



Comunicato stampa

Stube contadine nei masi Gallo Rosso *Il calore tipico dell'Alto Adige*

Bolzano, 30 gennaio 2017 – Il mondo contadino altoatesino è una realtà davvero molto affascinante, perché ancora oggi conserva usanze e tradizioni che appartengono all'antico passato. Una di queste è rappresentata dalla **“Stube”**, ossia la **stanza comune con la stufa** (vocabolo da cui deriva il nome) in cui, ancora oggi, i contadini si riuniscono nelle fredde e lunghe giornate invernali. Molti masi moderni e ristrutturati conservano questo ambiente con la stufa, proprio perché è una caratteristica molto forte, per storia e tradizione, di un maso in Alto Adige.

Anticamente la stube era l'**unica stanza riscaldata** di tutta la casa e, per mantenere il calore diffuso dalla stufa, era, ed è tuttora, ricoperta di **cirmolo**, un tipo di legno tenero e di colore rossiccio che ha anche la caratteristica di sprigionare un odore molto piacevole dagli effetti rilassanti. Nella stube la famiglia contadina si riunisce per i pasti, nelle serate dopo cena, per le veglie sui defunti o per il tempo libero da impiegare in lavori come il ricamo, la tessitura o l'intaglio del legno.

La stube in genere è la stanza della casa posta più a sud, per consentire al sole di illuminarla e scaldarla per la maggior parte della giornata; in essa si trova appunto la stufa, l'elemento principale di questo ambiente. I **tipi di stufe** sono essenzialmente due: il **Kachelofen** e il **Bauernofen**. Il Kachelofen è una stufa **piuttosto alta**, generalmente ricoperta di **ceramica** spesso con decorazioni, presente soprattutto nelle stube dei **contadini più abbienti**; il Bauernofen invece, ha una struttura in muratura con volta a botte, che occupa una parte notevole dell'ambiente. Il Bauernofen ha un'apertura nella parete dalla quale si sviluppa, in modo da essere facilmente alimentata dall'esterno della stube per evitare dispersioni di calore. Spesso, sopra di essa si trova l'**Ofenbank**, una struttura in legno simile ad un banco, che permette di sdraiarsi beneficiando direttamente del calore della stufa. Generalmente, l'Ofenbank era il posto che si riservava agli anziani o agli ammalati.

Altrettanto tipico è l'**Eckbank**, una panca di legno con imbottitura costruita ad angolo lungo due pareti della stube, che funge da seduta per il tavolo in cui consuma i pasti la famiglia contadina.

Trascorrendo una vacanza in un maso [Gallo Rosso](#), queste usanze e questi ambienti si possono vivere direttamente, chiacchierando nelle serate con il contadino, sentendo il gradevole profumo del cirmolo nella stube, dopo una giornata trascorsa all'aperto e ricca di avventure, o al mattino, mentre si gusta un'ottima colazione contadina con tanti prodotti genuini provenienti dal maso, come formaggio, latte fresco, marmellate fatte con le bacche del giardino, succhi deliziosi e tanto altro.



Il maso avito [Greiterhof](#) a Lana, per esempio, ha mantenuto in uno dei due appartamenti destinati agli ospiti, quello con il nome Historika, una **stube tradizionale con Bauernofen e Ofenbank**, dove cenare insieme dopo una rilassante sauna finlandese o una Bio sauna.

Il [Drockerhof](#) in Val Gardena e il [Gönnnerhof](#) a Perca preparano per i propri ospiti una ricca colazione contadina a buffet nelle loro **bellissime Bauernstube**, l'ideale per affrontare una giornata di sci o di camminate nei meravigliosi paesaggi altoatesini.

Anche le osterie contadine di **Gallo Rosso** hanno delle tradizionali e accoglienti stube dove servono piatti tipici altoatesini. Nella grande stube dell'Hofschank [Kinigerhof](#) a Sesto, ad esempio, si gustano specialità della carne affumicata (speck, speck cotto, salamini, salame...) chiacchierando amabilmente e guardando le numerose e antiche fotografie della famiglia Stabinger appese alle pareti.

Per scegliere il maso che si preferisce, è possibile ricevere a casa **gratuitamente** il catalogo "Agriturismo – le vacanze diverse 2017", richiedendolo al numero **0471/999308**, via email a info@gallorosso.it o attraverso questo [link](#).

Inoltre, i **masi Gallo Rosso** sono **oltre 1600** e sono tutti presenti sul sito www.gallorosso.it, dove è possibile effettuare una ricerca utilizzando i filtri a disposizione, che aiutano ad individuare facilmente gli agriturismi che rispondono alle proprie esigenze.

Gallo Rosso è il nome del marchio che dal 1999 promuove e favorisce l'attività di ormai 1.600 agriturismi in Alto Adige e che appartiene all'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund). La classificazione dei masi che offrono alloggio (Agriturismo in Alto Adige) è organizzata in fiori, da 1 a 5; più alto è il numero dei fiori, più numerosi sono i criteri soddisfatti dalla struttura. Inoltre, l'Associazione sostiene il lavoro di oltre 100 masi che si dedicano alla ristorazione contadina (Masi con Gusto), all'artigianato autentico (Artigianato contadino) e alla produzione di prodotti gastronomici genuini (Sapori del maso). Sin dalle origini lo scopo principale di Gallo Rosso è sostenere i contadini dei masi nello sviluppo di attività da affiancare all'agricoltura. La filosofia dell'Associazione Gallo Rosso è "Avvicinare le persone allo stile di vita degli agricoltori altoatesini".

Per ulteriori informazioni:

Gallo Rosso
Tel.: (0039) 0471 999 325
Margit Hanni
margit.hanni@sbb.it
www.gallorosso.it

Press Way
Tel.: (0039) 02 367 950 54
Tiziano Pandolfi - Mob. 338-6820776
tiziano@pressway.it
Nadia Scioni – Mob. 338-8967288
scioni@pressway.it
www.pressway.it