Club di BOLZANO
Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME "Pflegerhof" – il maso delle erbe biologiche in Alto Adige

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE



Si tratta del primo e più vasto maso per la coltivazione di erbe biologiche in Alto Adige. Il Pflegerhof è condotto dalla famiglia Mulser ed è appunto un maso biologico. Nel 1982 Martha Gasslitter Mulser ha iniziato a coltivare una grande varietà di erbe. Oggi la coltivazione conta 500 varietà di piante su un'area di 20.000 metri quadrati. Il maso, situato a Sant' Osvaldo - Comune di Castelrotto, si estende su 17 ettari, di cui 5 coltivabili, a 800 metri di quota sul livello del mare.
Il tetto del fienile è fatto in paglia di segale ed è sotto vincolo di tutela.

AZIENDA PRODUTTRICE



PFLEGERHOF, Martha Gasslitter Mulser, 39040 Siusi-Castelrotto (BZ), Frazione Sant' Osvaldo, 24;
Tel. / Fax: +39 0471 706771
e-mail: info@pflegerhof.com
http://www.pflegerhof.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

I prodotti del Pflegerhof – erbe singole, fiori, tisane, tisane ispirate ai segni zodiacali, condimenti, miscele di spezie, bagni alle erbe, cosmetici, "prodotti benessere" e sciroppi - sono fatti esclusivamente con erbe che crescono nei terreni del maso. La produzione dei singoli prodotti avviene in un ciclo chiuso, con lavorazione esclusivamente a mano, dalla raccolta delle sementi al prodotto finito, direttamente sul posto, fatto che costituisce uno degli obiettivi principali del Pflegerhof dal punto di vista di una coltura altamente ecologica ed ecosostenibile.
Per ottenere le condizioni migliori per la crescita delle erbe aromatiche, si pone particolare attenzione alla lavorazione del terreno e alla sua fertilità, coltivando in consociazione, ovvero

variando le piante in ogni porzione di campo, ponendo in ogni fila una pianta diversa (per es. una fila melissa, una fila con calendula, ecc.).
I semi vengono coltivati durante l'estate e in autunno, la semina avviene in primavera e la raccolta in estate. Gli steli e foglie vengono separati, tritati ed elaborati fino ad ottenere il prodotto finale, secondo un ciclo che si svolge rigorosamente a mano.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI (bio, kilometro zero…)
Il Pfegerhof ha la certificazione BIKO TIROL e nel 2014 Martha Gasslitter Mulser è stata una delle vincitrici il Premio De@Terra (Premio per progetti innovativi nell'agricoltura)

PLUS (punti di forza)
Le erbe coltivate al Pflegerhof vengono lavorate in sede e trasformate in prodotti preziosi (la sola eccezione sono i prodotti cosmetici come i diversi unguenti, l'olio per massaggi, o lo shampoo doccia, che vengono prodotti fuori sede, in un laboratorio autorizzato). Al maso ha luogo l'intero ciclo di coltivazione (ciclo chiuso): qui si pianta, si raccoglie e si conservano i semi (prima che una parte di questi venga utilizzata nella lavorazione dei prodotti finali).
Il maso è anche la sede della ditta dei figli di Martha Gasslitter. La ditta dispone di due macchine per la distillazione alimentate da una caldaia a legna. La stessa caldaia produce l'energia elettrica e alimenta il sistema di riscaldamento delle serre (anche in questo caso si tratta di un processo ecologico). Nella serra riscaldata si produce tutto l'anno, mentre nella serra a freddo si coltivano le piantine piccole prima di portarle all'esterno, sui campi disposti a terrazze.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
In passato la gente non aveva l'abitudine di rivolgersi ai medici in caso di malattia, ma utilizzava vari tipi di erbe che si trovavano in natura per produrre tisane a scopo terapeutico. Il tè "Per l'inverno", uno dei molti tè prodotti dal maso Pflegerhof, per esempio segue questa antica tradizione, ed è infatti un buon rimedio contro il raffreddore o l'influenza.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
I prodotti del Pflegerhof possono essere acquistati nel negozio del maso, nei negozi di tutto l'Alto Adige e, nel periodo che va da giugno a ottobre, al mercato dei contadini a Castelrotto e Siusi.
Sul sito web è possibile anche acquistare i prodotti online.

Si ricorda che è possibile partecipare a corsi introduttivi alla coltivazione delle erbe aromatiche e richiedere visite guidate.



Club di BOLZANO
Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
FÜR DEN WINTER – PER L'INVERNO (WINTERTEE – TÈ D'INVERNO)

Perché è la tua ricetta preferita:

Martha Gasslitter spiega che il tè d'inverno è il tè che predilige, perché contiene le sue erbe preferite come la monarda e la menta arancio.

Ingredienti:

- Piantaggine
- Alchemilla
- Menta arancio
- Monarda
- Fiordaliso
- Fiori di girasole



Preparazione:

Mettere un cucchiaino di tè in una tazza, versare acqua bollente e lasciare in infusione per cinque minuti. Questo tipo di tè ha un effetto benefico soprattutto nel periodo invernale, è un buon rimedio contro il raffreddore e l'influenza (la piantaggine è espettorante e l'alchemilla è corroborante).