

I prodotti biologici altoatesini in sintesi

L'offerta biologica. La varietà di prodotti biologici altoatesini è impressionante, e va dalle mele alla frutta in genere, al vino, al formaggio, alle erbe, agli aromi, ai cereali, al pane, alla carne, alla verdura, al miele, ai distillati, ai liquori, al latte e ai suoi derivati, alle candele e, non da ultimo, ai cosmetici. Ed esiste poi anche un'ampia offerta di servizi, con negozi specializzati, mercati a vendita diretta, ristoranti, alberghi, cosmesi naturale e infine la fiera del biologico.

Le nostre mele



Dietmar Franzelin, direttore di Bio Südtirol, cooperativa facente parte del consorzio VOG, si entusiasma quando racconta la bella storia delle mele biologiche altoatesine: “Commercializziamo esclusivamente mele biologiche, tutte le varietà coltivate in questa zona. Con le 23.500 tonnellate di mele prodotte lo scorso anno, gestiamo ora la più grande struttura di distribuzione in Europa. Tutti i 176 frutticoltori consociati hanno consapevolmente rinunciato a ricorrere all'aiuto della chimica, decidendo a favore della qualità. Per meglio proteggere le piante non si impiegano pesticidi di sintesi chimica, ma esclusivamente sostanze e microrganismi presenti in natura. Per migliorare la produttività del terreno e promuoverne la vitalità utilizziamo prodotti di compostaggio, mentre le severe norme di coltivazione garantiscono una qualità elevata e sempre costante delle nostre mele biologiche”.

Il nostro pane

Una vasta offerta di pani biologici propone “Ultner Brot” di Richard Schwienbacher, che trae le sue origini dalla panetteria “beim Eggwirt”, fondata nel 1919 dalla nonna dell'attuale panettiere di Ultimo, l’“Ultnerbeck”. Schwienbacher, già presidente dei panificatori in seno all'Unione, è riuscito, nel 1982, a trovare un mulino a pietra per macinare i suoi cereali freschi e quindi fare il pane. Da allora si è sempre mosso coerentemente nella direzione della produzione naturale. “Se disponibili, le materie prime me le procuro sempre dai contadini locali. In questo modo nei nostri masi si è cominciato nuovamente a coltivare varietà locali”, dichiara con orgoglio Schwienbacher che, di recente, è stato insignito della Croce tirolese al merito per il suo lavoro e le sue ferme convinzioni in materia di panificazione “tradizionale”.



Unternehmer-Porträts – Richard Schwienbacher – Ultimo, 14.12.2007

photo © Paolo Rissler

I nostri distillati



Da anni ormai le distillerie locali riscontrano una domanda sempre crescente di distillati biologici. Theo Walcher, contitolare della distilleria Alfons Walcher di Frangarto/Appiano svela il segreto del suo successo: “I distillati pregiati biologici nascono da una rigorosa selezione di frutti perfettamente maturi e raccolti a mano. Tutti gli ingredienti da noi impiegati provengono esclusivamente da coltivazioni biologiche, che sono le uniche in grado di conferire ai nostri distillati quel loro inconfondibile accento. La distillazione viene

effettuata mediante un procedimento in bagno d’acqua, particolarmente indicato in quanto mantiene nel distillato le sostanze caratteristiche delle materie prime. Nell’intero processo produttivo si pone particolare attenzione alle esigenze dell’ambiente. Dopo la distillazione le vinacce vengono avviate al compostaggio e lì trasformate in pregiato concime”. La Walcher è stata una fra le prime distillerie industriali dell’Alto Adige a ricevere la certificazione di qualità Bioland. Così, ad esempio, l’amaro di erbe biologiche “Tirolensis”, prodotto essenzialmente con le erbe biologiche del Pfliegerhof di Siusi, è stato classificato “Best of Bio” dai Bio-Hotel europei. Queste erbe particolarmente pregiate crescono in condizioni climatiche ottimali e conservano quindi i loro inconfondibili aromi, oltre ad una presenza particolarmente alta di oli essenziali e sostanze eteriche.

I nostri alberghi

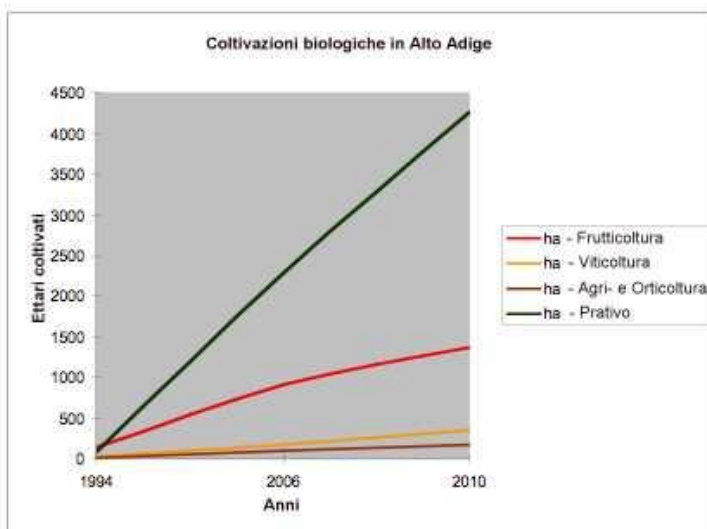
Quando si parla di biologico, si pensa prima di tutto ai generi alimentari. Solo pochi assocerebbero un albergo al biologico. Non è questo però il caso di Walter Theiner, convinto assertore del biologico sin dai primordi e padre fondatore dell’Associazione negozi specializzati biologici dell’Unione. La sua prima coltivazione di frutta e verdura biologica l’ha già cominciata oltre trent’anni fa. Ma se un tempo ironizzavano su di lui, oggi è diventato la voce della coscienza biologica in Alto Adige. “Per me il biologico non è mai stato una moda, ma piuttosto una missione”, dice Theiner. “Sì, all’inizio molti mi prendevano in giro. Però per me era importante vivere in sintonia con la natura”. Dopo essere subentrato ai genitori nella gestione del maso di famiglia a Gargazzone, nel 1980 Theiner lo ha convertito in un’azienda biologica. E siccome all’epoca non esistevano ancora le strutture di vendita per i prodotti biologici, assieme ad altri biocoltivatori ha costituito la cooperativa “Osiris”, vendendo i suoi prodotti direttamente in maso. Azienda e cooperativa hanno poi portato a stringere contatti sempre più stretti con altri protagonisti del settore, finché nel 1991 è nata l’azienda all’ingrosso Theiners Bio-Engroshandel, con le sue rivendite biologiche specializzate Pro Natura a Bressanone, Bolzano ed Egna.



“Per divulgare questi prodotti anche a livello turistico, nel 2009 ho realizzato assieme alla mia famiglia nel nostro maso di Gargazzone il primo Bio Hotel a quattro stelle dell’Alto Adige, Theiner’s Garten, che per me personalmente è stato il coronamento di un vecchio sogno. Nella realizzazione della struttura ho dato la massima importanza all’autenticità, all’impiego corretto dei materiali, all’adozione della filosofia biologica in azienda. Così su un’area ormai coltivata da oltre 25 anni secondo criteri biologici è sorto il nuovo albergo, tutto in legno massiccio e secondo i più severi criteri di bioedilizia, senza chiodi né colle. E il criterio della naturalità si rispecchia non soltanto nella struttura architettonica ma in tutti gli altri aspetti dell’albergo”.

I nostri orti e frutteti

Il maso biologico Demeter di Gargazzone è solo un esempio fra i tanti: su 70.000 metri quadri, la frutta e la verdura vengono ormai coltivate già da due generazioni secondo i criteri dell’agricoltura bio-dinamica.



Fonte: Ufficio provinciale servizi agrari, 2010