I piccoli frutti dell’Alto Adige ispirano i cuochi

piccoli-frutti-alto-adige1-b57c037b

Con l’estate alle porte, come immaginare una sensazione migliore di assaporare un frutto maturo, in grado di sprigionare una freschezza e un gusto unici, e capace di trovare spazio su ogni tavola? I piccoli frutti a Marchio di Qualità Alto Adige uniscono in sé tutte queste caratteristiche. Lungi dall’essere soltanto frutti da dessert, sono ideali per realizzare dolci, come la torta al papavero e lamponi, e ispirano i cuochi più esperti in creazioni particolari quali i canederli dolci alle fragole.

Ma non basta. Fragole, lamponi e ciliegie a Marchio di Qualità Alto Adige, garante di una qualità sopra gli standard e della provenienza altoatesina, racchiudono in sé due segreti: la coltura a pieno campo e l’alta quota. La prima permette ad ogni frutto di sviluppare la propria particolarissima fragranza, la seconda riduce sensibilmente la presenza di parassiti e limita quindi l’uso di fitofarmaci. L’aria di montagna favorisce una maturazione lenta che torna a favore della dolcezza del frutto.

Dalla Val Venosta alla Valle Isarco sino alla Val Pusteria, i piccoli frutti si sono ritagliati il loro spazio in svariate manifestazioni che hanno favorito l’incontro tra prodotti e consumatore, tra fresca piacevolezza del gusto e una cornice paesaggistica d’eccezione, tra coltivazioni verdeggianti e panorama alpino, come per esempio la Festa della Fragola in Val Martello a fine giugno.