

Törggelen in Alto Adige

Scopri, vivi, ama le più autentiche e gustose tradizioni dell'Alto Adige



**1**

Una storia che viene da lontano

Quando in ottobre le castagne sono mature e l'uva è stata raccolta, in Alto Adige inizia la quinta stagione: quella del Törggelen. Originaria della Valle Isarco, questa usanza è nata nelle osterie contadine, dove si festeggiava la fine del raccolto e si ringraziavano tutti coloro che ne avevano preso parte. Venivano servite specialità tipiche come speck e formaggio, accompagnate da mosto d'uva fresco in un'atmosfera conviviale. Per assaggiare il vino nuovo, si saliva nella sala del torchio, dove si trovava la pressa per il vino, nota in Alto Adige anche il nome "Torggl" (lat. torquere, girare).

2

Ordina il vino giusto

Cosa c'è di meglio del gustare un bicchiere di vino scaldati dal sole d'autunno? In Alto Adige, su una superficie di 5.700 ettari, a un'altitudine compresa tra i 200 e i 1.000 metri, prosperano circa 20 varietà di uve diverse. Ma qual è il vino giusto per il Törggelen? Naturalmente non si può prescindere dai due vitigni autoctoni, cioè quelli originari dell'Alto Adige: mentre il Lagrein, con la sua ricchezza vellutata e la sua morbida acidità, si armonizza con i formaggi a pasta dura, la Schiava brilla con lo speck dell'Alto Adige e con piatti tipici come gli Schlutzkrapfen (mezzelune ripiene di spinaci) o i canederli. Provare per credere!

**3**

Un'escursione autunnale

Boschi dalle calde sfumature dorate, prati verdeggianti e imponenti castagneti. Ecco i paesaggi di un'escursione in Alto Adige durante l'autunno. Sul "Sentiero del castagno", lungo 90 chilometri, che si estende verso nord fino a Novacella, vicino a Bressanone e a sud fino a Vilpiano e Terlano, vicino a Bolzano, puoi ammirare la Valle Isarco. Lungo il percorso si trovano numerose osterie contadine dove puoi gustare ancora all'aperto le specialità altoatesine. Il nostro consiglio: nel periodo del Törggelen devi assolutamente ordinare le "Keschtn" (castagne arrostiti) con il "Nuien" (vino novello). Deliziosi!





4

Gusta i prodotti di qualità dell'Alto Adige

Durante il periodo del Törggelen, lascia vagare il tuo sguardo per scoprire i tanti simboli della tradizione locale. Ne è un esempio la ghirlanda di ramoscelli e fiocchi rossi - chiamata in Alto Adige "Buschen" - appesa su molte porte di casa. È il segno distintivo del "Törggelen Originale", una tradizione che puoi scoprire e gustare in masi e osterie contadine che si distinguono per la loro particolare qualità. I prodotti locali che vengono serviti sono il risultato di terreni fertili e di una tradizione viva. Puoi gustare tutta questa bontà anche tu. Assaggia lo speck, con quel suo inconfondibile gusto leggermente affumicato, il pane di segale croccante Schüttelbrot, le mele succose e la varietà di formaggi. Accompagna ovviamente queste prelibatezze con un bicchiere di vino.

5

Cibo e buona compagnia

Quando le giornate si accorciano e l'aria si raffresca, è il momento di celebrare la vita e il lavoro dei contadini: seduti insieme, mangiando, cantando e gustando il vino nuovo e le castagne arrostitite. Puoi vivere questa meravigliosa atmosfera alla „Festa del Törggelen“ di Chiusa, nelle giornate delle castagne a Lana e dintorni o durante le settimane delle castagne della Valle Isarco. Lasciati avvolgere da questi eventi e scopri le nostre specialità.



Cerca questo simbolo

Numerosi alloggi e ristoranti altoatesini hanno recentemente ottenuto il Marchio Sostenibilità Alto Adige per essersi contraddistinti nell'uso responsabile delle risorse e per un'attività in armonia con la natura.



Trovi maggiori informazioni, le possibilità di alloggio e come arrivare su

suedtirool.info