

viae

INVERNO 2014/15

MAGAZINE DELL'AREA VACANZE VALLE ISARCO

ENGLISH
SUMMARY
INCLUDED

CABARET IN CANTINA

Il Gruppo Dekadenz come pionieri dell'arte del cabaret in Alto Adige

ALPE DI VILLANDRO

Camminate sulla neve nella valle dei percorsi

Plus
Cartina
invernale
da estrarre

FAMIGLIE NELLA NEVE

Vacanze per grandi e piccini a Ladurns e in Val di Fleres



Qualità Alto Adige. Di padre in figlio.



Speck Alto Adige/Südtirol IGP:
una specialità unica con il sapore
di una passione antica.

tel. 0471 999 999 • www.suedtirol.info/prodotti

SÜDTIROL
da vivere

06 Mix up

- › Skisafari Dolomiti
- › Proposte per passeggiate invernali
- › Arte moderna al Museion di Bolzano
- › Mercatini di Natale in Valle Isarco
- › Borse di design di legno

08 Famiglie nella neve Sci, slittino e divertimenti nella neve: vacanze per bambini e adulti nelle zone sciistiche Ladurns e Val di Fleres

12 Slittino al chiaro di luna Attivi di notte: serata in baita alla malga Fane con discesa in slittino nell'area vacanze Rio Pusteria

14 Passeggiate invernali Scoprire la zona delle Alpi di Velturmo e Villandro con o senza racchette da neve

16 Cultura Il gruppo Dekadenz a Bressanone ha aperto la strada all'arte del cabaret

18 Sci alpinismo Erwin Steiner, guida alpina, sulla bellezza e sui rischi del fuoripista con la proposta di un tour per principianti

21 Allevamento di pecore Gli allevatori di Vipiteno e dintorni percorrono nuove vie per un'agricoltura ecologica

24 Arte di distillare Nel Gratznhäusl a Ridanna Manfred Volgger vive la sua passione: distillare grappe

26 Convento Sabiona e Chiusa Un luogo mistico che sovrasta la piccola cittadina degli artisti

28 Gastronomia La ricetta dello strudel di mele dell'Alto Adige, spiegata passo dopo passo

30 Usanze I "Klößler" di Scaleres vicino a Bressanone fanno rivivere l'antica usanza dell'Avvento

33 La valle dei percorsi

34 English Summary

37 Cartina invernale con tutte le informazioni da staccare

38 Informazioni utili su arrivo, clima e collegamenti

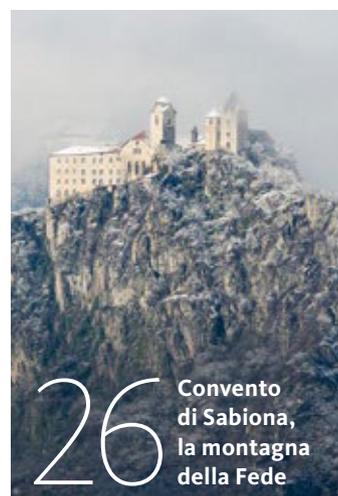






Foto: Stefano Scatà

Un letto di fieno

I bagni di fieno, un'antica tradizione altoatesina, conoscono una vera e propria rinascita. È salutare e rilassante immergersi nel fieno, attiva la circolazione sanguigna, grazie alla sudorazione vengono eliminate le tossine e viene attivato il sistema immunitario. Prerogativa per un sano bagno di fieno è la qualità del fieno: il fieno di montagna dell'Alto Adige cresce su prati naturali di malga e contiene una grande varietà di erbe e piante come alchemilla, veronica, negritella, achillea alpina, genziana o arnica. Gli oli eterici contenuti vengono assorbiti attraverso la pelle liberando poi i loro effetti benefici. Bagni di fieno vengono proposti ad esempio al Lindenhof di Vandoies di sopra o al Bagno alpino maso Oberfraunerhof a Velturmo.

www.valleisarco.com



PISTE A VOLONTÀ

Nelle vicinanze della Valle Isarco si trovano numerose piste da sci: da una parte quelle delle zone sciistiche attorno a Bressanone e Vipiteno, dall'altra parte le piste delle Dolomiti come Gardena, Alta Badia, Alpe di Siusi e Plan de Corones. Con lo skipass "Dolomiti Superski", al quale sono associate anche la Plose e Gitschberg-Jochtal, o con lo skipass combinato Valle Isarco/Dolomiti Superski ogni giorno si può scoprire una zona diversa. Le strutture ricettive di Chiusa e dintorni, come anche di Naz-Sciaves propongono lo "ski-safari": grazie al trasferimento in pullman si giunge direttamente dall'alloggio alle piste delle zone sciistiche dolomitiche.

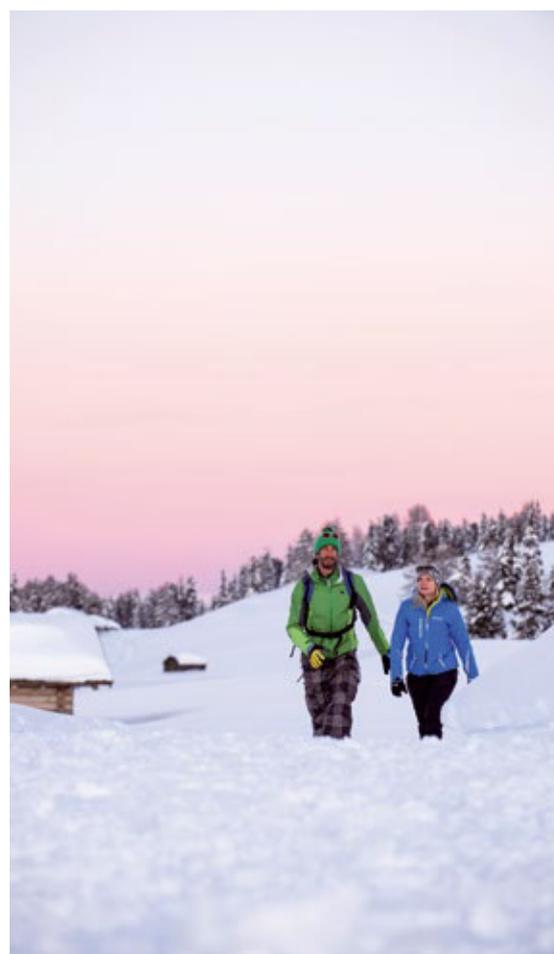
www.valleisarco.info / *attività / sciare @ altri sport invernali*

Passeggiate invernali nella valletta

La Valle d'Altafossa a Maranza è una piccola, idilliaca valle laterale: dapprima si cammina attraverso il bosco innevato finché la valle si apre e si gode della vista del fondovalle con la Cima di Campolago. Un percorso invernale ben battuto ad anello è percorribile in quasi due ore (circa sette chilometri) attraverso tutta la valletta, che d'inverno è avvolta da un silenzio particolare. Punto di partenza è il parcheggio Altafossa sopra Maranza nell'area vacanze Rio Pusteria.

Il percorso ad anello fa parte del circuito dei dieci sentieri invernali scelti in Valle Isarco, che si trovano lontano dalle piste da sci.

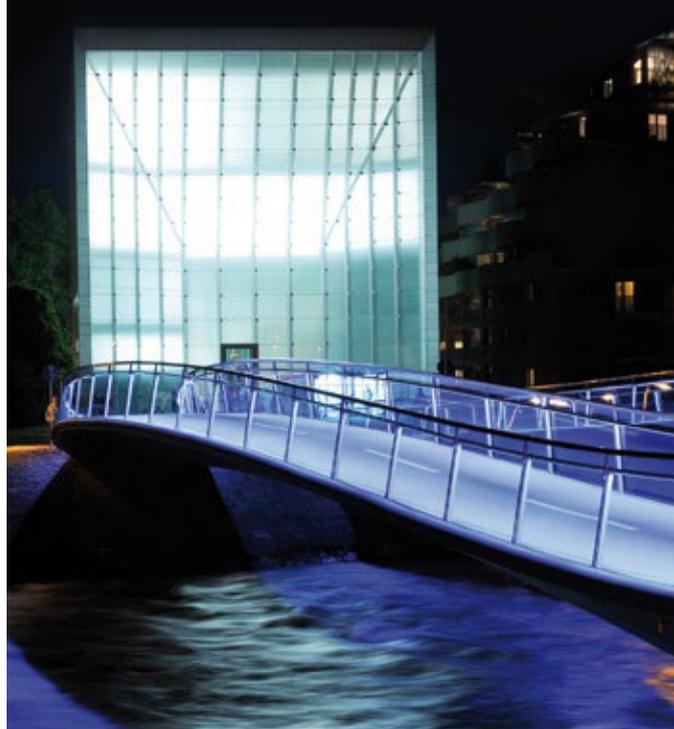
www.valleisarco.info / *valle dei percorsi / i 10 sentieri invernali*



Architettura moderna per arte moderna

Facciate in vetro, involucro esterno in alluminio e un ponte gemello a onde, che superando il torrente Talvera, porta al Museion, il museo d'arte moderna e contemporanea nel centro storico di Bolzano. Il carattere innovativo dell'edificio si percepisce immediatamente. All'interno le sale espositive si distribuiscono su quattro piani "artistici", dove la luce naturale fa quasi da protagonista assieme alle mostre temporanee di giovani artisti internazionali e locali. Prendersi una o due ore per compiere il percorso (senza barriere architettoniche) è consigliato, per terminare la visita nell'annesso accogliente Caffè Museion. Il Museion è aperto da martedì a domenica dalle 10.00 alle 18.00, mentre di giovedì dalle 18.00 alle 20.00 l'ingresso è libero ed è possibile partecipare ad una visita guidata gratuita alle 19.00. Da ottobre 2014 a marzo 2015 nel Museion saranno in esposizione anche le opere dell'artista americana Carol Bove in combinazione con le sculture dell'architetto veneziano Carlo Scarpa.

www.museion.it



Musiche natalizie al Mercatino di Natale



I componenti del Coro maschile di Bressanone intonano a più voci "Astro del Ciel", per il coro gospel di Rio di Pusteria i canti sono più briosi, mentre dai lunghi corni del gruppo di corni alpini riecheggiano antiche note natalizie: ai Mercatini Originali dell'Alto Adige di Bressanone e Vipiteno sono soprattutto i gruppi musicali e i cori locali a creare l'autentica atmosfera natalizia. Vale sempre la pena ascoltare attentamente i loro concerti, poiché il livello musicale dei gruppi che si esibiscono è molto alto. I Mercatini Originali dell'Alto Adige sono aperti in Piazza Duomo a Bressanone e in Piazza Città a Vipiteno dal 28 novembre 2014 al 6 gennaio 2015, nei giorni feriali dalle 10.00 alle 19.30, festivi e domeniche dalle 9.30 (a Vipiteno dalle 9.00) alle 19.00. A Chiusa è invece aperto durante i fine-settimana dal 28 novembre al 28 dicembre il Mercatino medievale di Natale, sempre venerdì dalle 15.00 alle 19.00, sabato e domenica dalle 10.00 alle 19.00. www.natale-bressanone.com; www.mercatinonatalizio-vipiteno.com; www.klausen.it

Legno è di moda

"Legno è un fantastico prodotto naturale che si adatta non solo per la creazione di mobili", racconta Norbert Öttl, ex-modello e falegname in una persona. Lui e la sua compagna creano in Valle Isarco borse di legno, dalla borsetta clutch fino alla valigia, sempre dalle forme e dalle linee straordinarie. Le borse di legno vengono lavorate a mano e sono più leggere di quanto si possa pensare. Il laboratorio e lo showroom si trovano a Varna nei pressi di Bressanone. Il nome della ditta ha la sua origine in Uganda: "Embawo" significa legno.

www.embawo.com







Testo: Doris Brunner Foto: Klaus Peterlin, scuola di sci Ladurns

Famiglie nella neve

La vacanza con bambini non sempre è facile – ognuno ha esigenze diverse: i piccoli vogliono divertirsi, ma anche i genitori, che però vorrebbero anche un po' di relax. Come fare? La zona sciistica di Ladurns e la Val di Fleres offrono diverse possibilità per mettere d'accordo grandi e piccoli con un occhio di riguardo alle diverse esigenze.

“Imparare a sciare, fare un pupazzo di neve e divertirmi!” La risposta di Anna (otto anni) su cosa si aspetta dalla vacanza in famiglia in montagna è univoca. E i suoi genitori? Per loro è importante vivere tante avventure tutt'insieme, uscire dalla routine quotidiana, “ma soprattutto anche trovare un po' di relax per noi due, sempre che i bambini ce lo permettono”, raccontano con un sorriso.

“Nella zona sciistica Ladurns tutto questo è fattibile: i genitori vanno a sciare tranquillamente mentre noi ci occupiamo dei bambini”, spiega August Seidner, direttore della Scuola di sci Colle Isarco, che a Ladurns offre diverse soluzioni di assistenza per i bambini con corsi di sci speciali per bambini, ragazzi e adulti. “Ladurns è una zona sciistica piccola e familiare. L'area sci riservata ai bambini come anche l'asilo si trovano direttamente alla stazione di partenza. Così i genitori possono godersi la giornata sugli sci e allo stesso tempo aver sotto controllo i bambini”. In realtà la zona sciistica Ladurns e la Val di Fleres sono ideali per famiglie in vacanza. La lunga valle offre tanta natura allo stato puro, senza bisogno di cercare parchi giochi artificiali dove trovare svago per i bambini. Qui l'abbondante neve è ideale per la battaglia di palle di neve, poi scuole di sci per bambini, sci su piste perfettamente preparate e pista da slittino adatte alle famiglie. Inoltre le famiglie trovano anche alloggi adatti alle loro esigenze come appartamenti, ma anche due Familienhotels specializzati nell'accoglienza di famiglie con bambini con attrezzature ad hoc e programmi di assistenza particolari e dove nessuno degli ospiti grida “psst”, perché i bambini corrono avanti e indietro.

Sciare è ancor'oggi importante per bambini e ragazzi e non ha perso nulla del suo fascino. “I bambini non vedono l'ora di sciare, vogliono muoversi e sono felici di stare all'aperto”, conferma anche August Seidner. Ma quale età è indicata per iniziare a mettere gli sci? “A partire dai quattro anni bambini possono iniziare a sciare”, consiglia il maestro di sci. “Per i bambini più piccoli invece offriamo l'assistenza di mezza giornata senza corso di sci”. Collaboratrici pedagogiche si dedicano all'assistenza dei bambini dell'età tra i due anni e mezzo e i quattro anni seguendo un programma con tante attività all'aperto come fare un pupazzo di neve, la battaglia con le palle di neve e tante altre attività outdoor oppure giochi e divertimenti all'interno di una particolare sala giochi. La mezza giornata finisce con il pranzo comune. Il primo piano della stazione a valle della zona sciistica Ladurns è interamente dedicato ai bambini: un grande guardaroba, dove lasciare giacche a vento, caschi e scarponi, una palestra con stuoie e tappeti, figure di cartoni animati e di leggende sulle pareti, una grande zona per il pranzo e una cucina, dove ogni giorno i pasti vengono preparati freschi.

All'aperto è a disposizione “Fichti – Il Paese dei Bambini”, un'area di 5.000 metri quadrati riservata ai bambini che qui possono fare i loro primi passi, o meglio le prime sciate. Fichti è la mascotte: un simpatico alberello coperto di neve, che su tavole informative mostra come muoversi sugli sci. “Ovviamente l'apprendimento deve essere divertente”, spiega August Seidner. In Alto Adige i maestri di sci vengono istruiti secondo un particolare protocollo d'insegnamento adattato proprio per l'istruzione per bambini. Così a Ladurns, la mascotte Fichti mostra nel suo libro delle favole, come andare a spazzaneve con gli sci imi-



tando la forma di pezzo di pizza, mentre per andare con gli sci paralleli, basta pensare agli spaghetti. Tre tapis roulant riportano al punto di partenza in cima al parco i bambini, mentre allo skilift verso S. Antonio ci si va appena quando i piccoli sono in grado di gestire gli sci. “Nel corso di una settimana i bambini imparano a sciare”, spiega August Seidner. In una sola settimana? “Sì, di regola, sì”. In zona tutti sono particolarmente fieri di Patrick Staudacher, chiamato “Staudi”, che è cresciuto qui e che è diventato Campione Mondiale di Super G. E dove ha imparato a sciare? Proprio qui a Ladurns. Nel frattempo Patrick Staudacher ha finito la sua carriera sciistica e gestisce assieme alla sua famiglia la malga Allriss-Alm a Fleres, dove si trova una pista da slittino molto frequentata.

La zona sciistica Ladurns è dunque ideale per bambini e per adulti? L'offerta è stata migliorata negli ultimi anni con una nuova pista in mezzo al bosco che si aggiunge ai 15 chilometri di piste di vari gradi di difficoltà. Ladurns è una zona tutta da scoprire e da uno dei maggiori portali di test di zone sciistiche al mondo, “Skiresort.de”, è stata classificata tra i migliori. Nuova è anche la pista da slittino che dalla stazione a monte attraverso il bosco porta a valle. La pista non è particolarmente ripida, quanto basta per non dover spingere, ma non tanto da mettere in pericolo bambini e famiglie.

E se magari c'è maltempo? “Nessun problema per bambini: anche se nevicata, stanno volentieri in pista, ma se il tempo è proprio impossibile, abbiamo a disposizione nel nostro Paese dei Bambini molti giochi per farli divertire”, spiega August Seidner. Se anche per i genitori le condi-



zioni in pista non sono più gradevoli, allora a pochi chilometri si trova Vipiteno, dove li aspetta Balneum, la piscina avventura con saune per grandi e piccini. Un pomeriggio di shopping nei negozietti della pittoresca cittadina mineraria è un passatempo ideale per gli adulti. O magari è proprio il momento ideale per dedicarsi a un po' d'intimità, tempo che spesso manca nella quotidianità. ♡

www.ladurns.it, www.colleisarco.org

SCIARE CON BAMBINI NELLE ZONE SCIISTICHE IN VALLE ISARCO

- › Racines: Sci-Kinderland con assistenza specializzata, scuola di sci per bambini con contrassegno oro www.racines.info
- › Gitschberg-Jochtal: scuola di sci per bambini certificata con assistenza, Mondo invernale dei nani a Maranza, Bambino-Club a Valles, Mondo bimbi all'arrivo della cabinovia Nessel, www.sci-gitschberg-jochtal.com
- › Monte Cavallo, Vipiteno: Skipass speciale per famiglie – all'acquisto di 1 skipass di 6 giorni per due adulti 1 bambino viaggia gratuitamente; www.montecavallo.com
- › Plose, Bressanone: RudiLand – area sci per bambini nella vicinanza della stazione a monte e Rudi Club con offerte per bambini; scuola sci per bambini www.plose.org
- › La Valle Isarco e le sue zone sciistiche offrono pacchetti vacanza speciali per famiglie con sconti. Informazioni presso le singole zone sciistiche o su www.valleisarco.com / prenota vacanza



Il Fichti's Kinderland nella zona sciistica di Ladurns ha il sigillo di qualità oro delle scuole di sci, un riconoscimento che viene controllato regolarmente e garantisce standard altissimi.

Tintarella di luna...



SLITTATE NOTTURNE IN VALLE ISARCO

- › Bressanone, RudiRun-Plose/Bressanone: ogni venerdì la cabinovia è aperta fino alle ore 23 (inizio gennaio – metà marzo), www.plose.org
- › Vipiteno, Monte Cavallo: ogni martedì e venerdì sera la cabinovia è aperta fino alle ore 22, la pista da slittino illuminata fino alle ore 24 (metà dicembre – inizio marzo), www.montecavallo.com
- › Alpe di Villandro: piste da slittino “Rinderplatz”, “Lahnwiese” e “Mair in Plun”, ogni venerdì illuminata dalle 18 alle 21, www.klausen.it
- › Val di Funes: le piste da slittino naturali sono accessibili di notte (senza illuminazione); alcune baite sono aperte alla sera, www.villnoess.com
- › Area vacanze Rio Pusteria, malga Fane: ogni venerdì sera una parte della pista da slittino è illuminata, www.sci-gitschberg-jochtal.com

Camminare la sera sulla neve scricchiolante, vivere le maestose montagne nel silenzio, gustare specialità nella stube delle baite e sfrecciare a valle al chiaro di luna: lo slittino in notturna ha un suo fascino...

Già al parcheggio alla fine di Valles inizia l'avventura in notturna: trovare nell'oscurità i propri guanti e la lampada frontale. Dopo alcuni minuti si raggiunge la baita Kurzkofelhütte, dove ognuno può scegliere lo slittino più adatto alle proprie capacità. Dapprima il sentiero corre vicino alla pista da slittino in mezzo ad alte conifere, poi la salita con tante curve fa già capire il divertimento che ci sarà più tardi nella discesa. Nessuno si aspetta la sorpresa: dopo quasi un'ora di salita a piedi e dopo l'ultima curva nel bosco la valle si apre e alla vista compare un piccolo altipiano illuminato dalla luna e circondato da alte cime. In una piccola conca si scorgono alcune baite con tetti a scandole, una piccola chiesetta con la torre in legno, alcuni fienili e piccole stalle: un vero e proprio paesino di baite costituisce la malga Fane, unica nel suo genere. Il vociò s'interrompe negli ultimi metri prima di raggiungere la malga: la curiosità e la meraviglia è grandissima.

Dopo l'emozionante vista segue l'emozione di un pasto prenotato in una baita eservito da Egon Zingerle, oste narratore. Il proprietario della baita d'inverno diventa anche cuoco ed è contento se gli ospiti apprezzano i suoi "Schlutzkrapfen" (mezzelune), canederli, primi e torte. La sua fidanzata si occupa di servire in tavola, sua madre aiuta in cucina quando serve. La vita quotidiana in malga lontano dalle piste, da impianti di risalita e da antenne per la telefonia mobile è segnata dal vento e dalla neve, dall'isolamento e dal duro lavoro, ma anche dalla semplicità e naturalezza, da ottimi dialoghi e da ospiti contenti, come sottolinea Egon. "Ieri sera c'era la squadra di calcio del paese vicino. Stamattina ho spalato per due ore la neve davanti alla baita, prima di aver preparato la pista da slittino con il piccolo battipista e al pomeriggio sono sceso a valle per fare acquisti. L'impasto per i canederli l'ho preparato ieri. I canederli riescono meglio, se l'impasto riposa", annuisce masticando.

L'inverno scorso la malga è rimasta chiusa per tre settimane per le riprese televisive di una famosa fiction germanica. La location era stata scelta proprio per l'originalità del luogo e per la garanzia di neve. "Sono rimasto molto sorpreso: dall'ultimo operatore al protagonista principale, tutti qui in quota si sono rivelati come gente normale e semplice", si ricorda il rifugista. Il paesino di baite si trova a 1.740 metri d'altitudine nell'area vacanze Rio Pusteria. Egon è cresciuto qui, d'estate faceva il pastore con suo zio, che gestiva la malga. I primi ospiti sono arrivati negli anni 70 dell'ultimo secolo e trovavano una malga rudimentale. Quando Egon ha rilevato la baita 25 anni fa, erano pochi i turisti che arrivavano in zona. Oggi la baita Zinglerhütte è aperta da Natale fino a Pasqua senza giorni di riposo. Su prenotazione di gruppi di almeno 15 persone, che vogliono fare una slittata notturna, Egon cucina anche alla sera i suoi gustosi canederli e altre specialità.

La discesa a valle è lunga 3 chilometri. I due neofiti dello slittino del gruppo dimenticano ben presto le prime paure. La slittata notturna inizia con grida agitate, una frenata decisa nella prima curva e poi con grande divertimento. Seduti sugli slittini, il vento sferza il viso sotto il cielo stellato invernale. Una notte indimenticabile che non dovrebbe mai finire! 🐾

Consigli di sicurezza

Perché lo slittino notturno sia un divertimento, bisogna seguire alcune regole: solo con scarponi con un buon profilo è possibile frenare bene e guidare lo slittino. Per bambini fino ai 14 anni esiste l'obbligo di casco, ma anche per gli adulti l'uso del casco è consigliato, soprattutto di notte (con lampada frontale!). La velocità è da adeguare alla propria capacità e alle condizioni della pista. Inoltre è da mantenere una distanza di sicurezza di almeno 8 metri. Chi cade, deve liberare al più presto punti stretti. Per la salita a piedi si segue il sentiero dedicato oppure ci si tiene sempre all'interno della pista da slittino.

www.slittinosicuro.com



Pista di slittino malga Fane

Partenza parcheggio in fondo alla valle di Valles

Lunghezza 3,2 km

Salita ca. 1 ora su sentiero dedicato ai pedoni

Particolarità passaggio abbastanza ripido in slittino poco prima della malga

A perdita d'occhio!

CIMA SAN LORENZO

CIMA SAN CASSIANO



La zona delle malghe di Velturno, Lazfons e Villandro si trova nel centro geografico dell'Alto Adige, circondata da innumerevoli cime montuose.

Formano un unico grande territorio di malghe tra Velturno e Lazfons sopra Chiusa e le malghe di Villandro e Barbiano, dove un confine invisibile corre vicino alla baita Stöflhütte. L'altipiano non è solo un ampio territorio quasi pianeggiante, ideale per camminate, ma rappresenta anche una piattaforma panoramica naturale. Da qui nel centro geografico dell'Alto Adige si gode di una vista a 360° sui maggiori massicci montuosi, dal Brenta alle Alpi dell'Ötztal, alle Alpi Breonie (Stubai e Zillertal). La zona delle malghe è particolarmente famosa per la sua vista panoramica sulle Dolomiti, riconosciute come Patrimonio dell'UNESCO, nate 250 milioni d'anni fa da una barriera corallina, e che si trovano a soli dieci chilometri in linea d'aria. Le bizzarre punte delle Odle, il massiccio del Sella e il leggendario Catinaccio sono quasi a portata di mano.

Segnalati con colori diversi sono i tre percorsi per racchette da neve, che corrono attorno al Monte Pascolo, il monte sopra Velturno. I percorsi iniziano ad ovest di Lazfons, il piccolo paesino situato poco sopra Velturno. 

ESCURSIONI GUIDATE CON RACCHETTE DA NEVE E SCIALPINISMO

Da fine dicembre a fine marzo una guida alpina accompagna appassionati di sport invernali per escursioni con le racchette o di scialpinismo nella zona delle malghe di Velturno e Villandro. Nuove sono le escursioni per principianti con corso di tecnica, attrezzatura, pronto soccorso e molti suggerimenti, come anche le escursioni di scialpinismo per progrediti. Le escursioni possono essere prenotate negli esercizi convenzionati dell'associazione Chiusa, Barbiano, Velturno e Villandro. Compreso nel prezzo il trasferimento dall'alloggio alla zona di escursioni invernali.

www.klausen.it



ITINERARIO 1

Partenza parcheggio maso Kühhof a Lazfons (1.567 m)
Dislivello 700 m
Lunghezza percorso 15 km
Grado di difficoltà medio
Punto di ristoro Baita Klausnerhütte/rifugio Chiusa (aperta di domenica con bel tempo)

ITINERARIO 2

Partenza parcheggio maso Kühhof a Lazfons (1.567 m)
Dislivello 500 m
Grado di difficoltà medio
Lunghezza percorso 9,6 km

ITINERARIO 3

Partenza parcheggio maso Kühhof a Lazfons (1.567 m)
Dislivello 500 m
Lunghezza percorso 10 km
Grado di difficoltà medio
Punto di ristoro baita Klausnerhütte/rifugio Chiusa (aperta di domenica con bel tempo)

Arrivo al parcheggio maso Kühhof da Chiusa a Velturino, prima della fine del paese a destra in salita verso Lazfons. Poco prima della fine del paese di Lazfons nuovamente a destra in salita, seguendo nella curva le indicazioni per il parcheggio (sempre a destra).

Alternativa partenza da "Garner Wetterkreuz", croce di Caerna (1.429m) si possono seguire i percorsi partendo dalla croce di Caerna ("Garner Wetterkreuz") sopra Velturino, che si raggiunge salendo da Chiusa a Velturino. Prima della fine del paese a destra in salita verso Lazfons e prima del paesino verso destra seguire la strada per Caerna. Si prosegue in salita per 2,5 km fino a raggiungere il parcheggio.

Ulteriori informazioni www.klausen.it

CABARET IN CANTINA

Sotto terra, ma di grande richiamo culturale: la cantina-cabaret del gruppo Dekadenz, un punto d'incontro speciale a Bressanone.

Dieci gradini di pietra portano nella cantina Anreiter, dove un tempo veniva stoccato il carbone e oggi si avvicinano grandi interpreti del cabaret tedesco, ma anche tanti musicisti jazz di fama internazionale. I ritratti di tutti gli artisti ospitati sono presenti nelle colorate cornici appese nel piccolo atrio, come la leggendaria americana Carla Bley durante il concerto in cantina o i famosi jazzisti italiani Paulo Fresu e Antonello Salis. Le volte secolari costituiscono la scenografia del piccolo palco, il pavimento è in terracotta e quasi ottanta sedie di Thonet in legno attorno a tavoli rotondi. Un'atmosfera molto particolare che riesce ad affascinare allo stesso modo gli artisti e il pubblico, anche se talvolta durante gli eventi che fanno il pienone si sta molto, molto stretti.

Il gruppo Dekadenz e la loro cantina-cabaret – pionieri del genere nel mondo culturale tedesco dell'Alto Adige – sono ancora oggi all'avanguardia. Lo spirito critico dei componenti ha fatto furore negli anni 80 del secolo scorso con le loro rappresentazioni nell'antica città vescovile di Bressanone. Portare in scena il malessere sociale e politico locale in modo satirico allora era del tutto inusuale, anzi quasi scandaloso. Forse è stato proprio per questo che il gruppo Dekadenz ha voluto rifugiarsi in una cantina? Al contrario. La cantina era stata messa a disposizione gratuitamente dall'albergatore Burkhard Stremitzer all'inizio solo per le prime produzioni cabarettistiche del gruppo. Che da questo primo teatro cabarettistico provvisorio si potesse sviluppare un programma di rappresentazioni varie, allora non era prevedibile da nessuno. Dalla cantina di carbone però si è sviluppato il primo cabaret altoatesino, una piattaforma culturale innovativa proprio in mezzo al più antico quartiere di Bressanone a Stufles, dove il tempo sembra sia fermato. Il piccolo ponte porta dal centro storico di Bressanone oltre l'Isarco in questo romantico quartiere, dove la maggior parte degli edifici è sotto tutela delle belle arti. Qui non si trovano negozi di moda, ma le botteghe di creativi e atelier di artisti. Passeggiando per i due vicoli principali s'incontrano particolari sculture di argilla, gioielli artigianali e unici, quadri di pelle o oggetti d'arte in metallo.

La passione per le rappresentazioni sceniche e il senso critico sono vivi nel gruppo Dekadenz come il primo giorno. Oltre ad invitare cabarettisti e jazzisti da ogni dove, il gruppo propone produzioni culturali proprie, come pezzi teatrali contemporanei o cabarettistici, sempre ad un livello artistico alto anche grazie all'aiuto di attori professio-



▲ ▲
Pronti per le novità: la Cantina Anreiter del gruppo Dekadenz è uno dei luoghi in Alto Adige, dove per primi si esibiscono gruppi jazz.

▲
Piccolo, ma non stretto, il quartiere di Stufles a Bressanone è il quartiere più creativo della città.



▲ Il famoso cabarettista bavarese Bruno Jonas è stato spesso ospite nella Cantina Anreiter, gestita dal gruppo Dekadenz.

◀ L'opera da tre soldi come anche pezzi di cabaret fanno parte del programma di produzioni proprie del gruppo Dekadenz.

nisti e registi di fama nazionale ed internazionale. Una visuale aperta oltre i propri confini è sempre stata l'aspirazione del gruppo. Anche se il nome del gruppo è Dekadenz, ovvero decadenza, la loro è una continua ricerca di rappresentazioni di alta qualità per il proprio pubblico, e per questo non sempre c'è bisogno di un grande palcoscenico. A volte anche una semplice cantina è il palco giusto.

▼

INFO

Gruppo Dekadenz, Cantina Anreiter
 Cabaret, teatro contemporaneo, concerti di jazz
 Via Alta Angelo Custode 3a, Bressanone/Stufles
 aperto da settembre a giugno
www.dekadenz.it

Concerti jazz autunno/inverno 2014/15

Fred Wesley and the new JB's 05 novembre

Underkarl 13 novembre

Annika Borsetto & Francesco Zanardo 26 novembre

Friendly Travelers 17 dicembre



Testo: Doris Brunner Foto: Andreas Marini, Oskar Zingerle

„Sicurezza innanzitutto“

Erwin Steiner, appassionato scialpinista e istruttore dell'Associazione guide alpine sciatori, sulla passione e i rischi del fuoripista.



Dal 2013 Erwin Steiner è istruttore delle guide alpine sciatori dell'Alto Adige e d'inverno quasi ogni giorno affronta escursioni di sci alpinismo.

VIAE Signor Steiner, scialpinismo è sempre più di moda. Cosa porta sempre più persone a salire in fuoripista con le pelli fino ad una cima per poi scendere in neve fresca?

ERWIN STEINER Fino a vent'anni fa gli scialpinisti erano quasi outsider, mentre negli ultimi anni il fuoripista e lo scialpinismo come anche altre attività outdoor stanno vivendo un momento di grande boom. Penso dipenda dal fatto che per molte persone non è solo più l'attività sportiva ad essere in primo piano, ma piuttosto l'avventura individuale in mezzo alla natura. Per me personalmente è la combinazione tra sci e avventura in montagna a fare la differenza. Ad esempio quando salgo vivo da vicino il paesaggio selvaggio e mi godo il silenzio delle montagne. Inoltre sono affascinato dalla natura incontaminata. Poi quella sensazione di libertà una volta arrivati in cima, guardarsi attorno, vivere l'affascinante panorama di montagne che si apre davanti a te. Della discesa apprezzo particolarmente la sfida sportiva della sciata in neve fresca – una vera goduria!

Chiunque sappia sciare può, secondo Lei, dedicarsi allo scialpinismo?

Tendenzialmente sì, ma sicuramente ci si diverte di più, se si è esperti di neve fresca e ovviamente si dispone di una buona condizione fisica, per disporre ancora di abbastanza forza per scendere dopo la salita.

Lo scialpinismo non è solo affascinante, ci sono anche dei rischi. Quali misure di sicurezza sono da prendere?

Sicuramente ci sono anche rischi, ma di varia entità. Affrontare un'escursione scialpinistica dopo una nevicata è più rischiosa rispetto a condizioni di neve più stabili. Per questo è importante informarsi prima di partire: innanzitutto bisogna leggere il bollettino valanghe per avere una prima informazione sulle possibili criticità. Anche le guide alpine posso dare informazioni sulla situazione nivologica, ma ovviamente devo saper interpretare le condizioni del tempo e della neve proprio sul posto. Chi non è del posto, spesso si trova in difficoltà, soprattutto d'inverno quando l'orientamento nella natura è più difficile rispetto all'estate. Scialpinisti poco esperti o non residenti si affidano per questo meglio ad una guida alpina del posto partecipando ad esempio ad una gita scialpinistica guidata.

Quale attrezzatura di sicurezza è indispensabile?

Arva, pala e sonda fanno parte dell'attrezzatura base che in ogni caso devono essere sempre presenti nello zaino. Ma è anche importante saper utilizzare questi attrezzi. In caso di una valanga i primi 15-18 minuti sono fondamentali per i seppelliti. In Alto Adige disponiamo di un ottimo servizio di soccorso alpino, ma non sempre un elicottero può essere sul posto in tempo utile. Per questo tutti devono sapere come aiutare in brevissimo tempo – il fattore tempo è l'unico criterio per la sopravvivenza.

Cosa è assolutamente da evitare nello scialpinismo?

Partire da soli senza conoscenza delle condizioni meteo e della neve. La maggior parte degli incidenti si potrebbe evitare, se lo scialpinista prima della partenza s'informasse in modo adeguato e approfondito. Un altro errore capita, se si affronta un'escursione in condizioni stabili e poi magari la si affronta una seconda volta, senza controllare la situazione attuale. Un errore che può essere fatale.

Visto che il numero degli scialpinisti è in crescita, cresce anche il numero degli incidenti?

Per fortuna no, anzi in relazione ne succedono anche meno. Proprio i nuovi adepti scelgono itinerari standard, che vengono percorsi da più persone e automaticamente queste escursioni sono anche più sicure. La coltre nevosa su questi pendii è molto più stabile rispetto a quelli che durante l'inverno non vengono percorsi. Inoltre la consapevolezza per la sicurezza è molto più sentita e molti scialpinisti seguono corsi preparatori.

Come guida alpina sciatore Lei accompagna molte persone in scialpinismo. Pensa che scialpinisti sono pronti a rischiare di più?

Al contrario. Gli ospiti non partecipano ad un'escursione guidata per affrontare un percorso impegnativo. Una guida alpina ha anche il compito di ridurre il rischio fine a se stesso, solo per dare al cliente la soddisfazione di una scalata. Se la condizioni di sicurezza vengono a mancare, bisogna tornare indietro e gli ospiti sono per lo più i primi a concordare per un rientro in sicurezza. E poi spesso il rientro in una situazione meno estrema è molto gratificante... 🐾

CHECKLIST: SCIALPINISMO IN SICUREZZA

- ▶ Abbigliamento funzionale e impermeabile; anche ricambio;
- ▶ Lasciare traccia o dare informazione al proprio albergatore sulla destinazione scelta;
- ▶ Mai fare scialpinismo in solitaria;
- ▶ **Attrezzatura d'emergenza** arva, sonda, pala, box di pronto soccorso. Fare un check sulla funzionalità prima di partire. Portare il cellulare per chiamate d'emergenza al 118;
- ▶ **Pianificazione itinerario** informazioni sul percorso (possibilità di salita e discesa, altimetria, cartina o GPS a seguito, previsione di percorsi alternativi per salita e discesa);
- ▶ **Informazioni di sicurezza** situazione nivologica, info bollettino valanghe e meteo: www.provincia.bz.it/valanghe o tel. 0471 271177;
- ▶ **Controllo sul posto** possibili valanghe, neve riportata o neve fresca? rumori di assestamento o movimento di neve? qual'è la pendenza massima del pendio? confrontare queste informazioni con il bollettino valanghe;
- ▶ Durante la salita osservare il circondario, mantenere la distanza di sicurezza (15 metri);
- ▶ **In situazione di pericolo** rinunciare e rimandare l'escursione!



Esercizio per salvare vite

Imparare il corretto uso di attrezzi elettronici per la ricerca sotto le valanghe e esercitazioni con tali attrezzature, ecco quanto si può fare gratuitamente nei campi allenamento valanghe istituiti nelle zone sciistiche della Plose a Bressanone e a Ladurns in Val di Fleres. Sulla Plose la scuola di sci Plose offre da gennaio corsi di avviamento. Per informazioni tel. 0472 850040, info@ploseskischule.it, www.plose.org

*Escursione con guida: ogni giovedì in Valle Isarco
si svolgono escursioni di sci alpinismo guidate
sulle cime più belle (da dicembre a
fine stagione) www.valleisarco.com*



Tour ideale per principianti

SCIALPINISMO SULLE PISTE

Coloro che vogliono fare scialpinismo in sicurezza sulla pista piuttosto che fuoripista, possono usufruire delle serate speciali scialpinistiche nelle zone sciistiche della Valle Isarco, come Plose, Gitschberg-Jochtal e Monte Cavallo, durante le quali è possibile salire e scendere su determinate piste. Durante il giorno e dopo le ore 17.00, quando sono in azione i gatti per la preparazione delle piste, lo scialpinismo sulle piste da sci è vietato per motivi di sicurezza.

La Val di Funes è una quieta valle dolomitica immersa nel Parco naturale Puez-Odle. Caratterizzano la valle, le bizzarre cime delle Odle inserite nel Patrimonio dell'UNESCO, ai piedi delle quali si trovano ampie distese di alpeggi, da esplorare facilmente su sentieri invernali o con le racchette da neve. Molte delle malghe, arredate con caratteristiche stube in legno, sono aperte anche d'inverno.

Per scialpinisti il Col di Poma (2.411 m) rappresenta la meta classica per eccellenza, ideale per principianti. La cima rocciosa con una grande croce è anteposta al gruppo delle Odle. Dopo la salita relativamente facile da affrontare con gli sci, si viene ripagati da un panorama incantevole sulle Dolomiti circostanti. La discesa poco ripida porta ad avvallamenti riparati da venti freddi, dove spesso si trova neve farinosa incantevole, passando per alpeggi per poi tornare al punto di partenza. **U**

Percorso Col di Poma

Partenza e arrivo parcheggio Malga Zannes (1.685 m), Funes

Durata ca. 2,5 ore

Lunghezza percorso salita 7,7 km

Dislivello 730 metri

Difficoltà facile

Esposizione ovest, nord

La descrizione dettagliata del percorso si trova sul sito www.valleisarco.com

Ulteriori informazioni su sport invernali e malghe con apertura invernale in Val di Funes sul sito www.funes.info

A photograph of two brown sheep standing in a grassy field. The sheep in the foreground is looking towards the camera, while the one behind it is looking slightly to the left. The background is a soft-focus green landscape.

Testo: Doris Brunner Foto: Giulio Trivani

ALTA QUALITÀ LOCALE

DALLA VALLE PER LA VALLE: GLI ALLEVATORI DI PECORE DI VIPITENO E DINTORNI GUARDANO NEL FUTURO E INIZIANO IL PROGETTO “WIPPLÅMB”, RAFFORZANDO COSÌ L’ALTA QUALITÀ DEI LORO PRODOTTI E CREANDO UNA RETE LOCALE DEI PERCORSI CORTI TRA AGRICOLTURA, GASTRONOMIA E COMMERCIO.



Le pecore pascolano anche lì dove il terreno è scosceso e dove non crescono più cereali o frutteti perché il clima a una certa altitudine non lo consente più. Questi i motivi principali per la pastorizia ovina sugli alpeggi di Vipiteno e delle valli laterali, la zona chiamata Alta Valle Isarco, che qui ha una lunga tradizione. Tuttavia fino ad oggi quest'attività non si è rivelata molto redditizia per i contadini. La carne di pecora e agnello veniva pagata troppo poco, anche se di ottima qualità e sana. Per questo gli allevatori della valle si sono dati da fare. Si sono informati su altri progetti di successo per un'agricoltura sostenibile e per una commercializzazione di prodotti locali di qualità, hanno partecipato a corsi e nel 2011 hanno fondato la cooperativa agricola "Wipplåmb".

"Il nostro obiettivo è di garantire prodotti con elevati standard qualitativi e di rafforzare la fiducia dei consumatori nelle carni locali, come anche di attivare i circuiti corti tra agricoltura, gastronomia e commercio", racconta il presidente Alexander Plattner.

La qualità ha diverse sfaccettature: l'allevamento naturale, mangimi naturali, percorsi di trasporto brevi. "Solo se il ciclo dall'inizio alla fine è giusto, allora raggiungiamo un'alta qualità costante e soprattutto sostenibile", aggiunge Plattner. I 24 contadini di "Wipplåmb" hanno deciso di puntare sulla sostenibilità scegliendo di allevare solo pecore della razza autoctona "Tiroler Bergschaf", particolarmente adatte al territorio montano. Le pecore e gli agnelli trascorrono gran parte del tempo all'aperto. In estate pascolano sugli alpeggi, d'inverno vivono in grandi stalle con sufficiente posto per muoversi. Anche i percorsi di commercializzazione regionale puntano ad abbreviare le distanze, fino alla macellazione. I contadini portano le loro pecore direttamente al vicino maso Pretzhof in Val di Vizze, maso famoso



Tanto spazio per muoversi e mangiare proprio fanno parte dell'allevamento adatto alla specie degli agricoltori del Wipplåmb.

per i prodotti regionali e pietanze tipiche servite nel proprio ristorante. “Cerchiamo di evitare qualsiasi situazione di stress per gli animali che vanno macellati, sia per rispetto per l'animale, ma anche perché ciò influisce sulla qualità della carne”, racconta Plattner.

Sostenibilità anche nella vendita: l'animale viene stimato e valutato intero, in questo modo il contadino non vende solo le parti più pregiate, come il carré. Il cliente può comprare esclusivamente mezza pecora o intera, che a richiesta viene divisa in porzioni pronte per l'uso. Un'impostazione che non si è rivelata molto facile da eseguire: molte famiglie attente all'alimentazione erano interessate, ma poi non sapevano come sfruttare tutte le parti della pecora. Così gli ideatori di “Wipplåmb” hanno organizzato corsi di cucina durante i quali il giovane chef locale Hannes Pigneter insegnava come preparare veri manicaretti con carne di pecora o agnello. Inoltre al maso Pretzhof la carne viene trasformata in salsicce affumicate o in salamini senza l'aggiunta di additivi.

Anche i gastronomi locali sono entusiasti della qualità della carne di pecora e agnello. Lo chef stellato Norbert Niederkofler è uno dei migliori clienti di “Wipplåmb”. Ma anche altri cuochi della cucina innovativa della Valle Isarco stimano la carne locale. Ma non basta. I contadini si sono dati da fare per migliorare le vendite organizzando una volta al mese un mercato contadino a Colle Isarco, come anche un online-shop locale. “La carne di pecora è un prodotto di nicchia e lo rimarrà anche, ma siamo convinti di aver imboccato la via giusta”, afferma Alexander Plattner. 🐏

PIATTI CON CARNE DI PECORA E AGNELLO DI “WIPPLÅMB” VENGONO SERVITI NEI SEGUENTI RISTORANTI DELLA VALLE:

Trattoria Pretzhof Tulves/Vizze, www.pretzhof.it

Ristorante Alpenrose Pinzago/Bressanone, www.gasthofalpenrose.it

Ristorante Vinzenz Wipptalerhof, Vipiteno, www.vinzenz.it

Ristorante Schaurhof Vipiteno, www.schaurhof.it

Ristorante Sunnegg Costa d'Elvas/Bressanone, www.sunnegg.com

Pensione Haus Tirol Tschöfas/Laion, www.haus-tirol.it

Sul sito www.wipplamb.com si trovano ulteriori informazioni sulle pecore e gli agnelli.

La produzione di grappe ha grande tradizione in Alto Adige e come Manfred Volgger ogni produttore custodisce la ricetta come un tesoro. L'aroma dei distillati si affina grazie ad un lungo invecchiamento.

Testo: Renate Breitenberger Foto: Oskar Zingerle

Passione grappa

In vino veritas, ma nella grappa c'è fantasia. Manfred Volgger è pieno di idee e fantasia, che lui trasforma attraverso l'arte della distillazione. Nel maso "Gratznhäusl" a Prati in Val Ridanna, la distilleria più settentrionale e più alta d'Italia.

Manfred Volgger ha un grande dono: un naso super-fino e un palato delicatissimo. "E lo si vede", dice l'albergatore ridendo e accarezzando la sua pancia. Già nella struttura ricettiva dei genitori, nel Gassenhof, era solito annusare le bottiglie di birra, vino e grappa e meditava sull'origine delle ottime bevande. A 30 anni voleva saperne di più, versò vino rosso, lamponi e bucce di limone in un piccolo alambicco e la sua passione per la distillazione era nata all'improvviso.

Un anno fa l'albergatore ha trasformato il suo passatempo in lavoro. Nella vecchia stube del maso "Gratznhäusl" rinnovato, un tempo stalla delle capre, ora distilla 300 litri di grappa e 10 varietà all'anno. È così a tutti gli effetti la distilleria più settentrionale d'Italia. Fino a tarda notte Manfred e il suo collega Simon Volgger di 25 anni producono profumi e aromi per catturarli nelle bottiglie: imperatoria, pino mugo, genziana... qualsiasi cosa cresca nelle vicinanze viene distillata, anche fieno e addirittura sorbo, la grappa più esclusiva.

L'alambicco in rame viene riscaldato. Manfred lo riempie con 200 chili di mosto, cioè mele sminuzzate e fermentate in botti, un calderone e preme vari pulsanti. La stube si riempie del profumo di un frutteto d'autunno. Otto ore devono passare finché l'alcol sale fumante, l'acqua si volatilizza e il vapore percorre la colonna di distillazione attraverso la serpentina di raffreddamento. "Le prime gocce sono la testa", racconta Manfred. La grande arte inizia ora: la caldaia viene riscaldata a 60 gradi e si fa una seconda distillazione di otto ore, dove il distillato ripercorre nuovamente il labirinto della serpentina per poi scorrere

piano nelle bottiglie. Manfred annusa, assaggia, aggiusta, controlla i termometri e non perde mai di vista il distillato. Se scorre troppo veloce, la qualità ne risente, se scorre troppo lentamente, si brucia. La testa sa di colla, la coda di fuselolo. "Bisogna estrapolare solo il cuore", sussurra Manfred. Dieci litri di distillato finissimo.

Al momento Manfred e Simon stanno sperimentando una grappa digestiva, facendo invecchiare nelle damigiane all'interno dell'antica cantina un distillato di genziana e rododendro. La loro grappa di mele e fieno, il distillato di menta, l'acquavite e il distillato di mela sono stati premiati alla "Destillata" 2014 a Salisburgo con tre medaglie di bronzo ed una d'argento. Lo si sente persino nell'aria: sicuramente seguiranno altri riconoscimenti... 



Che profumo! Ci vuole un naso sopraffino per poter distillare bene.

L'arte di distillare

Il profumo della grappa rivela la materia prima di cui è fatta. In bocca non deve bruciare. Nel maso Gratznhäusl Manfred Volgger rivela a neofiti e conoscitori i segreti della distillazione e fa assaggiare fino a dieci distillati diversi. Ovviamente grappe e distillati possono anche essere acquistati sul posto. Visite guidate su richiesta, tel. 335 7833995.

DISTILLATI IN VALLE ISARCO

Che sia maso, cantina vinicola o distilleria vera e propria, in Valle Isarco si producono distillati e grappe con materie prime locali.

Maso Gratznhäusl Ridanna – www.gassenhof.com

Maso Pschnickerhof Villandro – www.pschnickerhof.it

Maso Röckhof Villandro – roeck@rolmail.net

Cantina Abbazia Novacella www.abbazianovacella.it

Distilleria Jürgen Theiner Vandoies di sopra – www.brennerei.it

Distilleria Spitalerhof Chiusa – www.spitalerhof.info

La montagna della Fede



La roccia di Sabiona con il suo convento sono impressionanti: la posizione maestosa sopra la città di Chiusa, un'atmosfera mistica, un luogo rigenerante, che dona forza.

Chi vuole salire a Sabiona deve muoversi. Salire in macchina? No, lassù sulla montagna della Fede ci si arriva solo a piedi, passo dopo passo. Una piccola porta nelle vecchie mura di cinta di Chiusa dà l'accesso alla salita di Sabiona. Un angolo particolarmente idilliaco, che molti artisti hanno immortalato nelle loro opere. La cittadina medievale ha da sempre un fascino del tutto straordinario: le case strette sono adagate alla rupe del convento, edifici grandi non se ne trovano tanti. Un'unica via stretta, acciottolata, attraversa tutto il centro storico con gli antichi edifici e le storiche case con i lucernai e i piccoli negozi al pianoterra. E sopra troneggia la rupe di Sabiona, la montagna sacra, la montagna della Fede.

I gradini talvolta scolpiti nella diorite, roccia di cui è costituito l'imponente massiccio, salgono ripidi verso l'alto. Lungo il sentiero le stazioni della via crucis che da secoli accompagnano i pellegrini a Sabiona con le loro preghiere e i loro ringraziamenti. Nella corte interna del convento si è accolti da un silenzio pieno di energia. È un luogo di ritiro spirituale, di contemplazione. Le otto anziane benedettine, che ancora vivono nel convento, osservano una rigida clausura. "Ora et labora – prega e lavora" è la regola dell'ordine. Concentrarsi sulle cose essenziali, non perdersi in un mare d'informazioni e di cose marginali: il fondatore dell'ordine, San Benedetto, oggi avrebbe il suo bel daffare per predicare la lentezza e il senso dell'essere.



Da ogni parte la luce del sole inonda la Chiesa della S. Croce, una delle quattro chiese dell'ampio convento. Il crocefisso sull'altare è circondato da un'aureola di luce, sembra che sia miracoloso. Il semplice pavimento in pietra grigia con una altrettanto semplice lapide che ricorda il vescovo Ingenuino di Sabiona, il primo vescovo documentato del V secolo. Le poche panche di legno dipingono la loro ombra sulle mura, la pittura illusionistica barocca fa vagare il pensiero attraverso la sala di colonne dipinte. Un senso di sicurezza e di protezione si diffonde in questo luogo sacro inondato dalla luce, nel punto più alto della montagna sacra. L'atmosfera è mistica e misteriosa al contempo. Poco oltre la rupe cade scoscesa verso il basso. La vista spazia su tutta la valle e sulle punte dolomitiche delle Odele della Val di Funes di fronte, un bizzarro miracolo della natura. Sabiona non è solo il convento più alto della valle, ma è anche il più antico: prima che il vescovo trasferisse nel 960 la sua sede a Bressanone, lui risiedeva a Sabiona. Da qui la fede cristiana ha conquistato tutta la contea storica. Sabiona era il centro della cristianizzazione del Tirolo e ancora oggi il secolare spirito sacro è vivo.

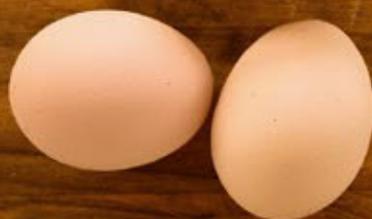
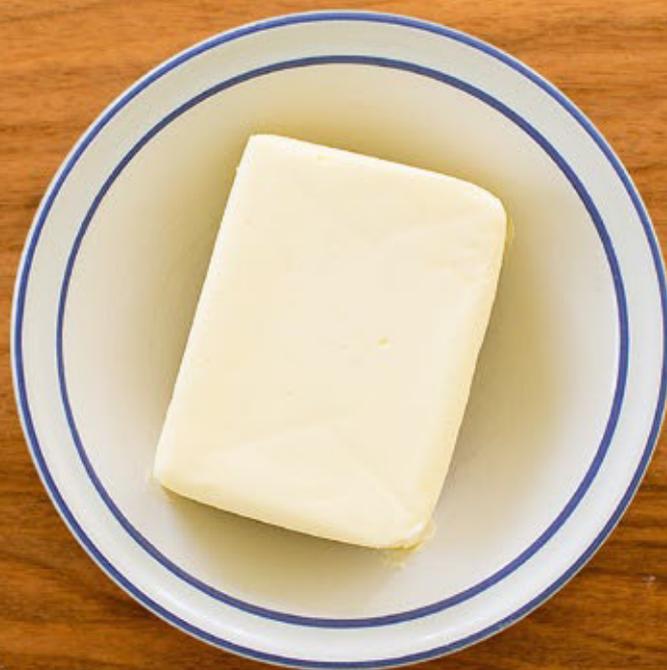
Nella piccola Cappella di S. Maria, leggermente adagiata alla Chiesa di Nostra Signora nella parte a sud del convento, si trova un libro degli ospiti su un tavolo sotto innumerevoli ex-voto. I pensieri affidati al libro dai visitatori riportano scritture diverse, di ogni genere, come anche un ringraziamento per questo luogo del silenzio, per questa casa della pace. Ma ci sono anche tanti auguri e desideri che raccontano la vita: "Donaci tanta salute e molte ore di serenità". 🍷

ESCURSIONE

1. Castel Branzoll o Torre del Capitano proprietà privata, non visitabile
2. Cappella di S. Maria pellegrinaggio mariano: aperta ogni giorno dalle ore 8 alle 18, ingresso libero
3. Chiesa di Nostra Signora in autunno e inverno solo visite guidate
4. Chiesa del Convento aperta ogni giorno dalle ore 8 alle 17, ingresso libero
5. Chiesa di S. Cuore aperta ogni giorno dalle ore 8 alle 17, ingresso libero
6. Convento non visitabile; si prega di non suonare al portone per informazioni o visite guidate (clausura)

Visite guidate per gruppi su prenotazione presso associazione turistica di Chiusa, tel. +39 0472 847 424, www.klausen.it





Unire 200 g di zucchero, 250 g di burro, 500 g di farina, 2 uova, mezza bustina di lievito, mezza bustina di zucchero vanigliato e formare un impasto omogeneo.

UN CLASSICO TRA I DOLCI

Come preparare lo strudel altoatesino di pasta frolla.



Per il ripieno, sbucciare 4 mele altoatesine e tagliarle a fettine sottili.



Mescolare le mele con il succo di mezzo limone, la buccia di limone grattugiata, 10 cl di rum, 20 g di pangrattato, 20 g di uva sultanina, 10 g di pinoli, mezzo cucchiaino di cannella e 60 g di zucchero.



Spianare la pasta, versarvi sopra il ripieno con le mele, richiuderla e spennellarla con l'uovo. Cuocere per forno preriscaldato a 170°C per 25-30 minuti.



Cospargere lo strudel con lo zucchero a velo prima di servirlo.





Text: Doris Brunner Foto: Oskar Zingerle

“Oggi è la notte dei «Klöckler»”

*„Iaz sogn mir enk Vergelt's Gott”,
adesso vi ringraziamo.*

*Inizia così il canto dei Klöckler e continua
con l'augurio di fortuna e pochi “peccati”
per tutto l'anno a seguire*

Durante l'Avvento a Scaleres sopra Varna presso Bressanone i "Klöckler" vanno di casa in casa. Sono strane figure, avvolte in vestiti spessi e pesanti, con il viso coperto da una maschera. Ma chi sono i "Klöckler" e qual è il rito che qui si è mantenuto nei secoli?

Grosse figure mascherate si aggirano attraverso Scaleres notturna. I visi coperti da maschere di stoffa con fessure per occhi e bocca, una barba dipinta con forti sopracciglia per la figura maschile, una bocca rossa e gli zigomi rossi per la figura femminile: chi si cela dietro all'omone con il grembiule, la grossa giacca e il cappello? Forse un uomo, ma a prima vista non si capisce. I "Klöckler" si vestono in modo tale da non essere riconosciuti. Guanti, scialle e copricapi, nessun pelo o centimetro di pelle deve essere scoperto, anche la voce viene camuffata. Uomo o forse donna? Nessuno sa chi si cela dietro al personaggio mascherato.

Il "Klöckeln" è un antichissimo rito con il quale si vuole scacciare l'inverno e risvegliare la primavera. Sicuramente non ha nulla a che fare con il "Klöppeln", cioè i pizzi a tombolo, anche se le parole si assomigliano: la denominazione deriva piuttosto dal verbo dialettale "klocken", cioè bussare alla porta. Come per molti riti pagani, anche il "Klöckeln" ha conosciuto una reinterpretazione cristiana. Il canto dei "Klöckler", dei personaggi mascherati, racconta la storia sacra, secondo la quale nella prima notte dei "Klöckler" il Signore ha inviato dal cielo un messaggero, per l'esattezza il ben noto Arcangelo Gabriele.

Il paesino di montagna di Scaleres sopra Varna nei pressi di Bressanone è uno dei pochi luoghi dell'Alto Adige, dove questo rito si è mantenuto ed è ancora vivo. Nelle sere dei primi tre giovedì dell'Avvento i "Klöckler" vagano di casa in casa, di maso in maso, bussando alle porte e ripetendo la litania. Per gli abitanti è il segnale per uscire dalle calde stube e di fare ai "Klöckler" un piccola offerta in denaro. Dopodiché il gruppo ringrazia con una canzone, augurando un buon anno nuovo. Uno dei "Klöckler" segna in terra il simbolo della croce, poi continuano il loro cammino. Anche se "oggi dobbiamo fare un gran trambusto perché altrimenti attraverso le nuove finestre ben isolate non ci sentono più arrivare", racconta Christian Mitterer, direttore del coro parrocchiale di Scaleres, che fin da piccolo fa parte dei "Klöckler".

Uomini, donne, bambini, ragazzi – il gruppo dei "Klöckler" di Scaleres è variopinto, al contrario di quello della Val Sarentino, dove sono ammessi solo uomini. Un tempo erano soprattutto i servi e braccianti a girare per guadagnarsi in questo modo qualche spicciolo. Oggi invece è un grande segretocchisi traveste in quale giovedì per partecipare all'antico rito. "In tutto segreto ci si mette d'accordo, alcuni cantanti del coro parrocchiale ci sono sempre, ma alla fine, nessuno sa chi partecipa al <Klöckeln>. Una cosa molto curiosa e divertente!", spiega Christian Mitterer. Così può anche succedere che magari sono due gruppi che all'insaputa si incrociano. Qualche volta i "Klöckler" vengono invitati ad entrare nelle case per prendere un tè caldo per riscaldarsi. Al più tardi a mezzanotte a Scaleres tutto finisce e torna il silenzio, al contrario della Val Sarentino: lì i "Klöckler" girano fino a notte fonda e la loro cantilena contiene anche versi indecenti.

Non è sempre stato così che a Scaleres il rito si fosse mantenuto nella stato odierno. Negli anni 70 dell'ultimo secolo il rito era stato quasi dimenticato, "ma grazie alle famiglie di Luis Zingerle e Georg Kinigadner di Scaleres il <Klöckeln> ha conosciuto una rinascita e viene trasmessa alle generazioni future", racconta Christian Mitterer. "Il maestro elementare Herbert Larcher chiamava sempre le quinte classi e si metteva in cammino con loro per il rito". I bambini erano ben contenti, poiché durante quelle sere potevano andare a letto più tardi del solito. E poi anche gli adulti hanno iniziato a girare. Anche i testi dei canti dei "Klöckler", che fino ad allora erano tramandati oralmente sono stati trascritti da Luis Zingerle e sono oggi codificati. Cosa succede poi con i soldi raccolti dai "Klöckler"? "Tutto viene devoluto ad un'opera caritatevole e qualche volta avanza qualche spicciolo per una pizza per i "Klöckler", sorride Christian Mitterer. 🍕



Un tempo il "Klöckeln" era diffuso in tutto l'arco alpino, oggi quest'usanza sopravvive in poche località. Ogni gruppo di "Klöckler" ha la sua particolare caratteristica.



ABBAZIA DI NOVACELLA: UN'EMOZIONE PER TUTTI I SENSI

Nell'Abbazia dei Canonici Agostiniani di Novacella, la più grande del Tirolo, c'è molto da scoprire: la basilica tardo-barocca, la pinacoteca, il museo e la suggestiva biblioteca in stile rococò. Si consiglia anche una sosta alle antiche cantine, dove vengono serviti vini e altre specialità di produzione propria, insieme a tipiche merende altoatesine (da lu. a sa., ore 10-19).

La visita guidata attraverso i vigneti invernali, annoverati tra i più settentrionali d'Italia, e alla cantina consente di gettare uno sguardo alla produzione dei nettari pluripremiati che, naturalmente, possono anche essere degustati (su prenotazione, per gruppi a partire da dieci persone). Nel negozio annesso, invece, è possibile acquistare i sapori altoatesini da portare a casa: sugli scaffali non troneggiano soltanto i

prodotti dell'abbazia, ma anche oltre 200 articoli provenienti da altri conventi europei (da lu. a sa., ore 9.15-18).

Visite guidate dell'Abbazia di Novacella: su prenotazione, da lunedì a sabato, alle 10, 11, 14, 15 e 16; alle 11 e alle 15 anche per visitatori individuali. Chiuso la domenica e durante le festività religiose. Gli sportelli restano chiusi tutti i lunedì da inizio gennaio a fine marzo. Tuttavia, sono comunque possibili le visite guidate previa prenotazione.

ABBAZIA DI NOVACELLA – VARNA/NOVACELLA

Tel. +39 0472 836189, fax +39 0472 837305, www.abbazianovacella.it

Happy Shopping

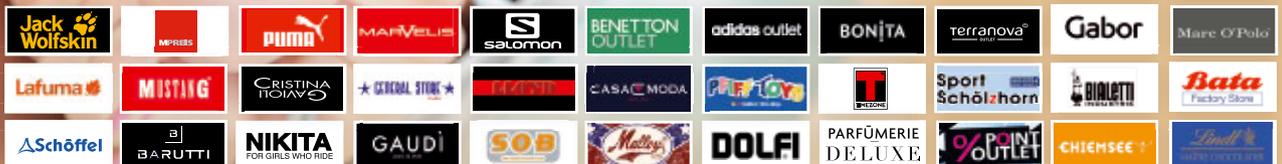
Find us on [facebook](#)

Prezzi d'outlet ridotti durante tutto l'anno
30-70%

PIÙ DI 55 MARCHE INTERNAZIONALI

**OUTLET
CENTER
BRENNER**

A PREZZI D'OUTLET



APERTO TUTTI I GIORNI. ANCHE DI DOMENICA E GIORNI FESTIVI!

Supermercato alimentari MPREIS e gastronomia: ore 9 - 19, Shops: ore 10 - 19 | tel. 0472 636 700 | www.dob-brenner.com

Valle dei percorsi

Vipiteno e le sue vallate

Accogliente cittadina, tanto sole e neve naturale: a Vipiteno, nelle valli laterali e nei tre comprensori sciistici l'inverno ha tante iniziative diverse da offrire.

www.vipiteno.com
info@infovipiteno.com
www.racines.info
info@racines.info
www.colleisarco.org
info@colleisarco.org



Area vacanze Gitschberg Jochtal

Ampi alpeggi, passeggiate invernali e piste da sci, atmosfera idilliaca e moderna: un paesaggio di malghe vario, ove trovare il proprio stile per la vacanza invernale: Gitschberg Jochtal, il comprensorio panoramico per eccellenza.

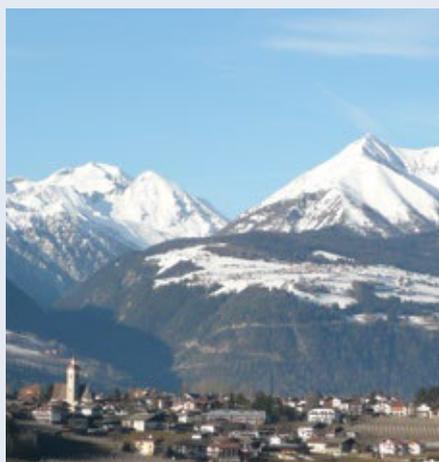
www.gitschberg-jochtal.com
info@gitschberg-jochtal.com
rodeneck@gitschberg-jochtal.com



Altopiano delle mele Naz-Sciaves

Lontano dai grandi circuiti e circondato da montagne incantevoli. L'altopiano a forma di cuore propone una vacanza invernale tra i meleti innevati. La sua posizione centrale è ideale come punto di partenza verso i maggiori comprensori sciistici della vallata.

www.naz-sciaves.info
info@naz-sciaves.info



Bressanone e dintorni

Accogliente ed affascinante, ecco Bressanone in veste invernale. La Plose, a poca distanza dalla città, offre tante opportunità per gli amanti degli sport invernali, come i paesini che propongono numerose passeggiate invernali.

www.brixen.org
info@brixen.org
www.luesen.com
info@luesen.com



Chiusa e dintorni

D'inverno Chiusa, la città degli artisti, con la rupe di Sabiona e i piccoli paesini del circondario si veste di un'atmosfera romantica.

Chiusa è la porta verso le Dolomiti, dove trovare passeggiate d'incanto.

www.klausen.it
info@klausen.it
www.laion.info
info@laion.info



Val di Funes

Tranquillità e relax in una delle valli dolomitiche più emozionanti e belle. Il gruppo delle Odle nel Parco naturale Puez-Odle è il simbolo inconfondibile della Val di Funes. Passeggiare attraverso la natura incontaminata invernale è un'avventura per grandi e piccini.

www.funes.info
info@funes.info





SKI RESORT HOPPING

The many mountains and ski slopes of Valle Isarco/Eisacktal make the valley an ideal base for a richly varied ski holiday. The area around Vipiteno and Bressanone offers ski resorts of all sizes. Dolomite resorts like Val Gardena, Alpe di Siusi, Alta Badia and Plan de Corones are also within easy reach. The Dolomiti Superski Pass grants access to the 1,200 kilometers of runs and 450 lifts that comprise the world's largest consolidated ski area; it's also valid for the Isarco Valley ski areas Plose near Bressanone and Gitschberg-Jochtal. Whether you choose this pass alone or the Valle Isarco/Dolomiti Superski combo pass, you'll be able to ski at a different resort every day if you like. The Isarco Valley Ski Safari, meanwhile, is a great way to explore the Dolomite resorts; around Chiusa and Naz-Sciaves, special bus transfers make it easy to vary your skiing adventures on a daily basis.

www.eisacktal.com / *Active / Skiing / Other Wintersport*

CHRISTMAS IN THE ALPS

The Original South Tyrolean Christmas Markets at Bressanone's cathedral square and at Vipiteno's city square are amongst the most beautiful in the Alps. You'll find locally handcrafted products, lovely music sung by area choirs, delectable baked goods from South Tyrol's Christmas tradition, mulled wine and the magical, festive atmosphere of these historical old towns. The markets are open from 28 November 2014 to 6 January 2015, from 10 a.m. to 7:30 p.m. on weekdays and from 9:30 a.m. (9 a.m. in Vipiteno) to 7 p.m. on Sundays and public holidays. In Chiusa, meanwhile, there is a medieval Christmas market held every weekend between 28 November and 28 December, from 3 to 7 p.m. on Fridays and from 10 a.m. to 7 p.m. on Saturdays and Sundays. www.weihnachtsmarkt-brixen.com; www.weihnachtsmarkt-sterzing.com; www.klausen.it



THE BEST OF WINTER HIKING

In Valle Isarco, affectionately known as the Valley of Trails, there are ten trails that are particularly well suited to winter hiking. These paths are reserved primarily for those on foot, and the snow base along the trail is always groomed. Along any given trail you're certain to find an inn where hikers can warm up with a hot cup of tea or a good meal. Some are also circuit trails, but the paths are clearly signposted just to make certain that there's no chance of losing your way. Detailed descriptions of all the winter hiking trails can be found on an interactive map located on the Isarco Valley Tourism Association website. www.eisacktal.com / *Valley of trails* / *The 10 winter hiking trails*

THE FINE ART OF DISTILLATION

Gratzhäusl, located in the Val Ridanna district of Gasse, is the northernmost and highest-situated distillery in Italy. Here owner Manfred Volgger captures the flavors and aromas of gentian, rowan berry and mountain pine, and distills them into schnapps. He makes different kinds of schnapps every year, and some of his distillates have been awarded prizes. At Gratzhäusl, Manfred Volgger will reveal the secrets of distillation to anyone who is interested, and of course, you can also purchase the products on site. Tours and tastings are available upon request: Tel. +39 335 7833995, www.gassenhof.com





FAMILY TIME IN THE SNOW

The children learn to ski with specialized instructors while the parents take on the slopes on their own: The ski area of Ladurns in the Val di Fleres is absolutely ideal for a family holiday in the snow. With a ski school just for children, family hotels and family-friendly sledding runs, the Val di Fleres meets the needs of parents and children equally. "The skiing here is very family friendly, and the resort is laid out in a clear way: Fichti's Children's World and the recreation rooms, for example, are located directly at the base station and are thus in view of the parents," says August Seidner, the director of the ski school. Information about childcare options, skiing lessons for the whole family and the holiday area of Ladurns itself can be found at www.ladurns.it, www.gossensass.it

LOCAL DELIGHTS FOR LOCAL BENEFIT

In summer, the sheep graze on the alpine pastures of Vipiteno and Environs. In winter, they live inside spacious barns and get plenty of exercise. The sheep breeders of the WippLamb agricultural cooperative are simply vigilant about the wellbeing of their animals. For these farmers, ensuring that local economies are sustainable and that local products are of the highest quality is of the utmost importance. Through their various enterprises they are able to ensure strong mutual cooperation between the local agricultural, hospitality and trade industries. Top chefs and gourmets alike love mutton and lamb from the WippLamb farms. Many Isarco Valley restaurants, including Pretzhof in Tulfes, located in the municipality of Val di Vizze, serve up this delicious and locally raised meat to the delight of their patrons.



Volete ricevere la cartina
invernale Valle Isarco
aggiornata con
informazioni, orari e
prezzi? Scrivete a:
info@valleisarco.com

Pacchetti inverno Valle Isarco: single o con famiglia, sci o fondo, in montagna o in città – pacchetti vacanza e offerte su misura per soggiorni unici ed indimenticabili in Valle Isarco.

Ognuno ha una percezione diversa della propria vacanza invernale perfetta. Per questo in Valle Isarco sono state predisposte proposte e pacchetti adatti e adattati ad ogni esigenza: dal pernottamento in un hotel a scelta, il pacchetto comprende le più differenti proposte aggiuntive. Per sciatori viene proposta la combinazione con skipass, diversi corsi di sci e il noleggio dell'attrezzatura. Chi ha voglia di sciare ogni giorno su piste diverse, il pacchetto ideale si chiama

Skisafari Valle Isarco, che comprende il trasferimento alle varie zone sciistiche delle Dolomiti. Escursioni invernali a piedi o con racchette da neve, ma anche appassionati di fondo trovano pacchetti speciali che fanno vivere una vacanza invernale in Valle Isarco piena di emozioni.

I pacchetti inverno in Valle Isarco partono a inizio dicembre 2014, in concomitanza con i Mercatini di Natale di Bressanone, Vipiteno e Chiusa, e si concludono a inizio aprile 2015 con la chiusura delle zone sciistiche. 🐾

www.valleisarco.com / *Offerte vacanze*

Oltre 300 giornate di sole all'anno

Come arrivare in auto

Venendo da sud, imboccando l'autostrada del Brennero in direzione Verona-Bolzano, si arriva (uscita Chiusa, Bressanone Nord/Val Pusteria, Vipiteno e Brennero) direttamente nella regione turistica della Valle Isarco.

Come arrivare in treno

Fermate per tutti i treni IC e EC nelle stazioni di Bressanone, Fortezza e Brennero nonché, per i treni regionali, nelle stazioni di Ponte Gardena, Chiusa e Vipiteno. Servizi navetta collegano poi ogni ora o più volte al giorno, a seconda della località di destinazione, le stazioni di arrivo con le località turistiche prescelte.

www.sii.bz.it

Distanza ed ore di viaggio da/a Bressanone

> Verona	190 km	ca. 2,0 ore
> Milano	330 km	ca. 3,5 ore
> Venezia	310 km	ca. 3,5 ore
> Torino	380 km	ca. 5,0 ore
> Firenze	380 km	ca. 4,5 ore
> Roma	700 km	ca. 6,5 ore

Contatto

Consorzio Turistico Valle Isarco
Bastioni Maggiori, 26A
39042 Bressanone
Tel. 0472 802 232
Fax 0472 801 315
info@valleisarco.com
www.valleisarco.com

Collegamenti aerei

Gli aeroporti più vicini sono a Innsbruck (ca. 85 km), a Bolzano (ca. 40 km) e a Verona Villafranca (ca. 190 km). L'Alto Adige è facilmente raggiungibile a prezzi vantaggiosi grazie al servizio pullman, cinque volte al giorno, da Monaco, Milano Malpensa, Bergamo e Verona.

www.valleisarco.com

Mobilcard

La Mobilcard Alto Adige dà la possibilità di viaggiare con tutti i mezzi pubblici locali e anche con qualche funivia in tutto l'Alto Adige per scoprire anche le vallate più remote. La Mobilcard è disponibile nelle associazioni turistiche della Valle Isarco.

www.mobilcard.info

Temperature*

Mese	Min.	Max.
Gennaio	-3,8	5,5
Febbraio	-1,4	9,1
Marzo	2,9	14,5
Aprile	7,0	18,6
Maggio	10,8	23,0
Giugno	14,0	26,7
Luglio	15,9	29,0
Agosto	15,4	28,4
Settembre	12,2	24,4
Ottobre	6,7	18,2
Novembre	1,1	10,8
Dicembre	-2,9	5,9

* Dati a °C



Stampato su carta certificata FSC

eisacktal
valle isarco
Tal der Wege - Valle dei percorsi



Impressum

viae - Magazine dell'area vacanze Valle Isarco
Iscrizione al Tribunale Bolzano
No. 02/2002 del 30/01/2002

Responsabile per i contenuti
Willy Vontavon

Editore
Tourismusverband Eisacktal
Großer Graben 26A, I-39042 Brixen
Tel. +39 0472 802 232, info@eisacktal.com
www.eisacktal.com

38 www.valleisarco.com

Tiratura
22.900 tedesco / 16.400 italiano

Redazione
Doris Brunner, Renate Breitenberger,
Anita Rossi, Monika Pichler/Gallo Rosso
(Special Chiusa)

Traduzioni
Uta Radakovich (ital), Cassandra Han (engl)

Progetto, design e redazione fotografica
Athesia Verlagsanstalt AG, Bolzano,
www.athesiaverlag.it
Mertz Ideas, Merano, www.mertz-ideas.com

Copertina
Klaus Peterlin

Fotografie
Klaus Peterlin, Oskar Zingerle, Alto Adige Marketing/Stefano Scatà,
Alex Filz, Consorzio Turistico Valle Isarco, Embawo, Scuola di sci Ladurns,
Gruppo Dekadenz, Andreas Marini, Giulio Trivani, Marco Santini, Thomas
Grüner, Associazione turistica Chiusa, Gallo Rosso/Freider Blickle,
Othmar Seehäuser/Museum, Associazione turistica Chiusa/Georg
Kantioler, Leonhard Angerer

Druck
Artprint srl, Bressanone



Foto: Leonhard Angerer

Sul percorso giusto

Da generazioni, in Valle Isarco si costruiscono strade che collegano luoghi, montagne e valli, favorendo gli incontri tra uomo, natura e cultura, in ogni stagione, a tutte le altitudini, ciascuno sul suo percorso.

Mittelalterliche
Weihnacht
Klausen

Chiusa
Natale
Medievale

*28.11 -
21.12.
2014*



Die mittelalterliche Weihnacht im Künstlerstädtchen Klausen steht ganz im Zeichen der Besinnung. Nachtwächter flanieren mit Fackeln durch die Straßen und erzählen Geschichten und aus den Gassen ertönt mittelalterliche Musik. Neben zahlreichen Ständen mit unterschiedlichen Angeboten, die von lokalen Spezialitäten und traditionellen Produkten bis hin zu einzigartigen Kunsthandwerken reichen, sorgt ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für besondere Atmosphäre.

Il natale medievale a Chiusa sarà una meravigliosa occasione per concedersi momenti di raccoglimento e per ritrovarsi. Guardiani notturni si aggirano per le strade e raccontano antiche storie mentre per i vicoli risuonano motivi medievali. Numerosi banchetti offriranno una grande varietà di prodotti, da specialità tipiche e prodotti tradizionali a oggetti d'arte fatti a mano unici nel loro genere, e faranno da cornice ad un ricco programma di eventi.

Öffnungszeiten
Orario di apertura
Jeweils am Freitag,
Samstag und Sonntag
Ogni venerdì, sabato
e domenica
ore 10.00 – 19.00 Uhr



La giornata perfetta



ADAC Motorwelt 12/2011
20 Winterurlaubstipps
im Test

ADAC

ROSSKOPF-RODELBAHN
Sterzing, Italien

sehr gut Test

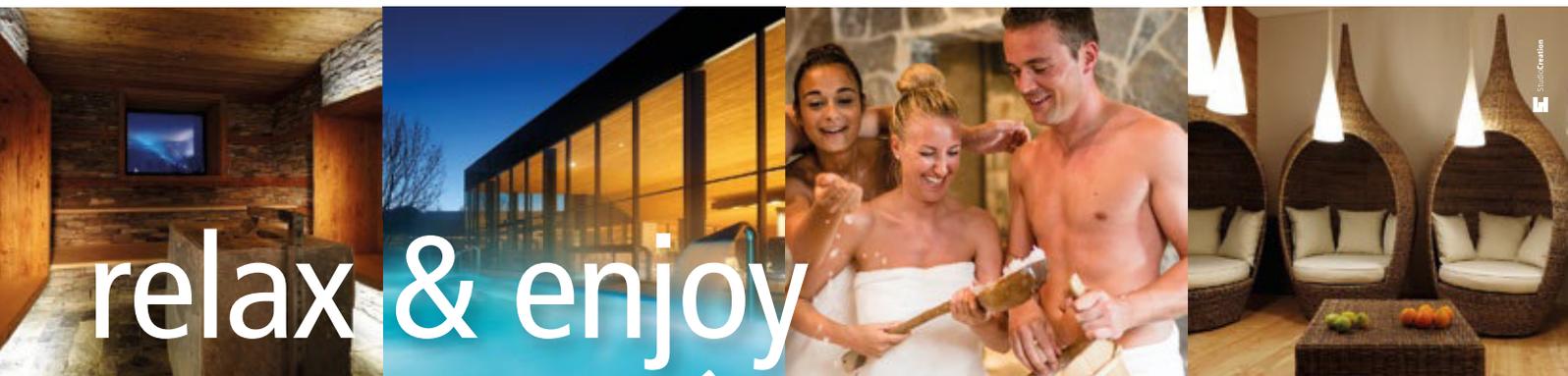
1 2 partner
TICKET

- > la pista per slittini innevata ed illuminata più lunga d'Italia (9,6 km)
- > vicino all'uscita autostradale di Vipiteno
- > oltre 28 km di piste > passeggiate incantevoli
- > asilo neve > offerta attraente per famiglie



www.rosskopf.com | I-39049 Vipiteno | Via Brennero 12 | Tel. +39 0472 765 521 | info@rosskopf.com
www.ladurns.it | I-39041 Colle Isarco | Fleres 94 | Tel. +39 0472 770 559 | info@ladurns.it

**Non solo shopping a Vipiteno,
la città alpina col fascino medievale, in attesa di voi!**



relax & enjoy

STERZING / VIPITENO
BALNEUM

Piazza - Karl Riedmann - Platz 5 | Südtirol - Alto Adige | balneum@sterzing.eu
39049 Sterzing - Vipiteno | Tel. +39 0472 760 107 | balneum@vipiteno.eu

www.balneum.sterzing.eu

HALLENFREIBAD | PISCINACOPERTA LIDO | SAUNA | BEAUTY | BISTRO-CAFE