

Cosa si mangia in Alto Adige

VENITE A PROVARE



LA BUONA VITA



Uno scorcio della facciata del Palazzo Vescovile di Bressanone, ora sede del Museo Diocesano. Nella pagina accanto, una delle «entrées» servite al ristorante AO, degli chef Levin e Simon: dall'alto, tuorlo essiccato con erbe selvatiche e abete rosso, tartellette al caviale di salmerino, uovo con speck e piselli.



**Gastronomia, artigianato e architetture in evoluzione.
Bressanone è un laboratorio di creatività, in equilibrio fra tradizioni alpine
ed entusiasmo per l'Europa di domani** di MICAELA ZUCCONI, foto GIACOMO BRETZEL

Jasmin Castagnaro,
di Miyuca Design
Studio, creatrice
di oggetti legati
alla natura dell'Alto
Adige, come
lampade e gioielli.



Andare a Bressanone per ammirare i colori dell'autunno e acquistare i porcini secchi, tra i migliori di Valle Isarco, è sempre un'ottima occasione per tornare in questa città altoatesina con più di mille anni di storia e un'altissima qualità della vita. Fatta la scorta di funghi per l'inverno (il consiglio di Rudolf Leitgeb, sotto i Portici Maggiori, è di conservarli nel freezer e rinvenirli nel latte, da conservare, filtrare e poi aggiungere alla cottura), si passeggia nel centro storico racchiuso da una cinta muraria, accessibile attraverso tre porte (Sabiona, San Michele e Porta Sole) e sfiorato dai fiumi Rienza e Isarco. Brixen – il suo nome tedesco –, già sede vescovile dal XIII secolo, sfoggia sontuosi edifici, come l'imponente palazzo, residenza dei principi-vescovi. Lo slancio ecclesiastico trionfa nel duomo, in stile romanico-barocco, ma bisogna esplorare anche le vie porticate, con le case medievali e quelle borghesi settecentesche e ottocentesche dalle facciate colorate, ornate da bovindo, chiamati *Erker*, cui ora fanno eco opere di architettura contemporanea.

Una vitalità brissinese riflessa in tutti i settori, compreso l'artigianato. Per esempio, nelle lampade fatte di foglie

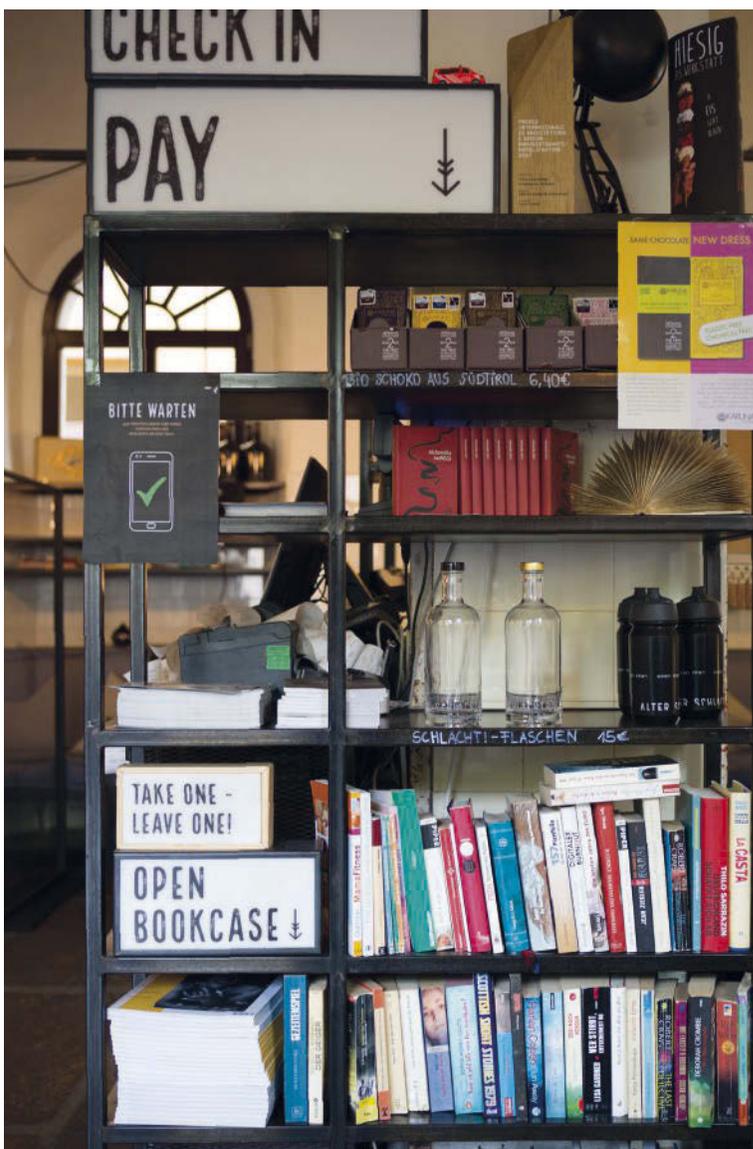
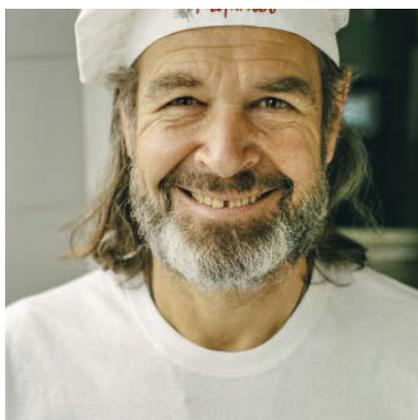
autunnali e resine lavorate a mano di Jasmin Castagnaro, dall'effetto «sole che filtra», con i colori dei boschi altoatesini.

Adesso qui è tempo di Törggelen (dal latino *torculum*, il torchio per spremere l'uva), ovvero dei tradizionali assaggi di vino novello, accompagnati da castagne arroste, salumi locali, crauti, zuppe e ravioli ripieni. Ammesse però anche degustazioni di vini come il Kerner, bianco della zona fresco e profumato, prodotto nella vicina Abbazia di Novacella, magari da provare con i formaggi dello chef e affinaio Hansi Baumgartner, da Degust, a Varna. Una realtà unica, che ha consentito la rinascita di produzioni tipiche molto particolari.

Per lanciarsi invece alla scoperta della gastronomia più creativa, ecco il ristorante AO dell'Hotel Haller, con gli chef Simon e Levin e la loro cucina sofisticata, arricchita di tutto ciò che la natura e i masi dei dintorni possono offrire. Nella struttura innovativa del Brix 0.1, nel più bel parco cittadino, Philipp Fallmerayer e Ivo Messner propongono invece sapori vicini e lontani, interpretati con nuova ricercatezza. Mentre all'Alter Schlachthof, il vecchio mattatoio, riqualificato dall'architetto Claudia Unterhauser con ambienti contemporanei nei quali si scorgono i riferimenti strutturali del →



Sotto e qui sopra, Helmuth e Benjamin Profanter, padre e figlio, maestri del pane bio: la pasta madre è del 1983, anno di nascita di Benjamin; bestseller, il Roggenkruste, con crosta di segale. A destra, un angolo del ristorante Alter Schlachthof, nel vecchio mattatoio, trasformato in un salotto per la città con B&B, dall'architetto Claudia Unterhauser, mantenendo la struttura originaria, con pavimento in pietra.





A sinistra, il Giardino dei Signori realizzato nel 1570 sul lato nord del Palazzo Vescovile, nel centro di Bressanone, con impianto «all'italiana». Sotto, lo chef Philipp Fallmerayer del ristorante Brix 0.1, che si specchia nel laghetto del Lidoparc di Bressanone; nella sua cucina, sapori di altrove e locali, come nell'insalata preparata con ortaggi coltivati nel maso del ristorante, qui sopra.



luogo originario, i piatti si accompagnano a eventi musicali.

Facile cadere in tentazione poi da Helmuth e Benjamin Profanter dell'omonimo panificio, giunto alla terza generazione. Fedeli al loro motto «dal grano al pane», producono oltre duecento tipi di pane e di dolci, all'insegna del biologico, con impiego di cereali coltivati in zona e persino un mulino di proprietà per macinarli. Pane, prodotti locali (da ritrovare al mercato del sabato e, amplificati con quelli artigianali, in quello di Natale), vino, ma anche acqua, che dalle sorgenti della Plose – la montagna che domina la città – scende ad alimentare le fontane di Bressanone, di Fortezza e di Varna, tutte di acqua potabile, purissima e leggera, con cui riempire le proprie borracce (a meno di non acquistare la bottiglietta d'acciaio proposta dalla campagna Refill), evitando le bottigliette di plastica, già bandite da rifugi e baite.

La consapevolezza del problema è sottolineata dal Water Light Festival, che tutti gli anni in primavera, tra installazioni di light art e opere di artisti da tutta Europa, offre numerosi spunti in tema. Il festival è patrocinato da Durst, azienda di tecnologie di produzione e stampa digitale avanzate, il cui quartier generale d'avanguardia, inaugurato nel 2019 a

Bressanone e progettato dallo studio Monovolume di Bolzano, è visibile dall'autostrada: uno slancio verso il futuro, aspettando l'apertura della Galleria di Base del Brennero (2030 circa) per la nuova linea ferroviaria, che abatterà tempi di trasporto merci e passeggeri e soprattutto l'inquinamento. Per un territorio sempre più verde, connesso con tutta Europa. ■

INDIRIZZI

Rudolf Leitgeb, via Portici Maggiori 26, tel. 0472 836429

Ristorante AO, Hotel Haller, via dei Vigneti 68,
tel. 0472 834601, byhaller.com

Brix 0.1, via del Laghetto 17, tel. 0472 268371, brix01.com

Alter Schlachthof, con B&B, Schlachthausgasse 4,
tel. 327 3621614, schlachthof.it – **Profanter**

Natur-Backstube, via Rio Scaleres 48, tel. 0472 885588,
profanter.it – **Jasmin Castagnaro**, Miyuca Design Studio,

via Plose, tel. 329 7480352, miyuca.it – **Hotel Forestis**

Dolomites, Palmschoß, tel. 0472 521008, forestis.it – **Degust**

Affineur, Bsackerau 1, tel. 0472 849873, Varna, degust.com

Il cuoco e affinatore di formaggi Hansi Baumgartner, di Degust, a Varna, specializzato nel perfezionare i sapori dei latticini, facendoli stagionare in un bunker della Seconda guerra mondiale.

