



Per Katharina Pircher dell'Hotel Paradies, il turismo ha la responsabilità di acquistare localmente e di sostenere le aziende del territorio.

—INTERVISTA

Non coltiviamo solo verdura

Bergler Acker, Tires al Catinaccio.

Al Messnerhof alcuni hotel e ristoranti coltivano ortaggi per gli ospiti. Edith Rauchegger del Messner, presidente dell'Associazione turistica di Tires, è la coordinatrice; Katharina Pircher dell'Hotel Paradies una delle prime ad aderire. Ci parlano del progetto, nato da un'esigenza, che mostra i risultati di una buona collaborazione.



alma
Dalla nostra terra.
Per la nostra tavola.

Il Bergler Acker è un orto comunitario che coinvolge cinque hotel, un ristorante e un rifugio di montagna. Dal 2024 qui coltivate le verdure per le vostre cucine. Come è nato questo progetto, e perché proprio qui?

Katharina: Tutto è partito da una lacuna concreta nell'offerta locale: Tires non ha produttori ortofrutticoli in grado di fornire grandi quantità e, sebbene in seno all'Associazione turistica si fosse già parlato di una collaborazione più stretta con l'agricoltura locale, non abbiamo mai trovato un'azienda agricola che, per esempio, coltivasse le patate per noi. A un certo punto abbiamo dovuto provvedere da soli.

Edith: A dare la spinta decisiva è stata una gita organizzata dall'Associazione turistica in Valle Aurina, dove abbiamo visitato un orto comunitario. Già durante il tragitto di ritorno avevamo deciso di provare anche a Tires.

Abbiamo cercato un posto adatto e alcune strutture disposte a partecipare, e nell'agosto del 2024 abbiamo interrato le prime piantine in un appezzamento accanto alla nostra nuova stalla.

Le cucine coinvolte sono molto diverse tra loro, dalle locande di montagna tradizionali alla ristorazione di alto livello. Come convivono in un unico progetto?

Edith: È proprio questo l'aspetto interessante del progetto: ogni struttura cucina in modo diverso e ha bisogno di quantità differenti di verdura. All'inizio abbiamo rilevato le esigenze effettive di ogni struttura, chiedendo a ciascuna di indicare nel modo più attendibile quali verdure intendeva utilizzare. Su questa base è nato il programma di coltivazione: differenti varietà di cavolo e lattuga, barbabietole, ortaggi a radice, ravanelli, cetrioli, zucchine, fagioli, coste e patate.



Dai cavoli alle patate, fino ai fiori. Dall'agosto 2024, al Bergler Acker si coltivano ortaggi destinati a cinque hotel, un ristorante e un rifugio alpino. A coordinare il progetto è Edith Raucher.





Alex Andreis e Katharina Pircher dell'Hotel Paradies puntano su una cucina basata su ciò che il territorio offre e mette a disposizione.

Concretamente com'è organizzato il lavoro? Chi coltiva e cura l'orto? Chi raccoglie? E chi prende cosa?

Edith: All'inizio dell'anno decidiamo insieme cosa coltivare e sempre insieme prepariamo le parcelle dell'orto. Siamo fortunati ad avere Fabian, il nostro collaboratore al Messnerhof,

—Se a qualcuno capita di ricevere un cesto di cavolo in più o in meno, non è certo un dramma.

che è giardiniere e oltre a lavorare al maso si occupa dell'orto comunitario. Se è necessario, però, diamo tutti una mano. Nel nostro gruppo WhatsApp Fabian ci avvisa quando la verdura raccolta è pronta per essere ritirata. E ci fa sapere anche se ha bisogno di aiuto durante la raccolta. Così chi può va nell'orto ad aiutarlo. Le patate le raccogliamo tutti insieme, perché è un lavoro impegnativo. Nella distribuzione siamo pragmatici: se a qualcuno capita di ricevere un cesto di cavolo in più o in meno, non è certo un dramma.

Katharina: Noi due, per esempio, siamo le uniche ad amare i fagioli (*ridono entrambe*). Vengono coltivati a parte per noi, e in cambio rinunciamo a qualcos'altro.

Edith: O a volte facciamo semplicemente degli scambi. Funziona tutto senza grossi problemi. Per le coste ci organizziamo così: le strutture prendono a turno l'intero raccolto annuale, perché per poter preparare qualsiasi ricetta servono quantità piuttosto grandi.

Progetti di questo tipo comportano varie sfide e possono fallire a causa dei costi, delle responsabilità o delle aspettative disilluse. Quali sono le vostre esperienze finora?

Edith: A dire il vero, sorprendentemente, le cose sono andate nel migliore dei modi. Siamo partiti senza grandi aspettative. Al massimo non cresce nulla, ci siamo detti. Ma abbiamo avuto fortuna sia con il giardiniere sia con il terreno, che era stato lasciato a riposo ed era ben soleggiato. Solo per le colture invernali la posizione dell'orto risulta troppo ombreggiata.

Katharina: Ogni struttura ricettiva ha detto sin dall'inizio: siamo pronti a condividere costi e responsabilità, anche se non sappiamo cosa ne ricaveremo.

Edith: Più difficile è invece la comunicazione con gli ospiti. Nei menu spieghiamo che cosa sia il Bergler Acker e ci accorgiamo che il nostro approccio viene compreso e apprezzato. Ciò che gli ospiti riescono a capire meno è che le verdure possano finire. In inverno

capita di dover discutere del fatto che nell'insalata mista non serviamo pomodori. Semplicemente sono fuori stagione. Su questo non cediamo.

Un progetto comunitario richiede valori condivisi: cosa serve ancora per fare in modo che strutture tra loro molto differenti collaborino per un obiettivo comune?

Edith: Siamo un gruppo affiatato. Prendiamo tutte le decisioni insieme e quando qualcosa non va per il verso giusto ne sopportiamo insieme le conseguenze. Abbiamo elaborato principi guida condivisi in cui tutti si riconoscono, un'immagine comune, un logo. Molti giovani sono coinvolti in prima linea, e questo è importante. Questo atteggiamento di fondo, questa modalità di collaborazione, non sono scontati.

Katharina: Non c'è concorrenza né invidia. Tires è una piccola comunità formata solo da gente di montagna, dunque dobbiamo restare uniti. Dopo la raccolta collettiva delle patate ci sediamo insieme per una merenda, chiacchieriamo, ci scambiamo opinioni. È una piccola festa.

I circuiti locali funzionano solo se si acquistano i prodotti con continuità. Quanta responsabilità ha il settore turistico in questo contesto?

Katharina: Una responsabilità molto grande. Anche per il fornaio del nostro paese è fondamentale che le strutture turistiche acquistino da lui. Solo per i residenti non varrebbe la pena di alzarsi ogni notte a preparare il pane. Il turismo ha la responsabilità di acquistare localmente, altrimenti questi esercizi commerciali scompariranno. E finisce che ci perdiamo tutti.

Tre lezioni che puoi imparare dal Bergler Acker

Restare aperti alle novità. Non è scontato che i proprietari di un maso mettano a disposizione un terreno privato per un orto comunitario. Senza la disponibilità a far coltivare da altri il proprio appezzamento, questo progetto non sarebbe nato.

I cetrioli storti come indice di qualità. La frutta e la verdura del proprio orto a volte sono differenti da quelle dei grossisti. Il che richiede anche un cambio di mentalità in cucina e un team che condivida questo percorso. La cosa migliore è organizzare una visita ai produttori e alle produttrici.

L'orto comunitario è un punto di incontro. Mentre si diserba e si raccoglie, ci si confronta su ricette, tecniche di cucina, sfide quotidiane. Questo confronto è prezioso tanto quanto la verdura stessa.



Dietro ciascuno di questi ritratti c'è il network **alma**. Nella regione dolomitica Alpe di Siusi, quello che arriva in tavola non nasce mai per caso. È il frutto della stretta collaborazione tra chi ha un'attività agricola e chi si occupa di ristorazione. Si concordano le quantità, si organizzano i percorsi e si decide insieme cosa coltivare e come farlo arrivare dalla terra alla tavola. Nasce così un circuito economico locale in cui domanda e offerta si incontrano all'insegna della fiducia reciproca e dell'affidabilità.

alma non è né un marchio né una campagna promozionale, bensì un network che dà visibilità a una collaborazione concreta, profondamente radicata nella quotidianità di chi qui lavora e porta avanti la propria attività.

—seiseralm.it/alma