

## Details des Projekts

### Titel des Projekts

**Altrei erzählt über den Lupinenkaffee, eine wiederbelebte Tradition, welche Gäste entdecken können.**

### Projekt präsentiert von:

*Verein der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer - BZ zusammen mit ALPS Soc. Trent*

*Und der Akademie der Trento Mountain - Das Projekt wird von der Kommission TAM CAI SAT gesponsert.*

### Das Ziel des Projektes.

Ziel des Projektes ist, die Bekanntmachung eines traditionellen landwirtschaftlichen Produktes zu fördern, und die Zusammenarbeit zwischen lokaler Landwirtschaft und Tourismus zu ermöglichen; eine Form des Tourismus, welche Traditionen schätzt und welche den landwirtschaftlichen Traditionen das Weiterbestehen im Lauf der Zeit ermöglicht.

Um dieses Ziel erreichen zu können ist es notwendig an Tourismuskreise zu appellieren, welche sich bewußt und respektvoll mit der Natur, dem Gebiet und der Geschichte auseinandersetzen.

Tourismus und Landwirtschaft können zusammen zwei Kräfte sein, die sich selbsterhalten und welche der lokalen Wirtschaft ermöglichen sich so zu entwickeln um die territorialen Ressourcen schützen zu können.

### Vorwort.

Wie in Südtirol verbindet sich die Aufmerksamkeit der Authentizität und des Respektes für die lokalen Geschmäcker mit der Qualität und einem Stück Original und Innovation. Die kleinn ländliche Gebiete entdecken mit Stolz ihre antiken Wurzeln wieder; Gebräuche, Legenden, Anbau- und Erntezeiten, welche verloren gegangen erschienen, werden wiederbelebt. Im Bereich der Landwirtschaft und Tourismus sind genau diese kleinen Gebiete zum Vorläufer eines neuen Wirtschaftszweiges geworden, welcher zum einen den Ansässigen Sicherheit und Lebensunterhalt bietet und gleichzeitig die Gegend und Natur für den Gast nicht nur als Schaufenster, sondern als gelebte und wirkliche Realität darstellt.

Es gibt nicht nur Speck, Äpfel, Milch und Käse, sondern auch andere kulinarische Produkte, die ihre eigene interessante Geschichte schreiben.

Genau aus dem Konzept der wiederbelebenden traditionellen Landwirtschaft entstand das einzigartige, fast in Vergessenheit geratene, Produkt des Lupinenkaffees. In Wirklichkeit wird dieses Getränk aus den gerösteten und gemahlten Samen einer Pflanze gewonnen, welche mit dem Kaffee im herkömmlichen Sinne nichts gemeinsam hat. In früheren Zeiten wurde dieses Getränk zu therapeutischen Zwecken in diesem Berggebiet verwendet. Das Produkt ist ein Kaffeeersatz, der aus einer Lupinensart gewonnen wird. Aus dem *Lupinus pilosus* Murr wird somit der "Altreier Kaffee" gewonnen. Den Namen hat der "Altreier Kaffee" von seinem Anbauort Altrei, wo vor einigen Jahren der Anbau dieser Pflanze wiederaufgenommen wurde. Die Samen der vergessenen Lupine konnten dank einiger traditionsbewussten Frauen aus dem kleinen Bergdorf gut behütet die letzten Jahrzehnte überleben und kommen nun wieder zum Einsatz.

Altrei ist ein kleines Bergdorf in Südtirol, welches geografisch zwischen dem Fleimstal und dem Cembraletal auf 1200 m ü.M. liegt. Es ist eingebettet im Naturpark Trudner Horn. Das Getränk enthält kein Koffein. Es wird auch in einer Mischung mit Gerste angeboten,

wobei beide Produkte in Altrei von einigen Anbauern produziert werden. Von Juni bis September kann man in den Feldern die Blüte dieser beiden Kulturen genießen.

Die Produkte, die derzeit erhältlich sind, sind drei:

- Altreier Kaffee 'Voltruiere Lupine', enthält nur Lupine 'Lupinus pilosus';
- Altreier Kaffee 'Voltruiere Lupine und Gerste', ist eine Mischung mit Gerste (80% Lupinen 'Lupinus pilosus' und 20% Gerste);
- Altreier Kaffee 'Voltruiere Gerste' aus 100% Gerste, hergestellt in Altrei.

Die Lupine wurde für verschiedene Zwecke einschließlich der Verbesserung des Bodens, und der Weide angebaut. Sie wurde für den menschlichen Verzehr als auch für therapeutische Zwecke (für Magenschmerzen und als Wurmmittel) verwendet. Der "Altreier Kaffee" ist eine Spezialität der heimischen Lupine, sowohl aus botanischer, als auch aus traditions- kultureller Sicht.

### *Aktivitäten im Rahmen des Projekts.*

Das Projekt sieht die Einführung dreier touristischer Angebote vor, welche im Einverständnis und mit Beteiligung von Anbauern, Hoteliers und Gastwirten und in enger Zusammenarbeit mit dem Naturpark Trudner Horn durchgeführt werden.

Die Angebote sind so ausgearbeitet um den Besuchern in drei Jahreszeiten (Frühling, Sommer und Herbst) die Möglichkeit zu bieten, ein Wochenende (3 Tage und 2 Übernachtungen) in Altrei zu verbringen. So können die Gäste jeden Tag einen Teil des Gebietes um Altrei kennenlernen, verbunden mit Aktivitäten und Verkostungen rund um den Altreier Kaffee.

Jedes Angebot hat drei interne feste Termine;

- Ein Mal direkt mit der Gourmet-Kaffee Lupine verbunden = eines der Gerichte, welches zum Abendessen serviert wird, wird mit der Lupine zubereitet. Die Verwendung der Lupine kann in unterschiedlichen Variationen erfolgen, als: Kaffee, Schokolade oder Bier
- Ein Tag zum Trekking der Gefühle = ein Besuch des Naturparks. Die Wanderung endet in einem blühenden Lupinen- oder Gerstenfeld, wo die Anbauer selbst von ihrer Leidenschaft und Mühe mit dem Anbau ihrer verschiedenen Produkte erzählen.
- Ein Moment des Abschieds. Hier können die Gäste das charmante Dorf Altrei besuchen. Bei dieser Gelegenheit wird es möglich sein, einen Experten der Coop als Wanderführer zu haben. Alpes werden die Gäste auf eine Reise der Farben und eine beeindruckende Aussicht begleiten. Dabei können Eindrücke mit dem Fotoapparat festgehalten werden, welche das Foto-Album des Urlaubs bereichern wird. Bei dieser Gelegenheit können die Gäste die Produkte der Altreier Lupine und andere landwirtschaftliche, lokale Produkte erwerben.

## SCHEDA DI PROGETTO

<b>Titolo del Progetto</b>	<b>Anterivo racconta il caffè di Lupino, una tradizione riscoperta e un'emozione da far scoprire agli ospiti.</b>
<b>Progetto presentato da:</b>	<i>Consorzio del Caffè di lupino Altrei - BZ insieme con ALPES Soc. Coop. Trento</i>  <i>Il progetto è patrocinato dalla Commissione Tutela Ambiente Montano del CAI - SAT e dall'Accademia della Montagna di Trento.</i>
<b>Scopo del progetto.</b>	<p>Lo scopo del progetto è quello di <b><u>promuovere la diffusione di un prodotto agricolo tradizionale</u></b> in modo da <b><u>permettere la cooperazione tra agricoltura locale e turismo</u></b>; per diffondere una forma di turismo che si fonda sulla scoperta della tradizione e che permette alle tradizioni agricole locali di continuare nel tempo.</p> <p>Perseguire questo scopo servirà a dare origine ad un circolo virtuoso in cui la riscoperta dell'agricoltura tradizionale di montagna farà da volano per la nascita di circuiti di turismo consapevole e rispettoso del territorio e della storia. <b><u>Insieme agricoltura e turismo, saranno due forze che si autoalimentano e si autosostengono e che permetteranno l'instaurarsi di economie locali in grado di portare sviluppo e di tutelare le risorse del territorio.</u></b></p>
<b>Premessa.</b>	<p>Come in tutto l'Alto Adige, l'attenzione per l'autenticità e il rispetto per i sapori locali si unisce alla qualità e a un tocco di originale e curiosa innovazione.</p> <p>Le piccole realtà rurali oggi riscoprono con orgoglio le proprie antiche radici; usi, leggende, tempi di vita e coltivazioni che sembravano perse nei tempi accelerati di oggi. In campo agricolo e turistico sono proprio le piccole comunità ad essere diventate promotrici di una nuova economia che è in grado di fornire benefici alle comunità residenti in grado di tutelare il territorio senza renderlo una semplice vetrina per turisti, ma luoghi ed emozioni per i viaggiatori. Quindi non solo speck, mele, latte e formaggi prelibati dunque, ma anche insolite proposte culinarie che nascono dalla curiosità per la propria storia e dall'impegno per promuovere le virtù del proprio territorio.</p> <p>Proprio in questo quadro di riscoperta dell'agricoltura tradizionale nasce la riscoperta di un prodotto antico e unico quale il Caffè di Lupino. In realtà questa bevanda è ricavata da una pianta che del caffè non ha né il nome né il chicco, ma che era profondamente radicata nel sapere terapeutico delle comunità tradizionali montane. Questo prodotto è annoverabile tra le bevande succedanee del caffè, che vantano una lunga tradizione, si ricava dai semi di una varietà di lupino, il <i>Lupinus pilosus</i> Murr., oggi chiamata «caffè di Anterivo», dal nome della località che di recente ne ha riscoperto la coltivazione e promosso la valorizzazione in termini economico-turistici. Si tratta di una pianta intimamente legata alla tradizione locale, e poi caduta in disuso e sopravvissuta negli ultimi decenni grazie ai pochi semi custoditi da alcune donne del borgo altoatesino.</p> <p>Anterivo è un piccolo borgo rurale del Sudtirolo, geograficamente incuneato tra le valli di Fiemme e di Cembra a 1200 m slm e compreso nell'area del Parco Naturale del Monte Corno.</p> <p>La bevanda che non contiene alcuna caffeina, utilizza il lupino e l'orzo in proporzioni variabili, coltivati proprio ad Anterivo, dove da giugno a settembre, si può godere della fioritura di queste due coltivazioni.</p>

I prodotti attualmente disponibili sono tre:

- Caffè di Anterivo 'Voltruier Lupine', contiene solo lupino 'Lupinus pilous';
- Caffè di Anterivo 'Voltruier Lupine & Gerste', è una miscela con orzo (80% lupino 'Lupinus pilosus' e 20% orzo);
- Caffè di Anterivo 'Voltruier Gerste', di caffè d'orzo al 100% prodotto ad Anterivo.

Il lupino veniva coltivato per diversi scopi tra cui il miglioramento del suolo, il pascolo, l'alimentazione umana ed anche a fini terapeutici (per i dolori al ventre e come vermifugo).

Questa varietà di pianta prende il nome di 'Caffè di Anterivo' e costituisce una specialità di lupino autoctona, sia dal punto di vista botanico che dal punto di vista della tradizione culturale.

#### *Attività previste dal progetto.*

Il progetto prevede la messa in atto di tre pacchetti turistici, in accordo con gli agricoltori, gli albergatori, i ristoratori e in stretta collaborazione con il Parco Naturale del Monte Corno.

I pacchetti sono pensati per proporre ai visitatori, in tre stagioni dell'anno (primavera, estate ed autunno), la possibilità di trascorrere un week end (tre giorni e due notti) in cui gli ospiti potranno, ogni giorno, conoscere un aspetto del territorio di Anterivo grazie ad attività e degustazioni legate all'agricoltura tradizione e al Caffè di Lupino.

Ogni pacchetto avrà al suo interno tre appuntamenti fissi;

- Un momento gastronomico legato direttamente al Caffè di Lupino = uno dei piatti serviti per cena sarà cucinato utilizzando questo ingrediente nelle sue varie forme o derivati; caffè, cioccolata, seme di lupino o birra.
- Una giornata di trekking emozionale = una visita alle aree del parco che si concluderà direttamente nei campi colorati di Lupino, lavanda, orzo e di tutte le colture tradizionali presenti nella valle, dove i coltivatori stessi racconteranno della loro passione per i prodotti e per la loro terra.
- Un ultimo momento di saluto in cui gli ospiti potranno visitare il ridente borgo di Anterivo, in questa occasione sarà possibile avere a disposizione un esperto della Coop. Alpes che accompagnerà gli ospiti in un percorso di colori e di scorci suggestivi che potranno essere l'album fotografico della loro vacanza. In questa occasione gli ospiti potranno acquistare i prodotti di Lupino ed altri prodotti locali.