



Michael Pixner, Ernst Kaserer e Walter Steger credono nelle tradizioni e amano le montagne dell'Alto Adige, ma interpretano il ruolo di allevatore/imprenditore in tre maniere diverse. E qualcuno di loro ha deciso di installare in azienda un robot di mungitura per avere più tempo in inverno per dedicarsi ad altre attività e ritagliarsi lo spazio per una sciatina in tranquillità. Il tutto puntando su una bovina locale, la Grigio Alpina, che unisce ad una grande rusticità produzioni di sicura soddisfazione, grazie all'impegno e ai piani selettivi messi a punto dall'Associazione nazionale di razza (www.griogioalpina.it)

Se non ci fossero dovrebbero inventarli. Perché gli allevatori di montagna sono una razza rustica e non si preoccupano troppo se nessuno (o quasi) ringrazia per il presidio del territorio che assicurano a tutta la società. E poco importa che le loro aziende siano spesso in zone tanto lontane da raggiungere, quanto scomode da coltivare. Ma al cuor non si comanda e quando hai i monti nel sangue non c'è ragione che tenga. L'importante è svegliarsi alla mattina potendo guardare le cime sulle quali si è cresciuti, coltivando la speranza che anche i propri figli continuino su questa strada.

Una vita in malga

Per Michael Pixner, allevatore altoatesino originario della Val Passiria la montagna è una costante della sua vita e dopo aver lasciato il maso di famiglia ha lavorato per anni in diverse malghe del Sudtirolo, con una lunga sosta Val Martello, prima di fermarsi nel 2003 in Val Venosta. Lo incontriamo a San Martino in Monte dove

Tre allevatori altoatesini legati a filo doppio alle montagne del Sudtirolo e alla Grigio Alpina. Un binomio che funziona anche in termini economici

Dove il cielo è più blu

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

I magnifici tre

• OBERKASERHOF

MICHAEL PIXNER & FAMIGLIA

San Martino in Monte, 12 - 39021 Laces - tel. 0473 720125

• NIEDERMAIR

ERNST KASERER & FAMIGLIA

Trumsberg, 4 - 39020 Castelfoglio - tel. 0473 624091

• MASO KÜNIGHOF

WALTER STEGER

San Giacomo, 29 - 39020 Valle Aurina (Bz) - tel. 0474 650272





FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Michael Pixner in malga con una delle sue 11 vacche

Il legno ha trovato ampio utilizzo nella costruzione della stalla di Walter Steger

FOTO SOTTO
L'Oberkaserhof offre non solo formaggi, ma anche i piatti della tradizione altoatesina

Ernst Kaserer e i suoi Kaminwurz



insieme alla moglie Helene e i tre figli Birgit, Martin e Christian è il titolare di un agriturismo con annessa stalla e caseificio: l'Oberkaserhof. Panorama mozzafiato, 1670 metri di quota, 11 vacche di razza Grigio alpina che pascolano tranquille nella malga sopra casa, un paio di camere per gli ospiti e un punto di ristoro che accoglie i turisti stanchi dopo una passeggiata in montagna o desiderosi di una pausa prima di rientrare in valle. Una piccola azienda biologica dove il vero valore aggiunto è il contatto diretto con il produttore e i suoi formaggi, venduti per la maggior parte freschi perché la richiesta è tale da non permettere a Pixner di stagionarne molti. Il suo Schnittkäse, una sorta di formaggio lattiero locale, spunta 12 e i 13 euro/kg in funzione dell'invecchiamento, ma porta sempre con sé il profumo e il sapore dell'erba di questi pascoli. Semplice e genuino come Michael e la sua famiglia, una squadra vincente, capace di creare valore aggiunto puntando tutto sulla rusticità della Grigia e su una gran voglia di lavorare insieme.

Qui Castelbello

La seconda tappa del nostro tour in Alto Adige è a Castelbello, sempre in Val Venosta, da **Ernst Kaserer** che di vacche in mungitura ne ha ben 12, il cui latte (55 quintali di media) viene conferito alla Mila



e pagato 45 centesimi di euro/litro. Il tutto abbinato ad un classico agriturismo, il maso Niedermair, che Ernst conduce con la famiglia, una bella struttura baciata dal sole, costruita poco lontano dalla stalla, da cui gli ospiti possono assistere in diretta al pascolo delle sue Grigie alpine, standosene comodamente seduti in terrazza, mentre gustano le delikatessen offerte dal menù. La cucina offre piatti tipici ed è affidata alle cure della moglie Annemarie, mentre al piano di sotto è stato allestito un piccolo laboratorio per la lavorazione delle carni di Grigia visto che i Kaserer hanno puntato molto su due prodotti della tradizione locale, la "carne bovina affumicata essiccata naturalmente" con legno di pino silvestre e larice, e il "Kaminwurz", un classico della salumeria sudtirolese, ottenuto con carne bovina e suina, insaccato in budello naturale e affumicato. Un attaccamento alle tradizioni che ha spinto Slow Food a dar



FOTO SOPRA
Per rendere più confortevole e spazioso il vecchio maso è stata realizzata una nuova struttura a vetri che circonda letteralmente l'edificio preesistente

FOTO SOTTO
Fra le ricette proposte da Helene Pixner anche il Kaiserschmarren, una sorta di frittata dolce con frutti di bosco

vita al presidio della Grigio Alpina a cui sia Ernst Kaserer che il suo collega Michael Pixner aderiscono, convinti come sono che i sapori antichi e le razze locali siano



da tutelare con ogni mezzo. L'unico vero problema è non riuscire a far scorte, specialmente di carne affumicata, perché tutta la produzione viene venduta in poche settimane alla clientela diretta o ai ristoranti della zona a 30 euro al kg. Scettici? Assaggiatela e capirete.

Robot in valle Aurina

Piccole realtà di montagna, dove pascolo e manodopera familiare la fanno da padrone. Ma a San Giacomo, in Valle Aurina, c'è chi ha pensato a fare le cose in grande (44 vacche Grigio Alpina in mungitura) dotandosi addirittura di un robot di mungitura. Una scelta obbligata che **Walter Steger** e la sua famiglia hanno preso visto che gestiscono anche un albergo e sono fra i promotori di una piattaforma per vendere i prodotti biologici della valle (patate e segale principalmente). Senza dimenticare lo sci e qualche giorno di relax. Una visione moderna del mestiere di allevatore che ha spinto Walter, dopo l'esperienza di chef, ad ingrandire la stalla lasciata dal padre privilegiando i materiali disponibili in zona e dando ampio spazio al legno, con cui sono realizzate anche rastrelliere e autocatturanti. Nel 2007 il grande passo con l'introduzione del robot e la crescita dei capi presenti in allevamento, con l'obiettivo di arrivare alle 55 vacche in latte. Situazione anomala nel panorama sud tirolese, ma



FOTO SOPRA
Il robot di mungitura ha consentito una gestione del personale più flessibile e in linea con le esigenze della famiglia

Walter Steger, un allevatore con le idee molto chiare

Walter non ha dubbi, anche perché avere reso indipendente la mungitura gli ha permesso di gestire il personale con maggiore flessibilità.

Oggi il latte viene venduto alle latterie di Vipiteno per produrre yogurt biologici, remunerato più di 64 centesimi/litro, ma questa strada non soddisfa in pieno Walter che ha già ottenuto l'approvazione per costruire un caseificio aziendale dove produrre il Graukäse, tipico formaggio a coagulazione acida prodotto in valle. Ma le particolarità di questa stalla non finiscono qui, perché Steger, pur di avere meno lavoro in inverno, quando l'albergo che gestisce richiede una presenza più assidua, sincronizza i parti in modo da mungere la mandria solo da marzo a dicembre. Poi, quando questo progetto sarà partito, Walter pensa già alla lavorazione della carne, perché il mercato richiede prodotto di qualità e le iniziative di Slow Food a sostegno della Grigio Alpina stanno creando un forte interesse nei consumatori e sarebbe un peccato perdere questa occasione. Perché, anche se hai una stalla piccola, nessuno ti impedisce di pensare in grande. ■