



Le buone carni di Eugen Kofler del Widumhof

Tutto a chilometro zero



Senale . 2018

Alcuni mi dicono pignolo, io mi penso preciso. Divento poi molto preciso quando l'argomento riguarda i miei momenti di svago o piacere. Dopo un anno di lavoro e stress, chi affiderebbe al caso le proprie vacanze? Io no di certo. Consigliato da un fidato amico che la pensa come me, la scorsa estate ho scelto l'Hotel Zum Hirschen per una settimana di tranquillità e rigeneranti passeggiate. E ho fatto bene.

Appena arrivato ho subito gradito l'ambiente e il Mocatti, da bravo padrone di casa, mi ha ispirato grande fiducia. È stato preciso, ma mai noioso, nel parlarmi della storia della casa e quando gli ho detto cosa intendeva per "...la prima testimonianza scritta dell'ospizio per pellegrini risale al XII secolo" mi ha risposto puntuale "al 1138, anno in cui venne menzionata in una bolla di Papa Lucio III".

Ma a lasciarmi positivamente sorpreso, non dico apposta "a bocca aperta", è stata la spiegazione dei prodotti impiegati negli squisiti piatti del ristorante Cervo. Quando gli ho chiesto la provenienza della tenerissima e saporitissima carne di manzo che avevo nel piatto mi ha risposto "Carne a km 0, anzi km 0,2. Proveniente dal maso Widumhof del fidato Eugen Kofler, che alleva qui a Senale i suoi manzi e i suoi maiali". Tentato da tanta bontà a così poca distanza ho voluto verificare di persona ciò che mi ha raccontato il padrone di casa, trovando ottimi riscontri.

Il simpatico signor Kofler mi ha mostrato i suoi animali, spiegandomi l'importanza del foraggio locale per la loro alimentazione. Mentre mi illustrava i vari tagli del manzo, disegnava con le sue grandi mani le parti della bestia, rendendomi tutto più chiaro. Solo un assaggio di speck e di quel saporito insaccato che è la mortandela hanno rischiato di farmi perdere gioiosamente la trebisonda.