Comunicato Stampa ▪ Lagundo presso Merano, Alto Adige

04.2025

"Diciamo da dove proviene"

Lagundo punta sulla valorizzazione del territorio

In un'epoca in cui la produzione alimentare globalizzata pone nuove sfide, Lagundo si distingue con una chiara risposta: più valore ai prodotti locali, più sostegno all'agricoltura del territorio. Con l'iniziativa "Diciamo da dove proviene", ristoranti, hotel e osterie del paese rafforzano il legame con i produttori locali – a beneficio dell'economia, dell'ambiente e della qualità.

Situato in uno scenario alpino-mediterraneo tra i 300 e i 2.600 metri di altitudine, Lagundo è circondato da diversi piani di vegetazione alpina che garantiscono un'elevata biodiversità. Qui la cultura culinaria è di casa. Tra vigneti baciati dal sole e frutteti tradizionali, gli chef e i ristoranti della zona sanno esattamente cosa conta: qualità, sostenibilità e regionalità. Con il motto "Diciamo da dove proviene", puntano consapevolmente sui prodotti locali - un piacere con origine e cuore.

Tra i fornitori di spicco di Lagundo:

- Töllerhof, rinomato per la produzione di ortaggi e frutta a filiera corta e partner affidabile di numerosi hotel e ristoranti del paese;
- DA Genussgarten, vincitore del concorso giardino naturale di Lagundo del 2024, che fornisce verdura, erbe e insalate freschissime, coltivate con metodi naturali e consegnate a strutture come l'Avidea e il Das Dorner;
- Il caseificio Hauser situato a 1500 metri, una piccola eccellenza casearia locale, fornisce specialità artigianali di latte vaccino a km 0.

Anche i mercati contadini stagionali offrono ai visitatori e residenti un contatto diretto con i produttori. I prossimi appuntamenti sono il 30 maggio e due date in autunno: qui si possono acquistare miele, formaggi, marmellate, pane, erbe e prodotti freschi di stagione direttamente dalle mani di chi li coltiva o trasforma.

Un esempio eccellente di regionalità vissuta è il Gapphof di Lagundo. "Per noi la regionalità non è solo una tendenza, ma una questione di cuore", sottolinea la padrona di casa. Il maso lavora un'impressionante gamma di prodotti propri: dalle uova alla frutta e verdura, fino alle erbe aromatiche che vengono trasformate in specialità fatte in casa come sale alle erbe, sciroppi e pesti. "A colazione offro veramente solo ciò che è di stagione e proviene da Lagundo o dalle immediate vicinanze", spiega la sua filosofia coerente.

"Nel nostro paese abbiamo prodotti di altissima qualità e vogliamo sostenere attivamente i produttori", spiega il team di Castel Plars a nome delle strutture partecipanti. Un principio che si ritrova come filo conduttore in molte offerte gastronomiche. Dal caseificio di Lagundo alle macellerie locali e agli orticoltori come il Töllerhof o DA Genussgarten fino ai panifici locali -- la catena del valore rimane nel paese.
Le ragioni di questo forte impegno verso la regione sono molteplici. "Protezione del clima attraverso brevi distanze di trasporto, massima qualità grazie alle consegne giornaliere e l'apprezzamento per il lavoro dei nostri produttori locali", riassume la famiglia Tschenett del Gstör i vantaggi. Anche l'Hotel FAYN segue questa filosofia. L'albergatore Matthias Kröber e lo chef Holger Lübcke sottolineano: "Gli ingredienti locali riflettono la diversità dell'Alto Adige e rendono ogni piatto un'esperienza speciale."
La gamma di prodotti spazia dai latticini alle carni e salumi, dai prodotti da forno ai vini e distillati. Persino per i prodotti wellness, gli hotel come il Wiesenhof si affidano a produttori regionali come Vitalis Dr. Joseph, che si riforniscono di ingredienti da coltivatori locali di erbe aromatiche.

Il concetto è molto apprezzato dagli ospiti. "I nostri ospiti apprezzano molto i prodotti locali e regionali", conferma Irene di Castel Plars. Questo apprezzamento è condiviso anche dalle altre strutture partecipanti come il Pergola e il Wiesenhof con il suo Hotel-Shop, che si riforniscono tra l'80 e il 90 percento dei loro prodotti dall'Alto Adige.

L'iniziativa "Diciamo da dove proviene" non solo rafforza l'economia locale, ma contribuisce anche alla conservazione del paesaggio culturale tradizionale, dimostrando in modo impressionante come il turismo sostenibile e la valorizzazione regionale possano andare di pari passo.

Delizie regionali nel piatto

La cucina di Lagundo vive della diversità del paesaggio altoatesino. Che si tratti di mele croccanti, uva succosa, verdure fresche o erbe aromatiche -- molti degli ingredienti provengono direttamente dai dintorni. Masi, negozi agricoli e cantine forniscono prodotti di alta qualità che vengono raffinati con creatività e passione dagli chef di Lagundo.
"Per noi è importante non solo utilizzare i migliori ingredienti, ma anche raccontare le storie che ci sono dietro", spiega Christoph Huber del ristorante gourmet "Blaue Traube". "I nostri ospiti apprezzano sapere che il loro cibo proviene da un maso vicino", aggiunge lo chef stellato Luis Haller dello Schlosswirt Forst.

Un modello di sostenibilità

L'impegno per i prodotti locali non è solo un omaggio alla regione, ma anche un contributo alla sostenibilità, poiché Lagundo sta attualmente perseguendo la certificazione di sostenibilità GSTC. Brevi distanze di trasporto, partnership eque con i produttori e il sostegno all'economia regionale sono elementi fondamentali di questa filosofia.

Per maggiori informazioni:

Barbara Meraner
Associazione Turistica Lagundo
Piazza Hans Gamper, 3
I -- 39022 Lagundo
Telefono: +39 0473 448 600
E-mail: barbara.meraner@algund.com

Su Lagundo

Qui gli amanti della natura si sentono a casa: il paese dei giardini Lagundo nella zona di Merano in Alto Adige colpisce per il suo scenario alpino-mediterraneo contrastante tra i 300 e i 3.000 metri di altitudine. Sette diverse zone del paese invitano a fare movimento salutare con circa 160 chilometri di sentieri escursionistici, tra cui la famosa roggia di Lagundo e l'Alta Via di Merano nel Parco Naturale Gruppo di Tessa, nonché numerosi percorsi ciclabili a diverse altitudini. Per ricaricare le energie, sono disponibili molti luoghi di riposo, bagni nella foresta nell'atmosfera del bosco di Lagundo, esercizi di mindfulness, escursioni guidate alle erbe e 50 stazioni Kneipp. Che sia in una locanda tradizionale o in un ristorante stellato, gli ospiti possono sempre contare su una cucina naturale e regionale con prodotti freschi di qualità di Lagundo. Il paese dei giardini Lagundo è il luogo qualificato per vacanze all'aria aperta, gastronomiche e di relax, nonché per famiglie. Ulteriori informazioni su www.algund.info.