



Comunicato stampa

Masi con gusto: la guida Gallo Rosso per mangiare bene in Alto Adige *Osterie contadine da leccarsi i baffi*

Bolzano, 13 luglio 2018 – È disponibile gratuitamente su richiesta “**Masi con gusto 2018/2019**”, la nuova guida pubblicata da [Gallo Rosso](#), con i 42 “Hofschank” e “Buschenschank”, cioè le osterie contadine, più invitanti dell’Alto Adige dal punto di vista della gastronomia e del **mangiare e bere bene**. Composta da **84 pagine**, la **15^a edizione** di questo catalogo, oltre a brevi cenni storici e culturali altoatesini, fornisce le indicazioni per raggiungere le osterie contadine, gli orari e le eventuali richieste di prenotazioni, oltre ovviamente alle informazioni sul tipo di menu e di specialità che le osterie propongono agli ospiti.

Nel catalogo di quest’anno è inserito un nuovo **Hofschank**, [Mesc da Paratoni](#) a Santa Cristina, un maso posto sotto tutela che risale al 1232, recentemente riconvertito ad osteria contadina. All’**osteria Mesc da Paratoni** si serve un menu fisso che varia in base alle stagioni che contiene **appetitosi piatti** come gulasch con carne di manzo di produzione propria, carne di vitello e di coniglio, zuppa di fieno o di ortiche, Blattlen con crauti, Pressknödel, mezzelune agli spinaci e dolci e torte fatte in casa.

Altri nuovi ingressi nella guida sono due Buschenschank.

Il [Rielinger-Hof](#) a Renon, che, oltre ad una produzione propria di squisiti vini biologici dispone anche di carne biologica di propria produzione. Il Rielinger-Hof offre anche soggiorni in agriturismo oltre al servizio di ristorazione che prevede gustosi piatti come speck, salamini affumicati, Schlutzer con ripieno alle ortiche, gnocchi di patate con pesto alle erbe selvatiche e piatti a base di carne di manzo e di pecora di produzione propria.

Anche il [Burgerhof](#) a Bressanone, altra new entry dell’edizione 2018/2019, offre ai propri ospiti vini e carni biologici di produzione propria. Al Burgerhof si mangiano pane fatto in casa, canederli allo speck e al formaggio, pasta e tortelli fatti in casa, zuppa di fieno e vino, stufati con verdure di stagione, canederli dolci, Krapfen e torte.

Per rientrare nella guida “Masi con gusto” di **Gallo Rosso**, le osterie contadine devono rispondere ad alcuni **rigidi criteri** che l’Associazione stabilisce, come, ad esempio, il **divieto** di utilizzare **cibi precotti** in favore di **piatti fatti in casa al 100%**, l’obbligo per un Buschenschank di servire **solo vino proveniente dai vigneti del proprio maso vinicolo** e per gli Hofschank di offrire piatti di **carne** proveniente esclusivamente dal **proprio maso di montagna**.



“Masi con gusto 2018/2019” è disponibile **gratuitamente** facendone richiesta telefonica a Gallo Rosso (0471/999308), inviando una mail a info@gallorosso.it, oppure compilando una semplice scheda sul sito www.gallorosso.it, cercando “[Servizio di invio catalogo](#)” alla voce “Osterie contadine”.

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. 348-0901496
scioni@pressway.it
www.pressway.it