

Comunicato stampa n. 9 – agosto 2015

## **'IL PERCORSO DEI SAPORI' E IL TÖRGGELN ORIGINALE, PER TOCCARE CON MANO L'AUTENTICITÀ DELLA VALLE ISARCO. FINO A NOVEMBRE 2015.**

Latte, formaggi, carni, vino, distillati, miele, frutta, ortaggi, castagne, erbe aromatiche e officinali... In **Valle Isarco** (Alto Adige), oltre alle ben note ricchezze paesaggistiche e culturali (dalle città storiche come Bressanone, Vipiteno e Chiusa, alle alte montagne, passando per vigneti, boschi e prati all'interno di Parchi Naturali al cospetto delle Dolomiti), l'abbondanza e varietà di prodotti che arrivano direttamente dai masi arricchiscono di significati non banali il viaggio. In Valle Isarco infatti ci sono molti agricoltori attivi che nei masi sparsi alle varie altitudini, da quelli vinicoli intorno ai 500 metri, a quelli di montagna a 1500 metri e oltre, producono materie prime di qualità a basso impatto ambientale. A questi personaggi al centro della comunità locale va anche il merito di un paesaggio curato e vitale. Per assaporare al meglio queste atmosfere, soprattutto verso l'autunno, un classico ormai è il **Törggelen**, usanza tutta altoatesina di cui la Valle Isarco è vera e prima depositaria. Come ormai tutti sanno, fino a novembre si usa andare preferibilmente a piedi da un maso all'altro ad assaggiare specialità tipiche locali, soprattutto a base di castagne (ma certamente non solo: i piatti tipo Schlutzkrapfen, canederli e speck la fanno sempre da padrone), magari annaffiati da vino nuovo o succhi d'uva. Ma **la novità di quest'anno** è che in Valle Isarco l'autenticità del rito del Törggelen viene suggellata dall'adesione di molti masi al nuovo evento speciale **"Törggelen originale"**: in pratica "come una volta".

E così l'inaugurazione del **Törggelen** originale viene fatta coincidere con il **falò delle castagne**, il *Keschnfeuer*, che il **26 settembre 2015** alle ore 19 avvamperà in tutti i *Buschenschänke* (i masi speciali del Törggelen con licenza di osteria) che partecipano all'iniziativa. Per l'occasione verranno serviti i vini della Valle isarco, castagne arrostiti e specialità tipiche, e i contadini metteranno a disposizione i propri masi per visite guidate e degustazioni già dalle ore 18 (necessaria la prenotazione presso i singoli esercizi). Inoltre ci sarà una **fiesta finale** il giorno di Santa Caterina d'Alessandria, 26 novembre, con gruppi di balli folkloristici dell'Alto Adige, per salutare la conclusione del periodo festoso e brioso del Törggelen, che lascia poi spazio all'Avvento: un periodo più tranquillo ed intimo, un po' magico, in Valle Isarco rallegrato dai famosi Mercatini originali di Natale di Vipiteno e Bressanone, anche quest'anno con molte novità da svelare (dal 28 novembre al 26 gennaio).

E se gli agricoltori dei masi sono protagonisti dell'autunno con il Törggelen, lo sono anche più in generale come protagonisti e ambasciatori di una vera e propria cultura. E' con loro che in questa stagione si può andare alla scoperta dei valori autentici della Valle Isarco grazie a una serie di itinerari tematici ed escursioni guidate nell'ambito dell'iniziativa **'II**

**Percorso dei Sapori', da agosto fino al 15 novembre 2015** (a cura delle Associazioni Turistiche che fanno parte del Consorzio Turistico Valle Isarco). Sono tutte esperienze che offrono l'opportunità di osservare il 'dietro le quinte' delle produzioni, di toccare con mano come nascono quei prodotti che daranno vita ai migliori piatti tipici, e ovviamente di degustare tutte le specialità tradizionali, con un occhio di riguardo alla stagionalità autunnale.

Il Percorso dei Sapori consiste in un **programma settimanale da lunedì a venerdì**, con passeggiate a tema anche solo di qualche ora, a prezzi particolarmente accessibili: da 5 euro a persona o a volte gratuite; fino ai percorsi un po' più articolati con degustazioni e dimostrazioni, per un totale di **19 tipi diversi di proposte**, alcune davvero originali e inedite.

Pochi sanno, per esempio, che le **prugne** sono un frutto tipico di una microarea sul versante soleggiato della Valle Isarco. A **Barbiano** viene coltivata una varietà locale molto buona, la Bella di Barbiano, a maturazione tardiva. Per **2 martedì, tra il 1 e il 15 settembre**, alle 10 si parte dall'Associazione turistica per una visita guidata fra frutteti specializzati e alberi isolati, alla scoperta della coltivazione della prugna locale. L'escursione dura 3 ore e mezzo ed è gratuita (eventuale pranzo e consumazioni non incluse). Informazioni: Associazione Turistica Barbiano, tel. 0471 654 411, info@barbian.it . Da ricordare al riguardo che il 5 settembre a Barbiano c'è il "Miglio della prugna": nella strada del paese è tutto a tema prugna, con musica dal vivo, mercato contadino e delle pulci e specialità gastronomiche a base della prugna di Barbiano. Il 13 settembre c'è un'altra giornata speciale dove si possono assaggiare nella frazione di Saubach/San Ingenuino specialità tipiche ispirate dal frutto. La prugna infatti è parte integrante della cucina e della pasticceria locale, oltre che dell'arte della distillazione. Nel paesino "della torre pendente" (quella di Barbiano non è così famosa come quella di Pisa... ma molto caratteristica) i ristoranti dal 5 al 20 settembre servono piatti a base di prugne autoctone, e nei negozi si vendono prodotti tipici come il pane alle prugne, la marmellata di prugne, formaggio alle prugne, strudel di prugna e anche le prugne essicate.

Per fare qualche altro esempio. **Fino a fine settembre**, nella zona di **Colle Isarco-Val di Vizze** ogni **venerdì** si tiene un'escursione guidata sul tema delle **erbe di montagna** con degustazione di grappa ad erbe presso il maso Bote (ore 14.15, alla fermata dell'autobus presso la casa Linde/Fleres, prezzo € 5 ad adulto, bambini gratis, iscrizione: Associazione Turistica Colle Isarco, tel. 0472 632 372, info@colleisarco.org).

Sulla **cucina contadina**, ogni **mercoledì dal 29 agosto al 4 ottobre**, in **Val Giovo** (nei pressi di Racines e Vipiteno), c'è una passeggiata guidata a un mulino presso il maso Maurerhof con spiegazione di come si lavora il grano per ottenere la farina, seguita da breve escursione fino al maso Ungererhof a Casalupa (circa 20 minuti), dove si visitano l'affumicatoio per lo speck e i locali di affinamento dei formaggi. Segue dimostrazione di preparazione con degustazione finale del pane e dei prodotti e dei succhi di frutta fatti in

casa. Durata circa 3 ore, 20 euro a persona, 10 euro per ragazzi fino a 14 anni.  
**Iscrizione:** Associazione Turistica Racines, tel. 0472 760 608, [info@racines.info](mailto:info@racines.info)

**INFORMAZIONI:**  
**CONSORZIO TURISTICO VALLE ISARCO,**  
**Bastioni Maggiori 26/a - 39042 Bressanone (BZ)**  
**tel. 0472802232 - fax 0472801315**  
**[www.valleisarco.com](http://www.valleisarco.com) - [info@valleisarco.com](mailto:info@valleisarco.com)**

*I contatti per la stampa: Ufficio stampa per l'Italia: Studio di giornalismo Fabio Bottonelli, M. +39 3358032189, [info@studiobottonelli.it](mailto:info@studiobottonelli.it)*

Responsabile comunicazione Consorzio turistico Valle Isarco: Bettina Tschaffert, tel. 0472802232, [bettina.tschaffert@eisacktal.com](mailto:bettina.tschaffert@eisacktal.com)

FOTO DISPONIBILI A RICHIESTA, O SCARICABILI DA [www.valleisarco.com](http://www.valleisarco.com) (press area)