



COMUNICATO STAMPA

25 ottobre 2022

Gusti dell'Alto Adige Qualità e varietà da scoprire

Sabato 29 ottobre 2022, Gusti dell'Alto Adige celebrerà la sua prima edizione a Merano. I prodotti altoatesini con il Marchio di Qualità Alto Adige saranno presentati al pubblico presso il Kurhaus. L'evento si svolgerà dalle 10 alle 17. L'ingresso è gratuito.

Il cuore dell'evento è un mercato con diciotto stand che offriranno un'ampia varietà di prodotti: erbe aromatiche, succo di mela, confetture, sidro, crescione, formaggio, miele, pane, grappa e birra. I prodotti potranno essere acquistati direttamente presso gli stand. I produttori saranno a disposizione del pubblico per qualsiasi informazione e suggerimento.

Il ricco programma collaterale offrirà l'occasione per conoscere da vicino il mondo dei prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige, rendendo i Gusti dell'Alto Adige un'esperienza culinaria unica per grandi e piccini. Nel corso della giornata si svolgeranno tre live cooking show con i prodotti, i produttori e tre chef altoatesini, con la partecipazione di Silvia Fontanive e "Südtirol kocht". Gli chef, Ingrid Mocatti del ristorante Zum Hirschen di Senale, Anna Matscher del ristorante Zum Löwen a Tesimo, Tina Marcelli del ristorante Artifex di Ridanna e Michael Laimer del Quellenhof Seelodge in Val Passirio, si alterneranno nella preparazione di ricette innovative e creative e proporranno piccoli assaggi. Durante le pause David Frank & Marc Perin reinterpretano la musica tradizionale all'insegna del motto "Il blues incontra il folk alpino".

Per i visitatori più piccoli è previsto un laboratorio sulle erbe aromatiche per bambini con Alexia Zöggeler, pedagoga erborista. La partecipazione è gratuita. Le degustazioni guidate in abbinamento ai prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige – a cui si potrà partecipare iscrivendosi all'ingresso – coroneranno questa prima edizione di Gusti dell'Alto Adige all'insegna del motto "qualità e varietà da scoprire".

L'evento è organizzato da IDM Alto Adige in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno Merano.

Il Marchio di Qualità Alto Adige è un marchio riservato ai prodotti alimentari di alta qualità provenienti dall'Alto Adige, con origine controllata e qualità certificata. I prodotti agro-alimentari dell'Alto Adige possono fregiarsi del marchio solo se la loro qualità è nettamente superiore a quanto previsto dagli standard di legge. Il rispetto dei rigorosi criteri di qualità nella produzione è periodicamente verificato da organi di controllo indipendenti e certificati.

IDM Südtirol / Alto Adige

Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11

I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000

www.idm-suedtirol.com



L'ultimo a essere incluso tra i prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige è il crescione. Il crescione è un ortaggio originario dell'Asia centrale, arrivato in Europa grazie agli antichi Romani. Già nel Medioevo, negli orti dei monasteri, anche in Alto Adige, si coltivavano molte varietà di crescione e di germogli. Sono molte le varietà di ortaggi e di erbe aromatiche tipiche dell'Alto Adige che possono essere coltivate con la stessa tecnica utilizzata per il crescione. Ad esempio il grano saraceno, il ravenello, il tarassaco, la senape e il nasturzio. Il crescione è stato a lungo utilizzato nella medicina europea per curare l'anemia, la tosse, la stipsi e l'inappetenza.

Il sidro di mele dell'Alto Adige con il Marchio di Qualità Alto Adige è un vino spumante a bassa gradazione alcolica che rappresenta un'alternativa fresca e fruttata alle classiche bevande da aperitivo. Per la sua produzione vengono utilizzate solo mele altoatesine raccolte a mano. Non è consentito l'uso di concentrati di frutta, aromi artificiali e dolcificanti.

Il pane con il Marchio di Qualità Alto Adige è prodotto secondo metodi tradizionali e naturali. I panificatori aromatizzano il pane con trifoglio, cumino, coriandolo o finocchio, a seconda della varietà. Possono utilizzare solo agenti lievitanti naturali come il lievito o la pasta madre naturale preparata in azienda. La segale e il farro dell'Alto Adige sono utilizzati per le varietà di pane tipiche come il Vinschger Paarl, il Breatl, lo Schüttelbrot e il pane integrale. Se la percentuale di farina dell'Alto Adige utilizzata per la produzione è pari ad almeno il 75 per cento, il pane può essere contrassegnato con il Marchio di Qualità Alto Adige.

Il miele con il Marchio di Qualità Alto Adige si riconosce dall'etichetta verde e dalla varietà di aromi assolutamente unica.

Nella regione vinicola dell'Alto Adige, la raffinazione delle viti per ottenere distillati di vinacce ha una lunga tradizione. Nel caso in cui rispetti i severi criteri di qualità, dal 2005 la grappa dell'Alto Adige può fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige.

La birra dell'Alto Adige può vantare il Marchio di Qualità Alto Adige dal 2013, solo dopo aver soddisfatto una serie di severi criteri di qualità. Gli ingredienti base (cereali per la birrificazione ovvero malto e acqua) provengono dall'Alto Adige. La birra altoatesina non è pastorizzata e non è filtrata.

Il latte e i latticini dell'Alto Adige vengono prodotti secondo ricette tradizionali utilizzando le più moderne tecnologie di lavorazione. Il latte proviene dai masi di montagna dell'Alto Adige. Il Marchio di Qualità è garanzia di allevamenti attenti al benessere degli animali, di una filiera produttiva priva di OGM, dal mangime alla lavorazione, e di una freschezza garantita dai brevi trasporti.

Le erbe aromatiche con il Marchio di Qualità Alto Adige si distinguono soprattutto per il loro sapore intenso e il loro colore acceso. Queste caratteristiche sono dovute alla coltivazione ad alta quota e al raccolto nel periodo balsamico, quando le piante contengono la percentuale maggiore di principi attivi.



Per i prodotti a base di frutta con il Marchio di Qualità Alto Adige, le confetture e le creme da spalmare, la frutta essiccata e il succo di mela, viene utilizzata esclusivamente frutta raccolta a mano in Alto Adige, che viene delicatamente trasformata in prodotti. Non vengono utilizzati conservanti o altri additivi.

Ufficio stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirol.info/gusti-altoadige