

Alto Adige: shopping contadino in bicicletta

L'Alto Adige offre tante attività per un weekend in compagnia. Se amate pedalare e ci tenete a mangiare sano, abbiamo una proposta perfetta per voi. Coinvolgete le vostre amiche per una gita ai masi Gallo Rosso! Andare in bicicletta è il modo ideale per apprezzare i paesaggi e i masi Gallo Rosso si trovano in una posizione ideale per organizzare escursioni. La bicicletta permette di pedalare di maso in maso per fare lo "shopping contadino", ovvero per fare la spesa acquistando prodotti sani, freschi e genuini. I percorsi possibili sono vari, di seguito ne proponiamo uno, quello da Lana a Frangarto/Appiano.



Partendo da via Andreas Hofer (Lana centro), percorretela interamente fino alla rotonda di Piazza Tribus e da lì imboccate Via Bolzano. Al numero 62 (circa 1.5 Km dalla

partenza) si trova il Kreuzwiesenhof, uno dei masi selezionati da Gallo Rosso per i “prodotti di qualità”, destinazione perfetta per comprare frutta e verdura fresca come mele, insalate, pomodori, zucchine, asparagi e cereali.

Dal Kreuzwiesenhof tornate indietro in Via Bolzano per circa 500 metri e svoltate a destra in Via Feldgatter fino al numero 19/1 (circa 1 Km). Qui il maso Kammerhof vende dell’ottimo miele prodotto dalle sue api.

Per portare a casa un ricordo dell’Alto Adige merita una visita al maso Lahngut, che, dal Kammerhof, si raggiunge attraverso la pista ciclabile percorrendola per circa 1 km fino a via Lahn 9. Qui troverete capolavori d’artigianato in legno: vasi, piatti, scodelle, frutta decorativa e gioielli.

Proseguite dal Lahngut sulla ciclabile in direzione sud per circa 7 km e uscite a Nalles. Attraversate il centro e proseguite verso Prissiano (circa 2.5 km). Dopo l’ultimo pezzo un po’ in salita, si giunge all’osteria contadina Gallo Rosso Nalserbacherkeller, dove potrete gustare ottimi piatti della tradizione altoatesina fatti in casa, come i canederli.



Per smaltire il pasto, rientrate nella pista ciclabile e proseguite in direzione sud per circa 10 km fino a Ponte Adige. Da lì raggiungete Frangarto dopo 1.5 km fino al maso Strickerhof in via Bolzano 62, altro maso selezionato da Gallo Rosso per i “prodotti di qualità”, dove è possibile acquistare eccellenti succhi di mela puri e miscelati e succo d’uva, rigorosamente biologici.

Riprendete dunque la ciclabile per tornare a Lana percorrendo 18 km. Per chi preferisce non pedalare in quest’ultima parte del rientro, è possibile anche caricare la bicicletta sul treno a Ponte Adige e tornare con questo mezzo a Lana.

Buon weekend!

Cibo e territorio: IULM e Gambero Rosso a Cortina

L’Università *IULM* torna nella sua *culla bellunese*, dove mosse i primi passi nel 1968. L’occasione è il progetto nato dalla collaborazione tra l’università milanese e Gambero Rosso.

Giovedì 31 marzo, gli studenti del master *Food & Wine Communication* hanno presentato a Cortina le loro proposte per promuovere le micro realtà enogastronomiche della zona, solo la prima fase di un progetto che vedrà come oggetto di studio, a maggio, anche i nuovi prodotti food a marchio Cortina. Un’iniziativa che potrebbe rappresentare la prima tappa di un percorso significativo per il territorio, volto a creare un centro di eccellenza per la comunicazione delle comunità montane.

L'analisi, dedicata a diverse realtà sul territorio (18 gli esercizi aderenti), ne ha esaminato la tradizione enogastronomica e le modalità di promozione, allo scopo di elaborare strategie di



comunicazione *ad hoc*. Nel corso dell'evento gli studenti hanno esposto i punti di forza e di debolezza di ciascuna struttura: è emerso un quadro complessivamente **positivo della proposta food&wine** della località, mentre nella maggioranza dei casi si è rivelato migliorabile l'utilizzo del sito web e dei social dedicati. I suggerimenti forniti dagli studenti hanno quindi toccato diversi ambiti: da quello comunicativo e di immagine, fino ai concreti aspetti di arredo interno ed esterno. A seguire, la **degustazione dei prodotti a marchio Cortina**: la nuova linea food dello Scoiattolo Rosso, nata dalla collaborazione di Cortina Marketing Se.Am. con la società Tramite S.r.l., che sarà protagonista di un secondo e conclusivo studio da parte degli studenti a maggio, a chiusura del master nella sede IULM di Milano. In produzione diverse varietà di marmellate, birre artigianali e formaggi tesi a risaltare il gusto della tradizione e delle ricette locali.



«Tengo particolarmente a questa iniziativa, che ha per me un valore anche simbolico e storico» ha dichiarato il **professor Vincenzo Russo**, coordinatore del progetto. «Proprio nel bellunese, precisamente a Feltre, nasceva nel 1968 la Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM. Il legame con questo territorio è sempre stato molto forte. Quando la sede veneta venne chiusa, nel 2010, si pensò di creare un centro di eccellenza sulla comunicazione delle comunità montane con sede proprio a Cortina. Quello che stiamo facendo con questa iniziativa, che vorremmo reiterare nel tempo, potrebbe rappresentare il punto di partenza, la scintilla di un progetto più ampio che concretizzi le idee e le “ambizioni” di quegli anni».

Fa' la cosa giusta: la fiera per un mondo migliore

Fa' la cosa giusta! è la prima e la più grande fiera nazionale del consumo critico e stili di vita sostenibili. La tredicesima edizione dell'evento si svolgerà dal **18 al 20 Marzo 2016**, nei padiglioni **3 e 4** di **Fieramilanocity**.

A *Fa' la cosa giusta* 2016 i visitatori potranno trovare prodotti di **complementi d'arredo con materiali naturali o di riciclo**, sistemi per il risparmio energetico, **aziende agricole e distributori biologici e biodinamici**, produttori locali a Km 0, consorzi di tutela dei prodotti tipici, **prodotti per la bellezza**, la cura del corpo e l'igiene personale naturali ed eco-sostenibili, **abbigliamento, cooperative carcerarie** italiane e progetti di reinserimento lavorativo e sociale.

Un'occasione per tutti coloro che attivamente vogliono partecipare alla costruzione di un mondo migliore.



Grande spazio sarà dedicato alle associazioni e alle **imprese profit e non profit** impegnate nella diffusione di strumenti di **mobilità sostenibile** e nell'organizzazione e nella promozione di un **turismo consapevole**. Un passo importante, insomma, per far diventare sempre più i nostri viaggi "green".

Numerose le aree speciali, tra cui uno **spazio riservato al cibo di strada** e uno **dedicato al cibo vegano** o per celiaci, la sezione Speciale in cui sarà possibile conoscere **espositori di spezie, tè, aromi, tinture**, quella dedicata ai territori resistenti. Fa la cosa giusta è anche occasione per assaporare piatti gustosi e sostenibili, con street food, prodotti biologici o a Km 0, prodotti tipici o del commercio equo solidale. Tra le proposte i frittini vegetariani di Pepita, le Fajtas di Seitan con verdure e tortillas dell'officina della Birra e i piatti dell'Ariana Afghan Kabul Restaurant.



Un'attenzione speciale è poi riservata più piccoli, con un'area dedicata con abbigliamento, arredamento, giochi, prodotti per l'igiene personale e per la cura del bambino. Per più grandi, invece, nello spazio Teenmaker, l'associazione ToScience proporrà esperimenti scientifici e tecnologici in cui i ragazzi dagli 8 ai 14 anni potranno cimentarsi.

Ricchissimo il programma culturale della manifestazione, con incontri, laboratori e appuntamenti per tutti i gusti. Tanti gli argomenti al centro dei dibattiti e workshop: animali, autoproduzione, bambini, mobilità sostenibile, cibo e alimentazione, cosmesi naturale, economia sostenibile, moda critica, riciclo, territori, viaggi. Qui il calendario completo degli eventi di Fa la cosa giusta 2016.