



Comunicato stampa

Il risveglio della natura e delle osterie Gallo Rosso *Primavera in Alto Adige*

Bolzano, 13 febbraio 2017 – Quando in Alto Adige le vette delle imponenti montagne sono ancora imbiancate, ma, spostando lo sguardo verso il basso, i boschi e i prati tornano ad essere verdi e a valle iniziano a fiorire i meli e i ciliegi, allora è **primavera**. I corsi d'acqua scorrono impetuosi, carichi della neve sciolta e il sole con il suo calore induce ad abbandonare le pesanti giacche invernali. I contadini, dopo la pausa invernale, ricominciano con il loro intenso lavoro, raccogliendo i primi frutti che la terra dona dopo la semina.

Assistere al risveglio della natura in Alto Adige è uno spettacolo meraviglioso ed è ancora più bello se si soggiorna in un maso [Gallo Rosso](#). I masi **Gallo Rosso** infatti si trovano tutti in **posizioni splendide**, con viste e panorami emozionanti, immersi nella natura, con animali da cortile e da allevamento che in primavera esibiscono fieramente i loro piccoli appena nati, una gioia per i bambini, che non smetterebbero mai di accarezzarli e coccolarli. **Gattini, puledri, anatroccoli, cagnolini, vitelli, agnelli, pulcini** sono piccoli animali con cui i piccoli ospiti dei masi possono imparare ad avere confidenza.

I genitori invece possono aiutare il contadino nelle **attività giornaliere del maso**, raccogliendo ad esempio la verdura nell'orto, oppure dedicandosi a passeggiate rigeneranti nei boschi a piedi o in bicicletta, alla scoperta delle erbe officinali e aromatiche o degli schivi animali selvatici.

Con la bella stagione anche le **osterie** riaprono e finalmente si può uscire dalle stube per tornare a mangiare all'esterno, sulle terrazze, a godersi il panorama e i piatti cucinati con gli ingredienti stagionali, come i **canederli alle ortiche**, le prime **insalate** raccolte nell'orto e le ricette realizzate con le **erbe selvatiche**.

Molto gustosa e semplice da fare è **l'insalata al dente di leone con uova**. Ecco la ricetta della contadina **Martha Thaler** dell'osteria Gallo Rosso [Zmailer-Hof](#) a Scena.

Ingredienti

300 g di cicoria di montagna fresca (dente di leone)
2 piccole patate
1 cipolla piccola
4 uova sode di allevamento all'aperto
sale e pepe



2 cucchiaini di aceto di mela
2 cucchiaini di olio di oliva

Preparazione: far bollire le patate in acqua salata, pelarle e tagliarle ancora calde a fette sottili. Lavare accuratamente la cicoria di montagna, asciugarla e tagliarla. Pelare la cipolla e tagliarla finemente. Mescolare bene tutti gli ingredienti, condirli con sale e pepe e marinarli nell'aceto e nell'olio. Sgusciare le uova sode, tagliarle a metà e servire con le foglie del dente di leone.

Per scegliere il maso in cui soggiornare per ammirare il risveglio della primavera in Alto Adige, 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 perfettamente 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