



Comunicato stampa

## **Gallo Rosso e i “Sapori del Maso”**

*Prodotti genuini e di qualità dai contadini dell’Alto Adige*

[Gallo Rosso](#) è l’associazione che ha come scopo principale quello di avvicinare le persone allo stile di vita dei contadini sudtirolesi. Oltre a farlo incentivando e favorendo le attività di oltre 1600 agriturismi in Alto Adige, il suo impegno si concretizza anche nel **sostenere e promuovere i prodotti sani, freschi e genuini** provenienti dalle terre coltivate con tanta passione e duro lavoro dai **contadini altoatesini**.

Lo strumento per raggiungere il maggior numero di persone e **divulgare l’autentica bontà** dei prodotti agricoli dei contadini è il **catalogo** che viene pubblicato annualmente, **“Sapori del Maso”**. L’edizione **2018**, di recente pubblicazione, è la 14<sup>a</sup> guida che in **96 pagine** descrive [15 categorie di prodotti](#) e i **68 masi produttori** che portano il **marchio di qualità “Gallo Rosso”**.

Rispetto alla precedente edizione, sono presenti alcuni nuovi masi tra i 68 produttori Gallo Rosso. Sono delle *new entry* il maso [Kammerhof](#) di Lana, con l’ottimo **miele** delle sue api, il maso [Weingut Oberpreyhof](#) di Caldaro, con le sue **grappe** Moscato d’Oro e Lagrein e il maso [Infanglhof](#) a Senales con **formaggi e latticini** a base di latte vaccino e pecorino.

**“Sapori del maso 2018”** riporta informazioni particolareggiate sulla collocazione dei masi nel territorio, sulle modalità in cui raggiungerli e sulla categoria di prodotti che li riguarda: **succhi di frutta, sciroppi di frutta, confetture di frutta, frutta essicata, distillati, aceti, erbe aromatiche, formaggi e latticini, uova di allevamento all’aperto, pane e cereali, carne fresca, speck e insaccati, salse e conserve, miele, frutta e verdura fresca**.

Una parte importante del catalogo è dedicata alla spiegazione della **differenza** tra i prodotti convenzionali e quelli garantiti con il **marchio di qualità Gallo Rosso**. Gallo Rosso, infatti, per avere ottimi prodotti di base e provati metodi di lavorazione pretende dai propri masi produttori il rispetto di **alcuni criteri fondamentali**: i processi di lavorazione devono essere trasparenti e documentati e obbligatoriamente avvenire presso il maso; le materie prime lavorate devono provenire almeno per il 75% dal maso stesso; ogni prodotto deve superare una degustazione “anonima” eseguita da una commissione esterna di esperti.



In questo modo i prodotti a marchio Gallo Rosso garantiscono un'**alta qualità** e rappresentano un'alternativa gustosa agli alimenti insipidi della produzione di massa, anche perché sono **genuini, senza additivi, autentici e molto sani**.

Oltre ad essere acquistabili direttamente nelle botteghe dei masi, i prodotti di qualità si trovano anche nei **mercati** delle principali città altoatesine, in certi **negozi alimentari specializzati (elencati nel catalogo)**, oppure nello **shop online di Gallo Rosso** sul sito [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it)

“**Sapori del Maso 2018**” è disponibile **gratuitamente** facendone richiesta telefonica a Gallo Rosso (**0471/999308**), inviando una mail a [info@gallorosso.it](mailto:info@gallorosso.it), oppure compilando una semplice scheda sul sito [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it), cercando “**Servizio di invio catalogo**” alla voce “Prodotti di qualità”.

\*\*\*

*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](mailto:margit.hanni@sbb.it)  
[www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it)

Press Way  
Tel.: (0039) 02 367 950 54  
Tiziano Pandolfi - Mob. 338-6820776  
[tiziano@pressway.it](mailto:tiziano@pressway.it)  
Nadia Scioni – Mob. 348-0901496  
[scioni@pressway.it](mailto:scioni@pressway.it)  
[www.pressway.it](http://www.pressway.it)