

RIO PUSTERIA (BZ), ALLA RICERCA DI REALTÀ GASTRONOMICHE UNICHE ED ECCELLENZE DI PRODOTTI LOCALI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

L'area vacanze di **Rio Pusteria**, con i borghi addossati alle scoscese pareti delle Dolomiti altoatesine, rappresenta non solo una distesa di natura lussureggiante, suggestiva ed incontaminata in cui immergersi, ma racchiude anche realtà produttive locali che vale la pena di scoprire. Masi alpini che



racchiudono esperienze produttive legate alla tradizionale ospitalità ed alla impegnativa attività agricola, ma anche produzioni innovative da cui derivano prodotti d'eccellenza che ampliano e caratterizzano la visione del futuro di questa parte di **Alto Adige**.

- Il **Maso Ahner Berghof** di **Rodengo**, fonde in

modo affascinante paesaggi mozzafiato, tradizioni rurali autentiche e prelibatezze culinarie locali.

Il Maso, di proprietà della **famiglia Klammer**, accoglie i visitatori con calore e cordialità, offrendo l'opportunità di immergersi nella vita rurale e di scoprire da vicino le





calpestio dei bovini con un robot spazzino, la pulizia e lavaggio delle mucche e la mungitura, attraverso un sistema gestito da remoto dal titolare tramite il cellulare. Gli interventi diretti dell'allevatore sono limitati ad alcuni indispensabili come il rifornimento di mangime e fieno ed



eventualment e per il ripristino del regolare andamento dell'accesso delle mucche nella zona di mungitura automatica. I visitatori, nell'attigua osteria gestita dalla **famiglia Klammer** possono gustare l'autenticità dei sapori locali assaporando formaggi fatti in casa, prosciutti affumicati, salsicce tradizionali e pane appena sfornato. Gli ingredienti utilizzati sono tutti a chilometro zero, provenienti direttamente dalla fattoria oppure da produttori locali selezionati. (www.ahner-berghof.com)

Maso Unteregger, allevamento di capre e produzione di cosmetici con siero di latte caprino - Il **Maso Unteregger di Valles** è un'affascinante azienda agricola



situata nella splendida valle montane di **Rio Pusteria**, in cui l'attività principale ruota attorno all'allevamento di capre.

tradizioni ed i prodotti tipici locali.

Nei pressi del maso è stata realizzata una stalla, adottando criteri costruttivi che rispettano l'ambiente, il risparmio energetico e salvaguardano il benessere e la salute dei bovini allevati, che viene gestita con supporti informatici per consentire lo svolgersi delle diverse fasi operative giornaliere senza il continuo intervento diretto dell'allevatore.

Tra cui, la pulizia dei passaggi di



ripulimento e per il

ripulimento del regolare andamento dell'accesso delle mucche nella zona di mungitura automatica. I visitatori, nell'attigua osteria gestita dalla **famiglia Klammer** possono gustare l'autenticità dei sapori locali assaporando formaggi fatti in casa, prosciutti affumicati, salsicce tradizionali e pane appena sfornato.

Gli ingredienti utilizzati sono tutti a chilometro



zero, provenienti direttamente dalla fattoria oppure da produttori locali selezionati. (www.ahner-berghof.com)

Tuttavia, ciò che rende il **Maso Unteregger** davvero unico, oltre alla produzione casearia, è la sua dedizione alla produzione di cosmetici utilizzando il prezioso siero di latte di capra.

Il **Maso Unteregger** rappresenta un esempio di come



l'allevamento di capre e l'industria cosmetica possano

convergere in un'unica attività sostenibile.

L'allevamento di capre è una pratica antica che offre molteplici vantaggi. Le capre forniscono latte, carne e lanugine, ma anche un siero che contiene numerose sostanze benefiche per la pelle, ricco di vitamine,

minerali e proteine, è noto per le sue proprietà idratanti, lenitive e rigeneranti.

La cura e il rispetto per gli animali, la produzione di cosmetici naturali e biologici e l'impegno per la sostenibilità ambientale, sono i pilastri su cui si basa l'attività del **Maso Unteregger**. (www.unteregger.it)

www.gitschberg-jochtal.com

Piergiorgio Felletti

