



Comunicato stampa

## **Gallo Rosso nomina la sua “Osteria dell’anno”** *Il Nalsenbachkeller di Nalles è il “maso con gusto 2018”*

**Bolzano, 03 ottobre 2018** – [Gallo Rosso](#) ha scelto di nominare “maso con gusto” del **2018** l’osteria contadina [Nalsenbachkeller](#) di Nalles, premiando la **grande quantità di prodotti provenienti dal proprio maso**, l’**eccellente cucina** e l’**eccezionale ospitalità** da parte dei contadini che gestiscono questo **Buschenschank**.

Da più di 30 anni, infatti, questo maso appartiene alla famiglia **Pallweber** e dal 1987 **Lucio** è subentrato ai suoi genitori nella gestione generale, mentre **suo fratello Friedl** è il cuoco, l’artefice dei gustosi piatti che vengono offerti in questa osteria: le mezzelune ripiene di spinaci (“Schlutzer”), i ravioli ripieni di formaggio e tante ricette realizzate con gli asparagi provenienti dal loro orto. Altri prodotti propri del maso sono patate, crauti, marmellate, i distillati, miele e succhi.

Di seguito la ricetta di uno dei piatti forti di Friedl: gli **Schlutzkrapfen**

### **Ingredienti:**

Per la pasta:

100 g di farina di frumento  
150 g di farina di segale  
1 uovo di allevamento all’aperto  
Ca. 50 ml di acqua tiepida  
Sale e olio  
100 g di ricotta  
50 g di burro (fuso)

Per il ripieno:

½ spicchio di aglio, finemente tagliato  
50 g di cipolla, finemente tagliata  
1 cucchiaio di burro  
150 g di spinaci bolliti  
parmigiano  
erba cipollina, noce moscata  
sale e pepe

### **Preparazione**

**Pasta:** mescolate le due farine con un po’ di sale, poi unite l’olio, l’uovo e l’acqua tiepida ed impastate il tutto con la farina. Coprite l’impasto e fatelo riposare per circa 30 minuti.

**Ripieno:** fate rosolare l’aglio e la cipolla nel burro, aggiungete gli spinaci finemente tritati. Aggiungete il parmigiano, la ricotta e l’erba cipollina, insaporite con noce moscata, sale e pepe e mescolate bene il tutto. Stendete la pasta e ritagliate dei dischi di pasta del diametro



di circa 7 cm e disponete il ripieno a mucchietti al centro di ogni dischetto. Richiudete i dischetti a mezzaluna. Cuocete gli “Schlutzer” in acqua salata per 34 minuti, poi metteteli sui piatti e cospargeteli di parmigiano, burro fuso ed erba cipollina.

**Il consiglio di Friedl:** si può utilizzare anche un ripieno di ricotta ed erbe oppure un ripieno di crauti.

La **collaborazione della famiglia** per gestire un’osteria contadina è fondamentale e i Pallweber rappresentano un esempio in questo. Tutte le ricette della cucina tradizionale altoatesina e i trucchi per realizzarle Friedl li ha imparati da sua mamma e le sorelle di Lucio e Friedl, insieme ai nipoti, aiutano nel servizio e nell’accoglienza dei clienti.

Oltre ad offrire dell’ottimo cibo, il **Nalserbckeller** ha ottenuto anche l’anno scorso per la terza volta il **primo posto** nella degustazione provinciale dell’Unione Giovani Agricoltori con il **vino “Vernatsch”**.

Per la scelta di **Gallo Rosso** a favore del **Nalserbckeller** ha avuto importanza anche la volontà da parte dei Pallweber di creare **spazi più accoglienti per i clienti** attraverso la creazione di una nuova corte interna e di nuovi sanitari e l’offerta da parte dell’osteria del [Törggelen](#) originale, cioè della merenda tradizionale altoatesina nel periodo autunnale, da gustare nel corso di una bella passeggiata tra i masi, composta di salsicce con crauti, pane nero, speck, carne affumicata, formaggi, zuppa d’orzo, gli immancabili canederli seguiti da dolci tradizionali come i Krapfen ripieni e gli Schmarren. Nel Törggelen sono imprescindibili le **castagne arrostate** e il **vino novello**.

L’elenco di [tutte le osterie contadine](#) di Gallo Rosso è disponibile online sul sito [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it), oppure sul catalogo, che si può scaricare da questo [link](#) o ricevere gratuitamente a casa richiedendolo telefonicamente al numero **0471/999308** o scrivendo all’indirizzo [info@gallorosso.it](mailto:info@gallorosso.it).

\*\*\*

*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)