnösser Brillenschaf", la razza ovina più antica presente in Alto Adige. È con questo intento che è nato "Furchetta". «Nel mio locale "Pitzock essen und trinken" – racconta Oskar Messner – utilizzo molto spesso questo tipo di carne e mi sono sempre chiesto perché fossi uno dei pochi a riconoscerne le qualità. È per questo motivo che quattro anni fa, insieme ad alcuni amici, abbiamo creato il progetto "Furchetta" con lo scopo di far riconoscere la prelibatezza di questa carne attraverso prodotti naturali unici nel loro genere, capaci di inserirsi armoniosamente nell'antica tradizione della Val di Funes che si basa su un rapporto responsabile e sostenibile con la natura e le sue risorse». Ogni prosciutto, ogni salame e ogni affumello è lavorato a mano e prodotto artigianalmente secondo la tradizione. «La carne d'agnello di questa razza ovina è di alta qualità. Ha fibra sottile che le conferisce una consistenza particolarmente tenera. Il gusto è molto delicato e dal punto di vista nutrizionale si tratta di un alimento molto pregiato». Una prelibatezza che si colloca nel fantastico scenario della Val di Funes. «Si tratta di una delle più belle vallate delle Dolomiti. La particolarità di questa valle tra la Val Gardena e la Val Badia è la sua naturalità. Qui non abbiamo turismo di massa e puntiamo tutto su un approccio alternativo al turismo e sui cibi della tradizione». www.pitzock.com