

viae

2026

RACINES – COLLE ISARCO

In viaggio lungo
antiche mulattiere

Sulle tracce di una corporazione dimenticata

Reliquie mimetizzate

Di bunker e fortificazioni

Il bello
è così vicino

Godersi la sostenibilità con tutti i sensi

SCHLOSS | CASTEL WOLFSTHURN



Grafik: Lucia Nania / Fotografie: © Gerd Eder

**Südtiroler Landesmuseum
für Jagd und Fischerei**

15.04.–08.11.

**Museo Provinciale
della caccia e della pesca**

Mareit | Mareta
www.wolfsturn.it



Landesmuseen Südtirol
Musei provinciali Alto Adige
Museums provinziail



Il bello è
così vicino



Fotografi

Contenuto

04 Il bello è così vicino

Gusto sostenibile

08 Il dottore degli strumenti a fiato

In visita nell'officina di Stefan Obkircher

10 L'Alta Valle Isarco in cifre

Uno, due, tre... di tutto un po'

12 I luoghi preferiti

Tra rifugi e scenari da sogno

14 A tu per tu con Seppl

Rilanciare l'arte dimenticata del trasporto con animali da soma

16 Il costume tirolese: una meraviglia!

Uno sguardo alla cultura degli abiti storici

20 Dalla mucca al bicchiere

In viaggio con Luis Braunhofer,
autista del camion per la raccolta del latte

23 Cosa significa?

Modi di dire dell'Alta Valle Isarco

26 Sogni in vetta

Il fotografo Manuel Plaickner

28 Guardiana delle vette

Il fotografo Claudio Sferra



Bunker



Il whisky che
conosce ogni tempo

30 Bunker

Reliquie mimetizzate

34 Il whisky che conosce ogni tempo

Distillato ad alta quota

37 A ogni montagna il suo nome

Piattaforme panoramiche nell'Alta Valle Isarco

37 La tradizione del Sacro Cuore

Fiammeggiante dichiarazione di appartenenza alla patria

38 Neve di ieri, divertimento di oggi

Compensori sciistici nel corso del tempo

40 Si va sulla neve

Attivi durante l'inverno

42 5 x 3 Wipp Mix

15 consigli per il soggiorno nell'Alta Valle Isarco

46 Info

Informazioni utili su come arrivare, clima e trasporti

Il bello è così vicino

Per scoprire cose nuove basta
viaggiare con tutti i sensi e rendersi
conto che la sostenibilità non solo è giusta,
ma può anche essere piacevole.



Bagnati dagli spruzzi

“Lo senti?”, esclama un'escursionista mentre il vento le porta sottili gocce sul viso. Il fragore dell'acqua copre quasi ogni altro rumore. Con tutta la sua forza precipita giù dalla roccia, spruzzando acqua nell'aria e lasciando minuscole perle fresche sulla pelle e sui capelli. “Qui si respira più facilmente”, dice, inspirando profondamente. In effetti, l'aria vicino alla cascata dovrebbe essere particolarmente pura. “Lo confermano anche alcuni studi”, le spiega la guida escursionistica indicando il getto fragoroso. “Il gradiente termico genera ioni negativi nell'aria. Questi possono aiutare in caso di asma, allergie, stress o burnout”.

A Racines si è ricchi di questi tesori naturali. Ognuna delle tre valli ha la sua cascata: in Val Giovo la cascata Gurgl, a Racines le Cascate di Stanghe, a Ridanna le Cascate Burkhard. “E la cosa migliore”, dice maliziosamente la guida escursionistica, “è che non bisogna andare lontano per vivere qualcosa di spettacolare”.

Vivace e da vivere

L'acqua e l'aria, due elementi presenti in abbondanza in questa zona, sono stati determinanti per l'assegnazione a Racines del riconoscimento del “Global Sustainable Tourism Council” (GSTC). GSTC è l'acronimo di “Global Council for Sustainable Tourism”, un'organizzazione che definisce gli standard fondamentali per lo sviluppo sostenibile nel settore dei viaggi e del turismo a livello mondiale. L'obiettivo è quello di ampliare, approfondire e consolidare la conoscenza delle pratiche sostenibili tra gli attori privati e pubblici, in modo che queste possano essere effettivamente messe in pratica.

“Non si tratta di un semplice marchio di qualità”, sottolinea Andrea Wieser, responsabile della sostenibilità di Racines Turismo. “Il GSTC definisce quattro criteri chiari in base ai quali viene valutato il grado di sostenibilità di una destinazione turistica: in primo luogo l'impatto ambientale, in secondo luogo la responsabilità sociale, in terzo luogo la buona qualità della vita dal punto di vista economico e culturale e, in quarto luogo, un programma concreto di sostenibilità in loco”.

Il Consiglio è stato fondato dalla Rainforest Alliance e dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO). Per Racines, l'organizzazione indipendente “Green Destinations” ha verificato se questi criteri fossero soddisfatti. Il risultato: un chiaro sì – e per di più è stato assegnato il più alto marchio di sostenibilità IDM dell'Alto Adige, il livello 3.

Ma un riconoscimento del genere non arriva dall'oggi al domani. “Ci abbiamo lavorato a lungo, passo dopo passo. E per noi questo marchio non è un traguardo, ma uno stimolo”, afferma Wieser. “Vogliamo continuare a sviluppare e approfondire il progetto”.

È particolarmente orgogliosa della vivace vita comunitaria: “Lavoriamo a stretto contatto con oltre cento associazioni che preservano le usanze e le tradizioni. Queste associazioni sono i pilastri portanti della nostra società. Ci incontriamo regolarmente, scambiamo idee, prendiamo decisioni insieme: questo rafforza la coe-



Acqua e aria di qualità eccezionale, ad esempio qui dietro la malga Aglsbodenalm sopra Ridanna

sione. Oltre alla cultura e alla tradizione, promuoviamo anche lo sport”.

Il fatto che l'acqua e l'aria qui siano di qualità eccezionale non è un caso. Non si trovano solo nelle cascate, ma anche sulle alte vette, nei boschi e sui prati appena falciati nelle valli. “In inverno l'aria è altrettanto pulita, solo più fresca”, sorride Wieser.

E l'acqua? “Si può bere praticamente ovunque senza esitazioni. Proviene da sorgenti di alta montagna”, spiega. Particolarmente piacevoli sono le fontanelle di acqua potabile segnalate, dove è possibile riempire facilmente la bottiglia, evitando così di produrre rifiuti.

Acqua del rubinetto con certificato

L'acqua che arriva sui tavoli di molti bar, ristoranti e hotel è limpida come quella della fontana del paese, con una piccola ma significativa differenza: sulla caraffa di vetro è riportata la scritta “wellwasser” (acqua del rubinetto).

“Gli ospiti spesso chiedono: che cos'è?”, racconta un ristoratore mentre posa una caraffa. Chi è curioso lo scopre subito: dietro al nome non si nasconde un grande impianto di imbottigliamento situato chissà dove, ma un'idea tutta locale.

Sebbene l'acqua di pozzo sia ormai disponibile in molti luoghi, ogni ristorante produce la propria. L'acqua del rubinetto non viene semplicemente versata direttamente nel bicchiere, ma passa attraverso un impianto di trattamento in tre fasi. Batteri, calcare, metalli o ruggine vengono rimossi, mentre i preziosi minerali vengono conservati. Il risultato: acqua fresca e pura, senza lunghi trasporti o rifiuti di plastica. “Utilizziamo ciò che è disponibile in loco e il valore aggiunto rimane nel territorio”, spiega il ristoratore. Le caraffe di vetro possono essere riutilizzate all'infinito, senza costi di trasporto ed emissioni.





Anche nell'alta cucina non devono esserci sempre aragoste, caviale e tartufi. Andrea Moccia (foto a destra), chef de cuisine del ristorante gourmet Artifex, ha sviluppato il suo stile personale basato sul principio della territorialità

Anche i filtri provengono dalla zona: sono stati realizzati da Dietmar Meraner, un viticoltore di Innsbruck. Alla ricerca di un'acqua che si abbinasse ai suoi vini pregiati, non ne trovò nessuna senza un sapore sgradevole. Così decise di svilupparla lui stesso. Nel 2007 fondò il marchio e nel 2024 wellwasser ha ricevuto lo "European Health & Spa Award" nella categoria "Innovazione tecnica di prodotto" ed è stata premiata anche con il rinomato Energy Globe Award. Chi lo richiede può anche visionare il filtro, fonte di ispirazione per la propria abitazione o attività commerciale. Infatti, a seconda del campo di applicazione, esistono diversi modelli: oltre che per la ristorazione, anche per grandi eventi, scuole, gelaterie, macellerie o semplicemente per la propria cucina.

Laddove l'acqua potabile pulita non è scontata e in alcuni casi è necessario ricorrere al cloro, wellwasser fa davvero la differenza. Anche in cucina mostra i suoi punti di forza: "Zuppe, verdure, persino il caffè: tutto ha un sapore migliore con questo filtro", afferma entusiasta un cuoco. Non c'è da stupirsi che wellwasser sia più di una semplice acqua in un bicchiere: è un esempio concreto di sostenibilità.

Un paradiso per il gusto sostenibile

Anche l'Artifex dimostra che la sostenibilità non è solo una parola vuota. Chi entra nel ristorante gourmet dell'Hotel Feuerstein, alla fine della Val di Fleres, percepisce immediatamente questa filosofia: qui non si cucina solo, qui si serve responsabilità. Nel 2024 l'Artifex ha ricevuto la stella verde Michelin per questa filosofia. "Uniamo l'eccellenza culinaria a iniziative che mirano ad avere un impatto positivo sull'ambiente", spiega il proprietario e gestore Peter Mader. "È proprio questa mentalità che ci caratterizza, dall'antipasto al dessert".



Lo chef de cuisine è Andrea Moccia, un uomo le cui radici culinarie affondano nel Sud Italia. Già da ragazzo aiutava le sue zie in cucina, donne che con pochi semplici ingredienti preparavano piatti ricchi di anima. "Mi affascinava come da un pomodoro maturo e un filo d'olio d'oliva potesse nascere qualcosa che faceva sorridere tutti a tavola", ricorda.

Il suo percorso lo ha portato attraverso pasticcerie, pizzerie, ristoranti e hotel, fino a quando, oltre 20 anni fa, è arrivato in Alto Adige e qui ha sviluppato il suo stile personale: purezza, chiarezza e una responsabilità vissuta per ciò che viene servito nel piatto. La sua cucina è caratterizzata dal principio della territorialità, che ha portato con sé dalla sua terra natale. Lì, i sapori forti sono spesso un piatto a sé stante, come una semplice insalata di pomodori senza fronzoli.

"In un ristorante gourmet, la territorialità e la stagionalità non sono importanti solo per il gusto: l'idea della cucina a chilometro zero viene messa in pratica ogni volta che è possibile", sintetizza Moccia. Dietro a questo c'è anche una responsabilità sociale: gli agricoltori, i pescatori, i fruttivendoli e i macellai locali devono essere sostenuti affinché le loro professioni rimangano attraenti per le generazioni future.

Ma anche con la massima cura, non sempre tutto è disponibile localmente. La primavera e l'estate portano abbondanza: fiori, erbe aromatiche, radici, funghi, frutta. L'inverno vive di scorte conservate, essiccate e fermentate come crauti, speck e Schüttelbrot. "Se dobbiamo acquistare qualcosa dall'esterno, lo diciamo apertamente", sottolinea. "La trasparenza è fondamentale, il rispetto per il prodotto e il rispetto per l'ospite vanno di pari passo".





FONTANE PUBBLICHE DI ACQUA POTABILE A RACINES



- *Stanghe*: fontana del paese davanti al municipio, zona sportiva
- *Mareta*: fontana del paese davanti alla chiesa
- *Ridanna*: fontana del paese presso la canonica nel paese
- *Racines*: fontana del paese presso la sede dell'associazione, parco giochi Unterdorf
- *Casateia*: proprio all'imbocco della strada principale in Via Scuola, presso la casa Bellandi (imbocco Val Giovo)
- *Val Giovo*: fontana del paese presso la canonica
- *Telves*: fontana del paese di Telves di Sopra presso il "Plumpf", a Telves di Sotto presso il parcheggio (vicino alla chiesa), incrocio Via Telves/Mareta



Nel comune di Racines ci sono in totale 12 fontane pubbliche di acqua potabile. Queste sono elencate anche su www.refill.bz.it



Perché andare lontano... Diversi agricoltori locali riforniscono ristoranti selezionati con prodotti alimentari locali di alta qualità

Solo i migliori ingredienti arrivano all'Artifex, dopo tutto devono soddisfare gli elevati standard di qualità altoatesini. I piatti finiti sembrano piccole opere d'arte, ma Moccia respinge questa definizione: "Certo, anche l'occhio vuole la sua parte. Ma mi considero più un artigiano. Le sculture di un cuoco vivono solo pochi minuti, poi vengono mangiate e, nel migliore dei casi, lodate. Le opere d'arte, invece, spesso durano secoli e acquisiscono valore solo dopo la morte dell'artista".

Oltre al suo amore per i sapori nitidi, Moccia condivide anche un profondo fascino per la cosa più semplice che ci sia: l'acqua. "Non ha un sapore proprio, eppure trasmette aromi alle verdure, alla carne e ai tè. Anche quando è ferma, è viva".

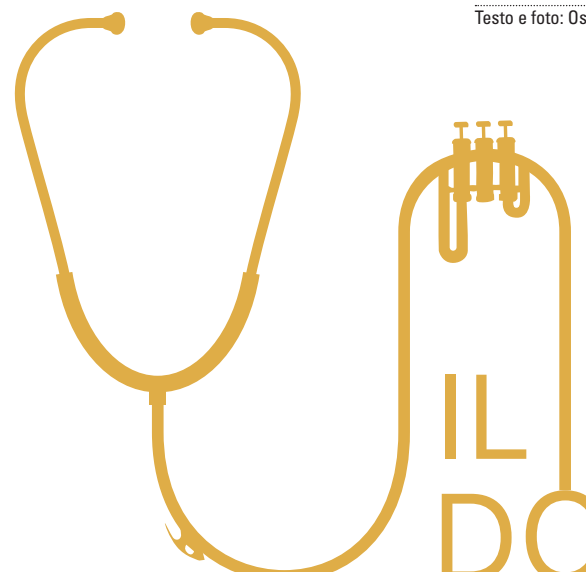
Questo apprezzamento lo ha ispirato a creare uno dei suoi piatti più insoliti: uno strudel trasparente in cui l'acqua viene aromatizzata con il gusto del classico



strudel, ovvero mela, cannella e delicata dolcezza. Il risultato sembra acqua di sorgente limpida, ma in bocca ha il sapore dell'Alto Adige.

Per Moccia l'acqua è più di uno strumento di cucina: è una costante che, come l'aria e la terra, costituisce la base della vita. "Questi elementi meritano il massimo rispetto. Sono alla base del riposo, della rigenerazione e della buona vita – ed è proprio questo che vogliamo trasmettere con ogni piatto che serviamo".

Acqua e aria: sembrano scontate, sempre presenti. Ma chi comprende questi due elementi, li rispetta e li utilizza consapevolmente, capisce subito che la sostenibilità non è una rinuncia, bensì la base della qualità della vita e fonte di nuove idee. Chi apprezza questo valore lo percepisce a ogni respiro, a ogni sorso: il bene è davvero a portata di mano.



IL DOTTORE DEGLI STRUMENTI A FIATO

Proprio ora, in tempi di crescente digitalizzazione, robotica e intelligenza artificiale, **STEFAN OBKIRCHER** di Fleres ha intrapreso un mestiere artigianale straordinario e sicuramente raro, quasi in controtendenza: costruisce e ripara strumenti a fiato in ottone. Una scelta professionale non sbagliata, soprattutto in Alto Adige, con i suoi oltre 10.000 musicisti attivi. Abbiamo fatto visita a Stefan Obkircher nel suo laboratorio.

Stefan Obkircher non ha bisogno di molto spazio per svolgere la sua attività. Il laboratorio nella cantina della sua casa di recente costruzione misura appena 50 metri quadrati. Alla parete sono appesi, ben ordinati, strumenti dall'aspetto curioso: "raschietti per levigare, cosiddette pale e falci per lavorare la zona della campana, martelli di tutte le forme possibili, aste, sfere e chi più ne ha più ne metta", spiega il giovane costruttore di strumenti. Alla finestra c'è un tornio, al centro del laboratorio il tavolo da lavoro, coperto da diversi tappetini di gommapiuma spessi 5 centimetri. Su uno di essi giace, protetta da urti e graffi, una tromba argentata, visibilmente usata, su cui Stefan sta lavorando. "Niente di eccezionale: varie riparazioni e lavori di manutenzione del meccanismo dei pistoni e delle pompe. Questi lavori sono frequenti. Gli strumenti, indipendentemente dalla marca e dalla provenienza, devono essere sottoposti di tanto in tanto a una revisione più o meno approfondita, in modo che il musicista possa torna-

re a suonare con più piacere", spiega Stefan. Lavora con precisione e attribuisce grande importanza all'ordine. Nel tappetino di schiuma al centro del tavolo da lavoro sono state ritagliate con cura delle cavità adatte a ciascuno degli utensili più comuni. In questo modo ogni cacciavite, ogni pinza, ogni spray detergente è a portata di mano quasi a vista.

La prima passione da giovane musicista

Stefan è cresciuto nel capoluogo di Bolzano, città natale di suo padre. Come molti giovani della provincia, ha imparato presto a suonare uno strumento musicale, nel suo caso l'eufonio, e dopo alcuni anni è diventato membro della banda musicale di Zwölfmalgreien. Da adolescente ha iniziato un apprendistato come lattoniere. Già allora era affascinato dalla costruzione di strumenti musicali, ma all'inizio non riusciva a trovare scuole professionali e luoghi di formazione adeguati. Una volta completato l'ap-

prendistato come lattoniere, ha allargato le sue ricerche all'Austria, alla Germania e alla Svizzera. Alla fine, ottiene il tanto agognato posto di apprendistato presso il rinomato produttore di strumenti Melton in Baviera, dove completa il proprio apprendistato dal 2016 al 2021 e frequenta la scuola statale di costruzione di strumenti musicali a Mittenwald.

Il difficile percorso verso l'indipendenza

Anche se in Alto Adige Stefan ha solo un concorrente, all'inizio deve impegnarsi molto per farsi conoscere. Sfrutta i suoi contatti con le bande musicali e la rete di conoscenze personali che si è costruito nel corso degli anni come appassionato musicista. Poco a poco iniziano ad arrivare richieste di riparazioni e anche incarichi per la costruzione di strumenti. Per rimanere economicamente indipendente nella fase di avvio, Stefan lavora anche come aiutante in un'azienda di lattoneria. "Il fatto di aver completato l'apprendistato di lattoniere mi torna utile ora", afferma Stefan. "E sono contento di essermi concesso il tempo necessario e di aver perseverato nella creazione dell'azienda, perché all'inizio ci sono stati anche momenti difficili in cui ho avuto dei dubbi. Ora sono molto soddisfatto di come stanno andando le cose. Posso fare ciò che mi piace. Il mio lavoro mi rende felice", afferma il trentunenne.

Suono su misura

Che si tratti della riparazione o della costruzione di uno strumento nuovo, i fattori che determinano un buon

suono sono molti e, alla fine, ciò che conta è la giusta combinazione, personalizzata in base al musicista e all'uso previsto. Una tromba da segnalazione può avere un suono leggermente più acuto e centrato, ma il tono deve essere ben definito. Se la letteratura richiede un suono più morbido e melodioso, lo strumento può essere adattato di conseguenza. Stefan ricorre quindi a diversi materiali, soprattutto ottone, ottone dorato o alpaca, che combina in uno strumento a seconda delle esigenze: bocchino, curva di accordatura, meccanismo dei pistoni e campana. Quale foratura, ovvero quale diametro interno, hanno le singole parti, se e come sono coniche, quanto è spesso il materiale in un determinato punto, se le parti sono saldate tra loro senza tensioni, come sono piegate, se lo strumento rimane grezzo, se viene verniciato, dorato, parzialmente dorato o argentato... l'elenco delle variabili è infinito. Stefan è esperto nel suo mestiere, sa consigliare bene i propri clienti quando si presentano nel suo laboratorio con il loro strumento, senza mai sembrare didattico. Ascolta attentamente, propone le possibilità, lascia provare. Solo così uno strumento può essere adattato il più possibile alle esigenze del cliente. Se il suono è quello giusto, il cliente è felice, e lo è anche Stefan.

OFFICINA DEGLI STRUMENTI STEVE

Fleres 67, 39041 Brennero - I
+39 348 362 4604

stefanobkircher94@gmail.com



Stefan Obkircher ama il suo raro ma affascinante mestiere di artigiano degli strumenti a fiato.



L'ALTA VALLE ISARCO IN CIFRE

2 IN 1

Il rifugio Europa si trova contemporaneamente in Italia e in Austria. Il confine si trova al suo interno. Nel 2025 il rifugio è stato ristrutturato: una vera sfida a 2.693 metri di altitudine.

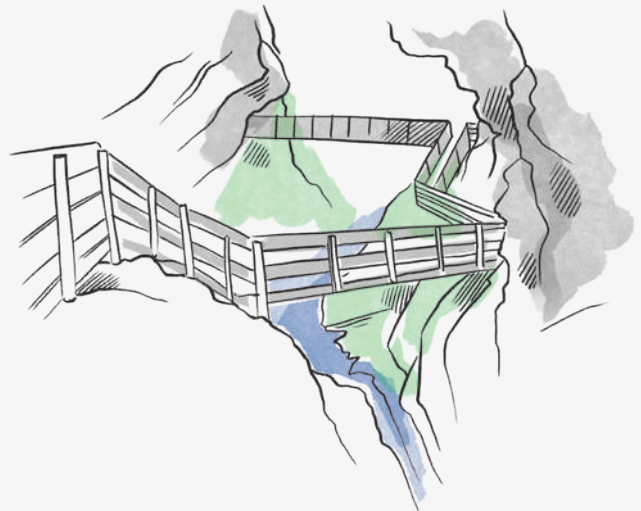


17.7

chilometri e 950 metri di dislivello si percorrono lungo il "Ratschings Mountain Trail", mentre 27 chilometri e 1.610 metri di dislivello si superano lungo il "Ratschings Sky Trail". Troppo? Sono possibili anche staffette.

70.000

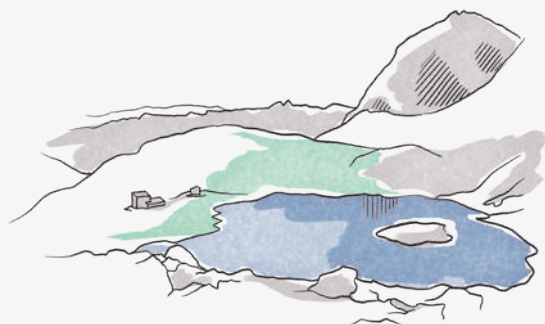
visitatori all'anno vogliono scoprire le Cascate di Stanghe vicino a Racines. Il sentiero conduce su passerelle, è lungo 2,5 chilometri e può essere percorso in circa un'ora.





45

minuti dura la camminata dal parcheggio alla malga Calice a Racines. Con un dislivello di soli 50 metri, questa breve escursione offre la pausa perfetta per chi desidera godersi la splendida vista panoramica, i prati verdi e il buon cibo senza grandi sforzi.



2.370

metri di altitudine, il Lago di Sandes brilla al sole nella parte posteriore della Val di Fleres. Il rifugio Tribulaun, situato un metro più in basso, attinge da esso l'acqua potabile. È quindi vietato fare il bagno in questo lago di montagna.

365

finestre ha il Castel Wolfsturn, che troneggia a Mareta e che oggi ospita il Museo Provinciale della Caccia e della Pesca dell'Alto Adige.

1.2

chilogrammi di vegetazione vengono consumati in media ogni giorno da una marmotta. Questi simpatici roditori, chiamati in Alto Adige "Murmelen", "Formente" o "Murmentelen", vivono a un'altitudine compresa tra i 1.500 e i 2.700 metri. Chi visita il Mondo Avventura Montagna per bambini nella zona escursionistica di Racines-Giovo (1.800 m) può persino sentirsi come una marmotta nei cunicoli scavati da questi animali!



6.5

chilometri è la lunghezza della pista da slittino nel comprensorio sciistico di Ladurns. Grazie alla sua leggera e piatta inclinazione, la pista da slittino è particolarmente adatta alle famiglie. La discesa inizia comodamente dalla stazione a monte della cabinovia. Assolutamente grandiosa: la vista sulla Val di Fleres.





TIPS FROM LOCALS

Il mio posto preferito



Thomas Windisch

“Il mio posto preferito si trova nelle immediate vicinanze del mio paese natale, Sant’Antonio di Fleres”, rivela Thomas Windisch. “Dal paese ci si arriva in circa 25 minuti; quindi, è possibile fare una breve deviazione la sera dopo il lavoro o anche una piccola passeggiata digestiva dopo pranzo”. A pochi metri dal sentiero escursionistico si raggiunge un piccolo belvedere da cui si gode di una splendida vista su Sant’Antonio e, allo stesso tempo, sulla valle fino a Colle Isarco o, dall’altra parte, fino alla fine della valle. “Questo posto ha un fascino particolare in ogni momento della giornata e in ogni stagione, quindi mi piace sempre venire qui, soprattutto nei momenti in cui non ci sono molte persone che si recano nella natura”, dice Thomas. Ci sono diversi sentieri che conducono al suo posto preferito, ad esempio salendo lungo il sentiero della cascata e scendendo lungo il vecchio sentiero di pietra o il sentiero di Sant’Antonio.



Franz Volgger

“Sono già passati alcuni anni da quando l'associazione turistica mi ha contattato con il progetto di ripristinare la galleria mineraria di Telves nell'ambito di un progetto Interreg e di renderla accessibile ai visitatori”, racconta Franz Volgger. Bisogna sapere che Franz è praticamente di casa in montagna. Da 30 anni è membro del soccorso alpino e da decenni si occupa della manutenzione dei sentieri escursionistici per conto dell'associazione turistica, costruisce ponti sospesi e molto altro. Da alcuni anni il suo posto preferito è, in un certo senso, il suo posto di lavoro. Il suo committente gli ha dato carta bianca per progettare la galleria e l'area antistante secondo le sue idee. Ci sono panchine dove sedersi e godersi il meraviglioso panorama. La galleria della miniera turistica è raggiungibile tramite il sentiero dei Minatori (Knappenweg) da Ridanna o comodamente in soli 20 minuti a piedi dalla stazione a monte della cabinovia Monte Cavallo.

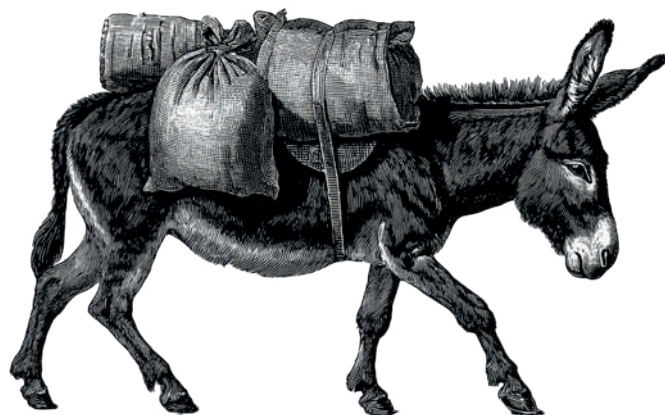
Sarah Graus

“Sulla strada per Portjoch spesso lascio vagare i miei pensieri”, ci confida Sarah Graus, direttrice dell'Hotel Schuster a Colle Isarco. “Il sentiero si snoda attraverso Ast, dove passo dopo passo si apre il panorama: in basso la Val di Fleres, tutt'intorno le cime scoscese delle Alpi dello Stubai. Quassù sono quasi sempre sola, nessun brusio di voci, nessun rumore del traffico, solo il vento, il sole, il mio respiro calmo e i miei passi ritmici”. Se si vuole staccare dalla frenesia, questo è il luogo ideale, soprattutto in autunno, quando i larici si tingono di oro e l'aria è così limpida che sembra quasi di poter toccare il cielo”, racconta Sarah con entusiasmo. “Per me questo posto significa libertà, vastità e pace interiore allo stesso tempo. Respiro a fondo, sento la forza delle montagne e penso: il silenzio non potrebbe essere più bello di così, qui parla da sé”.



Karin Oberhofer

Dal torrente Mareta a Ridanna, un sentiero conduce alla chiesetta di Santa Maddalena, che si erge particolarmente fotogenica sulla collina boscosa all'ingresso del paese. Questo sentiero nascosto nel bosco emana un fascino particolare per l'ex biatleta di Coppa del Mondo e residente a Ridanna Karin Oberhofer. “Gli alberi lungo questo sentiero hanno un effetto tutto particolare su di me. Irradiano calma, energia e connessione con la natura”, ci confida. Probabilmente è stato proprio questo speciale genius loci a spingere i costruttori della cappella mineraria di Santa Maddalena, alla fine del XV secolo, a scegliere questo luogo. “Dalla chiesetta ci si gode una vista mozzafiato sulla valle e si può ammirare da un lato un panorama affascinante, ma allo stesso tempo ci si sente protetti dalle montagne circostanti. Quando faccio jogging, niente mi può fermare”, ride la vivace sportiva, “ma in questo luogo mi fermo quasi sempre per un attimo”.



A tu per tu con Seppl

Hermann Vantsch ha una nuova missione: riportare in auge l'antica arte della mulattiera lungo i sentieri di montagna.

Seppl ha i denti di un bambino di cinque anni, anche se ne ha venti. Hermann lo ha trovato simpatico fin dall'inizio, e non solo per il suo aspetto giovanile: “Non è troppo grande, né troppo piccolo, è perfetto per la mia statura”. Seppl è un mulo, un incrocio tra un asino maschio e una cavalla. L'unione tra uno stallone e un'asina avrebbe invece dato origine a un bardotto. Entrambi – sia il mulo sia il bardotto – sono più docili, tranquilli, resistenti, robusti e sicuri nel passo rispetto ai cavalli. Per questo motivo, da millenni vengono utilizzati dall'uomo per trasportare carichi su terreni impervi per molti chilometri: materiali da costruzione, raccolti, provviste, armi, munizioni, feriti...

Il termine tedesco antico “Saum” significa “carico” o “peso”. Gli animali che trasportavano carichi, come muli, asini o cavalli, venivano quindi chiamati “Saumtiere” (animali da soma). I loro accompagnatori erano chiamati “Säumer” (somieri) e il trasporto dei carichi era denominato “Säumen”. “Mir Samer” (Noi somieri) è anche scritto sulla maglietta preferita di Hermann. Accanto a essa c'è un'immagine stilizzata di Hermann con il mulo Seppl, lo stemma di un gruppo di amici che regolarmente percorrono antiche mulattiere, per ore e ore, per giorni e giorni. La sella da soma di Seppl è stata costruita da Hermann stesso. L'ha imbottita con lino e lana di pecora, non lavata, in modo che respinga l'acqua. L'equipaggiamento comprende anche il cappello di

feltro grigio, il bastone intagliato e, prossimamente, una camicia di lino, come quelle che indossavano un tempo i mulattieri. Nel 2015 Hermann ha organizzato il primo raduno europeo dei mulattieri presso il Monteneve a Ridanna. Con oltre 50 mulattieri e 25 animali da soma provenienti da Germania, Svizzera, Alto Adige, Austria e Francia, ha attraversato la Val Ridanna passando per il Kaindljoch (2.700 m), attraverso il quale i nostri antenati mulattieri hanno trasportato per secoli preziosi minerali di argento e piombo in sacchi di cuoio fino a valle.

“Il secondo mestiere più antico del mondo”

Animali addestrati e allenati – il Club dei mulattieri possiede anche cavalli e asini – scalano le montagne come camosci, anche perché in estate possono pascolare sugli alpeggi. Quando sono carichi, hanno bisogno di sentieri larghi almeno 1,30 metri per non urtare contro nulla, perdere l'equilibrio e cadere. Ma i sentieri un tempo creati per il trasporto con i muli sono ormai ricoperti dalla vegetazione o quasi impraticabili, i cancelli moderni sono troppo stretti, i ponti troppo angusti e il campeggio libero è vietato. Hermann vuole quindi far rivivere il “secondo mestiere più antico del mondo”. “E quello che mi metto in testa, lo porto a termine”. È sempre stato così. Nato nel 1950 nella malga Fesser Alm in Val Passiria, figlio di un minatore, è cresciuto a Corvara in Passiria e ha trascorso le estati nell’“eldorado dei

monelli”, presso Monteneve (2355 m), la miniera più in alto d'Europa. Guardava suo padre e desiderava ardentemente avere un mulo tutto suo, ma questo sogno si sarebbe realizzato solo anni dopo. Se fosse stato per i suoi genitori, sarebbe diventato prete. Ma Hermann preferì seguire la propria strada: come soccorritore alpino, autista di autobus, falegname, gestore di rifugi, pilota di elicotteri, direttore di una stazione radio sul Wilder Freiger e guardiano dei sentieri. Avrebbe preferito rimanere con la moglie e i figli al Rifugio Bicchiere (3.195 m), il rifugio più alto dell'Alto Adige, che ha gestito per anni. Ma per motivi finanziari – aveva costruito una casa a Pratone – dovette cercare un lavoro più redditizio. Quanto era triste ogni volta che, mentre guidava il camion sull'autostrada, vedeva le Alpi dello Stubai e l'amato Rifugio Bicchiere! Ma come aveva superato le precedenti avversità della sorte, così superò anche questa crisi.

Custodire il patrimonio culturale

Oggi, in pensione, Hermann trascorre l'estate con sua moglie alla malga Kühbergalm (1.700 m), circondato da 63 vitelli che pascolano liberi e di cui si prende cura. Ogni giorno fa visita al mulo Seppl e all'asina Cindy – anche loro fanno parte della sua famiglia – sul vicino Passo Pennes e si dedica al patrimonio culturale degli animali da soma e delle persone che hanno compiuto imprese incommensurabili in montagna. Pochi mesi fa è uscito il suo libro “Und so war es!” (E così era!), sulla sua vita e su quella dei gestori dei rifugi e delle loro mogli, che dopo la Seconda Guerra Mondiale hanno

faticosamente ripreso a gestire e riparare i rifugi. Con il progetto “Lebendiges Säumen” (Trasporto da soma ancora in uso), Hermann e i suoi compagni vogliono inoltre impedire che il trasporto alpino di merci a piedi cada nell'oblio: attraverso una mostra, workshop, opuscoli, la manutenzione delle mulattiere storiche e la costruzione di un nuovo ponte.

Entusiasmo per il trasporto con i muli

Anche i portatori, tra cui braccianti, donne e bambini, un tempo trasportavano beni di uso quotidiano attraverso le Alpi. Percorrevano sentieri impraticabili per i mulattieri con i loro animali da soma e si guadagnavano da vivere come venditori ambulanti itineranti. Per entusiasmare le persone per l'antico mestiere e il viaggio con gli animali da soma, Hermann, insieme ad altri mulattieri e portatori, vuole rifornire di provviste per un giorno il Rifugio Europa in Val di Fleres e il Rifugio Forcella Vallaga nelle Alpi Sarentine, procedendo a passo d'uomo, con calma. Al posto dei colpi di frusta, è l'amore di Hermann a spingere il mulo Seppl: “Bisogna provare l'esperienza della mulattiera. Camminare fianco a fianco, faccia a faccia, passo dopo passo, così vicini e così familiari che ci si potrebbe quasi coccolare. Non c'è niente di più bello”.



Hermann Vantsch si dedica con dedizione al “secondo mestiere più antico del mondo”: il trasporto con animali da soma, come muli, asini o cavalli.

Il costume tirolese: uno splendore

Negli ultimi anni, nella regione alpina è tornata di moda la tradizione dei costumi popolari. Chi partecipa alle feste ama indossare un costume tradizionale: le donne un abito tradizionale, gli uomini pantaloni di pelle e una camicia o una maglietta. Hai davanti agli occhi questa immagine? Allora prendi la matita rossa e traccia una grande X sopra. Perché ciò di cui parleremo nella storia che segue non ha nulla a che vedere con la moda dei costumi tradizionali. Come ogni moda, anche quella dei costumi tradizionali è molto flessibile e può essere interpretata a piacere da qualsiasi stilista. In questo testo parleremo dei “costumi tradizionali storici”, ovvero di quegli abiti che nel corso dei decenni, anzi dei secoli, e che ancora oggi vengono realizzati a mano secondo questi modelli. A questo proposito abbiamo parlato con Helmut Rizzolli, un rinomato esperto in materia, che negli ultimi anni si è impegnato con successo per il revival di numerosi costumi tradizionali caduti nell'oblio. Come suggerisce il nome, l'origine dei “costumi tradizionali storici” risale al passato. A partire dalla seconda metà del XVI secolo, i sovrani stabilirono codici di abbigliamento per i loro territori, al fine di rendere chiaramente distinguibili anche dall'esterno contadini, borghesi, nobili ed ecclesiastici. Ai contadini era consentito indossare solo tessuti fatti in casa come il loden e il lino, mentre alle classi sociali più elevate erano concessi anche costosi prodotti importati.

“Circa 200 anni dopo, l'imperatrice Maria Teresa non rinnovò più questo codice di abbigliamento e così, soprattutto in Tirolo,

Il termine “Tracht” deriva da “tragen” (indossare un abito). Dietro questa definizione piuttosto generica si nascondono però, soprattutto per quanto riguarda il Tirolo, veri e propri tesori culturali che oggi vengono custoditi secondo tutte le regole dell'arte artigianale.





si svilupparono numerose piccole differenze nei costumi rurali”, afferma Rizzolli. Immagini, tavole votive, inventari di successioni, musei e collezioni documentano l'evoluzione dei costumi tradizionali, comprese le differenze locali, e costituiscono quindi preziose testimonianze per la loro rinascita.

Chi indossa oggi i costumi tradizionali?

Mentre in passato, come detto, i costumi tradizionali indicavano le differenze di classe sociale, oggi vengono indossati principalmente da bande musicali e gruppi di danza popolare. Sempre meno privati si concedono il lusso di possedere un proprio costume tradizionale, che tra l'altro viene indossato quasi esclusivamente in occasione di eventi religiosi. Il termine “lusso” è sicuramente appropriato quando si parla di costumi tradizionali: infatti non si possono acquistare nel negozio di abbigliamento dietro l'angolo, ma vengono realizzati esclusivamente su misura. Ciò richiede tecniche artigianali

che in parte stanno cadendo sempre più nell'oblio o sono addirittura a rischio di estinzione.

Si parte dai calzoncini lavorati a mano con i loro motivi artistici, per passare poi agli abiti con pieghe elaborate, tessuti dai motivi particolari, nastri e ornamenti cuciti a mano, fino ai cappelli dalle forme più disparate. Per quanto riguarda il costume maschile, spiccano i pantaloni in pelle di cervo di alta qualità con i loro motivi ricamati, realizzati ormai solo da pochi maestri del settore. Un po' più facile è trovare le cinture ricamate con piume d'oca, indossate in alcune località, soprattutto perché questo mestiere si è conservato piuttosto bene, in particolare in Val Sarentino. Con così tanto lavoro manuale necessario, non c'è da stupirsi che per un costume completo si spendano facilmente tra i 2.000 e i 4.000 euro. Vestire una formazione di 30-60 uomini e donne in costume tradizionale costa quindi una piccola fortuna. Tuttavia, la provincia di Bolzano attribuisce grande importanza alla conservazione e alla cura dei costumi tradizionali e quindi le associazioni ricevono un generoso sostegno finanziario in questo senso. Numerose spese, ad esempio per le riparazioni, rimangono comunque a carico delle associazioni, che sono quindi felici quando i loro eventi, feste e concerti sono ben frequentati, in modo che alla fine rimanga denaro sufficiente per finanziare i loro costi.

Particolarità dell'Alta Valle Isarco

Delle oltre 200 bande musicali presenti in Alto Adige, 13 hanno sede in Alta Valle Isarco o Wipptal. A prima vista, i costumi tradizionali sono in parte piuttosto simili tra loro. Alcuni, tuttavia, si differenziano nettamente dagli altri, come ad esempio quello della banda musicale Knappenkapelle di Ridanna, anche se non ha nulla a che vedere con i

costumi tradizionali storici dei contadini tirolesi. Come suggerisce il nome, l'origine della banda musicale Knappenkapelle risale alla tradizione mineraria del luogo e, di conseguenza, i musicisti di Ridanna indossano un'uniforme da minatore nera con bottoni dorati. Una particolarità è rappresentata dal cappello maschile. Il pennacchio (un tempo una piuma) veniva utilizzato dai minatori per pulire i fori di brillamento.

Una rarità si trova nel costume tradizionale della banda musicale di Mareta. Per essere precisi, si tratta di un risvolto decorato tipico della zona della giacca maschile (“Joppe” = termine dialettale per indicare la giacca). In questo caso, un'incisione su rame del 1799 è servita come base per il recupero di questo dettaglio nel nuovo costume tradizionale.

Meno rurale era ed è il capoluogo di distretto Vipiteno: come in diverse città e comuni dell'Alto Adige, qui esiste una cosiddetta banda civica. Di fatto non c'è alcuna differenza rispetto alla banda musicale; storicamente, questa sottile differenziazione nella denominazione è dovuta alla borghesia che qui risiede prevalentemente. A prima vista, il cilindro del costume estivo rimanda a questa peculiarità. I musicisti di Vipiteno, invece, non indossano le lunghe giacche da uomo indossate ad esempio a Bolzano e Bressanone. La loro giacca è molto corta e in questo dettaglio è quindi simile allo stile rurale. Colpisce il costume colorato della banda musicale di Mules, disegnato e donato nel 1908 dal proprietario del castello di Welfenstein, il professor Edgar Meyer. Viene indossato principalmente nei mesi estivi in occasione di cerimonie e sfilate. In occasione di eventi minori e soprattutto in inverno viene indossato il “costume degli Schützen”.



BANDE MUSICALI NELL'ALTA VALLE ISARCO IN ALTO ADIGE

Banda musicale di Colle Isarco
Banda musicale di Vize di Dentro
Banda musicale di Val Giovo
Banda musicale di Mareta
Banda musicale di Mules
Banda musicale di Fleres
Banda musicale di Racines

Banda musicale di Ridanna
Banda musicale di Vipiteno
Banda musicale di Stilves
Banda musicale di Telves
Banda musicale di Trens
Banda musicale di Prati



Il costume femminile

Cappello:
non sempre presente
nei costumi femminili.

Flor: in morbida seta, accuratamente avvolti intorno al collo, annodati al centro o tenuti insieme da un anello.

Costume con corpetto allacciato: un corpetto corto tiene fermo il grembiule piegghettato, mentre la scollatura della camicetta è coperta da una pettorina e il corpetto è allacciato sopra.

Camicetta tradizionale (in passato chiamata in dialetto "Pfoat"): in tessuto di lino con pizzi sulle maniche e talvolta sul collo ('Spitzengoller'). Le maniche sono rimboccate fino a coprire i gomiti. In alcune zone si indossano dei cosiddetti "Tatzlen", guanti sull'avambraccio.

Giacca ("Tscheapl" o "Jöpl"): per i mesi più freddi, solitamente marrone o nera, in alcuni luoghi con nastri di colore diverso sullo scollo o sui polsini.

Grembiule ("Schurz"): in cotone, lana o seta; a seconda della zona di diffusione, in diversi colori e fantasie. I nastri del grembiule vengono legati sul davanti a sinistra (per le donne non sposate) o a destra (per le donne sposate) formando un bel fiocco.

Scarpe: semplici scarpe in pelle liscia con tacco alto da 2,5 a 5 cm.

"Tatzlen":
guanti senza dita, solitamente neri, lavorati all'uncinetto. Non si trovano ovunque.



Il costume maschile

Cappello: in passato veniva tolto in chiesa, al cimitero, durante la benedizione o quando si salutavano i sacerdoti, come simbolo di libertà contadina. I cappelli con la tesa ribaltata su un lato o le piume sono comuni nei cappelli da tiratore, mentre in alcuni luoghi vengono decorati con fiori.

Camicia tradizionale ("Pfoat"): in lino, misto lino o cotone con pettorina e polsini arrotondati.

"Joppe" (giacca): in loden pesante, spesso con risvolto o bordatura colorata. All'epoca, dal colore della giacca era possibile riconoscere lo stato civile, così come dal colore o dai cordoncini del cappello.

Pantaloni: a seconda del costume, in pelle (lungi fino al ginocchio) o in loden tradizionale. Con i pantaloni di pelle si indossano calzettoni.

"Stutzen" (=calze, a seconda della regione gialle, bianche o blu): Calze lavorate a mano, ben aderenti e con motivi antichi sono un ornamento speciale.

Flor: nastro di stoffa nero, accuratamente avvolto intorno al collo e annodato sul davanti; le estremità scompaiono sotto il "Leibl".

"Leibl" (canottiera) o pettorina: simile al gilet, spesso di colore rosso sul davanti, mentre la parte posteriore è solitamente di un altro colore, a motivi o ricamata.

Cintura: solitamente in pelle nera o marrone, spesso ricamata con diversi ornamenti realizzati con piume di pavone, in alcuni luoghi con decorazioni in ottone o stagno.

Scarpe: le scarpe tradizionali sono indispensabili con i pantaloni di pelle, mentre con i pantaloni lunghi si indossano scarpe semplici, nere e con tacco piatto. Le fibbie decorative sono appropriate per i costumi borghesi.



Dalla *mucca* al *bicchiere* ↪



Trasportare il latte dalle fattorie al caseificio in modo sicuro e veloce: questo è il loro compito quotidiano, senza pausa, 365 giorni all'anno. La mattina presto siamo stati in viaggio con Luis Braunhofer, autista del camion per la raccolta del latte.

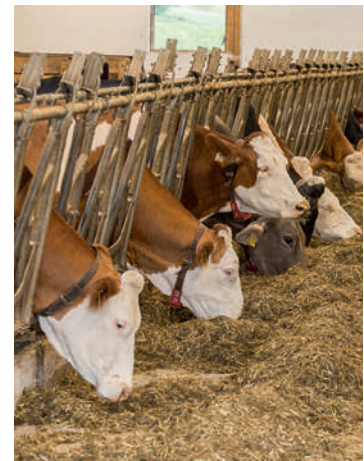
Luis Braunhofer non lascia nulla al caso. Poco prima delle 6 apre il coperchio in acciaio inossidabile dell'autocisterna, controlla tubi, pompe e valvole e accende il computer di bordo. "Tutto a posto!", dice a mezza voce, si mette al volante con i suoi jeans e gli scarponi da montagna e fa uscire il camion cisterna IVECO da 450 CV dal garage in retromarcia. Da 20 anni Luis va di maso in maso, raccoglie il latte da 90 stalle e lo scarica alla Latteria di Vipiteno sulla strada della Val Giovo.

Quando Luis ha guidato per la prima volta un'autocisterna alla fine degli anni Novanta, svuotava diverse taniche da 30-50 litri in ogni fattoria. Oggi, sul ciglio della strada o nei punti di raccolta, ci sono piccole cisterne mobili all'avanguardia che contengono da 100 a 500 litri di latte e lo raffreddano a una temperatura compresa tra i quattro e gli otto gradi per proteggerlo dal deterioramento. Molti agricoltori consegnano i serbatoi nel bagagliaio della loro auto al punto di raccolta concordato, su rimorchi, trattori o carrelli elevatori, un agricoltore lo trasporta a valle con una funivia. Luis si ferma, prende il tubo flessibile spesso sei centimetri e lo inserisce in uno dei serbatoi del latte. Il tubo aspira

fino a 400 litri di latte al minuto nel serbatoio di raccolta dell'autocisterna, composto da tre scomparti. Prima viene riempito quello centrale, poi quello anteriore e infine quello posteriore. Se il carico non viene distribuito in questo ordine, il latte oscilla e il veicolo diventa instabile. Un sistema calibrato registra quanti litri di latte contribuisce ogni fattoria. Allo stesso modo, a ogni carico alcuni millilitri vengono versati in una bottiglia di plastica, nella quale Luis immergerà alla fine una striscia reattiva per rilevare eventuali sostanze inibitorie. Anche la Latteria e l'associazione dei casari misurano il contenuto di proteine, grassi, germi, acqua e cellule.

Con qualsiasi tempo

Le nuvole si addensano sopra l'alta via di Ridanna. Luis studia attentamente il tempo, perché sa bene che le mucche non vanno in vacanza. Ciò significa che anche in caso di tempesta e pioggia il camion cisterna deve essere guidato su strade, sentieri forestali e ponti in parte ripidi, su e giù, in avanti, di lato, all'indietro. "Quando si guida su queste strade", dice Luis, "è necessaria la massima concentrazione".



Durante il suo giro giornaliero, Luis raccoglie complessivamente oltre 30.000 litri di latte crudo.

In inverno la neve e il ghiaccio rendono il lavoro più difficile: a volte non è più possibile proseguire. Quando a Ridanna e Vipiteno nevicava abbondantemente, di solito monta le catene da neve nel garage, ma spesso lo fa solo durante il tragitto. Nonostante le catene, però, l'autocisterna può slittare. Alcune strade di montagna sono così pericolose per il camion che Luis può percorrerle solo in estate: in questo caso, gli agricoltori devono portare il latte a valle da soli.

In inverno, quando la temperatura può scendere fino a meno 20 gradi, Luis tiene sempre acceso il riscaldamento e copre il radiatore con un cartone, altrimenti l'impianto di ricarica si congela. Di solito riesce ad arrivare puntuale. Se è in ritardo, chiama i contadini o invia loro un SMS. Luis conosce personalmente la maggior parte di loro, essendo cresciuto in un maso a Ridanna. Non sempre incontra qualcuno durante il carico. Quando capita, spesso c'è tempo per un "Servus", una chiacchierata, una battuta. Quando passa davanti alla sua casa natale, saluta sua madre con i lampeggianti.

Ridanna, Pulvererhof e Nederseite sono ormai alle spalle del camion cisterna, che ora si dirige verso valle. A Mareta Luis incontra il suo collega Paul per un macchiato. Paul è un contadino e uno degli otto lattai impiegati nella latteria. Lui e Luis si danno il cambio. Una settimana guida Paul, una settimana Luis, sette giorni su sette, che sia domenica o festivo.

150.000 litri di latte crudo provenienti da 600 stalle

Poco prima delle nove, il latte proveniente da due masi di Casateia viene caricato. Luis parcheggia l'autocister-

na nel garage della Latteria e porta un campione del latte raccolto al centro di raccolta, dove viene immediatamente controllato. Il test è negativo, il latte è perfetto. Luis prende quindi il tubo flessibile appeso alla parete, lo avvita alla cisterna e pompa il latte in uno dei cinque silos alti quanto una casa, che entro il pomeriggio si riempiranno con circa 150.000 litri di latte crudo provenienti da 600 stalle dell'Alta Valle Isarco, della Val Pusteria, del Tirolo Settentrionale e della Stubaital.

Dal latte crudo allo yogurt

Nel capannone di produzione adiacente, circa 100 dipendenti in camice bianco e cuffia lavorano 24 ore su 24 alle macchine per separare il latte in panna e latte scremato, pastorizzarlo, trasformarlo in latte fresco, burro, yogurt e panna, imbottigliarlo, confezionarlo e impilarlo su pallet.

Luis addenta il panino al prosciutto che ha comprato prima nel negozio del paese. Dopo mezz'ora di pausa, con il serbatoio vuoto, punta verso Tunes, Matzes e Flans. Quando tornerà alle due e mezza, sarà salito e sceso dal camion 60 volte, avrà percorso 100 chilometri e avrà pompato per la seconda volta 16.500 litri di latte nel silo. Poco prima della fine del turno pulisce il camion, disinfetta la pompa e il serbatoio, controlla il livello del gasolio o chiama il meccanico se si accende una spia di controllo. Domani alle sei il camion cisterna dovrà essere di nuovo pronto all'uso, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche.



DA DOVE VIENE IL MIO YOGURT?

Visite guidate alla Latteria di Vipiteno (solo nei mesi estivi)
Partecipanti: min. 10
Ingresso: 7 euro a persona, degustazione inclusa
Gratuito per bambini e ragazzi fino a 14 anni

Iscrizioni e informazioni:
online all'indirizzo
www.latteria-vipiteno.it

Un'esperienza insolita:
qui è possibile degustare anche
latte crudo fresco non trattato



Il dialetto è più di una semplice lingua: è senso di appartenenza, mini-dramma, comicità di situazione e talvolta un po' di sfrontatezza in forma sonora.

Intorno a Vipiteno si è conservato un vero e proprio tesoro di espressioni che non si possono semplicemente tradurre, ma che è meglio sperimentare di persona. Chi sa infatti cosa sia un "Pfêmpf", perché qualcuno "arschlig fôhrt" o se sia grave essere definiti "Tschurtsche"? Un piccolo viaggio linguistico con un pizzico di umorismo attraverso il dialetto, durante il quale nessuno si arrabbierà. O forse sì? Pfieti – e buona lettura!

ältwältrisch (aggettivo)

Se qualcuno è così antiquato da far invidia persino ai centrini della nonna, allora è sicuramente "ältwältrisch". Questa parola descrive persone, idee o oggetti che si rifiutano categoricamente di entrare nel XXI secolo. Chi crede ancora che i telefoni abbiano bisogno di un disco combinatore, che le donne non dovrebbero bere birra o che Internet sia una moda passeggera, può tranquillamente definirsi "ältwältrisch".



ausfratschln (verbo)

Se tempestano qualcuno di domande fino a quando non confessa tutto spontaneamente, allora lo stanno letteralmente "ausfratschln". Questo termine descrive l'arte di indagare con curiosità, che solitamente solo le zie anziane padroneggiano durante le riunioni di famiglia. Che si tratti di un incidente imbarazzante o di un appuntamento segreto, chi "ausfratschlt" non molla finché non viene fuori tutta la verità (e molto altro ancora).

arschlig (avverbio)

Quando qualcuno invece di andare avanti corre dietro al proprio fondoschiena, nel vero senso della parola, allora si muove chiaramente "arschlig". Si tratta, per così dire, della definizione meno elegante di "all'indietro". Che si guidi "arschlig fôhrt" con l'auto, ovvero che si faccia retromarcia con eleganza durante il parcheggio, o che ci si ritrovi accidentalmente a ballare all'indietro sulla pista da ballo, chi si muove "arschlig" non guarda al futuro, ma alle proprie natiche.



Pfêmpf (sostantivo, m)

Il "Pfêmpf" non è una nuova danza degli anni '80 né un cocktail esotico, ma una sofferenza molto particolare che colpisce chiunque mangi troppo avidamente e senza bere qualcosa di più secco del dolce della nonna. Chiunque pensi di poter mangiare tre biscotti al burro senza bere nulla, ne sarà colpito: il "Pfêmpf", quella sensazione di sete inesorabile che trasforma la gola in un deserto e ti fa sentire come un pollo disidratato che ha beccato troppi chicchi. In origine, infatti, l'espressione derivava proprio da lì: dal pollame che, dopo aver mangiato troppo mangime secco, si precipita disperatamente all'abbeveratoio.

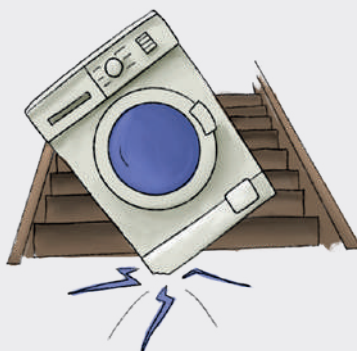
"Pfieti" (formula di saluto)

"Pfieti" è un modo affettuoso per dire: "Ciao, stammi bene!". La forma abbreviata deriva infatti originariamente da "Gott behüte dich!" (Dio ti protegga!), ma chi ha tempo nella vita quotidiana per tante sillabe? Così è stata abbreviata in un vivace "Pfieti", adatto all'uso quotidiano. Affascinante, veloce e con un tocco di benedizione divina.



ummahaisln (verbo)

Quando qualcuno si aggira senza meta, armeggia con oggetti inutili e finge di essere terribilmente occupato, non è affatto produttivo, ma sta semplicemente "ummahaisln". È l'arte di sembrare occupati mentre in realtà non si fa nulla: si girano un po' delle viti, si smonta un po' la penna a sfera, si fissa un po' il vuoto. Chi "fa l'ummahaisl" soffre di noia acuta o ha impostato il proprio rifiuto interiore al lavoro al massimo volume. L'importante è che nessuno si accorga che in realtà non si sta facendo nulla.



klumprn (verbo)

Quando da qualche parte si sente un rumore che sembra quello di una lavatrice caduta dalle scale, allora si sta "klumprn" alla grande. Il verbo descrive ogni rumore forte, fragoroso e assordante che fa sussultare. In breve: quando si "klumprt", raramente è silenzioso, ma sempre impressionante.

lantschn (verbo)

Quando qualcuno è sempre in giro, come se avesse un istinto innato di fuga e a casa avesse solo un letto dove riposarsi occasionalmente, allora si "lantschn" chiaramente. Questa parola descrive quel meraviglioso vagabondare senza meta, in cui non si sa mai dove quella persona si trovi in quel momento. Tutti i "Lantscher" hanno una cosa in comune: non si possono trattenere, e loro non vogliono nemmeno essere trattenuti.

pocknârrat (aggettivo)

Questa parola meravigliosamente pittoresca descrive lo stato di completa follia: selvaggio, imprevedibile e con il livello di energia di un caprone iperattivo. Quindi, se qualcuno improvvisamente fa cose completamente folli, basta fargli una sola domanda per scoprire se è completamente fuori di testa: "Pische pocknârrat?"

Magge (sostantivo, f)

La "Magge" è il piccolo danno che lascia un grande vuoto emotivo, sia che si tratti della propria amata auto o del proprio stinco. Questa parola burbera descrive ogni ammacatura, protuberanza o graffio che appare all'improvviso e di cui nessuno è responsabile. Chi parcheggia troppo vicino al lampione non può evitare una "Magge". Ma anche le persone possono subirne una: se si sfiora troppo il bordo del tavolo o ci si sbuccia il ginocchio sulla panchina del giardino, si crea una di quelle classiche ferite quotidiane, proprio una "Magge".

Säcktiachl (sostantivo, n)

Il "Säcktiachl" è il fedele compagno in tutte le situazioni della vita, sia che si tratti di soffiarsi il naso, asciugare le lacrime o come accessorio per salutare teatralmente sul binario della stazione. Originariamente il buon vecchio fazzoletto di stoffa (spesso con le iniziali e un po' di muffa del secolo scorso), il "Säcktiachl" ha ormai assunto molte forme: dal foglio di carta accartocciato nella tasca della giacca al fastidioso oggetto vittima della lavatrice, un panno insignificante con un ampio campo di applicazione.

Schaur (sostantivo, m)

Lo "Schaur" non è una timida pioggerellina, no, è il fenomeno meteorologico più violento: la grandine! Quando improvvisamente si sente un rumore simile a quello di qualcuno che lancia fagioli surgelati dal cielo, allora si tratta di un vero e proprio "Schaur" con la voglia di distruggere di un dio del tempo di cattivo umore.

tâchln (verbo)

Quando la pioggia fa finta di voler entrare di soppiatto, senza dare nell'occhio, non del tutto asciutta, ma nemmeno veramente bagnata, allora inizia a "tâchln". Si tratta di quella pioggerella sottile e persistente che all'inizio ti fa pensare: "Ah, non mi serve l'ombrello!" – e cinque minuti dopo è già troppo tardi. Quando "tâchlt", nessuno si bagna fradicio, ma si inzuppa completamente. Ideale per acconciature rovinate, cattivo umore e occhiali appannati.

**Tschurtsche (sostantivo, f)**

La "Tschurtsche" (=pigna) è in realtà un prodotto naturale del tutto innocuo: bello da vedere, leggermente appiccicoso e che spesso cade sulla testa quando si cammina nel bosco. Ma nel linguaggio popolare la "Tschurtsche" ha anche altri significati: è infatti anche un termine affascinante e pungente per definire una ragazza un po' ingenua. Quindi, se qualcuno dice: "Des isch a Tschurtsche", non intende dire che profuma di bosco, ma piuttosto che è un po' ingenua, un po' lenta nel ragionamento, ma per lo più di buon cuore.

wirflig (aggettivo)

Quando la testa sembra come biancheria appena centrifugata, allora si è chiaramente "wirflig". Questa parola descrive lo stato tra vertigini, confusione e un leggero stordimento interiore, in cui il corpo e il cervello non funzionano in modo completamente sincronizzato. Che sia per troppo sole, troppo poco sonno o una festa di compleanno con dieci bambini urlanti, essere "wirflig" descrive il caos nella testa con un umore instabile.

Wischpl (sostantivo, f)

Il "Wischpl" è piccolo, rumoroso e assolutamente impossibile da non sentire: una sirena tascabile. Quando qualcuno "wischplt", tutti lo sentono. Il suono stridulo del fischietto può significare qualsiasi cosa: "Fischio finale! Attenzione! Fine!" In breve: la "Wischpl" è il punto esclamativo acustico della vita quotidiana: piccolo nel formato, grande nella presenza e sicuramente non adatto alle orecchie sensibili.



Sogni in vetta

Con i suoi 3.510 metri, il Gran Pilastro è la montagna più alta delle Alpi dello Zillertal e si erge imponente al confine tra l'Alto Adige e il Tirolo. Dalla vetta ci si gode una vista panoramica incantevole, dalle Dolomiti agli Alti Tauri. Particolarmente impressionanti sono le pareti rocciose ripide e scoscese che caratterizzano il panorama. Anche qui il ritiro dei ghiacciai è chiaramente visibile e modifica anno dopo anno il paesaggio alpino. La salita inizia dal parcheggio di Vizze e conduce al rifugio Gran Pilastro. Nonostante la notevole altitudine, il tour non è considerato tecnicamente difficile (a condizione che la cresta della vetta sia priva di neve e ghiaccio), ma richiede comunque una buona condizione fisica e un passo sicuro.



Il fotografo

Manuel Plaickner (43), pluripremiato fotografo naturalista di Bressanone, da molti anni si dedica con grande passione alla natura locale, con particolare attenzione alla fauna selvatica e ai paesaggi.

Nelle sue immagini desidera mostrare la natura nella sua incontaminata purezza e presentarla nel modo più estetico e artistico possibile. Per i suoi scatti si prende molto tempo e spesso lavora per mesi o addirittura anni su un unico soggetto. Il suo profondo legame con la natura gli fa provare un grande rispetto nei suoi confronti.

Altre immagini sono disponibili su Instagram @manuel.plaickner o www.manuel-plaickner.com.





Guardiana delle vette

L'estate è il periodo ideale per le escursioni in montagna e gli incontri speciali. La marmotta vigile si alza tra i rododendri in fiore e le rocce ricoperte di licheni: una scena tipica del paesaggio alpino estivo. Lo sguardo attento e la postura eretta testimoniano il naturale istinto di vigilanza di questa specie, sempre pronta a dare l'allarme in caso di pericolo. Un ritratto autentico della vita selvaggia in alta quota, dove natura e bellezza si fondono in perfetta armonia.



Il fotografo

Claudio Sferra, nato a Bressanone nel 1968, fotografa dal 2011. In linea di principio è un fotografo naturalista, dice di se stesso, ma gli piace anche fotografare tutto ciò che rappresenta emozioni. “La mia missione è quella di rappresentare la bellezza e la biodiversità del mondo naturale, escludendo tutto ciò che rimanda all'uomo”, spiega Sferra. Le sue foto sono state premiate in importanti concorsi fotografici internazionali, tra cui “Asferico”, ‘Glanzlichter’ e “Biophotocontest”. Dal 2013 Sferra è membro dell'associazione altoatesina di fotografi naturalisti Strix e dal 2025 ne è presidente. Altre immagini del fotografo sono disponibili al seguente link: strixfoto.org/de/members/portfolios/sferra-claudio





BUNKER

RELITTI IN CAMOUFLAGE

Sono ancora ben mimetizzati e avvolti nel mistero.
Ma chi conosce l'esistenza dei bunker può individuarli
nel paesaggio.

Nascosti dietro cespugli, ricoperti di muschio e invasi dall'erba, questi relitti del periodo tra le due guerre vivono la loro condizione in modo del tutto inosservato. Quelli che sembrano scogli si rivelano essere finzioni dietro le quali possono nascondersi feritoie e ingressi. Le finestre, le aperture e le porte dei bunker sono oggi, anche per motivi di sicurezza, per lo più murate e chiuse a chiave. Proprio il fascino del proibito stimola l'immaginazione, e così ancora oggi

molte mezze verità circondano queste strutture difensive camuffate, che fino al 1999 erano di proprietà militare.

Flashback

Nel 1939, l'anno in cui Adolf Hitler ordinò l'invasione della Polonia scatenando la Seconda Guerra Mondiale, in Alto Adige iniziò la costruzione del "Vallo Alpino Littorio". Bunker e fortificazioni dovevano rendere impraticabili tutti i valichi alpini in caso di

guerra, non solo in Alto Adige, ma dalla costa ligure fino alla Slovenia. Lo stesso Vallo Alpino era chiamato con tono beffardo "Linea non mi fido". Benito Mussolini e Adolf Hitler erano infatti alleati e solo nel maggio 1939 avevano suggellato la loro amicizia italo-tedesca con il cosiddetto "Patto d'acciaio". Sono ancora ben mimetizzati e avvolti nel mistero. Ma chi conosce l'esistenza dei bunker può individuarli nel paesaggio.



La maggior parte dei bunker in Alto Adige non sono accessibili, all'interno è umido e buio. Altri impianti sono stati invece acquistati e ristrutturati da privati, che li utilizzano ad esempio come cantine.



Un gigantesco progetto edilizio

I lavori di costruzione non poterono essere tenuti segreti né in patria né all'estero. Furono espropriati terreni, migliaia di lavoratori stranieri furono chiamati sul posto e fu necessario procurarsi enormi quantità di materiali da costruzione come il cemento. Le foto spionistiche tedesche di quel periodo, esposte nella mostra permanente "Eingebunkert" (Rinchiusi nei bunker) al Forte di Fortezza, dimostrano che a Berlino erano ben informati. Su pressione del Reich tedesco, Mussolini fece infine sospendere i lavori di costruzione nel 1942. Il Vallo Alpino non fu mai completato.

In Alto Adige dovevano essere costruiti oltre 700 bunker. Quasi la metà fu completata nella fase di costruzione grezza, più di 100 rimasero cantieri. La sola linea difensiva dell'Isarco comprendeva diversi impianti lungo tutta l'Alta Valle Isarco: dal confine del Brennero fino a Fortezza furono costruiti bunker, barriere anticarro e altre strutture militari come baluardi contro il nemico. Per la difesa del Brennero dovevano essere costruiti quasi cinquanta impianti permanenti nel fondovalle e in montagna, oltre a postazioni di campo e alloggi per le truppe. Anche più a sud, presso Colle Isarco e Novale,

furono costruiti posti di comando e bunker come parte di questo complesso sistema difensivo. Nei bunker non ci furono combattimenti, né durante l'occupazione dell'Alto Adige da parte dei nazisti nel 1943, né durante la loro ritirata alla fine della guerra. Il momento di queste controverse costruzioni doveva ancora arrivare.

Bunker in tempo di pace

Durante la Guerra Fredda molti bunker furono riattivati, tra cui quelli del Brennero e di Colle Isarco. Il periodo di pace in Europa fu paradossalmente il loro momento di massimo splendore. Nell'Alta Valle Isarco, il battaglione "Val Chiese" con sede a Vipiteno era responsabile di queste strutture militari, ad esempio di uno dei bunker situato a circa un chilometro a sud del confine di Stato, poco fuori dal paese del Brennero, direttamente sulla pista ciclabile e molto vicino alla strada. Fa parte delle costruzioni sul Passo del Brennero che furono erette già prima del 1939. Nascosto in una sporgenza rocciosa, oggi colpisce soprattutto la copertura di una feritoia. Osservando attentamente, si nota che questa è incastonata in una roccia artificiale. Tra il bunker e la strada sono ancora visibili gli ultimi resti

delle barriere anticarro. Naturalmente non è l'unico bunker in un luogo così strategicamente importante. Tra il confine di Stato e Terme di Brennero furono completati nove bunker, mentre molti altri, più di venti, furono progettati nella valle o sulle montagne circostanti. Altrettanti bunker furono costruiti tra Colle Isarco e Novale, sia lungo





La mostra "Eingebunkert" (Rinchiarsi nei bunker) al Forte di Fortezza è dedicata alla storia della difficile eredità dei bunker.

la strada che sui pendii delle montagne: 18 erano stati completati quando i lavori furono interrotti nel 1942. Sei di queste costruzioni in cemento armato furono rimesse in funzione negli anni Cinquanta e dotate di armi. Tra questi vi è una costruzione a più piani, su cui oggi poggia un pilastro del viadotto autostradale di Colle Isarco. All'epoca era dotata di cinque cannoni anticarro e otto affusti per mitragliatrici. All'inizio degli anni '90, l'esercito ha smantellato tutte le fortificazioni ancora attive del "Vallo" in Alto Adige.

Rinchiusi nel Forte di Fortezza

A sud di Vipiteno, i bunker intorno allo storico Forte di Fortezza dovevano proteggere la pianura di Bressanone e la strada che porta alla Val Pusteria. Non è quindi un caso che il Forte di Fortezza, oggi uno dei musei provinciali dell'Alto Adige, documenti nella sua

mostra permanente "Eingebunkert" la storia di questo difficile patrimonio dalle origini ai giorni nostri. La mostra rende visibile anche la vita nel bunker, non da ultimo attraverso brevi interviste a testimoni dell'epoca. Le scorte nel bunker, come gli alimenti "Pasta e Fagioli" e "Bovina" in scatola o i contenitori d'acqua, dovevano bastare per otto giorni. Oltre ai pacchi alimentari, i bunker erano anche dotati di armi e casse di munizioni, materiale sanitario, maschere antigas ed estintori. La vita in uno spazio così ristretto era spartana: letti a castello nelle camere da letto, possibilità limitate di lavarsi. Indispensabile per il contatto con il mondo esterno: il "Centralino Telefonico".

Cambio di proprietà

Nel 1999 l'esercito italiano si è separato dalle strutture difensive ormai obsolete, che sono passate alla Provincia Autonoma

di Bolzano-Alto Adige. Una parte dei bunker sparsi in tutto l'Alto Adige è stata venduta. In alcuni luoghi, privati cittadini hanno sviluppato nuovi concetti di utilizzo, sfruttando il clima costantemente umido dei bunker, ad esempio per la coltivazione di funghi. Per la prima volta è quindi possibile un utilizzo pacifico di queste costruzioni, la cui storia è legata al riarmo e alla guerra. Come pezzo importante della storia dell'epoca raccontano delle complesse interconnessioni tra fascismo, nazionalsocialismo, comunismo e guerra fredda e i bunker possono essere intesi anche come monumento alla pace.



Le scorte nel bunker, come gli alimenti "Pasta e fagioli" e "Bovina" in scatola o i contenitori d'acqua, dovevano bastare per otto giorni



IL WHISKY CHE
CONOSCE OGNI CONDIZIONE
ATMOSFERICA

Whisky altoatesino? E per di più invecchiato a oltre 3.000 metri di altitudine? Quello che sembra certamente straordinario è già realtà a Ridanna e attira l'attenzione ben oltre la valle. Il Botzer Whisky, che prende il nome dalla caratteristica cima che sovrasta la valle, non è infatti un whisky qualsiasi: matura in condizioni estreme al Rifugio Bicchiere, il più in alto dell'Alto Adige, e racconta una storia di artigianato, passione e pazienza.



“Volevamo vedere cosa succede quando un whisky è davvero esposto agli elementi, a oltre 3.000 metri di altitudine. Lassù tutto è più estremo: le differenze di temperatura, l'aria, il tempo. Questo influenza enormemente il processo di maturazione ed è proprio questo che rende il nostro whisky Botzer così speciale”, spiega Manfred Volgger, ideatore del progetto.

Il Rifugio Bicchiere si trova a 3.195 metri, sopra il ghiacciaio Übeltalferner. Solo chi affronta la lunga e faticosa salita da Ridanna raggiunge il luogo in cui questo whisky matura in botti di rovere. Il primo whisky Botzer è stato portato nel 2021, in occasione del 127° anniversario del rifugio, da numerosi portatori sotto forma di distillato d'orzo appena distillato. Lassù è stato versato in una botte di rovere da 225 litri e lasciato riposare per tre anni e un giorno esatti, ovvero il tempo minimo previsto dalla legge affinché un distillato possa essere definito “whisky”.

C'è un motivo per cui questa norma è così precisa: nell'UE, così come in molti altri Paesi che non ne fanno parte, il termine “whisky” è protetto dalla legge. Non basta semplicemente distillare il cereale e metterlo in botte. La maturazione in botti di legno per almeno tre anni è una caratteristica fondamentale della qualità. Nel caso del whisky Botzer, la data è stata rispettata con precisione al giorno. Successivamente, la botte è stata riportata giù dalla cima e sono state imbottigliate 127 bottiglie, simbolicamente in onore dei 127 anni di esistenza del Rifugio Bicchiere.

Le bottiglie sono state poi confezionate con un dettaglio speciale: le scandole del Rifugio Bicchiere, sostituite durante i lavori di ristrutturazione dell'epoca, adornano le pregiate bottiglie come involucro. In un certo senso, insieme al whisky si può avere anche un pezzo di rifugio da portare a casa.

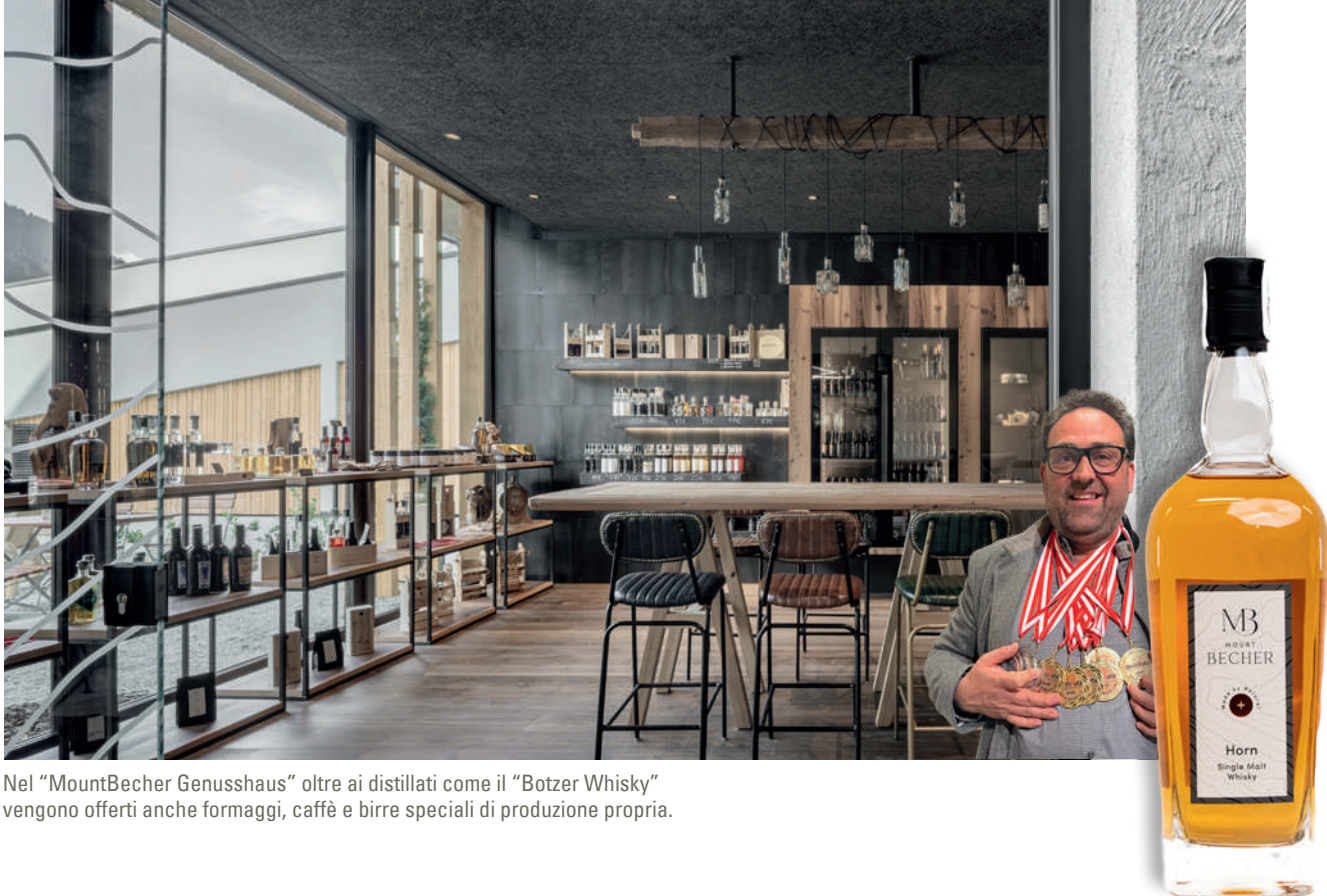
Le conseguenze dell'altitudine

È raro che il whisky maturi a questa altitudine, non solo in Italia, ma in tutta Europa. Le escursioni termiche estreme, il continuo alternarsi di sole, neve, pioggia e vento influiscono direttamente sul processo di maturazione. In tali condizioni, il legno lavora in modo particolarmente intenso: si espande con il calore e si contrae con il freddo. In questo modo, il distillato penetra più in profondità nel legno della botte e assorbe aromi come vaniglia, caramello o note legnose.

Ma a questa altitudine accade anche qualcos'altro: la cosiddetta “Angel's Share”, ovvero la percentuale di whisky che va persa per evaporazione durante la maturazione è notevolmente inferiore. Mentre a valle evapora in media circa il 2,3% all'anno (ovvero circa il 10% di perdita totale in tre anni), presso il Rifugio Bicchiere la percentuale conservata è maggiore. Il whisky non solo matura in modo diverso, ma rimane anche più a lungo stabile nella botte. Dal punto di vista del gusto, questo porta a un whisky che, come dicono gli stessi produttori, sembra “più giovane” rispetto alla versione Botzer apparentemente identica che matura a valle: più chiaro, più fresco, con note di legno più delicate, meno pesante.

Produzione con chiara provenienza

L'idea è di Manfred Volgger, gestore dell'Hotel Gassenhof a Ridanna. Più di dieci anni fa ha iniziato a distillare grappa e oggi questo progetto si è trasformato in un'attività complessa. Il ristorante “Mount Becher Genusshaus”, inaugurata nel 2024 come ampliamento del Gassenhof, ospita tra l'altro una distilleria, un caseificio, una torrefazione e un piccolo birrificio, tutti con un unico obiettivo: produrre il più possibile in loco e con ingredienti provenienti dall'Alto Adige.



Nel "MountBecher Genusshaus" oltre ai distillati come il "Botzer Whisky" vengono offerti anche formaggi, caffè e birre speciali di produzione propria.

"Fin dall'inizio ci è stato chiaro: se produciamo whisky, allora deve contenere il più possibile dell'Alto Adige. L'orzo, il mais, la segale: tutto proviene da qui. Distilliamo a Ridanna, invecchiamo nelle alture altoatesine e alla fine ogni bottiglia contiene un pezzo di patria", afferma Volgger. Questo vale anche e soprattutto per il whisky Botzer. L'orzo (circa il 15% di questo whisky) proviene quasi esclusivamente dall'Alto Adige, soprattutto dalla zona di Bressanone e dalla Val Pusteria, dove attualmente se ne coltivano circa 30.000 chilogrammi all'anno. Attualmente viene maltato, cioè, fatto germogliare, essiccato e reso "adatto al whisky" in Germania, perché in Alto Adige non esiste un malto proprio. La segale (anch'essa circa il 15%) e il mais (60% e quindi ingrediente principale del whisky Botzer) provengono interamente dall'Alto Adige. Più sostenibile di così non si può.

Il whisky viene distillato a Ridanna. La maturazione avviene in botti di rovere tedesco, bruciate e tostate all'interno, un processo che crea uno strato aromatico di legno che conferisce al whisky colore e profondità. A differenza dei classici whisky scozzesi, si rinuncia consapevolmente al forte aroma affumicato, spesso dovuto alla torba. Si punta invece sull'eleganza e l'armonia, in qualche modo in sintonia con l'aria limpida di montagna in cui matura il whisky Botzer.

"Per noi non si tratta solo di un prodotto, ma di una storia che si può gustare. Il whisky Botzer vuole mostrare cosa succede quando si combinano artigianato, pazienza e un po' di follia", afferma Volgger.

Più di un pezzo unico

La prima annata di botti del Rifugio Bicchiere è stata accolta molto bene, ma il progetto continua. In occasione del 130° anniversario del Rifugio Bicchiere nel 2024, sono state portate

nuovamente due botti da 100 litri sulla montagna, dove ora maturano sotto gli occhi della natura e della legge: il magazzino non può essere aperto prima della scadenza del tempo prescritto e solo in presenza delle autorità doganali, perché durante la maturazione la botte non appartiene strettamente parlando al Gassenhof, ma allo Stato. Solo dopo tre anni e un giorno può essere aperta e imbottigliata. Ci sono già prenotazioni per le nuove bottiglie ed è prevedibile che anche questa annata riscuoterà rapidamente grande successo. La combinazione di lavorazione artigianale regionale, maturazione estrema e quantità limitata rende il whisky Botzer un prodotto davvero unico.

ORO DA RIDANNA

Quando l'élite internazionale dei mastri distillatori si riunisce per il "Destillata" – probabilmente il premio più prestigioso per i distillati pregiati nell'area di lingua tedesca – non si tratta solo di medaglie. Si tratta di artigianato, precisione e passione nel bicchiere. Manfred Volgger ha ottenuto un successo impressionante nel 2025 con il suo progetto gastronomico "Mount Becher – Das Genusshaus".

La sua distilleria ha ricevuto nove premi – sei d'oro e tre d'argento – e inoltre è stata insignita del marchio di qualità come "azienda di eccellente qualità". La giuria ha apprezzato in particolare la chiarezza sensoriale, la delicatezza aromatica e la cura artigianale con cui si lavora a Ridanna. Volgger stesso vede nel premio una conferma della sua scelta: "Non produciamo nulla che non berremmo noi stessi, e con piacere. Il fatto che questo venga ora riconosciuto anche a livello internazionale ci rende naturalmente molto felici".

A ogni montagna il suo nome

“Mi scusi, come si chiama questa montagna?” - “Quale?” - “Grazie mille!” Questo dialogo tra un turista e un abitante del luogo viene spesso raccontato in Alto Adige per scherzo, anche se in realtà non è poi così improbabile che una conversazione del genere, o simile, abbia avuto luogo. In ogni caso, diverse piattaforme panoramiche offrono informazioni chiare sulle vette, al di là delle barriere linguistiche. Sulle targhe, realizzate per lo più in acciaio inossidabile, sono incisi i profili delle montagne alle loro spalle e i nomi delle vette. Chi si posiziona dietro i pannelli panoramici, per lo più di forma circolare, può facilmente associare il nome corretto a ciascuna montagna. Quando la visibilità è buona, il panorama delle cime si gode al meglio, ad esempio dalla piattaforma Fuchssee a Ridanna, sul Monte Telves, raggiungibile tramite l'alta via di Ridanna, o dal Passo Genziana, raggiungibile con gli impianti di risalita Racines-Giovo e a piedi tramite il sentiero n. 13b, nonché dalla curva romana sulla strada del Passo Giovo in direzione del Rinnersattel. Una nuova piattaforma in acciaio inossidabile si trova a Ladurns, sul cosiddetto Wasteneegg, a 2.023 metri. Da qui è possibile ammirare tutte le vette di 3.000 metri della Val di Fleres, dalla punta Aglsspitze al Tribulaun.

Oskar Zingerle



Foto: Soc. coop. Colle Isarco_Sarah Plangger

Foto: Lea Trenkwalder, Soccorso alpino di Vipiteno



La tradizione del Sacro Cuore

Ogni anno, nel mese di giugno o all'inizio di luglio, sulle montagne dell'Alto Adige si accendono i fuochi del Sacro Cuore, visibili anche da valle. Spesso hanno la forma di croci, cuori o riportano la sigla IHS, che sta per Gesù Cristo. La tradizione risale al 1796, quando le truppe di Napoleone si avvicinavano sempre più al Tirolo. Su proposta dell'abate del monastero di Stams, Sebastian Stöckl, il Landtag tirolese decise di invocare l'aiuto divino del “Sacro Cuore di Gesù”. I tirolesi promisero di rinnovare ogni anno questo voto al Sacro Cuore in caso di vittoria e di celebrare il venerdì dopo l'ottava del Corpus Domini come giorno festivo. Nel 1809 i tirolesi ottennero effettivamente diverse vittorie nelle battaglie del Bergisel, anche se alla fine la guerra non fu definitivamente vinta. Oggi, sia in Alto Adige sia in Tirolo, la domenica del Sacro Cuore viene celebrata solennemente, in molti luoghi con processioni e fuochi di montagna, che in Tirolo vengono accesi il sabato sera, mentre in Alto Adige la domenica sera. I fuochi di montagna servivano durante le lotte per la libertà come sistema di segnalazione e allarme per avvertire dell'avvicinarsi del nemico. Tuttavia, i fuochi venivano accesi già in precedenza: al solstizio d'estate venivano accesi fuochi rituali sulle alture. In seguito, diverse usanze si sono mescolate, poiché i giorni in cui venivano accesi i fuochi sono molto vicini tra loro, come il solstizio d'estate intorno al giorno di San Giovanni (24 giugno), i “fuochi di San Giovanni” o proprio la domenica del Sacro Cuore. Quest'ultima viene celebrata in Alto Adige la domenica dopo il Corpus Domini, tenendo presente che in Italia il Corpus Domini non è un giorno festivo e quindi viene celebrato la domenica e non il giovedì del Corpus Domini.

Daniela Mair



NEVE DI IERI,

DIVERTIMENTO DI OGGI

Circa 50 anni fa lo sci non era ancora uno sport di massa. Ci voleva una buona dose di coraggio e lungimiranza da parte dei pionieri che all'epoca promossero la costruzione di impianti di risalita e piste da sci. Nel corso dei decenni, gli operatori degli impianti di risalita hanno dovuto superare anche momenti difficili, esperienze dalle quali hanno imparato e che sono preziose per l'orientamento futuro. Un viaggio attraverso i tempi movimentati degli sport invernali nelle montagne dell'Alta Valle Isarco.



Il comprensorio sciistico di Ladurns ha avuto un inizio letteralmente tempestoso: nel 1968 una forte tempesta abbatté gli alberi della Val di Fleres. La vista delle aree spoglie spinse Hans Brunner, Max Gröbner e Josef Kofler ad agire: trasformarono la necessità in virtù, fecero rimuovere gli alberi abbattuti e nel 1969 costruirono la prima seggiovia biposto e una scivola a piattello. Puntuale per Natale, il carosello sciistico iniziò a girare. Negli anni '80, nel piccolo comune di Brennero erano in funzione ben tre comprensori sciistici: a Zirago, Cima Gallina e a Ladurns. All'inizio degli anni '90, i primi due subirono lo stesso destino di numerose altre piccole località della regione: a causa della mancanza di neve, entrarono in crisi economica e dovettero cessare la loro attività. Investitori privati, contributi pubblici e il sostegno della popolazione locale hanno invece garantito la sopravvivenza del comprensorio sciistico di Ladurns, che ha potuto così effettuare gli investimenti urgenti e necessari.

Lo sci a Ladurns è legato in modo particolare a un nome: Patrick Staudacher è cresciuto qui e ha raggiunto la fama conquistando il titolo mondiale nel Super-G di Åre nel 2007. Il comprensorio sciistico ha intitolato a lui una pista da sci costruita nel 2006. Nel 2021 è entrata in funzione la nuova cabinovia a 10 posti, che ha sostituito la vecchia seggiovia a 4 posti e oggi trasporta fino a 2.000 persone all'ora. Nel corso della nuova costruzione è stata realizzata una stazione intermedia con un campo scuola per principianti. Anche la stazione a valle è stata modernizzata: accanto alla cabinovia sono stati realizzati un noleggio sci, un deposito sci, l'ufficio della scuola di sci e la nuova biglietteria. Il comprensorio sciistico ricava parte della sua energia elettrica in modo neutrale dal punto di vista delle emissioni di CO2 grazie a una propria centrale idroelettrica.



Alla fine degli anni '60 Racines di Dentro era ancora immersa in un dolce sonno: secondo le statistiche, il paese contava solo sette posti letto per gli ospiti. Per quanto riguarda lo sci, l'attività si svolgeva su piccola scala al Giovo, dove dal 1959 tre privati gestivano un impianto di risalita. Su iniziativa di Vinzenz Schölzhorn, nel 1972 fu fondata la Società Impianti di Risalita Racines di Dentro-Giovo Srl. Poco meno di due anni dopo, il 19 gennaio 1974, furono inaugurati i primi due impianti di risalita e un anno dopo il ristorante di montagna. Parte della popolazione accolse il progetto con un certo scetticismo, ma si riconobbe anche che altre località sciistiche in Alto Adige contribuivano al buon sviluppo del turismo.

Anche se l'ulteriore ampliamento dell'area è sempre stato effettuato tenendo conto dello sviluppo dei posti letto nella valle, la stretta strada sterrata era già un grosso problema nei primi anni: al mattino autobus e automobili si riversavano a valle, al pomeriggio nella direzione opposta;

una situazione che oggi, grazie alle infrastrutture di trasporto ottimamente sviluppate, non sarebbe più immaginabile. L'entrata in funzione della seggiovia a 6 posti Saxner nel 1987 segnò la fine dell'ampliamento della superficie del comprensorio sciistico, ma non del suo sviluppo qualitativo. Si è quindi continuato a investire nella modernizzazione degli impianti di risalita e degli impianti di innevamento. Le condizioni di innevamento generalmente favorevoli e le buone caratteristiche del terreno, insieme al positivo sviluppo della valle, hanno reso il comprensorio sciistico e la destinazione Racines un modello di successo ancora oggi. Sia gli ospiti che la popolazione locale apprezzano le numerose possibilità di svago invernale. Affinché ciò rimanga così anche in futuro, il Consiglio di Amministrazione della società Racines-Giovo Srl continuerà a vigilare sullo sviluppo sano del comprensorio sciistico, in linea con lo spirito del tempo e nel rispetto delle risorse naturali.

Testo: Oskar Zingerle Foto: Jonas Umbach Illustrazioni: Valentyna Pelykh

Si va sulla neve

Lontano dalle piste da sci, in inverno sono molti gli sport alternativi che riscuotono grande successo. Alcuni richiedono forza e resistenza, altri coordinazione e abilità. Ma tutti hanno una cosa in comune: offrono esperienze speciali nel silenzioso e scintillante paesaggio invernale.



Escursioni con le ciaspole

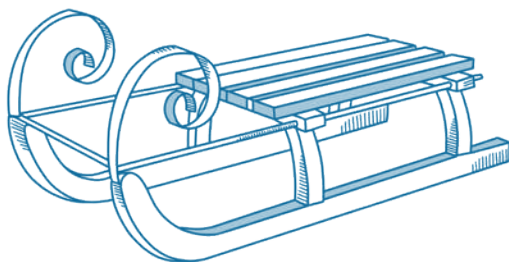
Allaccia bene i cinturini, prendi i bastoncini e l'avventura nella neve scintillante ha inizio. Passo dopo passo, cammini con le ciaspole nella neve appena caduta, accompagnato dalla tranquillità della stagione fredda. Ogni traccia che lasci racconta la tua esperienza invernale personale.



Slittino

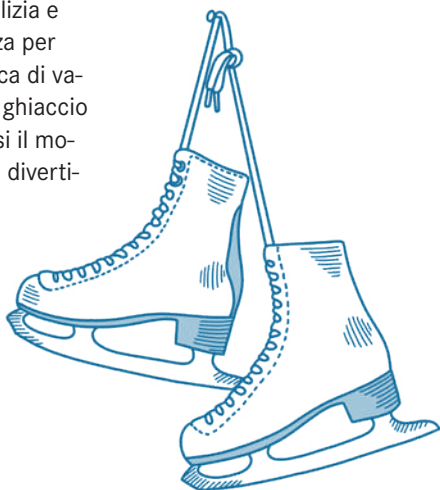
A molti escursionisti sarà sicuramente già capitato: un forte "Attenzione!", risate allegre... ed ecco che gli amanti dello slittino sfrecciano a valle con le guance arrossate. Che sia come ricompensa dopo un'escursione o come esperienza notturna sotto il cielo stellato: avvolti in sciarpa, giacca, berretto e guanti, sfidano il vento e si godono la pura sensazione dell'inverno.

Consiglio: pista da slittino Ladurns (6,5 km), pista da slittino Racines-Giovo (4,9 km), pista da slittino malga Untere Gewin-gesalm (4,5 km), pista da slittino Allriss (3,1 km), pista da slittino malga Wurzeralm (2,7 km), pista da slittino malga Stadlalm (2 km), pista da slittino Atscherwiesen (1,6 km) e pista da slittino naturale Tonnerboden (0,6 km).



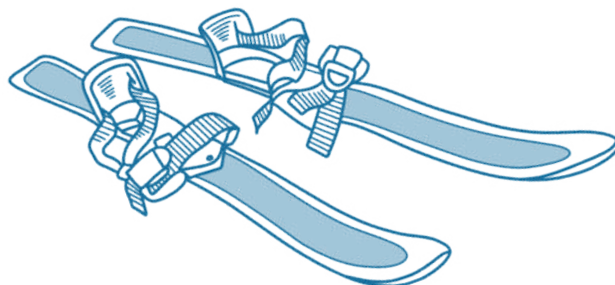
Pattinaggio su ghiaccio

Che si tratti di eleganti piroette, giri veloci o primi passi cauti, pattinare nel centro del paese, circondati dalla musica natalizia e dalle luci scintillanti, è un'esperienza per tutte le generazioni. Chi è alla ricerca di varietà può cimentarsi nell'hockey su ghiaccio o nel curling. L'importante è godersi il movimento all'aria fresca invernale e il divertimento sul ghiaccio liscio.



Scialpinismo

Salire lentamente, trovare il ritmo, ascoltare il respiro, fino a raggiungere finalmente la vetta. Poi arriva il meglio: la meritata discesa a valle. Gli appassionati scialpinisti apprezzano la combinazione di sfida sportiva, esperienza nella natura e libertà, lontani dal trambusto e al proprio ritmo.



Escursioni invernali

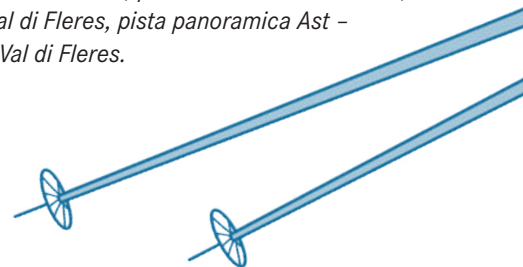
Un thermos con tè caldo nello zaino, le guance arrossate dall'aria fresca: le escursioni invernali hanno un fascino tutto particolare. Lungo il percorso si possono scoprire tracce di animali nella neve e una volta arrivati a destinazione ci aspetta una bevanda calda o un delizioso Kaiserschmarrn in un accogliente rifugio.



Sci di fondo

Ci vuole un po' di pratica prima che i movimenti dello sci di fondo diventino fluidi, ma con l'aiuto dei pazienti maestri di sci di fondo della Val Ridanna, di Racines o della Val di Fleres, imparare è facile. Non appena avrai completato i tuoi primi giri sulla pista, la sensazione di felicità arriverà da sola. Attenzione: questo sport crea dipendenza!

Consiglio: pista da fondo in quota Monte Piatto, pista circolare Val Ridanna, pista da fondo Val Racines, anello Erl in Val di Fleres, pista panoramica Ast - Giggelberg in Val di Fleres.



Wipp

1

Tre
tracce
leggendarie



Il Pfeifer Huisile

Il Pfeifer Huisile vive ancora oggi nelle numerose leggende che ruotano attorno a un uomo di Valletina, in Val Racines. Si dice che già in giovane età si fosse votato al diavolo e che combinasse ogni sorta di scherzi. Per banchettare con dolci krapfen o sostanziosa crema di patate nelle dispense altrui, si trasformava senza esitazione in una mosca o in un topo. Padroneggiava anche l'arte di influenzare il tempo atmosferico, e molte tempeste erano opera sua. Si dice che una volta il Pfeifer Huisile abbia persino portato dell'acqua sulla montagna con un setaccio per inondare la Val Giovo. Ma il Pfeifer Huisile aveva anche un cuore per i poveri e si dice che abbia segretamente messo una mucca nella stalla di molti contadini. Dietro tutte queste leggende si nasconde una persona in carne e ossa: Matthäus Hänsele. La sua storia non ha un lieto fine: fu condannato a morte per stregoneria e apostasia e decapitato il 14 novembre 1685. Il sentiero Pfeifer Huisile in Val Racines ripercorre il suo cammino.

La Furl

La "Furl" era una strega del vento che provava un piacere particolare nel far volteggiare in aria il fieno dei contadini. Ai contadini questo non piaceva affatto, così quando lei faceva volteggiare il fieno, le lanciavano dei coltelli per ferirla. Tuttavia, sulla lama di questi coltelli dovevano essere incise nove mezzelune da un lato e una o tre croci dall'altro, altrimenti avrebbero ferito una persona invece della strega del vento. Una volta un contadino della zona di Vipiteno se ne dimenticò e lanciò alla "Furl" un forcone che ferì la sua domestica.

La pietra a spirale vicino alla malga Klammalm

Non lontano dalla malga Klammalm, tra diversi massi rocciosi e a pochi metri dal sentiero escursionistico, si trova una pietra particolare che sembra essere stata lavorata migliaia di anni fa: due spirali di circa 50 cm di diametro rivolte verso est sono state incise nella pietra di marmo. Questa pietra non è ancora stata studiata, ma si presume che l'incisione rupestre risalga alla preistoria e abbia circa 5.000 anni, come ipotizzano Astrid Amico e Martin Ruepp, che si occupano di luoghi mistici in Alto Adige.



Mix ^{5 x 3}

2

Tre
segreti
fioriti



Croco alpino — *Crocus albiflorus*

Il croco alpino è uno dei primi messaggeri della primavera in montagna. Subito dopo lo scioglimento della neve, ricopre i prati e i pascoli con i suoi fiori bianco-violacei. Essendo una pianta resistente al freddo della famiglia delle Iridacee, il croco alpino sopravvive anche agli inverni più rigidi. Non appena fiorisce, però, diventa una piccola diva in fatto di temperatura: basta l'ombra delle nuvole che passano perché i suoi delicati fiori si chiudano.



Rhododendro ferrugineo — *Rhododendron ferrugineum*

Insieme alla genziana e alla stella alpina, è probabilmente il fiore alpino per eccellenza: il rododendro. Durante il periodo di fioritura, intorno al solstizio d'estate, trasforma molti prati di montagna in un mare di fiori rosa-rossi. Dal punto di vista botanico, il rododendro non è una rosa, ma una pianta della famiglia delle Ericacee. Ciononostante, è un simbolo d'amore, perché i ragazzi innamorati lo raccoglievano per la loro amata. Quando si avvicina un temporale, però, non bisogna portarlo con sé, perché si corre il rischio di essere colpiti da un fulmine.

Nigritella comune — *Nigritella rhellicani*

Certo, è un nome un po' sobrio per una piccola orchidea dai fiori rosso scuro che emanano un profumo davvero insolito. Cioccolato? O piuttosto vaniglia? In ogni caso, non solo il profumo è incantevole, ma anche il delicato fiore sprigiona una bellezza tutta sua. Quasi nessuno conosce il nome vero e proprio di questa orchidea protetta. Nel linguaggio popolare viene chiamata "Praunelle" a Fleres e "Prunelle" a Ridanna.

3

Tre piatti tipici dell'Alto Adige

Schüttelbrot

Sì, lo Schüttelbrot viene davvero scosso con forza, utilizzando una tavola di legno rotonda. È così che il pane di segale ottiene la sua forma rotonda e piatta. Lo Schüttelbrot è nato centinaia di anni fa dalla semplice necessità di conservare il pane il più a lungo possibile, poiché in molti masi si cuoceva solo due volte all'anno. Gli ingredienti sono semplici: farina di segale, acqua, lievito e sale. Indispensabili per il gusto tipico sono le spezie giuste: trifoglio, anice, finocchio, cumino e coriandolo.

Krapfen

Quando i krapfen arrivano in tavola, c'è sicuramente qualcosa da festeggiare! Tradizionalmente ripieni di semi di papavero o di mele e ricotta, non c'è modo di resistere quando queste dolci prelibatezze escono dalla padella. I krapfen altoatesini non vengono cotti in forno, ma fritti in olio bollente. Particolarmente tipici dell'Alta Valle Isarco sono i krapfen ripieni di mirtillo (qui chiamati "Schwarzbeeren"), disponibili solo in estate. Le ricette di famiglia sono spesso gelosamente custodite, ma è possibile gustare questi dolci durante le tradizionali feste di paese o la domenica in molti rifugi alpini.



„Keschtn“ (castagne)

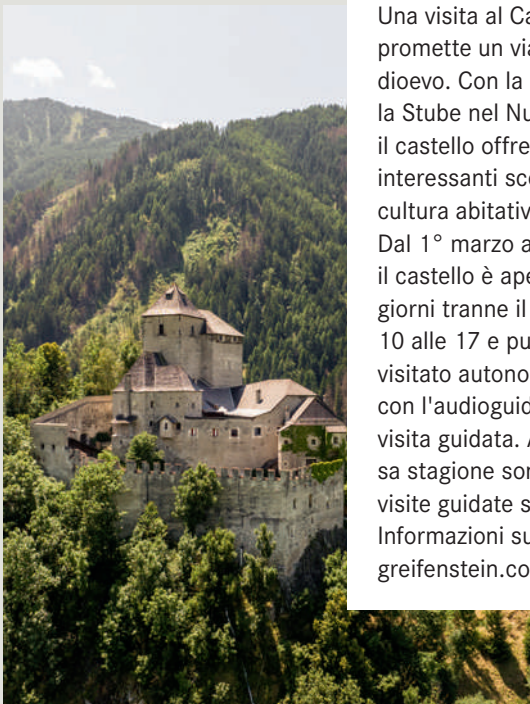
Le castagne arrostate sul fuoco sono un must dell'autunno in Alto Adige. È importante incidere le castagne con un coltello affilato prima di arrostarle. Poi si mettono in una padella calda sul fornello o sul fuoco aperto. Il calore non deve essere troppo alto, ma la buccia delle castagne può tranquillamente diventare un po' nera. Dopo la cottura, le castagne vengono coperte in una ciotola con un panno di cotone umido. Sono più buone quando sono ancora calde.

4

Tre Dalle piste al museo

Castel Tasso

Una visita al Castel Tasso promette un viaggio nel Medioevo. Con la Sala Verde e la Stube nel Nuovo Palazzo, il castello offre ancora oggi interessanti scorci sulla cultura abitativa medievale. Dal 1° marzo al 31 ottobre il castello è aperto tutti i giorni tranne il sabato dalle 10 alle 17 e può essere visitato autonomamente con l'audioguida o con una visita guidata. Anche in bassa stagione sono disponibili visite guidate su richiesta. Informazioni su www.burggreifenstein.com



La documentazione su Ibsen a Colle Isarco

Ben sette volte, tra il 1876 e il 1889, lo scrittore norvegese Henrik Ibsen trascorse diverse settimane estive a Colle Isarco, per lo più in compagnia della moglie Suzannah e del figlio Sigurd. Ibsen approfittava di questo tempo per passeggiare lungo il torrente Fleres e per lavorare. Nel secondo atto di "Hedda Gabler" ha reso omaggio alla sua amata località di villeggiatura estiva. La documentazione su Ibsen, una piccola mostra nella sala riunioni del municipio di Colle Isarco, ricorda il famoso ospite. Accessibile durante gli orari di apertura del municipio (lunedì-venerdì 7.45-12.45, mercoledì 14.30-17.45).

Museo Plessi

Area di servizio autostradale e museo? Il Museo Plessi sul Passo del Brennero dimostra da ben dieci anni che è possibile. Il cuore del museo è costituito dalla scultura "L'anima della natura" nella sala espositiva centrale con vista sul paesaggio. L'artista italiano Fabrizio Plessi ha creato quest'opera per l'Expo 2000 di Hannover, dove la regione europea Tirolo-Alto Adige-Trentino si è presentata congiuntamente. La mostra presenta inoltre film, disegni e installazioni dell'artista. Il Museo Plessi è aperto dal lunedì al sabato dalle 6 alle 22.

5

Tre monumenti naturali

Cascata dell'Inferno

Qui, nella parte posteriore della Val Fleres, il torrente Fleres precipita per ben 50 metri attraverso una stretta gola. Questo impressionante spettacolo naturale può essere ammirato al meglio dalla nuova piattaforma panoramica, che si protende per alcuni metri oltre la gola e offre un punto di osservazione sicuro per grandi e piccini. La cascata "Hölle" (inferno) lascia intuire la forza dell'acqua: un'esperienza inquietante e affascinante allo stesso tempo!

Le Cascate di Stanghe

Le Cascate di Stanghe sono di per sé una meraviglia della natura. Qui c'è molto da vedere, da sentire e da ascoltare: l'acqua limpida di montagna che si fa strada attraverso la gola, la forza fragorosa delle cascate, il bianco brillante del marmo e la vegetazione di un verde intenso. Attraverso passerelle e ponti è possibile attraversare l'imponente gola in circa un'ora.

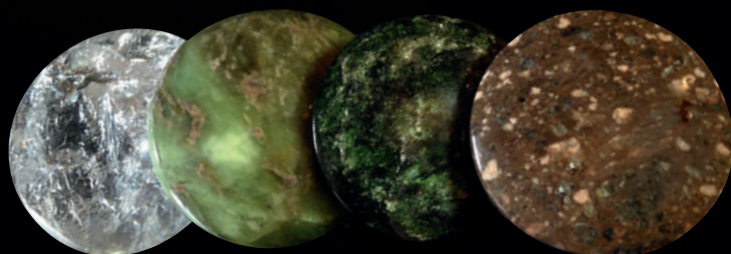


Monumenti naturali botanici

Un abete di oltre 300 anni a Plata, con un tronco del diametro di 1,30 metri, un abete rosso anch'esso di oltre 300 anni a Gruben, con un tronco del diametro di 1,80 metri, e due tigli presso il Gschnitzerhof, tutti nella Val Fleres, sono stati dichiarati monumenti naturali botanici. I due tigli che si trovano uno accanto all'altro sulla strada principale dopo la caserma dei pompieri a Fleres, dove a sinistra la strada svolta verso i masi Staudacherhof e Bichlhof, attirano particolarmente l'attenzione. Accanto agli imponenti tigli, un crocifisso e una panchina invitano a soffermarsi.



QUATTRO SQUISITE PIETRE DAL SUDTIROLO



CRISTALLO DI ROCCA
Riconoscere!

GIADA DI BORGONE
Sentire!

SERPENTINITE
Essere!

PORFIDO
Volere!

Unser Sortiment umfasst alles rund um das Thema Stein:
Edelsteine - Schmuck - Kristalle - Heilsteine - Skulpturen.

Le creazioni della nostra casa uniscono le qualità di pietre uniche e apprezzate provenienti dalle nostre montagne le quali vengono lavorate da esperti del settore per creare gioielli di alta qualità. Lasciatevi ispirare da queste rarità locali, che potete trovare solo da noi.



KRYSTALLOS

I-39049 Vipiteno | Città Nuova 37 A
T +39 0472 76 58 19
info@krystallos.it | www.krystallos.it



*Inconfondibile
da 30 anni!*

Informazioni

Oltre 300 giorni di sole all'anno

Come arrivare in auto

Venendo da sud, si imbocca l'autostrada A22 del Brennero in direzione Verona-Bolzano e si arriva (uscita Vipiteno e Brennero) direttamente nell'area turistica dell'Alta Valle Isarco.

In treno

Molte linee IC ed EC fermano nelle stazioni di Brennero, Vipiteno, Fortezza e Bressanone, mentre i treni regionali fermano anche alla stazione di Colle Isarco.
www.trenitalia.it

Dalle stazioni ferroviarie, a seconda della destinazione, i servizi navetta ti porteranno al tuo luogo di vacanza con corse ogni ora o più volte al giorno.
www.sii.bz.it

Tempi di percorrenza in treno da e per Vipiteno

» Verona	ca. 2,0 h
» Milano	ca. 3,5 h
» Venezia	ca. 3,5 h
» Torino	ca. 5,0 h
» Firenze	ca. 4,5 h
» Roma	ca. 6,5 h

Contatti

Racines Turismo Soc. Coop.

Casateia, Via Giovio 1
I-39040 Racines (BZ) - ALTO ADIGE
Tel. +39 0472 760 608
info@racines.info - www.racines.info

Società cooperativa turistica Colle Isarco

Piazza Ibsen 2
I-39041 Colle Isarco (BZ) - ALTO ADIGE
Tel. +39 0472 632 372
info@colleisarco.org - www.colleisarco.org

In aereo

Gli aeroporti più vicini si trovano a Innsbruck (circa 60 km), all'aeroporto di Bolzano (circa 80 km) e a Verona Villafranca (circa 220 km). Con vari trasferimenti in autobus da Monaco di Baviera, Innsbruck, Milano Malpensa, Bergamo, Verona e Venezia, l'Alto Adige è facilmente raggiungibile e a costi contenuti.
www.suedtirol.info

activeCard

Utilizzare gratuitamente i mezzi pubblici, usufruire di sconti sulle funivie di Racines, Monte Cavallo e Ladurns, approfittare di numerose attività ricreative a prezzi vantaggiosi o partecipare gratuitamente al programma settimanale guidato: la carta all-inclusive è riservata agli ospiti della regione turistica Vipiteno-Racines-Colle Isarco che alloggiano in una struttura partner "activeCard".

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



Colophon

viae
Iscrizione al Tribunale Bolzano
No 02/2002 del 30/01/2002

Responsabile per i contenuti

Willy Vontavon (www.brixmedia.it)

Editore

Colle Isarco Soc. Coop.
così come Racines Turismo Soc. Coop.

Tiratura

8.300
(4.400 di lingua tedesca e 3.900 di lingua italiana)

Redazione

Brixmedia srl

Traduzione

AP+ artprintplus

Progetto e redazione fotografica

Oskar Zingerle, Brixmedia srl (www.brixmedia.it)

Design e grafica

Melanie Vitroler e Valentyna Pelykh
Brixmedia srl (www.corporatemediamedia.it)

Foto copertina

Alex Filz

Stampa

AP+ artprintplus

L'ALTO ADIGE COME SECONDA CASA!



Shopping

**BRENNER
OUTLET**



**Oltre 70 marchi internazionali.
Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 19,
anche la domenica e nei giorni festivi.**

Uscita Brennero Sud e Nord
+39 0472 636700
brenneroutlet.com