



2025

Sapori del Maso

Prodotti di qualità dell'Alto Adige



Gallo Rosso



Alto Adige – Terra di sapori

Il marchio “Gallo Rosso” vi invita a scoprire l’eccellenza dei prodotti dei masi dell’Alto Adige: gustosi, genuini e sani.

Un lavoro intenso in armonia con la natura e le stagioni. Un sapere antico, tramandato da secoli nella zona alpina, che coesiste e si amalgama con ricette nuove e moderne. Mani esperte trasformano con premura e attenzione i prodotti del campo, della stalla e della cantina fino ad ottenere prelibatezze senza pari. È così che nei masi dell’Alto Adige nascono i prodotti di alta qualità che vi presentiamo in questa brochure. A garanzia di questo livello qualitativo c’è il marchio “Gallo Rosso”, secondo il quale, ad esempio, le materie prime devono essere quasi esclusivamente di produzione propria e solo minime quantità possono essere acquistate da terzi. In questi rari casi, però, i prodotti provengono sempre e solo da altri masi dell’Alto Adige. Al termine del processo di produzione, le pietanze e i prodotti vengono sottoposti a dei rigorosi controlli di qualità e a delle degustazioni (maggiori dettagli a pag. 5). Solo superando questi test è possibile fregiarsi del marchio

di qualità. Così, quando acquistate un prodotto Gallo Rosso, potete essere certi della sua qualità e autenticità. Sempre più chef di alto livello (pag. 13) scelgono i prodotti dei masi: per le loro creazioni culinarie vogliono solo gli ingredienti regionali migliori, coltivati in modo sostenibile e nel rispetto della loro stagionalità. Così facendo, possono garantire una qualità che si vede, si annusa e si assapora.

I prodotti di qualità “Gallo Rosso” non sono disponibili solo nella ristorazione d’eccellenza dell’Alto Adige o direttamente dai contadini, ma anche presso alcuni rivenditori selezionati (sia supermercati, sia negozi di gastronomia) presenti in tutta la provincia (elenco a pag. 17).

Divertitevi a scoprire e gustare i prodotti genuini dei masi dell’Alto Adige – buon appetito!

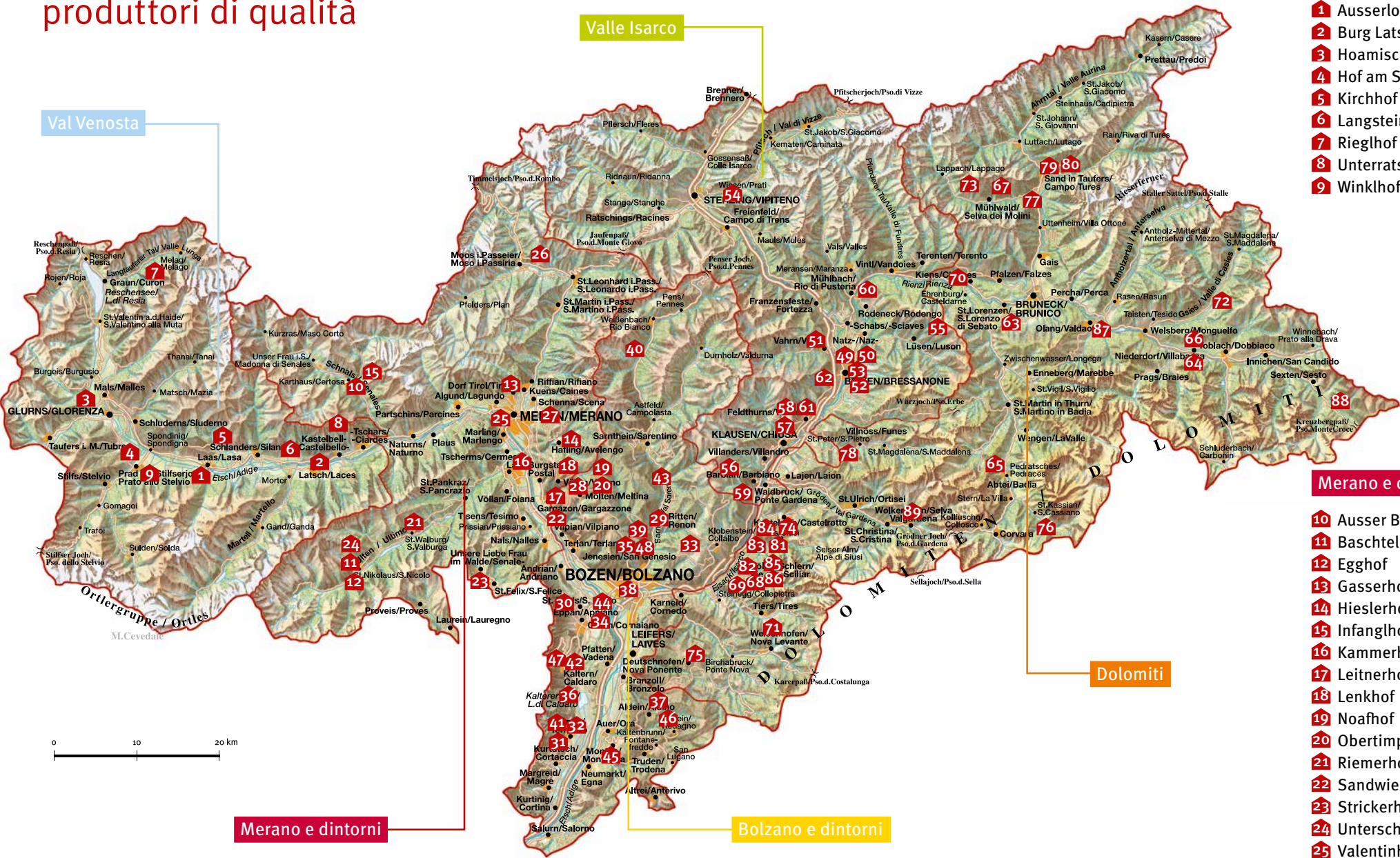
Daniel Gasser
Presidente dell’Unione
Agricoltori e Coltivatori
Diretti Sudtirolesi

Arno Kompatscher
Presidente della Provincia

Marco Galateo
Vicepresidente della Provincia,
Assessore all’Economia

Luis Walcher
Assessore all’Agricoltura
e al Turismo

Mappa di tutti i masi produttori di qualità



Val Venosta

1	Ausserloretzhof	pag. 22
2	Burg Latsch	pag. 23
3	Hoamisch	pag. 24
4	Hof am Schloss	pag. 25
5	Kirchhof	pag. 26
6	Langsteinhof	pag. 27
7	Rieglhof	pag. 29
8	Unterratschill-Hof	pag. 30
9	Winklhof	pag. 31

Merano e dintorni

10	Ausser Brugghof	pag. 35
11	Baschtele	pag. 36
12	Eggghof	pag. 37
13	Gasserhof	pag. 38
14	Hieslerhof	pag. 39
15	Infanglhof	pag. 40
16	Kammerhof	pag. 41
17	Leitnerhof	pag. 42
18	Lenkhof	pag. 43
19	Noafhof	pag. 44
20	Obertimpflerhof	pag. 45
21	Riemerhof	pag. 46
22	Sandwiesen-Hof	pag. 47
23	Strickerhof	pag. 48
24	Unterschweig	pag. 49
25	Valentinhof	pag. 50
26	Wegerhof	pag. 51
27	Weitgruber-Raffeis	pag. 52
28	Wieserhof	pag. 53

Bolzano e dintorni

29	Afingsbruckhof	pag. 56
30	Aignerhof	pag. 57
31	Ansitz Rynnhof	pag. 58
32	Ansitz Villa Raßlhof	pag. 59
33	Buchhütterhof	pag. 60
34	Fischerhof	pag. 61
35	Guggenbergerhof	pag. 62
36	Gut Kaltenburg	pag. 63
37	Kirinig	pag. 64
38	Neufeldhof	pag. 65
39	Oberfreihof	pag. 66
40	Rabensteinerhof	pag. 67
41	Römerhof	pag. 68
42	St. Quirinus	pag. 69
43	Steghof	pag. 70
44	Strickerhof	pag. 71
45	Tschauphof	pag. 72
46	Unich	pag. 73
47	Weingut Oberpreyhof	pag. 74
48	Widum Baumann	pag. 75

Valle Isarco

49	Griesserhof	pag. 78
50	Häuslerhof	pag. 79
51	Hubenbauer	pag. 80
52	Kircherhof	pag. 81
53	Knöspele	pag. 82
54	Kräutergärten Wipptal	pag. 83
55	Kreuzwiesen Alm	pag. 85
56	Messnerhof	pag. 86
57	Obergostner-Hof	pag. 87
58	Öbersthof	pag. 88
59	Pennhof	pag. 89
60	Santerhof	pag. 91
61	Schwarzielhof	pag. 92
62	Spielbergerhof	pag. 93

Dolomiti

63	Ausluger	pag. 96
64	Beerenhof	pag. 97
65	Chi Prä	pag. 98
66	Fasslerhof	pag. 100
67	Forerhof	pag. 101
68	Fronteggele	pag. 102
69	Fronthof	pag. 103
70	Gatscher-Hof	pag. 104
71	Hagneralm	pag. 105
72	Hintnerhof	pag. 106
73	Hochgruberhof	pag. 107
74	Hof zu Fall	pag. 108
75	Lehrnerhof	pag. 109
76	Lüch da Pçei	pag. 110
77	Mairhof	pag. 111
78	Mitterflitzhof	pag. 112
79	Moarhof	pag. 113
80	Neuhaus Hof	pag. 114
81	Obermalid	pag. 115
82	Partschillerhof	pag. 116
83	Pflegerhof	pag. 117
84	Simmele Müller Hof	pag. 118
85	Stanglerhof	pag. 119
86	Tasiolerhof	pag. 120
87	Unterhölzlhof	pag. 121
88	Unteroltlhof	pag. 122
89	Valin	pag. 123



Gallo Rosso – Vivere il maso

Masi certificati per le vostre vacanze, prodotti di alta qualità dai nostri venditori diretti, delizie fatte in casa della tradizione locale da gustare in osterie contadine selezionate, autentico artigianato contadino e meravigliose esperienze nella Scuola di cucina del Gallo Rosso – con il Gallo Rosso troverete solo il meglio dei masi dell’Alto Adige.

L’Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi ha riunito queste cinque offerte sotto il marchio “Gallo Rosso”, stabilendo standard di qualità rigorosi. L’obiettivo è sostenere l’attività degli agricoltori locali e avvicinare i consumatori al mondo unico dei masi altoatesini.

Vacanze in agriturismo – Grazie alle strutture di dimensioni piuttosto ridotte (il numero massimo di appartamenti è limitato a cinque), gli ospiti possono trovare un ambiente dove sentirsi veramente accolti e dove gustare prodotti contadini genuini.

Prodotti di qualità dal maso – Il Gallo Rosso garantisce la qualità di oltre 800 prodotti, tra cui confetture fatte in casa, formaggi, speck e molte altre prelibatezze.

Artigianato contadino – Nei masi dell’Alto Adige si riprende a lavorare a maglia, a tornire e a intagliare. Solo i pezzi unici e privi di difetti ottengono l’ambito marchio di qualità.

Osterie contadine – La guida “Masi con gusto” del Gallo Rosso vi accompagna nei luoghi più gustosi dell’Alto Adige. I prodotti serviti a tavola provengono in gran parte direttamente dai masi e dai campi, garantendo sapori inconfondibili.

Scuola di cucina del Gallo Rosso – Se siete affascinati dai sapori della cucina contadina, qui potete imparare a preparare un intero menù contadino sotto la guida attenta di cuochi esperti, utilizzando materie prime provenienti solo ed esclusivamente dai masi dell’Alto Adige. I piatti preparati vengono poi gustati in un’atmosfera familiare.

Se desiderate conoscere meglio lo stile di vita contadino dell’Alto Adige, visitate il sito ufficiale www.gallorosso.it per scoprire tutto quello che c’è da sapere sul marchio “Gallo Rosso”.

La nostra garanzia di qualità

Perché i consumatori non smettano di rinnovare la fiducia nei prodotti che scelgono, i contadini producono gli alimenti sotto il marchio “Gallo Rosso” rispettando le norme giuridiche e i criteri di qualità fissati in specifiche direttive.



Direttamente dal maso

Almeno il 75% delle materie prime lavorate proviene direttamente dal maso. Solo il 25% può essere acquistato da un altro maso altoatesino.



100% Alto Adige

La lavorazione dei prodotti avviene direttamente presso il maso.



Prodotti di qualità controllata

Ogni prodotto a marchio “Gallo Rosso” ha superato con successo una degustazione “anonima” eseguita da una commissione esterna di esperti.

Inoltre l'agricoltore è obbligato ad acquisire tutte le licenze di vendita necessarie e a rispettare ogni norma igienico-sanitaria prevista. L'impiego di additivi e coadiuvanti è rigidamente regolamentato. Sia i prodotti di base che gli additivi e i coadiuvanti devono essere privi di organismi geneticamente modificati. Si fa uso solo di provati e rispettosi metodi di conservazione.



Al momento dell'acquisto cercate il sigillo di qualità “Gallo Rosso”.



Una sottile differenza

Materie prime superlative e metodi di lavorazione tradizionali: l'unione di questi due elementi dà vita a prodotti contadini di altissima qualità. Grazie alla lavorazione attenta e precisa, gli elementi nutritivi e il sapore vengono preservati al meglio.

Cosa c'è dietro ai prodotti del marchio "Gallo Rosso"?

Da un lato, la posizione privilegiata e il clima soleggiato dell'Alto Adige, che permettono agli orti e ai frutteti di crescere rigogliosi e agli animali di vivere una vita salutare. Dall'altro, le conoscenze approfondite e la lunga esperienza delle contadine e dei contadini altoatesini, esperti nella coltivazione e nella trasformazione dei loro prodotti.

89 masi dell'Alto Adige hanno scelto di mettere in risalto il valore delle loro abbondanti risorse naturali e di commercializzarle sotto il marchio "Gallo Rosso". Questa scelta enfatizza la differenza tra i prodotti alimentari convenzionali e quelli contrassegnati dal sigillo di qualità "Gallo Rosso".

I prodotti contadini sono:

Sani: prodotti autentici, naturali, privi di coloranti e conservanti.

Sicuri: grazie ai processi trasparenti e tracciabili, dalla materia prima al prodotto finito.

Gustosi: produrre in piccole quantità garantisce una qualità superiore e un sapore più intenso rispetto alla produzione in massa.

Ecologicamente sostenibili: i cicli di produzione brevi e locali riducono l'impatto ambientale.

Economicamente sostenibili: la realizzazione di prodotti contadini crea un reddito aggiuntivo per le aziende agricole e contribuisce a preservare la struttura contadina su piccola scala dell'Alto Adige, mantenendola viva anche per le generazioni future.

Ricchi sapori contadini

Di seguito vengono presentati i 20 gruppi di prodotti, ciascuno con i criteri di qualità più importanti:



Frutta e verdura fresca

Coltivazione a terra
Senza l'uso di erbicidi
Senza l'uso di serre riscaldate



Funghi

Da agricoltura biologica
Senza conservanti
Essiccazione delicata



Succhi di frutta

Torbidi secondo natura
100% frutta
Senza additivi artificiali



Frutta essicata

Essiccazione all'aria
Max. 20% di umidità residua
Senza aggiunta di zolfo



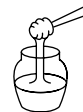
Sciroppi di frutta

Estratti di erbe 100% del maso
Senza additivi artificiali
Imbottigliati in vetro



Confetture di frutta

Senza aggiunta della polpa del frutto
Senza additivi artificiali
Riscaldamento delicato



Miele

Transumanza delle api solo in Alto Adige
Miele naturale senza additivi
Contenuto di acqua e zucchero controllato



Salse e conserve

Senza additivi artificiali
L'ingrediente piccante dal maso
Utilizzo di contenitori in vetro



Vini

Uva senza erbicidi
Intera lavorazione al maso
Solo bottiglie da 0,75l



Distillati

Senza coloranti artificiali
Analisi annuale del metanolo
Senza additivi artificiali



Carne fresca

Animali allevati in Alto Adige
Stabulazione libera
Mangimi senza aggiunta di antibiotici



Sidro

100% succo di frutta fresca
Senza concentrato di succo
Senza additivi artificiali



Aceti

Prodotto intermedio (vino, sidro, succo) senza fermentazione anomala
Senza additivi artificiali



Speck e insaccati

Animali nati in Alto Adige
Stabulazione libera
Speck senza sale nitrito



Birra

Grano per il malto 100% del maso
Senza l'uso di erbicidi
Senza additivi artificiali



Tisane ed erbe aromatiche

Da agricoltura biologica
Essiccazione delicata (<40 °C)
Senza additivi artificiali



Formaggi e latticini

Formaggio a base di latte crudo o termizzato
Senza conservanti
Cura naturale nella stagionatura



Gelato

Latte crudo 100% del maso
Gelato alla frutta min. 40% di frutta
Senza additivi artificiali



Uova di allev. all'aperto

Solo mangimi vegetali per le galline
Giardino d'inverno e accesso all'aperto
Mangimi senza aggiunta di antibiotici



Pane, pasta e cereali

Sementi senza OGM
Senza additivi artificiali
Forno a legna in pietra



Conservare la tradizione

Da secoli i masi altoatesini producono alimenti di alta qualità. Fino a qualche decennio fa, la vendita diretta di prodotti agricoli faceva parte della vita quotidiana dei contadini.

Una volta i consumatori potevano acquistare alcuni prodotti direttamente dal maso o i contadini vendevano i loro prodotti ai mercati in città. Con il ricavato acquistavano alimenti e beni che non potevano produrre nei propri masi.

Negli anni '60 le cooperative di lavorazione e di commercializzazione divennero sempre più importanti in Alto Adige. Le strutture cooperative indussero le aziende agricole a specializzarsi nella produzione di latte, frutta e uva. Attualmente circa il 90% dei contadini aderisce a una delle oltre 60 cooperative agricole che si occupano della lavorazione e della commercializzazione di prodotti agricoli.

A causa dell'elevato grado di organizzazione delle cooperative altoatesine, la vendita diretta dal maso ha notevolmente perso d'importanza fino agli anni '90. In tempi di concentrazione del mercato, le cooperative hanno dato e daranno senza dubbio un fondamentale contributo per conservare numerose piccole aziende familiari. La crescente importanza dei prodotti regionali apre però anche nuove possibilità per la vendita diretta dal maso.

Attualmente i venditori diretti di prodotti agricoli sono il 3%, con tendenza all'aumento: da una parte un numero crescente di consumatori richiede prodotti agricoli provenienti dal maso, dall'altra la vendita diretta offre ai contadini la possibilità di mantenere il lavoro agricolo come attività principale e quindi di ricavare un reddito supplementare nel maso.

Sempre più aziende agricole hanno l'opportunità di creare un valore aggiunto e di realizzare un ricavo supplementare grazie alla lavorazione e commercializzazione di generi alimentari di produzione propria.



Ingredienti di qualità per una cucina di alto livello



Chris Oberhammer

Tilia*

DOBBIACO

*“La mia cucina è rispettosa,
impulsiva, fresca e sorprendente”*

Nell’alta gastronomia, gli ingredienti sono il cuore di ogni piatto. Sono sempre di più gli chef altoatesini famosi che scelgono i prodotti di qualità dei masi locali. In questo modo, arricchiscono la loro cucina fondendo tra di loro tradizione e influenze internazionali.

Oggi, un grande chef si distingue non solo per le sue capacità tecniche e la sua creatività, ma anche per la conoscenza approfondita delle materie prime e degli ingredienti. Che si tratti di carne, verdure, uova o frutta, sempre più cuochi si informano dettagliatamente sulla qualità e sull’origine dei prodotti che impiegano, poiché sanno che le materie prime migliori fanno la differenza tra un piatto buono e uno straordinario.

Gli chef dell’Alto Adige apprezzano il gusto genuino dei prodotti dei masi, ma anche la possibilità di tracciarne l’origine con precisione. Questa trasparenza genera fiducia, e i rigorosi controlli del “Gallo Rosso” garantiscono una qualità costante anche per gli ospiti più esigenti.

Nella suggestiva serra del parco dell’ex Grand Hotel di Dobbiaco, lo chef stellato Michelin Chris Oberhammer incanta con la sua cucina creativa. Le sue ricette combinano tecniche all’avanguardia e prodotti contadini selezionati.

Tra i prodotti contadini che Chris Oberhammer impiega per i propri piatti, vanno annoverati i prodotti “Gallo Rosso” dei seguenti masi:

- Fasslerhof, Villabassa
- Hintnerhof, Valle di Casies/Pichl
- Öbersthof, Velturmo
- Römerhof, Termeno
- Unterhölzlhof, Valdaora



Andrea Irsara
Gourmet Hotel Gran Ander
BADIA

*“Chi sceglie i prodotti contadini,
cucina restando fedele alle proprie radici”*

Andrea Irsara porta avanti una tradizione di famiglia: sua nonna ha infatti lavorato come cuoca nel primo hotel della Val Badia. In virtù di questa eredità, la sua cucina si contraddistingue per il forte legame con la tradizione ladina, italiana e tirolese. Nei suoi piatti, Andrea unisce creatività e autenticità, utilizzando ingredienti naturali e principalmente locali che raccontano della propria terra.

Tra i prodotti contadini che Andrea Irsara impiega per i propri piatti, vanno annoverati i prodotti “Gallo Rosso” del seguente maso:

- Chi Prà, Badia



Manuel Ebner
Ansitz Rungghof
APPIANO/GIRLAN

*“Il Gallo Rosso mi assicura
prodotti di qualità senza compromessi”*

Per Manuel Ebner, la cucina è un laboratorio creativo dove ingredienti locali e internazionali si mescolano per realizzare piatti unici. Per lui, potersi affidare ai prodotti dei contadini locali è di fondamentale importanza.

Tra i prodotti contadini che Manuel Ebner impiega per i propri piatti, vanno annoverati i prodotti “Gallo Rosso” dei seguenti masi:

- Fischerhof, Appiano/Girlan
- Kirnig, Aldino
- Moarhof, Campo Tures/Ahornach
- Neuhaushof, Campo Tures/Ahornach
- Römerhof, Termeno



Robert Pernthaler
Jausenstation Moar
FUNES

*“Per una cucina locale,
è fondamentale il rapporto diretto con i fornitori”*

Robert Pernthaler è apprezzato per i suoi piatti genuini e stagionali, arricchiti sempre da un tocco di originalità. In qualità di membro di “Slow Food” Funes, il suo ristorante è una vera e propria chicca culinaria. Per la sua cucina alpina tradizionale utilizza solo prodotti dei masi locali e del proprio orto.

Tra i prodotti contadini che Robert Pernthaler impiega per i propri piatti, vanno annoverati i prodotti “Gallo Rosso” dei seguenti masi:

- Partschillerhof, Fiè allo Sciliar
- Römerhof, Termeno



Thomas Ortler
Flurin
GLORENZA

*“Coltiviamo ciò che la terra offre –
cuciniamo ciò che raccogliamo”*

Alla base della cucina gourmet innovativa di Thomas Ortler c'è una stretta collaborazione con i produttori agricoli della Val Venosta. Gli ingredienti freschi e stagionali disponibili al momento ispirano il suo menù, dove piatti tradizionali e influenze globali si incontrano.

Tra i prodotti contadini che Thomas Ortler impiega per i propri piatti, vanno annoverati i prodotti “Gallo Rosso” dei seguenti masi:

- Burg Latsch, Laces
- Hof am Schloss, Prato allo Stelvio
- Rieglhof, Curon Venosta/Langtaufers
- Winklhof, Prato allo Stelvio



Vicinissimo a voi

Chi non può acquistare i prodotti del marchio “Gallo Rosso” direttamente al maso, li trova anche in molti negozi alimentari specializzati dell’Alto Adige.

Grazie alla collaborazione con l’Unione commercio turismo servizi Alto Adige, i prodotti di qualità che portano il marchio “Gallo Rosso” fanno parte dell’offerta di molti negozi alimentari qualificati in tutta la provincia.

In questo modo i consumatori che apprezzano la qualità e l’autenticità dei prodotti contadini dell’Alto Adige hanno la possibilità di trovare questi prodotti alimentari unici vicino a loro e durante tutto l’anno.

Sia nei negozi di alimentari e generi vari, sia in quelli specializzati in alimenti biologici, fare la spesa significa avere sempre a disposizione non solo un assortimento specializzato, ma soprattutto la competenza di questi piccoli negozi qualificati.

Chi cerca più di 200 prodotti diversi del marchio “Gallo Rosso” in un unico punto di vendita, li trova nei mercati dei sapori “Pur Südtirol”, nello stesso edificio del Kurhaus di Merano, a Bolzano in Via della Mostra, a Bressanone in Via della Croce e a Brunico in Via Duca Sigismondo. In questi indirizzi si nota particolarmente quanto sia grande la varietà dei prodotti con il sigillo di qualità “Gallo Rosso”.

Val Venosta

Castelbello	NaveS
Malles	Pobitzer
Molini di Tures	MPREIS
Sluderno	Despar Pinggera

Merano e dintorni

Lana	Biokistl Südtirol C&C Amort Pur Südtirol
Lana/Völlan Merano	NaveS Biokistl Südtirol C&C Amort Siebenföcher Feinkost Pur Südtirol
Merano/Sinich	MPREIS
Naturno	Bottega dei Contadini
Tesimo	NaveS
Verano	Geschäft ZAR

Bolzano e dintorni

Appiano/Girlan	Doná frisch & gut
Appiano/St. Michael	MPREIS
Bolzano	C&C Amort
	Mila Shop
	Pro Natura - Bio negozio specializzato
	Pur Südtirol
Bolzano/Via Galvani	Iperpoli
Bolzano/Via Giuliani	MPREIS
Bolzano/Via Resia	Poli
Caldaro	Macelleria Mathá
Ora	Biokistl Südtirol
Termeno	MPREIS

Valle Isarco

Bressanone	Brimi Shop & Bar
	Poli
	Pur Südtirol
Chiusa	Panificio - Pasticceria - Market Gasser
Luson	Panificio - Pasticceria - Market Gasser
Vandoies	Caseificio Capriz
Varna	MPREIS
Vipiteno	Macelleria Frick
	Typisch Johann

Dolomiti

Braies	NaveS
Brunico/Centro	MPREIS
	Pur Südtirol
Brunico/Via Falzes	Mila Shop
Campo Tures	Despar Pircher
	Panificio Pasticceria Eppacher
Campo Tures/Mühlen	MPREIS
Castelrotto	Eurospar Dolomiti

Castelrotto	Famiglia Cooperativa di Castelrotto
	MPREIS
Castelrotto/Seis	Südtirol Products
	Schlernfrucht
Cornedo/Kardaun	Winestore
Dobbiaco	Latteria Tre Cime - Mondolatte
Fié allo Sciliar	Despar Dolomiti
Funes/Teis	Bottega di Tiso
Ortisei	Despar Dolomiti
Rasun Anterselva	Macelleria Steiner
San Candido	Kaufhaus Schäfer Eurospar
Selva di Val Gardena	Senoner Sarteur Despar
Sesto	NaveS
Valdaora	Agstner Bottega
Valle Aurina/Luttach	Eurospar Hopfgartner
Valle Aurina/St. Jakob	Bixner Piccolo Emporio
Valle Aurina/St. Johann	Ahrnah-Laden Despar
Valle di Casies	NaveS

Trovate i prodotti del Gallo Rosso anche in altri supermercati Despar, Eurospar e Interspar. Inoltre, molti prodotti sono venduti tramite i partner “Pur Südtirol” (www.pursuedtirol.com) e Gastrofresh (www.gastrofresh.it).

È anche possibile ordinare online prodotti del marchio “Gallo Rosso” sul sito www.gallorosso.it/online-shop oppure tramite l'app FROX.



3000 Qualitätsprodukte von
prodotti genuini da
Quality products from

500 Bauern & Manufakturen
agricoltori & produttori
farmers & artisanal producers

100% Made in South Tyrol

Meran/o
Lana
Bozen / Bolzano
Brixen / Bressanone
Bruneck / Brunico

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE
Südtirol
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Entdecke unseren Onlineshop:
Scopri il nostro shop online:
Discover our online shop:



www.pursuedtirol.com





Val Venosta

La Val Venosta è un'ampia vallata caratterizzata da prati, boschi e scoscese valli laterali. Le temperature miti, le molte ore di sole e la scarsa piovosità favoriscono la frutticoltura, in particolare nell'area centrale e meridionale, dove si sta diffondendo sempre più anche la viticoltura. In Alta Val Venosta dominano le coltivazioni di cereali e ortaggi, mentre in quota prevale l'allevamento.



Via al Bersaglio 11
39023 Lasa
Tel. 347 5318617
info@ausserloretzhof.it
www.ausserloretzhof.it

Ausserloretzhof

Günther Anton Tappeiner

Il maso “Ausserloretzhof” si trova direttamente sulla pista ciclabile a Lasa. L’emblema del maso è il vecchio canale di irrigazione “Kondlwaal”, la cui storia risale al secolo XII. La famiglia Tappeiner si occupa di un’attività molto “spiritosa”, la distillazione di acquaviti. Nella distilleria del maso vengono prodotte acquaviti di prima qualità con la più grande accuratezza.

Prodotti di qualità

acquavite di mele/0,2l, 0,5l
acquavite di pere/0,2l, 0,5l
acquavite di ciliegie/0,2l, 0,5l
acquavite di albicocche/0,2l, 0,5l
acquavite di sorbe/0,2l, 0,5l
acquavite di ginepro/0,2l, 0,5l
acquavite di prugne/0,2l, 0,5l
liquore all’albicocca/0,2l, 0,5l
e altri



Burg Latsch (Bio)

Irmi e Klaus Oberhofer

Da 25 anni il maso del castello di Laces è gestito in modo biologico, ora anche secondo le regole dell’agricoltura biodinamica. “Potete ritrovare questa qualità in tutti i nostri succhi biologici EVA: dal fruttato Golden Delicious alle gustose cuvée con barbabietola, mela cotogna o albicocca”, sottolinea la contadina Irmi. Al maso offrono, inoltre, patate fresche, barbatietole e cotogne di stagione e in più un aceto squisito.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,75l, 1l, 5l
succo di mela Bonita/0,75l
succo di mela cuvée/0,75l
succo di mela Golden/0,75l
succo di mela Pinova/0,75l
succo di mela-barbabietola/0,75l
succo di mela-cotogna/0,75l
aceto di mela/0,25l, 0,5l
condimento di mela/0,25l, 0,5l



Via Stazione 14
39021 Laces
Tel. 338 4235762
info@eva-bio.com
www.eva-bio.com



Al maso: su accordo telefonico
Online Negozi Ristorazione



Laatsch 96
39024 Malles
Tel. 346 1650556
0 333 6235906
karin.dietl@hotmail.com
www.hoamisch.com

Hoamisch (Bio)

Karin e Günther Wallnöfer

Questo maso dedito alla coltivazione di ortaggi e all'allevamento di bestiame si trova a Laatsch, nella soleggiata Val Venosta, ed è gestito in modo biologico. "Prodotti genuini e sani, il benessere degli animali e i cicli chiusi nel maso sono le nostre priorità assolute", spiega la contadina Karin. Vari ortaggi vengono lavorati a mano per creare spalmabili e conserve, venduti fino ad esaurimento delle scorte.

Prodotti di qualità

cetrioli sott'aceto/380g
verdure in agrodolce/380g
insalata di barbabietole rosse/390g
spalmabile di radicchio/125g
spalmabile di zucchine/125g



Hof am Schloss

Manuela e Florian Wallnöfer

Una famiglia contadina che si dà molto da fare è la famiglia Wallnöfer. Qui gli ospiti possono trascorrere una vacanza durante tutto l'anno. Accanto a deliziosi sciroppi e confetture di frutta, nella bottega del maso si possono acquistare miele, speck e insaccati di produzione propria. La carne fresca del proprio gregge è disponibile su prenotazione in pacchetti misti.

Prodotti di qualità

sciroppo di albicocche/0,5l
confettura di lamponi/230g
confettura di albicocche/230g
confettura di pere-mirtilli/230g
gelatina di cotogne/230g
pacchetto misto di vitello/5kg, 10kg, 15kg
speck
salamini affumicati
salame contadino



Via Castello 11
39026 Prato allo Stelvio/
Lichtenberg
Tel. 349 6622920
0 346 9572446
info@hof-am-schloss.com
www.hof-am-schloss.com



Bottega del maso
Online: app Frox
Mercato contadino:
mercoledì a Malles;
giovedì a Silandro
Negozi



Allitz Kirchhof 29
39023 Lasa
Tel. 338 6323654
0 348 7564820
info@kirchhof.bz.it
www.kirchhof.bz.it

Kirchhof

Christian Telser

Il maso “Kirchhof” è situato a 1.250 m d’altitudine, tra gli idilliaci paesini di montagna Allitz e Tanas sul Monte Sole, in Val Venosta. Da qui si gode di una bellissima vista sul ghiacciaio di Lasa e su tutto il fondovalle della Val Venosta di Mezzo. Al maso sono lavorati prodotti di altissima qualità. Oltre allo speck, ai salumi e alla carne fresca viene offerto su prenotazione anche pane contadino di produzione propria.

Prodotti di qualità

“Vinschger Paarl”

“Strutz”

pane integrale



Langsteinhof (Bio)

Gerd Gurschler

Il maso “Langsteinhof” si erge a 700 m di quota in posizione soleggiata. Qui si coltivano diverse varietà di mele come Gala, Baya Marisa (varietà dalla polpa rossa) e Mairac, come pure diverse varietà di pere secondo i criteri del metodo biologico. Queste vengono poi trasformate in frutta secca croccante, nonché in deliziosi succhi.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,25l, 0,75l, 3l

mele essiccate/50g, non confezionate



Via Tiss 31
39021 Laces/Goldrain
Tel. 335 6181619
gerd.gurschler@outlook.com
www.langstein.com



Al maso
Online: app Frox
Negozì



Vivere il maso

Vacanze in agriturismo, genuini prodotti di qualità dal maso, deliziosi piatti della cucina casereccia serviti in una “Stube” accogliente, autentico artigianato contadino e Scuola di cucina del Gallo Rosso – il marchio “Gallo Rosso” è la vostra guida alla scoperta delle migliori e più allettanti offerte dei masi altoatesini.



Gallo Rosso – Unione Agricoltori
e Coltivatori Diretti Sudtirolesi
info@gallorosso.it, www.gallorosso.it



Gallo Rosso

Rieglhof

Edmund Patscheider

Il maso “Rieglhof” è situato a 1.640 m di altitudine nella Valle Lunga. Il maso è gestito con grande entusiasmo e impegno dalla famiglia Patscheider. Nel piccolo caseificio il latte è trasformato in formaggi e yogurt di alta qualità.

Prodotti di qualità

formaggi molli

formaggi da taglio



Langtaufers 44
39027 Curon Venosta/
Langtaufers
Tel. 0473 633266
0 349 8718563
patscheider@rieglhof.it
www.rieglhof.it



Bottega del maso
Mercato contadino:
giovedì a Silandro
Negozi



St. Martin 38
39021 Laces/St. Martin
im Kofel
Tel. 328 8082566
perkmann.werner@libero.it

Unterratschill-Hof

Werner Perkmann

Il maso si trova su un pendio estremo a 1.285 m sul Monte Sole in Val Venosta. “La carne del vitellone è tenera come il burro e cuoce velocemente”, afferma il contadino Werner. Tutti gli animali vengono alimentati con fieno di prato di montagna e senza insilati, questo per garantire un’elevata qualità della carne. La carne “Latscher Bergbauernfleisch” viene consegnata gratuitamente dalla Val Venosta fino a Salorno, Bolzano e Bressanone. Nel maso si producono anche speck e carne di maiale.

Prodotti di qualità

pacchetto misto di vitellone/10kg, 15kg

pacchetto misto di ovino/7-10kg



Su prenotazione



Winklhof

Alois Burger

“Noi siamo contadini da generazioni”, dice Alois Burger. Dal 2008 al maso “Winklhof”, accanto all’allevamento di bovini e alla produzione di latte, la famiglia punta anche sulla produzione del pane. La segale, il frumento e il farro di produzione propria vengono macinati e con la farina viene preparato il pane. Presso la bottega del maso sono in vendita anche patate, speck e salsicce.

Prodotti di qualità

pane con semi di zucca

“Vinschger Paarl”

pane di noci

pane ai semi di girasole

“Strutzen”

“Leabelen”



Bottega del maso: aperta martedì e sabato dalle 8 alle 12
Mercato contadino: martedì a Prato allo Stelvio

Vicolo St. Johann 2
39026 Prato allo Stelvio
Tel. 0473 616413
0 349 5694606
burger.winklhof@gmail.com





Merano e dintorni

Nella zona di Merano, il clima mite e quasi mediterraneo nelle aree a bassa quota offre condizioni ideali per la frutticoltura e la produzione vinicola. Le valli laterali come la Val Passiria e la Val d'Ultimo presentano invece caratteristiche alpine con pascoli e aree boschive. Qui i masi praticano l'allevamento e offrono latticini e prodotti realizzati con erbe aromatiche e ortaggi di coltivazione propria.



Ausser Brugghof

Patrick Nischler

L'idilliaco maso "Ausser Brugghof" si trova a 1.100 metri sul livello del mare, in fondo alla Val Senales. Il giovane contadino Patrick coltiva un'ampia varietà di bacche e fiori e li trasforma in sciroppi e confetture innovativi. Con precisione affina le ricette per creare un'esperienza di gusto straordinaria. "I nostri sciroppi e le nostre confetture dovrebbero offrire un'esperienza di gusto come delle bacche e dei fiori appena raccolti", dice il contadino Patrick.

Prodotti di qualità

sciroppo di fiori di sambuco/0,25l, 0,5l, 3l, 5l

sciroppo di tarassaco/0,25l

confettura di fragole/230g

confettura di lamponi/230g

confettura di fiori di sambuco/230g



Al maso
Negozio
Ristorazione



Mittergraben 63
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 333 3346614

Baschtele

Edith Breitenberger

Il maso “Mittergraben”, situato in fondo alla Val d’Ultimo a 1.250 m, viene chiamato “Baschtele” dagli abitanti. Il suo nome ha origine dalla parola tedesca “basteln”, che significa “fare bricolage”. Assieme alla sua famiglia, Edith ha realizzato un sogno: possiede 60 capre Saanen bianche, il cui latte viene trasformato, con molta cura, in formaggio nel caseificio di proprietà.

Prodotti di qualità

formaggi freschi/latte caprino crudo

formaggi molli/latte caprino crudo

formaggi da taglio/latte caprino crudo



Egghof

Werner Trafoier

Il maso “Egghof” si trova a 1.320 m di altitudine ed è di proprietà della famiglia Trafoier da molte generazioni. Qui il latte fieno, gli sciroppi e le uova di allevamento all’aperto sono prodotti con molto amore e cura. I prati circostanti sono il regno delle galline, che circolano libere e vengono nutrite con mangimi provenienti da coltivazioni controllate e non OGM. Di notte le galline si ritirano nel pollaio, dove all’alba depongono le uova.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Egg 76
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 338 1186876
trafoierwerner@gmail.com



Bottega del maso: aperta da lunedì a venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 15 alle 18.30, sabato su richiesta telefonica
Mercato contadino: sabato a Merano, Via Galilei
Negozi



Al maso
Negozi
Ristorazione



Merano e dintorni

Merano e dintorni

Via Caines 34
39010 Caines
Tel. 0473 241098
0 340 7432398
urlaub@gasserhof-kuens.com

Gasserhof

Waltraud Pixner

In posizione soleggiata, il maso “Gasserhof” si trova a 590 m di quota a Caines presso Merano. Le erbe aromatiche, i frutti e le verdure raccolti da maggio a ottobre vengono trasformati in confetture, in conserve e in diversi sciroppi. “Per noi è importante che i prodotti siano il più naturali possibile”, spiega la contadina Waltraud.

Prodotti di qualità

sciroppo di basilico/0,5l
sciroppo di melissa/0,5l
sciroppo di menta/0,5l
confettura di mele-zenzero/230g
confettura di ciliegie/230g
purè di mele/350g
relish di mele e chili/150g
peperoncini sott’olio/350g
e altri



Hieslerhof

Christian Eschgfäller

Situato sull’altopiano di Avelengo, il maso “Hieslerhof” si erge a 1.353 m di altitudine. Qui si allevano le colonie di api prediligendo metodi rispettosi della natura e dell’ambiente. “La scelta di dove posizionare le colonie richiede cura e attenzione. Solo così le mie api possono raccogliere il nettare e il polline più puri”, spiega il giovane contadino Christian. In questo modo viene prodotto un miele dall’aroma inconfondibile.

Prodotti di qualità

miele millefiori/250g, 500g, 750g
miele di bosco/250g, 500g, 750g
miele cremoso/250g, 500g, 750g



Via Hinterdorf 24
39010 Avelengo
Tel. 335 6807967
info@hieslerhof.it



Bottega del maso: aperta giovedì dalle 14 alle 18 o su richiesta
Mercato contadino: sabato a Merano, Corso della Libertà



Al maso
Negozi
Ristorazione



Prodotto
dell'anno
MAMENBERT
2024



Katharinaberg 10
39020 Senales
Tel. 338 1743547
info@infangl.com
www.infangl.com

Infanglhof

Gotthard Rainer

Il maso “Infanglhof” sorge nell’incontaminata Val di Fosse nel cuore del Parco Naturale Gruppo di Tessa, a 1.430 m di altitudine. La famiglia Rainer gestisce il suo maso con impegno e passione. Da alcuni anni al maso “Infanglhof” si producono deliziose specialità di formaggio con il latte delle 9 mucche e delle 3 pecore. Le bestie vivono libere nella stalla, foraggiate con l’erba dei prati vicini. Le erbe aromatiche per i formaggi molli provengono dal proprio orto e dai prati circostanti.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri



Kammerhof

Nadia e Andreas Hillebrand

“Una corretta conduzione delle arnie è per noi molto importante”, afferma il giovane contadino Andreas. La posizione degli alveari, accuratamente scelta tra la mezza e l’alta montagna, conferisce al miele sapori unici. Oltre a vari tipi di miele, nel maso si producono anche sciroppi, succo di mela, composte di frutta, frutta secca e salviette di cera d’api.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,75l, 3l, 5l
miele di rododendro/250g, 500g, 1kg
miele millefiori/250g, 500g, 1kg
miele di castagno/250g, 500g, 1kg
miele di bosco/250g, 500g, 1kg
miele cremoso/250g, 500g, 1kg
miele in favo
polline



Via Feldgatter 19/2
39011 Lana
Tel. 333 4660394
info@kammerhof.it
www.kammerhof.it



Bottega del maso: aperta martedì e venerdì dalle 16 alle 19
Online: app Frox
Mercato contadino: martedì e sabato a Lana
Negozi Ristorazione



Al maso
Negozi
Ristorazione



Via Unterdorf 9
39010 Verano
Tel. 0473 278125
0 334 3524516
info@leitnerhof.it

Leitnerhof

Robert Kienzl

L'azienda frutticola e zootecnica "Leitnerhof" sorge a 1.000 m di altitudine sul versante sud della Valle dell'Adige. È qui che nasce lo squisito succo di mela di montagna noto non solo nella zona di Merano e dintorni. Il segreto del succo dorato del "Leitnerhof" risiede nell'elevato contenuto zuccherino e nella gradevole acidità, che danno al succo il suo sapore unico, pieno e puro.

Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l



Al maso
Online
Negozi
Ristorazione

Lenkhof

Georg Aichner

Il maso "Lenkhof" si trova sul Monzoccolo, nelle immediate vicinanze della terrazza panoramica "Knottnkino". La famiglia Aichner gestisce con grande dedizione il proprio maso con giardino, campi e caseificio. Oltre a formaggi, yogurt e altri prodotti caseari a base di latte di fieno, la bottega del maso offre deliziosi chutney, confetture e sciroppi. I chutney sono ottimi con i formaggi prodotti nel maso.

Prodotti di qualità

chutney alle carote/150g
chutney alla zucca/150g
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt bianco naturale



Bottega del maso: aperta
da lunedì a sabato dalle 10
alle 18 oppure su richiesta
Ristorazione



Via Malga Leadner 6
39010 Verano
Tel. 348 8276737
0 333 2447641
info@noafhof.it
www.noafhof.it

Noafhof (Bio)

Brigitte Gasser e Markus Ainhauser

Il benessere degli animali è molto importante per il “Noafhof”. Ecco perché i giovani contadini Brigitte e Markus hanno deciso di condurre un allevamento mobile di galline ovaiole. Non sono solo le galline a godersi un pascolo sempre fresco, ma anche i polli da carne biologici. “I nostri polli a crescita lenta sono una delizia per tutti”, spiega l'allevatore Markus. Questo maso biologico offre galline da brodo e patate (in autunno).

Prodotti di qualità

pollo/intero, metà
uova di allevamento all'aperto



Obertimpflerhof

Franz Innerhofer

Il maso è situato a 1.280 m d'altitudine a Verano. Il contadino è molto fiero dell'allevamento rispettoso delle esigenze dei maiali. Tanto spazio per muoversi e un'alimentazione naturale contribuiscono all'eccellente qualità della carne, la base per la produzione di speck e salumi. Chi desidera assaggiare le specialità del maso, ne ha l'occasione nella bottega al maso. Su richiesta si fanno visite guidate con merenda tirolese.

Prodotti di qualità

speck
fesa affumicata
coppa
salamini affumicati
salame contadino



Via Verano 90/1
39010 Verano
Tel. 335 7502249
info@obertimpfler.net
www.obertimpfler.net



Bottega del maso: aperta
venerdì dalle 9 alle 12 e dalle
15 alle 18 e sabato dalle 9
alle 12
Ristorazione



**Al maso
Negozio**





Riemerhof 169
39016 Ultimo/St. Walburg
Tel. 334 3200908
riemerhof@yahoo.com
www.riemerhof.it

Riemerhof

Melanie e Patrick Schwenbacher

Al maso “Riemerhof” in Val d’Ultimo (1.200 m) si coltivano erbe aromatiche che in seguito vengono trasformate in sciroppi e sali aromatizzati. “Grazie al clima di queste altitudini le nostre erbe crescono più lentamente acquistando un aroma ancora più intenso”, spiega soddisfatta la coltivatrice Melanie. Nascono così degli sciroppi squisiti.

Prodotti di qualità

sciroppo di basilico-verbena/0,5l
sciroppo di erbe di montagna/0,25l
sciroppo di rosmarino-limone/0,5l
sciroppo di timo selvatico-malve/0,25l



Sandwiesen-Hof

Magdalena e Peter Thuile

Circondato da frutteti, dal 2011 il maso “Sandwiesen-Hof” produce diversi tipi di sidro di mele. Il contadino Peter porta con sé dalla sua carriera professionale la passione e la competenza nello sviluppo dei sidri. Le varianti del sidro sono caratterizzate dalla loro leggerezza e armonia e dall’aroma fruttato. Senza zuccheri residui e con una bassa gradazione alcolica, sono un’esperienza di gusto speciale.

Prodotti di qualità

sidro di mela/0,75l
sidro di mela cuvée/0,75l
sidro di sambuco-mela/0,75l



Via Stazione 23
39010 Gargazzone
Tel. 333 2528422
info@sandwiesenhof.it
www.sandwiesenhof.it

 **Bottega del maso:** aperta su richiesta telefonica
Negozi
Ristorazione



 **Al maso**
Online
Negozi



Untere 10
39010 Senale-S. Felice
Tel. 320 9388732
christiandona3@gmail.com

Strickerhof

Martha Mitterer e Christian Donà

Lo “Strickerhof” è situato in una posizione tranquilla a 1.250 m di altitudine, immerso tra prati e boschi. Qui le galline allevate all’aperto sono tenute in condizioni ideali. “L’ampio spazio per l’esercizio fisico offre alle nostre galline molte possibilità di beccare e razzolare”, sottolinea il giovane contadino Christian. Inoltre, c’è un giardino d’inverno rivolto a sud-ovest, che offre agli animali moltissimo sole anche nelle giornate fredde.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Unterschweig (Bio)

Thomas Berger

Il maso “Unterschweig” si trova a 1.700 m d’altitudine sul lato soleggiato della Val d’Ultimo. Nel caseificio del maso si producono diversi formaggi a base di latte crudo. Particolarmente richiesti sono i diversi formaggi affinati con erbe aromatiche di produzione propria. Anche il formaggio di montagna e il formaggio di pepe sono molto apprezzati dalla gente locale e dagli ospiti.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt di lamponi da bere



Unterschweig 267
39016 Ultimo/St. Nikolaus
Tel. 331 9771431
0 366 4498890
unterschweig@brennercom.net
www.uab.it/unterschweig




Bottega del maso
Negozzi




Negozi
Ristorazione



Venditore
diretto
dell'anno
2024



Merano e dintorni

Merano e dintorni

Via Bersaglio 143
39012 Merano
Tel. 333 1748052
info@valentinhof.bio
www.valentinhof.bio

Valentinhof (Bio)

Lukas Unterhofer

Facilmente raggiungibile il maso “Valentinhof” di Merano è un’azienda agricola biologica dedita alla coltivazione di un’ampia varietà di verdure e di frutta, quest’ultima a semi e a nocciolo. Inoltre, presso la bottega del maso, aperta tutto l’anno, sono in vendita anche altri prodotti.

Wegerhof

Gerlinde e Hannes Platter

Il maso “Wegerhof” si trova in posizione soleggiata in Alta Val Passiria a 1.315 m di quota. Con impegno e dedizione la famiglia Platter produce yogurt, burro, ricotta e diverse specialità di formaggio, che nella cantina del maso raggiungono la stagionatura ottimale, sviluppando le loro qualità organolettiche.

Stuls 21
39013 Moso in Passiria
Tel. 347 3234665
wegerhof@hotmail.de



Prodotti di qualità

frutta fresca
verdura fresca



Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti
burro



Bottega del maso:
mercato contadino:
martedì a Caldaro;
sabato a Merano, Via Galilei



Bottega del maso:
aperta tutto l’anno.
Gli orari attuali sono
consultabili sul sito web.



Merano e dintorni

Merano e dintorni

Via Naif 29c
39012 Merano
Tel. 338 1694548
info@weitgruber-raffeis.com
www.weitgruber-raffeis.com

Weingut Weitgruber-Raffeis

Daniela e Jürgen Weitgruber

La tenuta “Weitgruber-Raffeis” è circondata da viti e meli nella soleggiata Merano. Il contadino Jürgen ha vinificato il suo primo vino all’età di 16 anni e oggi gestisce l’azienda con grande passione, insieme a sua moglie Daniela. “Grazie alle diverse altitudini, che variano dai 300 e i 600 metri di quota, la nostra selezione di vini presenta una varietà di caratteri unica”, sottolinea il contadino Jürgen. Il maso offre anche succo di mela.



Bottega del maso: aperta da aprile a ottobre martedì, venerdì e sabato dalle 16 alle 19
Online Negozi Ristorazione

Prodotti di qualità

Chardonnay DOC
Cuvée Maiensis
Pinot Bianco DOC
Raffeis Rosé vino rosato
Pinot Noir DOC
Schiava
Lagrein DOC



Wieserhof

Markus Aichner

“Quando lavoro nella stalla o osservo i bovini al pascolo, sento che i miei animali sono felici”, sottolinea il contadino Markus dal maso “Wieserhof” di Verano (1.204 m). Il macellaio esperto attribuisce grande importanza ad un allevamento delle vacche il più naturale possibile, con molto spazio e movimento. La carne del maso “Wieserhof” è disponibile su prenotazione e viene consegnata a domicilio.

Prodotti di qualità

pacchetto misto di manzo/8kg, 12kg
Salami



Su prenotazione Online: app Frox



Bolzano e dintorni

La Bassa Atesina e l'Oltradige presentano un ampio fondovalle con pendii sabbiosi e argillosi rivolti a sud-est e sud-ovest, lunghe giornate di sole e notti fresche. Qui cultura e paesaggio sono plasmati dalla viticoltura. Nelle aree più elevate come l'altopiano del Renon, S. Genesio e Montagna il clima subalpino favorisce la coltivazione di frutta, ortaggi e cereali. In queste zone così come nella boscosa Val Sarentino è molto diffuso anche l'allevamento.



Niederwangen 2/a
39058 Sarentino
Tel. 349 5819716

Afingsbruckhof

Robert Thurner

Il maso “Afingsbruckhof” è situato a 600 m d’altitudine, nella parte più meridionale del comune di Sarentino. Grazie alla posizione protetta, qui cresce una grande varietà di frutti, bacche, verdure e rarità, trasformata in confetture di frutta, sciroppi, conserve, salse e pesti deliziosi. Al maso si producono inoltre uova di quaglia fresche.

Prodotti di qualità

sciroppo di lamponi/0,5l
sciroppo di menta/0,5l
confettura di more/210g
confettura di physalis/210g
peperoni sott’olio/180g
crema di topinambur/180g
ketchup/100g
uova di quaglia
e altri



Aignerhof

Stephan Ausserer

L’“Aignerhof” è un maso avito, di proprietà della famiglia Ausserer da oltre 200 anni. A 780 m di quota, maturano le mele della varietà Golden Delicious, che con cura vengono trasformate in un succo di mela corposo e naturalmente torbido. “Da noi ogni fase della produzione è realizzata a mano. Così, ogni sorso del nostro succo di mela è puro piacere”, sottolinea il contadino Stephan.

Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l



Via Perdonig 13
39057 Appiano
Tel. 0471 660040
0 339 4579189
info@aignerhof.bz.it
www.aignerhof.bz.it



Bottega del maso
Ristorazione



Al maso: su accordo telefonico
Mercato contadino: martedì a Bolzano, Piazza Mazzini; venerdì a Bolzano, Piazza municipio; sabato a Sarentino



Via Schneckenthaler 13
39040 Termeno
Tel. 340 6888126
info@rynnhof.com
www.rynnhof.com

Ansitz Rynnhof (Bio)

Nathalie Bellutti e Georg Fink

Il maso biologico “Rynnhof”, una tenuta con 600 anni di storia, si trova nella parte più antica del paese di Termeno. Dal 2011, nelle cantine del “Rynnhof” prendono vita vini pregiati. Oltre al vino, nella bottega del maso si possono acquistare spalmabili e sciroppi fatti in casa. La tenuta “Rynnhof” offre anche vacanze in agriturismo.

Ansitz Villa Raßlhof

Anke e Walter Gamper

Al maso “Raßlhof”, la viticoltura è una passione che dura da generazioni. “Dal 1889 la nostra famiglia produce vini in armonia con la natura, seguendo la propria antica tradizione”, spiega il viticoltore Walter Gamper. Il maso, con una superficie viticola di 1,9 ettari, è anche uno dei più piccoli produttori di vini DOC dell'Alto Adige. I vini del maso si distinguono per la loro caratteristica legata al metodo di produzione tradizionale.

Via A. v. Keller 11
39040 Termeno
Tel. 335 7032585
info@fam-gamper.com
www.buschenschank.it



Bottega del maso: aperta
su richiesta
Negozi
Ristorazione

Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Pinot Bianco DOC
Rosé Rynn vino rosato
Lagrein DOC
Rynn vino rosso
Schiava DOC



Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Pinot Bianco DOC
Lagrein Riserva DOC
Schiava



Bottega del maso
Negozi
Ristorazione



Wolfsgruben 8
39054 Renon/Oberbozen
Tel. 0471 345610
0 338 8409438
info@buchhuetterhof.com
www.buchhuetterhof.com

Buchhütterhof

Thomas Messner

Il maso “Buchhütterhof” è ubicato a 1.200 m di altitudine nei pressi delle piramidi di terra del Renon. L’ampio spazio all’aperto e i mangimi senza organismi geneticamente modificati costituiscono un ambiente ottimale per l’allevamento delle galline. Anche nella stalla il contadino, aperto all’innovazione, assicura il benessere dei suoi animali. Condizioni ideali per produrre uova di allevamento all’aperto di alta qualità.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Al maso: da lunedì a venerdì
dalle 8 alle 10
**Negozi
Ristorazione**

Fischerhof

Martin Mauracher

Da oltre 50 anni al maso “Fischerhof” si distillano eccellenti grappe con le vinacce provenienti dai vitigni del maso stesso. Per dare un nuovo slancio all’antica tradizione, da qualche tempo si producono anche squisite acquaviti di frutta ottenute dalla distillazione di pere Williams, albicocche e altri tipi di frutta e di bacche. La bottega del maso invita a fare delle degustazioni e a passare delle ore piacevoli.

Prodotti di qualità

grappa Gewürztraminer/0,2l, 0,5l
grappa Lagrein/0,2l, 0,5l
acquavite di mele/0,5l
acquavite di albicocche/0,35l
acquavite di sorbo/0,2l
gin di ginepro/0,5l
liquore alle noci/0,5l
liquore al cirmolo/0,35l
e altri



**Bottega del maso
Negozi
Ristorazione**

Schreckbichl 12
39057 Appiano/Girland
Tel. 0471 660627
0 339 5204486
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it



Via Afing 31
39050 S. Genesio
Tel. 346 1366891
info@guggenbraeu.com
www.guggenbraeu.com

Guggenbergerhof

Johann Stuefer

Il maso “Guggenbergerhof” si trova ad Afing, a 960 m di quota, ed è di proprietà della famiglia Stuefer da 200 anni. Nei terreni intorno al maso si coltivano orzo e grano, impiegati per la produzione di birra. “Il luppolo selvatico e aromatico coltivato in casa viene impiegato per produrre vari tipi di birra dal gusto unico ed emozionante, etichettati con il nome “Guggenbräu”, sottolinea il giovane contadino Matthias.

Prodotti di qualità

Kellerbier Guggenhell/0,33l, 0,75l
Kellerbier Guggendunkel/0,33l, 0,75l
Kellerpils Summerfrische/0,33l, 0,75l
Birra bianca Guggenweisse/0,33l, 0,75l
Pale Ale Hopfenliab/0,33l, 0,75l
Brown Ale Craftvoll/0,33l, 0,75l



Gut Kaltenburg

Juliana Daum e Barbara Lochmann

La tenuta “Gut Kaltenburg” è adagiata tra vigneti e frutteti nel cuore della classica località vinicola di Caldaro. La famiglia Lochmann si serve delle uve e dei frutti della tenuta per la produzione dei suoi distillati aromatici. “Il know-how, ma anche il terreno, il clima mite e il prendersi cura delle piante contribuiscono a rendere i nostri distillati ancora più fruttati”, spiega la mastro distillatore Juliana. È possibile effettuare tour della distilleria e degustazioni nella bottega del maso.

Prodotti di qualità

grappa Lagrein/0,2l, 0,5l
grappa Schiava/0,2l, 0,5l
grappa 1610/0,2l, 0,5l
liquore amaro/0,2l, 0,5l
liquore alla camomilla/0,2l, 0,5l



San Giuseppe al Lago 7
39052 Caldaro
Tel. 340 4521844
gut@kaltenburg.it
www.kaltenburg.it

 **Bottega del maso:** aperta tutto l'anno
Negozi
Ristorazione





Via Thal 10
39040 Aldino
Tel. 340 8696047
0 333 7239195
info@kirnig.com
www.kirnig.com

Kirnig (Bio)

Josef Obkircher e Andreas Kalser

Dietro il nome “Kirnig” ci sono due giovani e innovativi contadini: Andreas del maso “Koflhof” e Josef del maso “Hof im Thal” di Aldino. I due amici coltivano funghi nobili tutto l’anno. “I nostri funghi nobili sono biologici, “kirnig” e veri. E “kirnig” nel nostro dialetto significa vitale e potente”, spiegano i due. Inoltre, producono vino, mele, mirtilli e ciliegie.

Prodotti di qualità

orecchioni freschi
cardoncelli freschi
shiitake freschi
cardoncelli sott’aceto/220g
shiitake sott’aceto/220g
shiitake secchi/25g, 50g



Neufeldhof

Michael Komiss

Il maso “Neufeldhof” è situato nel cuore della più grande zona frutticola unita d’Europa. Nel fondovalle, nei pressi di Bolzano, la famiglia Komiss si è specializzata non solo nella produzione di mele, ma anche nella produzione di frutta essiccata. Questo garantisce un sapore intenso insieme alla conservazione delle sostanze nutrienti e degli aromi naturali.

Prodotto di qualità

mele essiccate/50g, 100g



Via Leopold 16
39100 Bolzano
Tel. 0471 633129
0 338 5090781
info@frutty.it
www.frutty.it



 **Al maso**
Online: app Frox
Negozi
Ristorazione



Hinterflaas 11
39050 S. Genesio
Tel. 347 7057770
oberfreihof@gmail.com

Oberfreihof (Bio)

Julia Burger e Klaus Egger

Al maso “Oberfreihof” di S. Genesio, a 1.500 m d’altitudine, vivono circa 600 quaglie. “Ci sta a cuore che le nostre quaglie e i loro fratelli maschi nascano e crescano nel nostro maso. Mangimi biologici di alta qualità e una generosa quantità di spazio offrono le migliori condizioni per avere quaglie felici, uova squisite e carne migliore”, dice la contadina Julia.

Prodotti di qualità

uova di quaglia
carne di quaglia



Rabensteinerhof (Bio)

Peter Gross

Le mucche, i vitelli e i maiali allevati al maso “Rabensteinerhof” se la passano particolarmente bene: in inverno stanno in una luminosa stalla e d’estate in una soleggiata malga. “Dall’incrocio tra le razze Grigio Alpina e Limousin nasce una carne biologica particolarmente tenera”, spiega Peter, allevatore per passione. La carne è confezionata sottovuoto e viene consegnata a domicilio. Inoltre, alla bottega del maso sono disponibili anche speck e insaccati.

Prodotti di qualità

pacchetto misto di vitellone/8kg, 10kg, 12kg, 15kg
pacchetto misto di vitello/8kg, 10kg, 12kg, 15kg
pacchetto misto di suino/8kg, 10kg, 12kg, 15kg
speck
manzo affumicato
polpettone “Leberkäse”
salsiccia di prosciutto
e altri



Muls 6a
39058 Sarentino
Tel. 349 3417713
info@rabensteinerhof.com
www.rabensteinerhof.com



Su prenotazione
Bottega del maso: aperta
martedì dalle 16 alle 19,
venerdì dalle 15 alle 18,
sabato dalle 9 alle 12 e
domenica su richiesta
Online: app Frox



Al maso: su accordo
telefonico
Negozi
Ristorazione



Via Andreas Hofer 48
39040 Termeno
Tel. 339 5955989
o 333 2907817
christianom513@gmail.com

Römerhof

Mariagrazia e Christian Giovanett

Presso il maso “Römerhof” la famiglia Giovanett coltiva un’antica varietà di mais, che fino a 50 anni fa in bassa atesina era conosciuta con il nome di “Tirggplent”. Lavorata secondo antichi metodi, da questa pannocchia, dal tipico colore arancione scuro, nascono cinque varietà di farina di mais senza glutine. Inoltre, nel maso è disponibile riso di produzione propria.

Prodotti di qualità

farina di mais macinata fine/500g, 1kg
farina per mosa/500g, 1kg
farina di polenta/500g, 1kg
farina di polenta integrale/500g, 1kg
polenta bianca integrale/500g, 1kg



St. Quirinus (Bio)

Robert e Michael Sinn

In mezzo ai vigneti si erge una collina con vista sul lago di Caldaro: proprio qui, dal 2013, la famiglia Sinn produce vini biologici. La cantina è stata progettata secondo il principio “dall’alto verso il basso”. Ciò significa che le uve vengono lavorate in modo particolarmente delicato, sfruttando la forza di gravità. Vengono utilizzate sia le varietà resistenti “PIWI”, sia vitigni tradizionali e autoctoni. L’affinamento avviene in botti di legno e acciaio e in anfore di argilla.

Prodotti di qualità

Chardonnay DOC
Planties Weiss vino bianco
Pinot Bianco DOC
Planties Rosé vino rosato
Pinot Nero DOC
Kalterersee DOC
Lagrein DOC
Quirinus Brut spumante
e altri



Oberplanitzing 4b
39052 Caldaro
Tel. 329 8085003
o 335 5406263
info@st-quirinus.it
www.st-quirinus.it



Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18. Su prenotazione visite guidate con degustazione dei vini lunedì e sabato alle 17
Negozi Ristorazione



Vormeswald 2
39058 Sarentino
Tel. 379 2738279
info@steghof.it
www.steghof.it

Steghof (Bio)

Hannes Frei

Il maso “Steghof” si trova a 900 m di altitudine nella Val Sarentino con vista sulla Forcella Sarentina. Nel piccolo e innovativo caseificio, il contadino Hannes produce burro e squisiti formaggi utilizzando metodi artigianali tradizionali. Grande importanza viene data anche al benessere degli animali: “Essi godono di un allevamento con molto spazio e movimento”, spiega Hannes.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
burro
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti



Strickerhof (Bio)

Karl Kasseroller

Il maso “Strickerhof” è collocato in mezzo ai frutteti nella conca di Bolzano, presso Castel Firmiano. Il maso a coltivazione biologica ha una lunga tradizione vinicola. Dal 1907 l'uva del maso viene trasformata in vini pregiati. Oggi, la famiglia, nella propria bottega, offre anche frutta fresca di stagione, gelatina di cotogno, distillati, succhi di mela puri e miscelati e succo d'uva.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l, 5l
succo d'uva naturale torbido/0,75l
bevanda brulè alla mela/1l
Chardonnay DOC
Moscato d'Oro DOC
JPK Rosé vino rosato
Lagrein DOC
Schiava DOC
e altri



Via Bolzano 62
39057 Appiano/Frangart
Tel. 0471 633402
0 349 5592134
service@
strickerhof-frangart.it
www.strickerhof-frangart.it



 Bottega del maso
Negozio
Ristorazione



Via Pinzon 28
39040 Montagna
Tel. 339 8264366
0 338 6915200
tschauphof@gmail.com

Tschauphof

Maria Theresia e Klaus Jageregger

Il maso “Tschauphof” si trova a 450 m di altitudine, nella soleggiata Bassa Atesina. Qui crescono molti frutti e bacche, che nel maso vengono trasformati in deliziose confetture, salse e sciroppi. Allo “Tschaup-hof” si produce anche prezioso miele. “Le api sono importanti per la natura e l’ambiente e producono miele della migliore qualità”, sottolinea l’appassionato agricoltore e apicoltore Klaus Jageregger.

Prodotti di qualità

sciroppo di lamponi/0,5l
sciroppo di fiori di sambuco/0,5l
nettare di albicocche/0,2l
nettare di pesche/0,2l
confettura di lamponi/260g
confettura di albicocche/260g
miele/250g, 500g
antipasto di verdure/180g
e altri



Unich

Robert Gurndin

I campi del maso “Unich” si trovano a 1.400 m d’altitudine e si estendono fino alla gola del “Bletterbach”, il “Canyon dell’Alto Adige”, che fa parte del patrimonio naturale UNESCO. Sul maso crescono deliziosi frutti e bacche che vengono trasformati in sciroppi e confetture di frutta. Inoltre, il delizioso pane contadino viene prodotto impiegando grano del maso. Sono in vendita anche tagli di carne fresca e speck.

Prodotti di qualità

sciroppo di ribes/0,5l
sciroppo di menta/0,5l
confettura di uva spina/300g
confettura di prugne/300g
pane a lievitazione naturale
“Schüttelbrot” pane croccante di segale
pane dolce a base di pasta lievitata
speck
e altri



Lerch 21
39040 Aldino
Tel. 0471 886747
0 348 0663589
robert.gurndin@rolmail.net
www.unichhof.com




**Bottega del maso
Negozi**



Via Garnellen 2
39052 Caldarò
Tel. 0471 962216
info@oberpreyhof.it
www.oberpreyhof.it

Weingut Oberpreyhof

Markus Seppi

Da generazioni la famiglia Seppi trasforma le proprie uve in vini pregiati e grappe particolarmente piacevoli. “Occupandoci noi stessi di ogni singolo passo del processo produttivo, garantiamo il massimo della qualità”, spiega il contadino Markus Seppi. A richiesta si organizzano degustazioni e visite guidate alla cantina e alla distilleria.

Prodotti di qualità

Chardonnay DOC
Moscato d’Oro DOC
Schiava Grigia DOC
Kalterersee DOC
Lagrein DOC
Schiava DOC
grappa Moscato d’Oro/0,5l
grappa Lagrein/0,5l



Widum Baumann (Bio)

Thomas Widmann

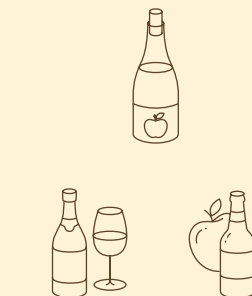
A 1.048 metri di altitudine, sui pendii soleggiati del maso biologico “Widum Baumann”, maturano mele e uve dal sapore davvero unico. Da un processo di pressatura molto delicato delle mele di montagna, nasce un succo squisito e un sidro inconfondibile. Grazie all’altitudine, i vini del maso presentano delle caratteristiche particolari.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,25l, 1l
succo di mela Jonagold/0,75l
succo di mela Topaz/0,75l
succo di mela Pinova/0,75l
Offweiss vino bianco
Pinot Bianco
Pinot Nero
Offrot vino rosso
sidro di mela/0,75l



Brunner 1
39050 S. Genesio/Afing
Tel. 335 6956153
0 335 8278226
info@widum-baumann.com
www.widum-baumann.com



Al maso
Negozio
Ristorazione



Valle Isarco

La Valle Isarco, stretta e allungata, è caratterizzata da ripidi pendii e forti contrasti: sull'assolato versante meridionale intorno a Bressanone crescono meli e altri alberi da frutto e si producono vini bianchi aromatici. Nelle aree che si estendono fino alla Val di Vizze prevalgono agricoltura, prati e boschi, mentre negli alpeggi si praticano l'allevamento e l'agricoltura di montagna.



Vicolo Griess 5
39040 Varna
Tel. 339 6691485
griesserhof@
brennercom.net
www.griesserhof.it

Griesserhof

Paul Huber

Al “Griesserhof” la viticoltura ha una tradizione molto lunga. “Già nel XIV secolo, il colle “Golser Hügel” veniva elogiato come un eccellente terreno vinicolo”, racconta Paul Huber. Su questa collina morenica di origine glaciale, ai nostri giorni le vigne prosperano dando ai vini prodotti al “Griesserhof” un carattere fresco e fruttato. I vini vengono anche consegnati a domicilio.

Prodotti di qualità

Gewürztraminer DOC
Grüner Veltliner DOC
Kerner DOC
Müller Thurgau DOC
Sauvignon DOC
Sylvaner DOC
Pinot Noir LILITH vino rosato
Pinot Noir



Häuslerhof

Karin e Konrad Delazer

Il maso “Häuslerhof” si trova a 820 m d’altitudine sull’altopiano soleggiato di Naz-Sciaves, circondato da tante piantagioni di meli. In autunno, quando le mele nei frutteti del maso sono mature, vengono spremute con cura nel maso per ottenere il succo di mela. Il suo gusto pieno lo rende un’ottima bevanda dissetante, in vendita nella bottega del maso insieme a confetture di frutta, sciroppi, miele, vini e sidro frizzante.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l, 5l, 10l
bevanda brulè alla mela/1l
confettura di lamponi/250g
confettura di albicocche/250g
confettura di prugne/250g
sidro di mela/0,75l
Quessarar vino bianco
Cabermor vino rosso
e altri



Via Michael Pacher 1
39040 Naz-Sciaves/Raas
Tel. 0472 412519
0 338 7454911
info@haeuslerhof.net
www.haeuslerhof.net



Bottega del maso: aperta
mercoledì e sabato dalle 16
alle 19 oppure su richiesta
telefonica
Ristorazione



Schattengasse 12
39040 Varna
Tel. 0471 830051
info@hubenbauer.com
www.hubenbauer.com

Hubenbauer

Elisabeth Stolz

Elisabeth Stolz si è fatta conoscere per la produzione di gelati presso il maso “Hubenbauer”. “Coltiviamo al maso le bacche, i frutti e le erbe per il gelato alla frutta: grazie alla qualità degli ingredienti riusciamo a regalare un’esperienza gustativa rinfrescante e stupefacente”, spiega Elisabeth. Il maso è anche un’osteria contadina e, oltre ai vini, produce succhi di frutta, speck e birra artigianale.

Prodotti di qualità

gelato alle mele e basilico
gelato alla birra
gelato alle fragole
gelato ai cetrioli e menta
gelato ai lamponi
gelato ai fiori di sambuco
gelato ai cachi
gelato alle albicocche
e altri



Kircherhof (Bio)

Verena Noflatscher

Il maso “Kircherhof” risale al XVI secolo ed è di proprietà della famiglia Noflatscher da quattro generazioni. Si coltiva una grande varietà di frutta e verdura di alta qualità. “Con queste meraviglie della natura non solo deliziamo il palato dei nostri ospiti del ristorante, ma riforniamo anche i clienti nella nostra bottega del maso, aperta tutto l’anno”, spiega la contadina Verena.

Prodotti di qualità

frutta fresca
verdura fresca



Piazza Santa Margherita 3
39042 Bressanone/Albeins
Tel. 328 0324242
info@kircherhof.it
www.kircherhof.it


Bottega del maso
Negozio
Ristorazione





Via Hartmann 100
39042 Bressanone
Tel. 349 2900125
rastnermartin@hotmail.com

Knöspele

Martin Rastner

Sui versanti soleggiati di Kranebitt, sopra la città di Bressanone, crescono frutta e uva aromatica, trasformate in squisiti distillati nella distilleria “Knöspele”. “L'utilizzo creativo del distillatore e la ricerca continua di nuovi gusti mi affascinano”, così il contadino Martin Rastner spiega la sua passione per la distillazione. Su richiesta si fanno visite guidate con degustazioni.

Prodotti di qualità

grappa Gewürztraminer/o,35l
grappa Kerner/o,35l
grappa Zweigelt/o,35l
acquavite di mele/o,35l
acquavite di mele-cirmolo/o,35l
acquavite di pere/o,35l
acquavite di albicocche/o,35l
liquore ai lamponi/o,35l
liquore alle noci/o,35l



Kräutergärten Wipptal (Bio)

Gabi e Sepp Holzer; Bernhard Auckenthaler

L'azienda “Kräutergärten Wipptal” si fonda sulla cooperazione del maso “Steirerhof” a Wiesen/ Val di Vizze e del maso “Botenhof” a Pflersch. Questi due masi coltivano sui loro pendii soleggiati erbe aromatiche secondo i criteri biologici. Le erbe aromatiche e i fiori vengono raccolti a mano e poi trasformati in prodotti di alta qualità.

Prodotti di qualità

miscela di erbe aromatiche/17g
erbe aromatiche pure/17g
bustine di erbe aromatiche
spezie/15g
spezie miste/15g
sale di erbe aromatiche/150g
fiori per dessert/7g



Via Hintere Gasse 152
39049 Val di Vizze/Wiesen
Tel. 0472 765809
0 345 0316008,
348 4117561
info@biowipptal.it
www.biowipptal.it



Bottega del maso: Steirerhof martedì e giovedì dalle 16 alle 18, Botenhof mercoledì e venerdì dalle 16 alle 18
Erboristeria: Vipiteno, vecchia farmacia, Città Nuova 1, aperta da lunedì a sabato, chiuso giovedì pomeriggio
Mercato contadino: venerdì a Vipiteno
Negozi



Al maso
Mercato contadino:
sabato a Bressanone
Ristorazione



Gallo Rosso

La Scuola di cucina

Molto più di un corso di cucina!

Prepara e gusta con cuochi e cuochi esperti un menù di quattro portate, realizzato con prodotti stagionali dei masi dell'Alto Adige e accompagnato da vini esclusivi, nell'atmosfera autentica della Scuola di cucina del Gallo Rosso.

Un'esperienza indimenticabile!

Prenota l'evento per te, la tua famiglia o il tuo team aziendale su gallorosso.it

Kreuzwiesen Alm

Johannes Hinteregger

Quando le mucche di razza Bruna trascorrono le loro vacanze estive in alpeggio, dove pascolano giorno e notte le tante diverse erbe aromatiche, alla malga "Kreuzwiesen Alm" succede qualcosa di speciale: Johannes Hinteregger trasforma con la massima cura il prezioso latte delle sue mucche in formaggio pregiato. La passione della famiglia Hinteregger si può ammirare, ma anche assaggiare: un grande privilegio gustare il formaggio di malga che ha ricevuto numerosi premi.

Prodotti di qualità

formaggi da taglio
formaggi duri
formaggio "grigio"



Malga di Luson
39040 Luson
Tel. 340 1589025
info@zalnerhof.com
www.kreuzwiesenalm.com/
caseificio-alpino




Al maso
Negozzi



Tre Chiese 8
39040 Barbiano
Tel. 347 1740775
messnerhof@rolmail.net

Messnerhof (Bio)

Lukas Gafriller

Il maso “Messnerhof” si trova in posizione idilliaca, nella zona a traffico limitato che si trova accanto al complesso delle Tre Chiese. La famiglia Gafriller gestisce da diverse generazioni la propria fattoria biologica e la locanda annessa. “La produzione e la trasformazione della carne biologica in piatti gustosi è per me di grande importanza”, sottolinea il giovane contadino e chef qualificato Lukas Gafriller.

Prodotti di qualità

ragù di manzo/375g
gulasch di manzo/495g
involtini di manzo/495g



Obergostner-Hof

Florian Gasser

Il maso “Obergostner-Hof” della famiglia Gasser sorge a 750 m di altitudine, sopra il convento di Säben. Il clima mite e soleggiato favorisce la crescita di frutti succosi e sani dai quali si producono un succo di mela naturale e deliziosa frutta essiccata. Due prodotti genuini e gustosi, che assieme ad altri prodotti contadini si possono acquistare nella piccola bottega del maso.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/1l
mele essiccate/90g
pere essiccate/90g
prugne essiccate/90g



Pardell 51
39043 Chiusa
Tel. 0472 855548
0 340 4935749
florian@gasser.bz.it
www.gasser.bz.it



 Bottega del maso
Negozio
Ristorazione



Al maso: vendita dei prodotti
su accordo telefonico



Via Garn 25
39040 Velturmo
Tel. 392 6730271
info@oebersthof.it
www.oebersthof.it

Öbersthof (Bio)

Josef Kerschbaumer

Il maso “Öbersthof” si trova a 1.340 m sul livello del mare a Garn, frazione di Velturmo. Allevano bestiame da generazioni e, dal 2019, anche polli e bovini. “La nostra carne è particolarmente tenera e succosa poiché alleviamo polli “a crescita lenta”, che seguono un’alimentazione biologica integrata con fieno e trifoglio e che si godono tanto spazio per muoversi”, afferma l’allevatore Josef, spiegando l’alta qualità della carne dei polli biologici.

Prodotti di qualità

pollo/intero, metà
pacchetto misto (petto, cosce, ali, carcassa)



Pennhof (Bio)

Hansjörg Braun

Le galline del maso “Pennhof” possono godersi una spettacolare vista su tutta la Valle Isarco. “Grazie allo speciale mangime biologico e alla possibilità di muoversi tutto l’anno, le mie galline stanno davvero bene”, spiega soddisfatto il giovane contadino Hansjörg. Le migliori condizioni per produrre ottime uova di allevamento all’aperto. Inoltre, al maso biologico si producono carne e castagne di Barbiano.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Saubach 20
39040 Barbiano
Tel. 340 6266953
hansjoergbraun@gmail.com



 Al maso
Negozio
Ristorazione



Da più di 110 anni abbiamo a cuore il calore della vostra casa.



Official sponsor of:

DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete

Dorothea Wierer



Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano - 39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Tel. +39 0471 887551
www.rizzolicucine.it



Santerhof (Bio)

Wilhelm Gasser

Al maso “Santerhof” vengono coltivate non meno di 40 diverse varietà di mele, oltre a selezionate uve PIWI coltivate secondo il rigoroso disciplinare biologico e trasformate in succo di frutta e vino. Come dice già il suo nome, il maso frutticolo si trova su un suolo sabbioso. L’alto contenuto di silicato del granito di Bressanone dà alle mele e all’uva del maso un gusto particolare, che si ritrova nei prodotti.

Prodotti di qualità

- succo di mela naturale torbido/1l
- Granitus vino bianco
- Muskaris vino bianco
- Primus vino bianco
- Robustus vino rosso
- Rubus vino rosso



 Bottega del maso
Negozio
Ristorazione

Via Pusteria 40
39037 Rio di Pusteria
Tel. 345 4063937
bio@santerhof.eu
www.santerhof.eu



Untrum 4
39040 Velturmo
Tel. 333 6463941
info@sigmund.bz.it
www.sigmund.bz.it

Schwarzielhof

Matthias Sigmund

Generosamente esposto al sole, il maso “Schwarzielhof” della famiglia Sigmund si trova a Velturmo in Valle Isarco a quota 630 m. L’azienda di famiglia è gestita da Matthias Sigmund assieme al padre Andreas. Da un’accurata selezione di mele maturate al momento giusto e da un metodo di lavoro rispettoso della natura nascono succhi di mela prelibati, 100% naturali.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,25l, 1l
succo di mela varietà storiche/0,2l, 0,75l
succo di mela Elstar/0,2l, 0,75l
succo di mela Jonagold/0,2l, 0,75l
succo di mela Pinova/0,2l, 0,75l
succo di mela Topaz/0,2l, 0,75l



Spielbergerhof

Stefan Schatzer

Il maso “Spielbergerhof” si trova a 1.000 metri di altitudine sul Pfeffersberg, vicino a Bressanone. Qui vivono le galline di razza bruna, che hanno a disposizione un ampio spazio per muoversi, prendere il sole e ruspate. Questo e l’alimentazione priva di OGM garantiscono le migliori uova da allevamento all’aperto. “Vedere che le mie galline stanno bene mi soddisfa come agricoltore”, sottolinea Stefan Schatzer.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Summeregg 8
39042 Bressanone
Tel. 335 6270566
spielbergerhof@gmx.com



 **Al maso
Negozio
Ristorazione**



 **Negozi
Ristorazione**



Dolomiti

In Val Pusteria il clima è fresco: nelle aree in quota prevalgono pascoli e agricoltura di montagna, nel fondovalle le coltivazioni di cereali, mais e patate. La zona dello Sciliar presenta invece un clima alpino con ampi prati e superfici boschive. Qui le aziende agricole si dedicano all'allevamento per la produzione di latte, formaggio e carne e alla coltivazione di erbe aromatiche e ortaggi.



Zur Bachwiese 15
39030 S. Lorenzo di Sebato
Tel. 0474 474333
info@ausluger.com
www.ausluger.com

Ausluger

Joachim Knapp

Al maso “Ausluger” si allevano le galline già dal 1999. L'ampio spazio all'aperto e i mangimi privi di OGM rendono felici le galline e sono ideali per produrre uova di qualità elevata. Queste si possono acquistare in ogni momento della giornata nel punto di vendita “self-service” del maso, come anche nel commercio al dettaglio. Inoltre, sono disponibili anche pacchetti misti di carne di vitello e di maiale, oltre a speck, pasta e patate.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Bottega del maso: aperta
tutti i giorni dalle 6 alle 22
**Negozi
Ristorazione**

Beerenhof

Irene e Rudolf Burger

Da anni la famiglia Burger coltiva diverse varietà di frutta e verdura, che in seguito trasforma con passione e sapienza in confetture, sciroppi e crema di rafano, il loro prodotto più importante. L'ingrediente che rende assolutamente particolari i prodotti è il cotogno giapponese che, con il suo succo asprigno, sostituisce l'acido citrico usato comunemente. Per realizzare i propri prodotti, la famiglia Burger si affida a metodi il più naturali possibile.

Prodotti di qualità

sciroppo di aronia/0,5l
sciroppo di fiori di sambuco/0,5l
confettura di fiori di sambuco/200g
confettura di ribes/200g
confettura di cotogno giapponese/200g
crema di rafano/95g



Via Schattele 3
39039 Villabassa
Tel. 0474 745429
0 347 1137748
info@beerenhof.it
www.beerenhof.it



**Bottega del maso
Negozi**



Parüs 7
39036 Badia
Tel. 0471 839575
info@chipra.eu
www.chipra.eu

Chi Prà

Michele Valentin

In mezzo alle Dolomiti, nella Val Badia, a 1.400 m d'altitudine, la famiglia Valentin produce con tanto amore e impegno formaggio e yogurt in maniera tradizionale e in diverse varietà. Il caseificio e il piccolo negozio del maso sono stati inaugurati nel 2006. I pascoli verdi e il modo specifico di allevare il bestiame, adatto alla specie, garantiscono una sempre elevata qualità dei prodotti.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggio "grigio"
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti



I sapori della nostra

Tradizione

Esperienze culinarie uniche ed
indimenticabili grazie alle cucine
a legna Pertinger



Ricettario
Pertinger



P **PERTINGER**

PERTINGER Srl
Via Plattner, 2 | 39040 Varna
+39 0472 849525 | pertinger.com | info@pertinger.com



Impresa dell'
ALTO ADIGE



Bottega del maso: aperta da
lunedì a sabato dalle 9 alle
12.30 e dalle 15 alle 19
**Negozi
Ristorazione**



Via Hans Wassermann 30
39039 Villabassa
Tel. 0474 745166
0 348 8814946
info@fasslerhof.com
www.fasslerhof.com

Fasslerhof

Alois Burger

Il maso “Fasslerhof”, situato a Villabassa, viene gestito da Alois Burger. Attorno al maso crescono bacche e frutti selvatici, che vengono trasformati in confetture di frutta e sciroppi deliziosi. Si coltivano due specie molto particolari: l'olivello spinoso e l'aronia. Originarie dei paesi nordici, queste due varietà di frutti selvatici in Val Pusteria trovano un clima particolarmente adatto alle loro esigenze.

Prodotti di qualità

sciroppo di ribes rossi e neri/0,25l, 0,5l
sciroppo d'olivello spinoso/0,25l, 0,5l
confettura di aronia/230g
confettura di fiori di sambuco/230g
confettura di prugnolo/230g
confettura di frutti di bosco/230g
confettura di cotogna selvatica/230g
e altri



Forerhof

Hilda Kirchler

Il soleggiato maso “Forerhof” si trova nella Valle di Selva dei Molini a 1.400 m. Le galline bianche di questo maso vivono in un ampio recinto, con tanto spazio per ruspare e fare il bagno nella sabbia. “Le condizioni del nostro allevamento, rispettose degli animali, e l'alimentazione priva di OGM garantiscono uova sane e di alta qualità”, afferma la contadina del maso. Le uova vengono confezionate e consegnate giornalmente.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Forerhof 141
39030 Selva dei Molini
Tel. 349 0679494
h.kirchler@live.de




Al maso
Negozio
Ristorazione




Bottega del maso
Negozio
Ristorazione



Via Bühel 6
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 349 8603264
info@fronteggele.it
www.fronteggele.it

Fronteggele

Robert Kompatscher

“Di tutte le confetture di frutta, quella di albicocche è sempre stata la mia preferita”, dice il contadino Robert, spiegando la sua passione per la coltivazione dell’albicocca. Grazie alla posizione particolarmente protetta, a 1.000 m sul livello del mare, i suoi frutti presentano un aroma straordinario. Non solo vengono offerti freschi, ma anche trasformati in nettare di frutta, acquavite di albicocca e raffinate confetture.

Prodotti di qualità

nettare di albicocche/0,2l, 0,75l
nettare di albicocche-mele/0,2l, 0,75l
confettura di albicocche/245g



Fronthof

Markus Kompatscher

Sono secoli ormai che si produce vino al maso “Fronthof”. A testimoniare sono non solo le imponenti volte della cantina, ma anche le possenti travi in legno dell’antico e grande torchio. Oggi come allora, a determinare la qualità dei vini sono i terreni argillosi e aridi della zona e il clima favorevole: “La combinazione tra venti freschi e correnti calde dà origine a vini corposi e complessi”, spiega soddisfatto il viticoltore Markus Kompatscher.

Prodotti di qualità

Kerner
Sauvignon
Pinot Bianco
Zweigelt Rosé vino rosato
Pinot Nero
Zweigelt



Via Bühel 2
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 0471 601091
info@fronthof.com
www.fronthof.com



Al maso: durante gli orari di apertura dell’osteria contadina (vedi sito web) o su accordo telefonico



Al maso
Negozi
Ristorazione



Via Val Pusteria 5
39030 Chienes
Tel. 340 7837491
josefinnerhofer@yahoo.de
www.gatscher.it

Gatscher-Hof

Josef Innerhofer

Per la famiglia Innerhofer il benessere delle sue bestie viene prima di tutto. Da aprile a ottobre le mucche sono al pascolo dove possono muoversi liberamente. Il loro benessere ha effetti positivi anche sulla qualità del latte e le specialità di formaggio. L'azienda organizza delle visite guidate alla stalla e al caseificio, illustrando la produzione di formaggio. Presso lo shop queste delizie si possono anche degustare.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
formaggio "grigio"
yogurt bianco naturale
burro



Hagneralm

Johann Kafmann

A 1.550 m d'altitudine, la famiglia Kafmann ha creato sulla malga "Hagneralm" un angolo di paradiso. Circondato da numerosi animali, il malgaro produce, da aprile a ottobre, una vasta gamma di formaggi, per i quali usa esclusivamente latte fresco della razza "Grigio Alpina". I bovini da latte ricambiano il piacere delle uscite notturne con latte di primissima qualità: un'ottima base di partenza per un formaggio dal gusto unico.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri



Via Hagner 9
39056 Nova Levante
Tel. 339 7052928
hagneralm@rolmail.net
www.hagneralm.com



Bottega del maso: aperta
martedì, venerdì, sabato
dalle 9 alle 11 e mercoledì
dalle 16 alle 19
**Negozi
Ristorazione**



Al maso



Puregg 16
39030 Valle di Casies/Pichl
Tel. 349 8355749
info@hintnerhof.com
www.hintnerhof.com

Hintnerhof (Bio)

Christian Marchesini

Il maso biologico “Hintnerhof” si trova nella bella Val Casies. “Le nostre galline vivono in un pollaio mobile e si godono ogni giorno l’aria fresca e il sole, oltre all’erba fresca durante l’estate. Inoltre, alimentiamo le nostre galline con cereali pre-germinati provenienti dalle nostre coltivazioni. Le nostre uova di allevamento all’aperto biologiche hanno un gusto unico, eccezionale”, sottolinea il contadino Christian. Nel maso sono disponibili anche galline da brodo per un brodo ristretto particolarmente nutriente.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Hochgruberhof

Karl Oberhollenzer

Situato ad un’altitudine di 1.650 m, l’“Hochgruberhof” è uno dei masi più alti della Valle di Selva dei Molini. Tra le priorità della famiglia che lo gestisce ci sono l’allevamento e l’alimentazione nel rispetto degli animali. Il latte delle mucche di razza Pinzgauer viene trasformato in diverse specialità di formaggi con la crosta naturale e un sapore inconfondibile.

Prodotti di qualità

formaggi molli

formaggi da taglio

yogurt bianco naturale



Via Gorner 100
39030 Selva dei Molini
Tel. 347 8452982
oberhollenzerkarl@gmail.com
www.hochgruberhof.com



Bottega del maso
Mercato contadino:
venerdì a Vipiteno
Negozi



Al maso: il punto di vendita
“self-service” è aperto tutti i
giorni
Mercato contadino:
venerdì a Brunico
Negozi
Ristorazione



St. Valentin 16/1
39040 Castelrotto
Tel. 328 4561735
info@fallhof.com
www.hofzufall.com

Hof zu Fall

Joachim Rier

Il maso “Hof zu Fall” si trova ai piedi dello Sciliar, a 1.250 metri di altitudine, a Castelrotto. Il contadino Joachim e sua moglie Michaela trasformano il latte del maso in deliziosi formaggi a latte crudo e yogurt. Le mucche della razza “Grigio Alpina” possono muoversi liberamente nella stalla e godersi il foraggio dei prati di montagna. “Vicino alla natura e con entusiasmo: è così che produciamo il nostro formaggio”, sottolinea il contadino Joachim.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti



Lehrnerhof

Stefan Köhl

Presso il maso “Lehrnerhof” nel comune di Nova Ponente un mestiere artigianale è tornato in mano al contadino: la produzione del formaggio. Nel caseificio agricolo “Learner” ricette tradizionali del mondo contadino si abbinano alla tecnica più moderna. Il risultato si scioglie in bocca: specialità casearie a base di latte crudo di altissima qualità, prodotte con grande cura dalla famiglia contadina.

Prodotti di qualità

formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri



Via Lehner 15
39050 Nova Ponente
Tel. 0471 616367
0 340 7903936
info@hofkaeserei.it
www.hofkaeserei.it



Bottega del maso
Mercato contadino:
venerdì a Castelrotto,
martedì a Seis
Negozi
Ristorazione



Bottega del maso: aperta
da lunedì a sabato dalle 9
alle 11 oppure su prenota-
zione telefonica
Negozi
Ristorazione



Via Pecei 17
39036 Badia/S. Cassiano
Tel. 0471 849286
info@luchdapcei.it
www.altabadialat.it

Lüch da Pèi

Luca Crazzolara

Il maso si trova sopra S. Cassiano in Val Badia (1.600 m). Dal 2001 il latte prodotto senza foraggi insilati è trasformato in formaggi e yogurt. Gli animali producono un latte di fieno di elevata qualità, la base per latticini buoni e sani. Le mucche possono muoversi nella stalla a stabulazione libera e mangiare il fieno di montagna. Inoltre, vengono prodotte uova di allevamento all'aperto.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti
uova di allevamento all'aperto



Mairhof (Bio)

Reinhard Innerhofer

Al margine del paese di Mühlen in Taufers nella Valle Aurina si trova il maso "Mairhof". La famiglia Innerhofer gestisce sia l'agricoltura sia l'allevamento delle galline, nel rispetto dei criteri di coltivazione biologica. L'agricoltore è convinto: "Quello che fa bene alla gallina, fa bene anche all'uovo e quindi all'uomo!" Per questo motivo, le galline vengono tenute in un ambiente adatto agli animali e con spazio all'aperto.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all'aperto



Via Wieren 14
39032 Campo Tures
Tel. 0474 679344
0 348 4737450
info@mairhof.it



Bottega del maso
Mercato contadino:
mercoledì a S. Cassiano
Online: app Frox
Negozi
Ristorazione



Al maso
Negozi
Ristorazione



Via Flitz 10
39040 Funes
Tel. 338 4477190
konrad.lambacher@
gmail.com

Mitterflitzhof

Waltraud e Konrad Lambacher

Il maso “Mitterflitzhof” si trova in una posizione idilliaca, nella frazione Flitz del comune di Funes a un’altitudine di 1.350 m. Dal 2003 presso il maso si allevano galline all’aperto. I mangimi senza organismi geneticamente modificati e l’ampio spazio all’aperto sono ideali per produrre uova sane e di qualità particolarmente elevata. Le uova sono in vendita in negozi alimentari selezionati.

Prodotto di qualità

uova di allevamento all’aperto



Al maso
Negozi
Ristorazione

Moarhof

Claudia e Roland Eder

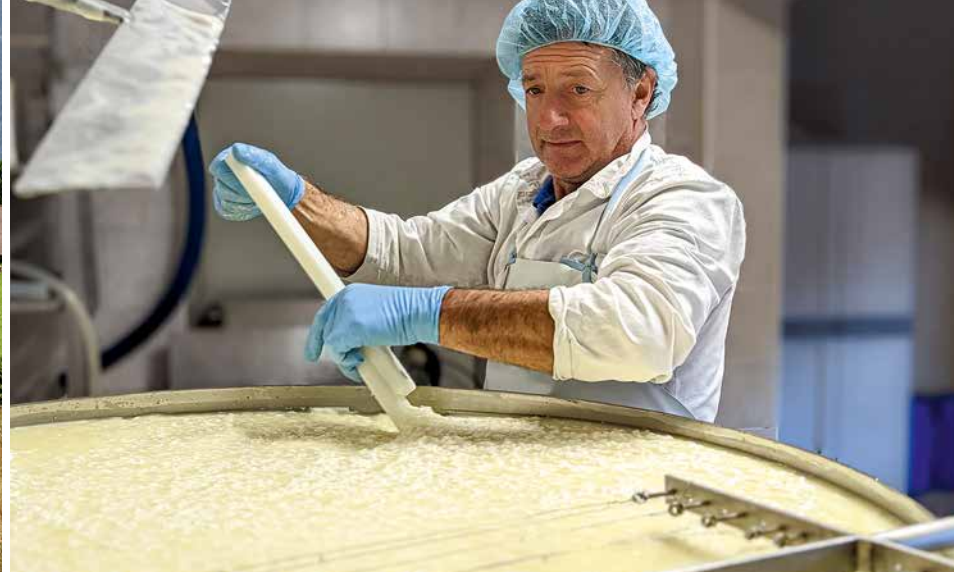
“Fin dall’inizio è stato importante per noi utilizzare solo il latte delle nostre mucche”, afferma l’allevatrice Claudia Eder, spiegando il suo concetto aziendale. In questo maso vengono eseguite con grande attenzione tutte le fasi del lavoro: dalla custodia degli animali al formaggio finito. Il risultato è stupefacente e il “Moarhof” si è fatto un nome grazie alla sua deliziosa produzione di formaggio “grigio”.

Prodotti di qualità

formaggio “grigio”
burro



Al maso
Negozi
Ristorazione



Außergasse 29
39032 Campo Tures/
Ahornach
Tel. 347 8378186
info@neuhaushof.com
www.neuhaushof.com

Neuhaus Hof

Stefan Weitlaner

Erbe e fieno aromatici e il modo di allevare i bovini, naturale e adatto agli animali, sono la base per la produzione di latte di altissima qualità, materia prima per le specialità di formaggio del maso “Neuhaus Hof”. La famiglia si è specializzata nella produzione di formaggio e offre ai suoi clienti quello molle e diversi da taglio, stagionati e affinati con erbe aromatiche.

Prodotti di qualità

formaggi molli

formaggi da taglio



Obermalid

Max, Brigitte e Philipp Malfertheiner

“Con nostra grande soddisfazione, tutti gli ingredienti della nostra pasta all’uovo sono di nostra produzione”, sottolinea orgoglioso Philipp, giovane coltivatore. Grazie alla particolare esposizione al sole, qui a 900 m di quota, oltre al farro, al grano e alla segale, in autunno cresce anche il grano saraceno. Unendo le uova del proprio allevamento all’aperto, la famiglia Malfertheiner crea la sua deliziosa pasta di montagna.

Prodotti di qualità

pasta all’uovo fusilli/300g

pasta all’uovo campanelle/300g

pasta all’uovo pizzoccheri/300g

farina di farro/500g

farina di grano saraceno/500g

farina di farro integrale/500g

farina di segale integrale/500g

farina di grano integrale/500g



St. Oswald 9
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 338 3808046
0 333 6041324
info@bergpasta-malid.com
www.bergpasta-malid.com




Al maso
Online: app Frox
Negozi
Ristorazione




Bottega del maso
Online
Negozi
Ristorazione



Via Völserried 17
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 335 1050500
info@partschillerhof.it
www.partschillerhof.it

Partschillerhof (Bio)

Andreas Rungger

Il maso “Partschillerhof” è situato sul lato soleggiato di Fiè allo Sciliar ad un’altitudine di 650 m, in mezzo ai vigneti e frutteti. Andreas, l’agricoltore biologico del “Partschillerhof”, è un vero esperto nella lavorazione della frutta. Con tanta competenza non produce soltanto sciroppi, ma anche confetture di frutta. La produzione degli alimentari al maso avviene in armonia con la natura.

Prodotti di qualità

sciroppo di fragola/0,25l, 0,5l
sciroppo di lamponi/0,25l, 0,5l
sciroppo di menta/0,25l, 0,5l
sciroppo di melissa cedrata/0,25l, 0,5l
confettura di frutti di bosco/230g
confettura di lamponi/230g
confettura di fiori di sambuco/230g
confettura di ribes/230g
e altri



Pfliegerhof (Bio)

Cornelia Mulser

Su una superficie di quasi due ettari al maso “Pfliegerhof” (850 m) crescono tante piante aromatiche. In estate, il maso assomiglia ad un paradiso di profumi e colori. Martha Mulser, madre di Cornelia, ha incominciato la sua attività nel 1982. Oggi, soltanto l’offerta di piante giovani comprende una varietà di 500 erbe aromatiche diverse. In estate è possibile partecipare a una visita guidata del maso.

Prodotti di qualità

miscela di erbe aromatiche
erbe aromatiche pure
bustine di erbe aromatiche
spezie
spezie miste
sale di erbe aromatiche



St. Oswald 24
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 0471 706771
info@pfliegerhof.com
www.pfliegerhof.com



Bottega del maso: aperta da lunedì a sabato dalle 10 alle 17
Online Negozi Ristorazione



Al maso: su accordo telefonico
Online: negozio web, app Frox
Negozi Ristorazione



St. Vigil 15
39040 Castelrotto/Seis
Tel. 339 1844687
info@simmelemueller.com
www.simmelemueller.com

Simmele Müller Hof

Daniel Fill

Situato a quota 820 m, il maso “Simmele Müller Hof” si trova in posizione defilata, circondato da prati e boschi. Qui si coltivano i frutti con cui si producono succhi di mela e aceti di vario tipo. “Il nostro obiettivo è quello di unire processi produttivi consolidati a metodi innovativi ed ecologici, al fine di realizzare dei prodotti che rispettano la natura”, spiega Daniel, giovane agricoltore per passione.

Prodotti di qualità

succo di mela naturale torbido/0,2l, 0,75l, 1l
succo di mela-pera/0,75l
succo di mela-mora/0,75l
succo di mela-lampone/0,75l
succo di mela-bacche di sambuco/0,75l
succo di mela-ribes/0,75l



Stanglerhof (Bio)

Heiner Mayer Kaibitsch

Il maso biologico “Stanglerhof” è un’azienda agricola poliedrica, aperta alle novità, ma radicata nelle proprie tradizioni. La famiglia Mayer Kaibitsch si dedica alla coltivazione di erbe e piccoli frutti, che in seguito trasforma in sciroppi dal sapore unico e particolare. “Adoro provare combinazioni di sapori sempre nuove e migliorare costantemente le nostre ricette”: così il coltivatore Heiner parla della sua passione.

Prodotti di qualità

sciroppo di erbe aromatiche/0,5l
sciroppo di tiglio/0,5l
sciroppo di rosmarino-salvia/0,5l
sciroppo di menta al cioccolato/0,5l
sciroppo di ribes nero/0,5l



Via H. Mumelter 42
39050 Fiè allo Sciliar/
St. Konstantin
Tel. 348 8659739
stanglerhof@gmail.com
www.stanglerhof.bz.it



Bottega del maso: aperta
su richiesta
**Online
Negozi
Ristorazione**



**Al maso
Online
Negozi
Ristorazione**



Via Christophbild 2
39050 Fiè allo Sciliar
Tel. 0471 725051
0 339 8137731
tasiolerhof@gmail.com

Tasiolerhof

Andreas Gostner

Il maso “Tasiolerhof” è situato a 900 m di altitudine su un versante soleggiato presso Fiè allo Sciliar. Da molti anni si produce un succo di mela di alta qualità con mele Golden Delicious e Jonagold. L'eccellente succo nasce da una produzione integrata e da una lavorazione delicata della frutta.



Prodotto di qualità

succo di mela naturale torbido/1l, 5l, 10l, 20l



Al maso
Ristorazione

Unterhölzlhof (Bio)

Peter Arnold

Piccolo ma bello è il maso “Unterhölzlhof”. Da aprile a novembre, la famiglia trasforma il latte delle capre bianche in raffinati formaggi caprini di qualità biologica. La naturalezza è un principio importante non solo sul pascolo e per l'allevamento del bestiame, ma anche durante la stagionatura del formaggio. Nel mulino della fattoria, il grano viene trasformato in nutriente farina. In vendita si trova anche carne fresca di vitellone.

Prodotti di qualità

formaggi freschi/latte caprino crudo
formaggi da taglio/latte caprino crudo
frumento integrale/1kg
farro integrale/1kg
farina di frumento integrale/1kg
farina di farro integrale/1kg
farina di frumento/1kg
farina di farro/1kg



Via Greit 2
39030 Valdaora
Tel. 0474 496322
0 346 6060760
info@unterhoelzlhof.it
www.unterhoelzlhof.it



Bottega del maso
Negozio



Via Alpe Nemes 9
39030 Sesto
Tel. 349 3125261
unteroltlhof@alice.it

Unteroltlhof

Sonja e Andreas Villgrater

Il maso “Unteroltlhof” si trova in fondo alla Valle di Sesto a 1.450 m di quota. Qui si allevano diversi animali, tra cui alcune razze a rischio estinzione: una cinquantina di capre, una ventina di pecore, e alcuni bovini, maiali e polli. Fiore all’occhiello del maso è il caseificio in cui il latte di capra e di mucca di propria produzione viene trasformato in prodotti di qualità.

Prodotti di qualità

formaggi freschi/latte caprino crudo
formaggi molli/latte caprino crudo
formaggi da taglio/latte caprino crudo
formaggi da taglio/latte vaccino crudo
yogurt bianco naturale/latte caprino
yogurt di diversi frutti/latte caprino



Valin

Martin Mussner

Il maso “Valin” è situato a 1.650 m d’altitudine sopra il paese di Selva di Val Gardena, in mezzo al maestoso scenario delle cime delle Dolomiti. Dal 2010, nel caseificio del maso il latte vaccino di alta qualità viene trasformato in diverse specialità: “Stevia”, “lérbes” e “Medel” sono solo alcuni dei formaggi stagionati, in vendita accanto allo yogurt nella bottega al maso, ma anche presso alcuni punti di vendita specializzati.

Prodotti di qualità

formaggi freschi
formaggi molli
formaggi da taglio
formaggi duri
yogurt bianco naturale
yogurt di diversi frutti



Via Daunëi 49
39048 Selva di Val Gardena
Tel. 0471 794406
0 333 4336248
info@valin.it
www.valin.it



Bottega del maso
Negozio
Ristorazione



Bottega del maso
Negozio



Ricette del maso

La cucina alpino-mediterranea dell'Alto Adige combina la bontà dei piatti tradizionali contadini con le prelibatezze mediterranee...

...e la vera anima di questa tradizione culinaria è da trovarsi proprio negli ingredienti genuini che provengono direttamente dai masi. Una produzione che rispetta la natura, insieme a una lavorazione artigianale meticolosa e sapiente, garantiscono prodotti di altissima qualità che rendono speciale ogni piatto. Qui sotto troverete le ricette tradizionali più apprezzate, arricchite da nuove idee e dagli ingredienti dei nostri produttori locali, da provare e gustare a casa vostra.

Divertitevi a preparare e gustare queste deliziose specialità contadine!

Dandelini – Aperitivo con sciroppo di tarassaco

Ingredienti per 1 bicchiere

Per la versione alcolica:

15 ml di sciroppo di tarassaco

25 ml di tè nero (Earl Grey)

100 ml di Prosecco

Succo di mezzo limone

Acqua minerale



Per la versione analcolica:

15 ml di sciroppo di tarassaco

50 ml di tè nero (Earl Grey)

Succo di mezzo limone

Acqua minerale

Preparazione

Lasciare in infusione una bustina di tè nero Earl Grey in acqua calda per 5 minuti, poi far raffreddare. Per la versione alcolica dell'aperitivo, mescolare lo sciroppo di tarassaco con il tè nero, il Prosecco e il succo di limone. Completare aggiungendo con un po' di acqua minerale. Per la versione analcolica, mescolare lo sciroppo di tarassaco con il tè nero e il succo di limone, e completare l'opera aggiungendo acqua minerale. Servire in un elegante bicchiere da aperitivo.

Buona degustazione da parte di Patrick Nischler, contadino del maso "Gallo Rosso" Ausser Bruggnhof in Val Senales.

“Mamenbert” alla griglia su letto di barbabietole con pesto di ortiche

Ingredienti per 1 persona

- 1 piccolo “Mamenbert”
(formaggio a pasta molle
con crosta fiorita)

1-2 barbabietole

1 cucchiaino di aceto di
lamponi

Sale, pepe, olio d’oliva

1 cucchiaino di noci tritate

Per il pesto di ortiche:

20-30 g di foglie di ortica

1 spicchio d’aglio

100 g di semi di girasole

Succo di un limone

100 ml di olio d’oliva

1 cucchiaino di sale



Preparazione

Grigliare il “Mamenbert” su entrambi i lati a fuoco alto per poco tempo, poi cuocerlo in forno a 110° C per circa 5 minuti, con modalità “statico”. Per il pesto, lavare e asciugare le foglie di ortica, quindi frullarle insieme all’aglio, ai semi di girasole, al succo di limone e all’olio d’oliva fino ad ottenere un composto tritato finemente. Tagliare a fette sottili le barbabietole cotte e raffreddate, disporle su un piatto e condirle con aceto di lamponi. Togliere il “Mamenbert” dal forno e adagiarlo sulle fette di barbabietola. Condire a piacere con sale, pepe e olio d’oliva. Infine, guarnire con il pesto di ortiche e le noci tritate.

Buon appetito da parte di Katja Rainer, contadina del maso “Gallo Rosso” Infanglhof, e Andrea Raffener del Hotel Oberraindlhof in Val Senales.

Krapfen al formaggio “grigio”

Ingredienti per circa 50 Krapfen

- Per l’impasto dei Krapfen:

500 g di farina di segale

Sale

Per il ripieno:

1,25 kg di patate

400 g di formaggio “grigio”
stagionato (o “Kmeta”)

Erba cipollina, sale

Grasso alimentare o burro
chiarificato



Preparazione

Impastare la farina di segale con un pizzico di sale e un mix di acqua e latte. Lessare le patate finché non diventano morbide. Per preparare i dischi di pasta dei Krapfen, formare una sorta di salsicciotto di circa 5 cm di spessore. Tagliare l’impasto in piccoli pezzi, impastarli a forma di palline, schiacciarli e stenderli su una superficie infarinata fino a ottenere dischi sottili e rotondi. Per il ripieno, pelare le patate e schiacciarle. Grattugiare il formaggio “grigio” stagionato, aggiungere erba cipollina, un po’ di sale e acqua, e mescolare bene. Ora è possibile farcire i dischi di pasta: spalmare il ripieno su metà di ogni disco, stendere l’altra metà sopra il ripieno e premere bene sui bordi per sigillare. Infine, friggere i Krapfen in una grande padella con abbondante grasso alimentare fino a doratura.

Buon appetito da parte di Claudia Eder, contadina del maso “Gallo Rosso” Moarhof a Campo Tures.

“Muas” (mosa) con farina di mais

Ingredienti per 4 persone

- Burro

1 litro di latte

500 ml di acqua

Sale

250 g di farina per mosa

3-4 cucchiaini di zucchero

50 g di burro fuso per
condire



Preparazione

Per preparare la mosa, sciogliere un po’ di burro in una padella poco profonda. Aggiungere il latte e l’acqua e portare a ebollizione, quindi aggiungere il sale. Versare lentamente la farina e lo zucchero, mescolando continuamente con una frusta per evitare grumi. Continuare a mescolare a fuoco lento finché la mosa non si addensa. Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, continuando a mescolare di tanto in tanto. Infine, condire con burro fuso. A piacere, si possono aggiungere uvetta, cannella, ribes o cacao in polvere.

Buon appetito da parte di Mariagrazia Giovanett, contadina del maso “Gallo Rosso” Römerhof a Termeno.

Ravioli di pasta all’uovo

Ingredienti per 8 persone

- Per la pasta all’uovo:

250 g di farina di grano duro

250 g di farina di grano tenero

4 uova da allev. all’aperto

10 ml di olio d’oliva, sale

Per il ripieno:

100 g di formaggio da taglio

200 g di ricotta

50 g di parmigiano

Basilico, prezzemolo,
origano, timo, sale, pepe

8 tuorli d’uovo da allev.
all’aperto



Preparazione

Impastare bene tutti gli ingredienti per la pasta all’uovo e lasciare a riposare l’impasto avvolto nella pellicola trasparente per una notte. Per il ripieno alle erbe, mescolare il formaggio grattugiato con la ricotta e il Parmigiano. Aggiungere le erbe tritate, il sale e il pepe, e mescolare bene. Mettere il ripieno in una sac à poche. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e, su una metà, formare dei cerchi con il ripieno. Al centro di ogni cerchio, posizionare delicatamente il tuorlo d’uovo. Ripiegare l’altra metà della sfoglia sopra il ripieno e premere bene i bordi per sigillare i ravioli. Cuocere i ravioli in acqua bollente fino a quando non salgono in superficie. I ravioli possono essere serviti con pesto di basilico e spuma di parmigiano.

Buon appetito da parte di Jessica Marchesini, contadina del maso “Gallo Rosso” Hintnerhof in Valle di Casies.

Indice dei prodotti



Frutta e verdura fresca

Kircherhof pag. 81
Valentinhof pag. 50



Funghi

Kirnig pag. 64



Succhi di frutta

Aignerhof pag. 57
Burg Latsch pag. 23
Häuslerhof pag. 79
Kammerhof pag. 41
Langsteinhof pag. 27
Leitnerhof pag. 42
Oberghostnerhof pag. 87
Santerhof pag. 91
Schwarzielhof pag. 92
Simmele Müller Hof pag. 118
Strickerhof pag. 71
Tasiolerhof pag. 120
Widum Baumann pag. 75



Frutta essicata

Langsteinhof pag. 27
Neufeldhof pag. 65
Oberghostnerhof pag. 87



Sciroppi di frutta

Afingsbruckhof pag. 56
Ausser Brugghof pag. 35
Beerenhof pag. 97
Fasslerhof pag. 100
Fronteggele pag. 102
Gasserhof pag. 38
Hof am Schloss pag. 25
Partschillerhof pag. 116
Riemerhof pag. 46
Stanglerhof pag. 119
Tschauphof pag. 72
Unich pag. 73



Confetture di frutta

Afingsbruckhof pag. 56
Ausser Brugghof pag. 35
Beerenhof pag. 97
Fasslerhof pag. 100
Fronteggele pag. 102
Gasserhof pag. 38
Häuslerhof pag. 79
Hof am Schloss pag. 25
Partschillerhof pag. 116
Tschauphof pag. 72
Unich pag. 73



Miele

Hieslerhof pag. 39
Kammerhof pag. 41
Tschauphof pag. 72



Salse e conserve

Afingsbruckhof pag. 56
Beerenhof pag. 97
Gasserhof pag. 38
Hoamisch pag. 24
Lenkhof pag. 43
Messnerhof pag. 86
Tschauphof pag. 72
Unich pag. 73



Vini

Ansitz Rynnhof pag. 58
Ansitz Villa Raßlhof pag. 59
Fronthof pag. 103
Griesserhof pag. 78
Häuslerhof pag. 79
St. Quirinus pag. 69
Santerhof pag. 91
Strickerhof pag. 71
Weingut Oberpreyhof pag. 74
Weingut Weitgruber-Raffeis pag. 52
Widum Baumann pag. 75



Sidro

Häuslerhof pag. 79
Sandwiesen-Hof pag. 47
Widum Baumann pag. 75



Birra

Guggenbergerhof pag. 62



Distillati

Ausserloretzhof pag. 22
Fischerhof pag. 61
Gut Kaltenburg pag. 63
Knöspele pag. 82
Weingut Oberpreyhof pag. 74



Aceti

Burg Latsch pag. 23



Tisane ed erbe aromatiche

Kräutergärten Wipptal pag. 83
Pflegerhof pag. 117



Carne fresca

Hof am Schloss pag. 25
Noafhof pag. 44
Oberfreihof pag. 66
Öbersthof pag. 88
Rabensteinerhof pag. 67
Unterratschill-Hof pag. 30
Wieserhof pag. 53



Speck e insaccati

Hof am Schloss pag. 25
Obertimpflerhof pag. 45
Rabensteinerhof pag. 67
Unich pag. 73



Formaggi e latticini

Baschtele pag. 36
Chi Prà pag. 98
Gatscher-Hof pag. 104
Hagneralm pag. 105
Hochgruberhof pag. 107
Hof zu Fall pag. 108
Infangl pag. 40
Kreuzwiesenalm pag. 85
Lehrnerhof pag. 109
Lenkhof pag. 43
Lüch da Pcëi pag. 110
Moarhof pag. 113
Neuhaus Hof pag. 114
Rieglhof pag. 29
Steghof pag. 70
Unterhölzlhof pag. 121
Unteroltlhof pag. 122
Unterschweighof pag. 49
Valin pag. 123
Wegerhof pag. 51



Gelato

Hubenbauer pag. 80



Uova di allev. all'aperto

Afingsbruckhof pag. 56
Ausluger pag. 96
Buchhütterhof pag. 60
Egghof pag. 37
Forerhof pag. 101
Hintnerhof pag. 106
Lüch da Pcëi pag. 110
Mairhof pag. 111
Mitterflitzhof pag. 112
Noafhof pag. 44
Oberfreihof pag. 66
Pennhof pag. 89
Spielbergerhof pag. 93
Strickerhof pag. 48



Pane, pasta e cereali

Kirchhof pag. 26
Obermalid pag. 115
Römerhof pag. 68
Unich pag. 73
Unterhölzlhof pag. 121
Winklhof pag. 31

VA- RIETÀ PER TE

ALBICOCHE
Maso Langstein, Coldrano/Laces
Gerd Gurschler

LA TUA ALIMENTAZIONE.
IL TUO CONTADINO.

www.iltuocontadino.it



Edito

nel settembre 2024

dall’Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano
Tel. 0471 999 325, info@gallorosso.it, www.gallorosso.it

21ª edizione

Concetto, testi e realizzazione

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi: Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch, Gabriele Hafner, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen, Magdalena Kofler, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Walter Rier, Lisa Schwabl Cainelli

Fonti delle immagini e ricette

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, IDM Alto Adige, Frieder Blickle, Hannes Knollseisen, Meraner & Hauser, Marion Lafogler, NewsEventicomo PR, Benjamin Pfitscher, Georg Roske, Max Schweitzer, Clemens Zahn
Immagini delle ricette: Frieder Blickle, Jessica Marchesini, Patrick Nischler, Andrea Raffeiner, Max Schweitzer

Le ricette sono state messe a disposizione dalle contadine e dai contadini del marchio “Gallo Rosso”.
Ulteriori informazioni si trovano su www.gallorosso.it.

Carta dell’Alto Adige

IDM Alto Adige, Cartografo Maiwald/Amburgo

Illustrazione di copertina

Confettura di albicocche

Grafica

Mugele&Matt, Bolzano

Pubblicità

“Reparto annunci” – Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, pubblicita@sbb.it

Stampa

Athesia Druck, Bolzano

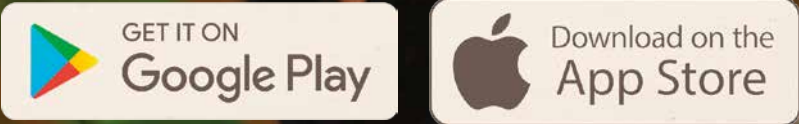


Qui accedete ai 89 produttori contadini
del marchio di qualità “Gallo Rosso”.

L’opuscolo “Sapori del Maso” è stato stampato con il gentile
sostegno della Ripartizione all’Economia.



Prodotti di qualità.
Dell'Alto Adige e dell'Italia.
La tua nuova spesa.



www.froxshop.it



... vivere il maso

**Gallo Rosso –
il sigillo di qualità dei masi dell'Alto Adige**

**Agriturismo in Alto Adige, Prodotti di qualità dal maso,
Osterie contadine, Artigianato contadino, Scuola di cucina del Gallo Rosso**

Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi
Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano
Tel. 0471 999 325, info@gallorosso.it, www.gallorosso.it



Gallo Rosso