

Il manzo giapponese cresce in Alto Adige: la scommessa (e il crowdfunding) di Stefan, 25 anni, nel maso di famiglia

[3 aprile 2017](#)

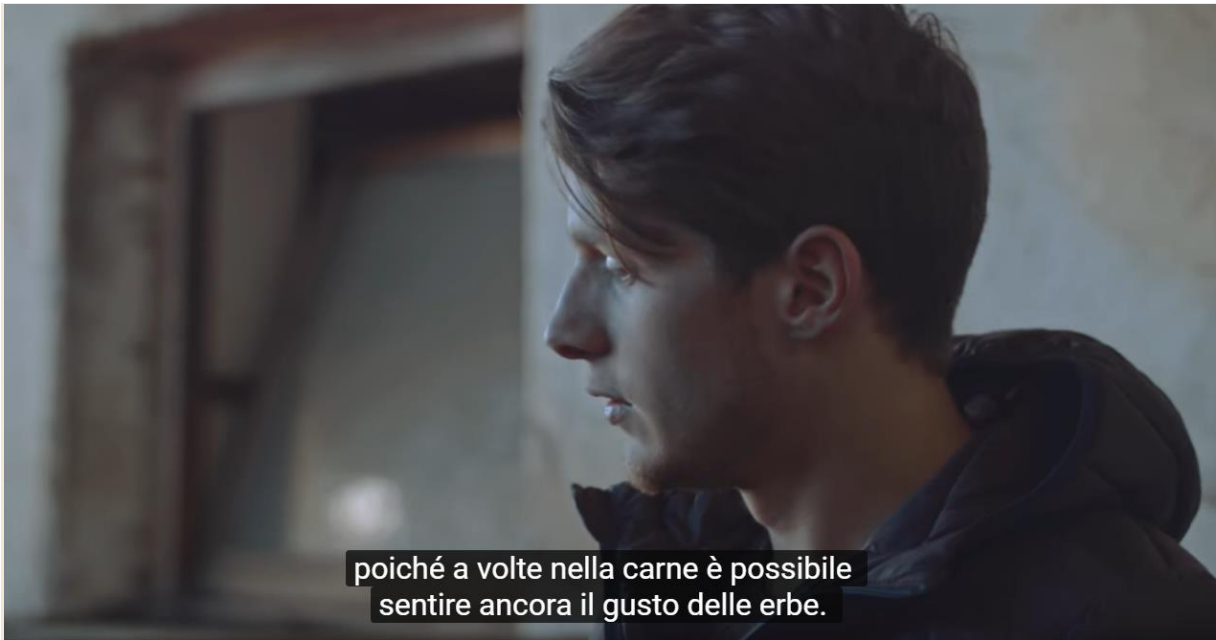
[Barbara Ganz](#)

[Giovani a Nordest](#)

Il giovane Valerio Braschi, 18 anni, [ha vinto Masterchef](#) con un menù a base – fra l'altro – di spuma di plancton con sashimi di capasanta, ravioli con salsa udon, tartare di manzo Wagyu con riccio. Nomi di ingredienti ostici, ma non così lontani: **un altro giovane, in Alto Adige, ha da poco lanciato un crowdfunding** – una raccolta fondi collettiva, online – per realizzare il suo progetto: allevare manzi Wagyu – una particolare razza bovina giapponese e molto rara – in provincia di Bolzano.



Mancano ancora circa due mesi, e ha già finanziato oltre la metà del suo progetto. Che [presenta lui stesso](#), sulla piattaforma altoatesina [Open Innovation](#) dove questa e altre idee possono trovare le risorse necessarie:



poiché a volte nella carne è possibile
sentire ancora il gusto delle erbe.

*Mi chiamo Stefan Rottensteiner, ho 25 anni e sono cresciuto presso **il maso Oberweidacherhof di Renon**, appena sopra Bolzano. Da quando ero piccolo, sono sempre stato affascinato dal lavoro qui nel maso: i manzi, il trattore, la campagna. Il mio sogno professionale è stato chiaro sin dall'inizio: **volevo portare avanti l'attività presso l'agriturismo dei miei genitori**. Ho sempre cercato un modo per **conciliare tradizione e modernità**. Per questo, già da molto giovane ho deciso di intraprendere una strada non convenzionale: ero da poco diventato maggiorenne quando **ho iniziato ad allevare i manzi Wagyu** e sono stato il primo allevatore altoatesino ad intraprendere questa attività. **Parte del mio sogno è diventata realtà**: ho preso in mano le redini del maso dei miei genitori e ho iniziato ad allevare 28 manzi Wagyu. Ora vorrei fare il grande passo successivo ed **allestire uno spazio per la lavorazione della carne Wagyu** che sia certificato a livello europeo. **Per fare ciò ho bisogno del vostro aiuto!***



Stefan ha frequentato prima i tre anni di agricoltura e zootecnica vicino a Bressanone, poi il quarto anno in Val Venosta Burgusio. Nell'azienda Oberweidacherhof è cresciuto, e “ora la sto prendendo in mano”.

I manzi Wagyu sono decisamente rari al di fuori del Giappone: il piccolo allevamento qui a Renon rappresenta quindi un caso particolare. “I manzi possono godersi ogni giorno l'erba di montagna, l'aria fresca, del sano movimento ed uno stile di vita tranquillo al pascolo. Le vacche madre si occupano da sole al loro vitello fino a che ha un anno di età. Mangiano solo erba e fieno di montagna che cresce da noi e un po' di avena e semi di lino”.

Stefan ha iniziato a occuparsi di allevamento 5 anni fa, quando lavorava con una ditta nel settore della bioenergia: “Adesso sono da un anno fisso in azienda e mi occupo solo degli animali e della vendita della carne, che vendiamo alla gastronomia di alto livello e a privati. Riuscire ad avere uno spazio certificato Eu significa poter vendere la carne al di fuori della Provincia di Bolzano”. Il passo successivo è quello di un online shop, e per finanziare una parte di quell'investimento la scelta è ricaduta sul crowdfunding.



L'impresa del manzo Wagyu "Alpine style" ha nell'alimentazione ha base di erbe di montagna, che crescono oltre quota 1.300 metri, la sua caratteristica; e come in ogni crowdfunding, **per chi sostiene l'impresa c'è una serie di ricompense che variano a seconda dell'importo:** si va dai 600 grammi di bistecche Wagyu (che verranno spedite durante l'estate 2017, donazione di 100 euro) ai pacchetti hamburger, gourmet o grigliata. Dai mille euro in su ci sono anche i corsi di cucina, i soggiorni gastronomici e le serate a tema nei ristoranti. "La mia casa ed il mio maso saranno sempre aperti, così che possiate conoscere di persona il mondo dei Wagyu", assicura il giovane allevatore.

TAGS:

- [Crowdfunding](#)
- [Gourmet](#)
- [Open innovation](#)
- [Stefan rottensteiner. alto adige](#)
- [Wagyu](#)