

Con il Natale alle porte, si è sempre a caccia di nuove idee per fare un regalo, meglio se autentico e originale.

**Gallo Rosso** propone i distillati realizzati dai contadini nelle loro aziende agricole, ovvero, in sette masi tra i cinquantanove che vendono i propri prodotti e che fanno parte dell'**Associazione Gallo Rosso**.

Alcuni dei contadini che si occupano di frutticoltura e viticoltura producono, infatti, i distillati e il loro processo di distillazione avviene presso le aziende agricole di proprietà, attraverso una tecnica e delle ricette "segrete", tramandate da generazioni.

Questi aspetti garantiscono un'alta qualità e genuinità e consigliamo di visitare direttamente i masi dove sono realizzati per apprezzare l'autenticità dei prodotti e la serietà e l'accoglienza di chi li prepara.

Come tutti i prodotti di qualità Gallo Rosso (l'Associazione che dal 1999 si occupa di promuovere e favorire l'attività di oltre 1700 masi in Alto Adige), anche i distillati sono sottoposti a regole severe e a controlli periodici. Ad esempio, l'ingrediente principale utilizzato deve provenire dall'azienda agricola stessa; una volta l'anno è controllata da una giuria di esperti la quantità di metanolo contenuta nel distillato, mentre, ogni tre anni avviene il controllo del contenuto di rame; i distillati, inoltre, sono sottoposti a prove di valutazione sensoriale rigorose.

Anche la caldaia a combustione deve essere conforme e in regola, e perché le bottiglie essere etichettate con il marchio Gallo Rosso, deve essere garantita una maturazione sufficientemente lunga per ottenere prodotti di altissima qualità e dal sapore unico e perfetto.

Al momento, nella brochure "I Sapori del maso" sono presenti sette produttori di distillati provenienti da Valle Isarco, Val Venosta, dalla zona di Merano e dall'area a sud dell'Alto Adige. Sono ottenuti da mele, pere, ciliegie, albicocche, frutti di bosco, anisette, prugne e sorbe, e le grappe sono create da vinacce di Lagrein, Schiava, Sauvignon, Gewürztraminer, Moscato rosa, Moscato giallo, Cabernet,

Zweigelt e Müller Thurgau.

Per capire come avviene il processo e la lavorazione del prodotto, è possibile visitare i masi dove sono prodotti, su prenotazione, degustare i distillati ed eventualmente acquistarli direttamente in azienda. Tutte le informazioni sono riportate all'interno della pubblicazione "I sapori del maso" o sul sito <http://www.gallorosso.it>.

**Per richiedere gratuitamente la spedizione al proprio domicilio di un catalogo Gallo Rosso, ci si può rivolgere a:**

Gallo Rosso (Ufficio Agriturismo, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi).

Tel. 0471 999308, [www.gallorosso.it](http://www.gallorosso.it) – [info@gallorosso.it](mailto:info@gallorosso.it)

***Gallo Rosso è il nome del marchio che dal 1999 promuove e favorisce l'attività di ormai 1.600 agriturismi in Alto Adige e che appartiene all'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Südtiroler Bauernbund). Sin dalle origini lo scopo principale di Gallo Rosso è sostenere i contadini dei masi nello sviluppo di attività da affiancare all'agricoltura. Sono così incentivate le attività come l'alloggio al maso (Agriturismo in Alto Adige), la ristorazione contadina (Masi con gusto), la produzione di prodotti gastronomici genuini (Sapori del maso) e l'artigianato autentico (Artigianato contadino). La classificazione dei masi è organizzata in fiori, da 1 a 5; più alto è il numero dei fiori, più numerosi sono i criteri soddisfatti dalla struttura. La filosofia dell'Associazione Gallo Rosso è "Avvicinare le persone allo stile di vita degli agricoltori altoatesini".***