



## Dal «Bunker del piacere» alla birra aromatizzata al pino cembro: giro goloso dell'Alto Adige in 5 tappe

### Tra formaggi super premiati, birre artigianali e tavole dove gustare l'autentica cucina di montagna

Vette innevate e piste da sci da sogno trasformano la montagna – in un periodo come questo di settimane bianche e di Carnevale – in una destinazione turistica per eccellenza. E certo l'**Alto Adige** con un comprensorio sciistico che ha pochi rivali (con quasi 1300 km di piste servite da 395 impianti di risalita) ruba facilmente la scena grazie anche all'**eccellente offerta ricettiva**. Con un valore aggiunto, però, che è dato dalle possibilità di arricchire il bouquet della vacanza con esperienze, ad esempio, gastronomiche di altissima qualità.

In una giornata “on the road” tra la **Val di Fleres, Val Pusteria e Valle Aurina**, per il nostro tour gastronomico in Alto Adige, seguiamo una guida d'eccezione, la **chef Tina Marcelli** (due cappelli per il Gambero Rosso con il suo ristorante Artifex a Brennero e altoatesina doc, lei stessa nata nella Valle Aurina).

Tina ci fa scoprire alcuni di quei produttori e ristoratori di eccezione che completano l'eccellente dispensa del suo locale, in compagnia anche di un sommelier del formaggio, **Martin Pircher** titolare da oltre 40 anni del Despar Martin Pircher di Campo Tures (BZ) nonché animatore di un'importante manifestazione annuale dedicata al Graukäse della Valle Aurina, il cosiddetto "[formaggio grigio](#)", presidio Slow Food dal 2004. Un piccolo tour di indirizzi tutti da annotare, ma soprattutto da scoprire e visitare.

## GenussBunker, la grotta del piacere

Quella di Hubert Stockner è una passione sconfinata per i formaggi a latte crudo custoditi e affinati con la massima cura, in Val Pusteria, a San Lorenzo di Sebato (BZ) in un luogo tanto insolito quanto affascinante la cui visita, difficilmente, verrà dimenticata.

Il mastro casaro altoatesino, infatti, **stagiona i suoi formaggi niente meno che all'interno di un bunker**, risalente al periodo tra le due guerre mondiali, che si addentra per centinaia di metri nelle viscere della montagna dove vi trova un'umidità e una temperatura costanti tutto l'anno.



I formaggi sono stagionati in un bunker, centinaia di metri sotto terra (Foto © GenussBunker).

Il suo lavoro consiste, dapprima, nell'accurata selezione di formaggi che giungono da caseifici alpini e prodotti rigorosamente con latte proveniente da alimentazione senza silos, formaggi che

verranno poi amorevolmente affinati proprio nel bunker.

Tra i formaggi vaccini troviamo: il **GenussJäger** dalla pasta cremosa che matura almeno 7 mesi nel bunker naturale ed è nato in collaborazione con il caseificio svizzero Muolen, quindi altri due formaggi vaccini dall'eccellente cremosità: il **BergGenuss** e il **Formaggio d'Alpeggio** prodotto, quest'ultimo, nella più grande malga nella regione austriaca del Voralberg. Meritano l'assaggio anche il **Pecorino** e il **Caprino** (affinati almeno 5 mesi nella grotta naturale) e anche gli erborinati, uno dei quali a base di latte di bufala. Le affascinanti degustazioni nel **GenussBunker** (previa prenotazione, da lunedì a venerdì, a partire da 10 fino a 18 persone) consentono un'immersione didattica e golosa in un mondo tutto da scoprire.



Hubert Stockner mentre controlla le sue forme (Foto © GenussBunker).

**Info:** GenussBunker, Montal 50 – San Lorenzo di Sebato (BZ) | Tel. 347 844 7653 | [genussbunker.it](http://genussbunker.it)

## Lerchner's Runggen, il maso dei sapori

Luogo del cuore per avventori affezionati (e sempre più numerosi), il ristorante **Lerchner's a Ronchi** è un maso che apparirà anzitutto come uno scrigno di sapori (e di saperi) dove gustare l'autentica cucina contadina altoatesina. Tra i formelli troviamo lo **chef Johann Lerchner**, «*collezionista di ricette, giocoliere di ingredienti e rocker nel cuore*» come ama presentarsi, mentre

a guidare la sala c'è la figlia Sandra.



Alcuni prodotti del ristorante Lerchner's (Foto © Lerchner's).

Dal rispetto scrupoloso della stagionalità dei prodotti e da quel fiore all'occhiello rappresentato dalle carni bovine provenienti dall'allevamento di famiglia, nascono piatti che coniugano bontà e semplicità in un binomio solo all'apparenza facile, ma che in realtà è assai raro a trovarsi. Da non perdere le zuppe, i **tirtlan** (le frittelle di segale), ma anche il brasato di manzo e, a degna conclusione, lo strudel o il kaiserschmarrn. Alto Adige protagonista anche della carta dei vini

**Info:** Lerchner's Runggen, Via Ronchi 3A – San Lorenzo di Sebato (BZ) |  
Tel. 0474 404014 | [lerchners.it](http://lerchners.it)

### 3. GustAhr, Beer + More

La loro **Zirbans** è una straordinaria birra aromatizzata con note balsamiche di pino cembro della locale Valle Aurina e che impiega solo orzo di provenienza altoatesina. Gusteremo poi una birra chiara come la **Hellis** prima di una corposa **Goldans** (prodotta con l'antico metodo della decozione) infine la **Kupfrans** dalle spiccate note maltate. Ed è una passione, questa, per il mondo della birra che anima il patron **Erich Klammer** e che lo ha portato a ricercare con cura i prodotti per le sue birre, privilegiando anzitutto quelli locali, e dando vita al suo **birrificio GustAhr** in Valle Aurina, il cui motto Beer + More promette un approccio che invita alla degustazione e

scoperta da parte di appassionati e curiosi.

Se state pianificando il vostro tour gastronomico in Alto Adige, ricordatevi che accanto al birrificio si trova anche il negozio con diverse specialità regionali, **disponibile per visite guidate** (con degustazioni a partire da 25 euro cad. per un minimo di 8 persone).



Prodotti del birrificio GustAhr in Valle Aurina (Foto © GustAhr).

**Info:** GustAhr Beer + More, Ahrn 87 – San Giovanni Valle Aurina (BZ) |  
Tel. 0474 646517 | [www.gustahr.com](http://www.gustahr.com)

**Kleinstahlhof, il maso biologico con i formaggi di capra vincitori di numerosi concorsi**



Nella valle più a settentrione d'Italia, la **Valle Aurina**, troviamo oltre ottanta vette che superano i 3000 metri di altitudine. Uno scenario imponente e maestoso che fa da cornice alla vita di 15 mila persone che qui vi abitano insieme a quella di oltre 10mila bovini.

Queste zone ospitano oltre un migliaio di masi e quasi duecento pascoli alpini utilizzati. Nel **Kleinstahlhof**, il maso biologico certificato che sorge su un pendio soleggiato affacciato su Lutago, il casaro **Helmuth Großgasteiger** lavora quasi 200 litri di latte di capra al giorno.

«Il mio principale orgoglio – ha dichiarato Helmut – è quello di disporre del nostro latte e di trasformarlo nel maso, in un ciclo rurale chiuso. Le nostre capre, il nostro latte, il nostro formaggio e la nostra rivendita. Tutto qui, e non è una cosa da poco».

Ed è proprio quassù che nascono alcuni dei formaggi assai premiati come i suoi **Schnucki** (formaggio molle di capra a latte crudo tipo Camembert) o il **Bärli**, metà dei quali vengono affinati per circa un anno a mille metri di profondità nelle miniere di Predoi (BZ).



Schnucki di Kleinstahlhof, formaggio molle di capra a latte crudo (Foto © Kleinstahlhof).

**Info:** Kleinstahlhof, Via Brunenberg 20 – San Giovanni in Val Aurina (BZ) |  
Tel. 333 486 04 54 | kleinstahl.com

## Artifex, la cucina di montagna in livrea gourmet

Si trova all'interno di uno dei più premiati hotel (al mondo) per famiglie, il [Feuerstein Nature Family Resort](#) in Val di Fleres, il regno della **chef Tina Marcelli** che con il suo [ristorante Artifex](#) (aperto anche agli ospiti esterni) trasfigura la cucina di montagna in una veste gastronomica.

I menu degustazione di cui si compone la sua carta rappresentano veri e propri percorsi gastronomici che vanno intesi come passeggiate in cui il gusto si disvela pian piano in tutta la sua carica più intensa. Sapienti sono gli accostamenti, eccellenti le materie prime selezionate, importanti le bottiglie che compongono la carta dei vini, ma la cantina con i fermentati della chef è indubbiamente una sosta finale (compresa di assaggio di grappa) da non perdere. Tra i *signature dish*, i risotti, i piatti a base di cacciagione, l'eccellente cestino del pane e il sigaro di cacao che chiude degnamente la cena.



La chef Tona Marcelli e alcune sue preparazioni (Foto © Artifex).

**Info:** Artifex – Feuerstein's Gourmet Restaurant, Val di Fleres 185, Brennero (BZ)  
Tel. 0472 770126 | [artifex.feuerstein.info](http://artifex.feuerstein.info)

**Data di creazione**

02/02/2024

**Autore**

giovanni-caldara