

# QUESTA È OSPITALITÀ

Siamo stati a Bolzano, Merano e dintorni. Confermiamo con gioia che le donne altoatesine hanno un talento naturale per la buona accoglienza

di SARA MAGRO, foto SOFIE DELAUW

Un dirndl nel negozio di Runggaldier a Merano: il costume femminile tirolese si indossa per le feste; in versione più semplice e comoda viene usato come divisa in alberghi e ristoranti della provincia di Bolzano. Nella pagina accanto, carpaccio di tonno con arancia, finocchi e crema di avocado, uno dei piatti del bar ristorante sulla terrazza della profumeria Thaler, nel centro di Bolzano.





A sinistra, Castel Mareccio, il cui nucleo originario risale al XIII secolo. A pochi passi dal centro, è oggi una sede per eventi. A destra, il pane di Franziskaner, con otto punti vendita in città, alcuni con caffetteria. Oltre a bretzel, schüttelbrot e gli altri pani tipici, vende anche strudel e Linzertorte.



## La mattina presto sotto i portici e nelle vie pedonali del centro storico di Bolzano si sente il profumo del pane appena sfornato

C'è tutta la modernità dell'Alto Adige in un dirndl. Giustamente, vi chiederete come si pronuncia - rinunciateci! - e di cosa si tratta. Risposta più facile: è il costume che ogni donna nella provincia di Bolzano (ma anche in Austria e in Germania) indossa nelle occasioni speciali. Un completo di camicetta, gonna e grembiule, lungo o corto, austero o sexy, rifinito a mano, tradizionale e sempre attualissimo. Basta entrare da Runggaldier, a Merano, per appassionarsi alla **moda tirolese** e rimpiangere di non poter sfoggiare ovunque quei velluti, sete e lane cotte. Spesso però le cose possiedono fascino proprio perché appartengono a un certo luogo, e si trovano solo là. A Bolzano e dintorni, la regola dell'inalienabilità vale anche per le atmosfere, il cibo, gli hotel. Ed è uno dei luoghi più rappresentativi dell'ospitalità italiana: buona, accessibile, sempre affidabile e senza delusioni.

### Speck democratico

Spieghiamo meglio: se vai a comprare lo speck, il salume simbolo della regione, non c'è quello per i turisti e quello (introvabile) per intenditori. In linea di massima, è buono ovunque e tu, anche se inesperto in materia, puoi rilassarti. Per quello assoluto, la ricerca può diventare infinita; se invece vai da Max Siebenförcher, a Merano, trovi la gente in fila con il numero d'attesa e al banco la signora Claudia spiega i suoi prodotti: kaminwürzen (salamini affumicati), wüstel con le senapi (importantissime), speck ai fiori di montagna, sale alle erbe che il figlio quindicenne fa per guadagnarsi qualche euro. Insomma, non è un indirizzo «segreto», non è tutto in edizione limitata, e non costa 10-20 volte di più degli altri. Nulla di esclusivo, molto democratico, con la genuinità che il turismo d'élite tende di solito a far sua e a far pagare troppo cara.

### Viva il frührschoppen

Bolzano è una piccola città ai piedi delle Dolomiti con un centro storico ben tenuto,

da girare a piedi. Al mattino c'è gente per strada a far commissioni e spesa, e tanta anche nei caffè. E cosa c'è di male se al panificio Franziskaner insieme ai bretzel e schüttelbrot quotidiani si ordina una fetta di Linzertorte (alla farina di nocciola) o di strudel da prendere con un cappuccino al tavolino? D'altra parte, spiega la proprietaria Judith Pfitscher, «questa è zona di frührschoppen, la tradizione di incontrarsi per **colazione e chiacchiere**, entro mezzogiorno». Un'abitudine che si conserva gelosamente e si adotta facilmente. Provate ad andare al Café Città in piazza Walther verso le undici: non c'è un tavolino libero, è pieno di gente che legge il giornale, beve un caffè e fa uno spuntino, salato o dolce, scegliendo di tutto dalla vetrina golosa, tranne la Sachertorte, che vendono invece nella pasticceria di fianco.

Emblema del rigore austroungarico, dall'unico negozio autorizzato a vendere l'originale fuori da Vienna la torta può uscire solo intera e confezionata. E se ne volessi una fetta? No problem, rassicura la titolare Sandra D'Onofrio: «La →



### Canederli al formaggio

Tagliate il pane a focchetti, raccoglietelo in una ciotola, salate e pepate. Tagliate a dadini minuscoli 300 g di formaggio (edamer, tilsit, gorgonzola o formaggio grigio). Tritate finemente ½ cipolla e rosolatela in padella con 1 cucchiaino di burro e 1 di olio. Mescolate ¼ di litro di latte con 4 uova, la cipolla rosolata, il pane, il formaggio e prezzemolo tritato. Amalgamate al composto anche 3 cucchiari di farina. Modellate i canederli a forma di piccole polpette. Cuoceteli in acqua salata bollente per 10 minuti. Scolateli e conditeli con burro rosolato e grana grattugiato.



A sinistra, la stube del maso Baumannhof, dove da più di cinquant'anni Mali Höller prepara le sue specialità: gli schlutzkräpfen, ravioli di spinaci (a destra), e i canederli al formaggio (sopra), che fa anche allo speck e alle prugne.





Vivere a contatto con la natura: è il progetto dell'ecohotel Saltus di San Genesio. A sinistra, Nadja Mumelter che lo gestisce con la mamma e la sorella. A destra, filetto di vitello con gli asparagi, tutto locale. Sopra, la piscina riscaldata all'aperto.



A sinistra, Fabiana Cardinali prepara le torte e le ciambelle per i clienti del Bar del Corso a Bolzano. A destra, lo speck ai fiori di campo del salumificio Max Siebenförcher, a Merano.



## Cuoche, artigiane, food blogger: sono sempre le loro mani lo strumento più importante per dare a ogni creazione un'impronta unica

fanno di tutte le misure, fino alla lilliput da mangiare in un boccone».

Altro ritrovo affollato a ogni ora è il Bar del Corso. Da fuori, sotto gli archi, sembra un posto qualunque, poi entri, e tra **buona musica** e clienti giovani, avverti la famosa good vibe. Già, buone vibrazioni, clima sereno e dolci da svenire. L'artefice è Fabiana Cardinali, food blogger di quelle che meritano il titolo. Prepara le sue torte - di pane e mele Renette, di grano saraceno e mirtilli rossi, con quark e ricotta -, le dispone su eleganti alzatine tra fiori e candele e la composizione è un quadro. Abiti lunghi, sorrisi larghi e cagnolino sempre al seguito, racconta la sua passione per le ciambelle fatte in casa protagoniste del suo profilo Instagram @vanigliastyle, e per le quali il bar che gestisce con suo marito è diventato un punto di riferimento.

### Stelle in campo

La gestione familiare e la mano femminile sono costanti dell'accoglienza di queste zone, dove nel 1981 è nata la Südtiroler Bäuerinnenorganisation

(Organizzazione contadina altoatesina) che raduna circa 16mila coltivatrici sudtirolesi: Martha, Maria, Siegfried, Klara e le altre organizzano visite, pranzi, esperienze sul campo. Tra loro c'è anche Mali Höller, 70 anni di cui 56 spesi in cucina. Mai frequentata una scuola, mai lasciato Baumannhof, il **maso** di famiglia a Signato, una mezzoretta sopra Bolzano. Mali porta il grembiule e i sandali ortopedici, persino sulla copertina del suo ricettario (*Dolomiti: la cucina della tradizione*, Athesia, 2014). Deve essere comoda per preparare le sue specialità: i canederli a vari gusti, gli schlutzkrופן (ravioli di spinaci), la sfilza di secondi, e, se ce la fai (ma non puoi non farcela), strauben, cioè pastella fritta con lo zucchero a velo, e frittelle di mele. Anche marmellate, succhi di mela e fiori di sambuco, frutta sciroppata, vino e liquori sono fatti con le sue mani.

A proposito di mani creative, anche Anna Matscher, prima di diventare cuoca, le usava per lavorare nei campi di famiglia in Val Pusteria, poi per fare massaggi.

Però la sua passione era cucinare, e con il marito ha aperto il ristorante Zum Löwen a Tesimo, sopra Bolzano, da totale autodidatta. Va da sé che molti piatti hanno radici nella **cultura contadina** da cui proviene, altri dalla sua fantasia nel combinare le erbe selvatiche e quel che cresce nel giardino di casa: aromi, topinambur, patate, pomodori, mele, pere, pesche, albicocche, a seconda della stagione. Usa tutto, e lo fa in modo così elegante e speciale che vent'anni fa ha conquistato la stella Michelin. Il suo maialino rosolato con crema di carote e rafano, barbabietole e cavolo verde secco è così tenero che non serve il coltello per tagliarlo.

### Ecotradizionale

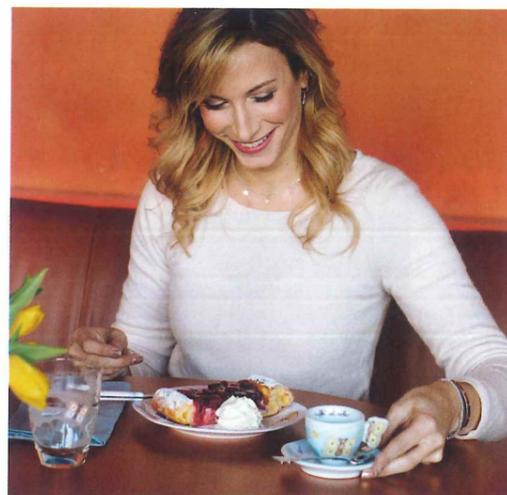
Chi parte con una start up, pensa ovviamente al futuro. Così Nadja e Claudia Mumelter e la mamma Hedwig hanno realizzato il loro albergo ecologico, esprimendo innovazioni tecnologiche e di pensiero. L'Hotel Saltus di San Genesio è costruito con materiali del posto e propone un servizio tradizionale, anche se →



A sinistra, il cocktail Hugo al bar ristorante della profumeria Thaler e l'area living della Goldenstern Townhouse.



## Che c'è di nuovo in città? Un cocktail all'ultimo piano di una profumeria e una storica manifattura di cappelli trasformata in residenza



A sinistra, pausa caffè con dolce e tagliatelle al ragù al bistrot interno di Thun. A destra, il ristorante stellato Zum Löwen, a Tesimo. Sopra, a sinistra, una fetta di vera Sachertorte con panna nell'omonima pasticceria di Bolzano, l'unica ufficiale, a parte quella di Vienna. Sopra, a destra, uno scorcio del centro di Bolzano.



arredi e gusto sono ultra moderni. Ti svegli al mattino in una stanza **profumata di cirmolo**, apri le tende e sei nella pineta, separata solo da una parete di vetro. Ti alzi, vai in piscina e ti tuffi nell'acqua fumante, sospesa nel bosco. Fai yoga e meditazione tra gli alberi. E a cena, servono mousse di patate e cipolle agli aromi dell'orto, gnocchetti di barbabietole con salsa di rafano e spinaci, filetto di vitello e asparagi. Con ingredienti locali e di stagione.

### Profumi e balocchi

Anche la signora Flora ha una concezione contemporanea della sua attività: Thaler è una profumeria storica, diventata un concept store su più piani con Champagne bar (anche bollicine altoatesine, Prosecco, Franciacorta) e un ristorante con terrazza tra i tetti di Bolzano e le creste delle Dolomiti. Il menù cambia spesso: canederli, ravioli, selvaggina. I piatti che ricordano ceppi di legno, le tovaglette e i portaposate sono in feltro, le decorazioni e i fiori seguono la stagione.

Un posto romantico, come anche la fabbrica Thun, dove arrivano pullman di collezionisti di angioletti e portafortuna strappasorriso. L'azienda, 89% di

dipendenti donne – ci tengono a puntualizzare –, ha uno showroom immenso con un angolo di Natale allestito tutto l'anno, e un bistrot per rifocillarsi con insalate, tagliatelle al ragù e dolci tirolesi.

### Avete mai dormito in una boutique?

Bolzano ha fascino sudtirolese, con i bow window affrescati, i lunghi portici, gli hotel storici, come il Parkhotel Laurin che il giovedì sera riempie il salotto con musica, gin tonic, pane e salumi, e sempre nuovi indirizzi, come la Goldenstern Townhouse, che la famiglia Rizzolli ha ricavato nella sua manifattura di cappelli del 1870. Con l'acquisizione dell'edificio medievale di fianco hanno realizzato diciassette camere e appartamenti, conservando il negozio di cappelli tra lobby e salotto e la boutique al piano terra. Mentre Maria Gufler sbriga il check-in, tu passi in rassegna le vecchie stampe appese, gli arredi di design, gli **affreschi** antichi e i lampadari di cristallo, il tavolo del coworking e gli angolini relax, con sedie in vimini e piante tropicali. Un bellissimo esempio di cosa si intende per nuova ospitalità raffinata a Bolzano (e in Italia). ■

### INDIRIZZI

**Runggaldier**, Merano, [trachten-runggaldier.com](http://trachten-runggaldier.com)

**Macelleria e Specialità**

**Max Siebenföcher**, Merano, [max-siebenfoercher.it](http://max-siebenfoercher.it)

**Panificio Franziskaner**, [franziskanerbaeckerei.it/it](http://franziskanerbaeckerei.it/it)

**Café Città**,

[hotelcitta.info/it/cafè-e-ristorante/](http://hotelcitta.info/it/cafè-e-ristorante/)

**Bar del Corso**,

piazza della Vittoria 44

**Südtiroler Bäuerinnenorganisation/**

**Organizzazione contadina**

**altoatesina**, [baeuerinnen.it](http://baeuerinnen.it)

**Maso Baumannhof**,

[baumannhof-bz.it](http://baumannhof-bz.it)

**Ristorante Zum Löwen**, [zumloewen.it](http://zumloewen.it)

**Hotel Saltus**, [hotel-saltus.com](http://hotel-saltus.com)

**Thaler**, [thaler.bz.it](http://thaler.bz.it)

**Thun**, [thun.com](http://thun.com)

**Parkhotel Laurin**, [laurin.it](http://laurin.it)

**Goldenstern Townhouse**, [goldenstern.it/it.html](http://goldenstern.it/it.html)

**INFORMAZIONI**

[bolzano-bozen.it](http://bolzano-bozen.it)