

# SCHENNA

## IL PASTORE

Tra hotel di classe e gregge di pecore

## HOLLEPFANN

Un richiamo per la primavera

### Weitblick

Erzherzog Johann von Österreich war Sohn Kaiser Leopold II. und wurde 1824 in Pöchlarn geboren. Schon in frühen Jahren zeigte er große Wertschätzung für das Land Tirol und seine Menschen. Erzherzog Johann war ein sehr fortschrittlicher Herrscher seiner Zeit und auf vielen Feldern tätig, ganz besonders in der Landwirtschaft. Als oberster Prälat und Vorkämpfer setzte er sich in Tirol für die Erneuerung des Weinbaus ein. Als im 19. Jhd. der Weinanbau in Südtirol erobert, wies er dem Weinbau ein „Weißbuch“ nach rationalen Grundsätzen für Südtiroler: Erziehung auf Dreifachbau und Anbau von neuen Weinsorten, wie Riesling, Traminer, Rubinder und Weißburgunder.

### Lungimirante

Figlio dell'imperatore Leopoldo II, l'arciduca austriaco d'Alba-Isoverde nacque a Pöchlarn nel 1824 e dimostrò fin da ragazzo un forte probato apprezzamento per il suolo e la sua gente. Ha una lunga esperienza nel tempo ed è stato in un certo modo un pioniere nel campo dell'agricoltura in quanto di persona promosse della società agricola del Tirolo di Merano, si fu promotore del rinnovamento della viticoltura in Alto Adige. Grazie nel 1842 emanò il primo "Trattato", o schema, di coltura di una viticoltura, pratica di viticoltura "dalla prospettiva della redditività", attraverso l'ottenimento di migliori e la coltivazione di nuove varietà da vino bianco, quali il Riesling, il Traminer, il Pinot grigio e il Pinot bianco.

### A vision

Archduke Johann of Austria was the son of Emperor Leopold II and was born in Pöchlarn in 1824. From his earliest years he had Tirol and people in high regard. Archduke Johann was a very progressive thinker for his time and active in many areas, especially agriculture. As the supreme prelate of the agricultural community of Tyrol and Vorarlberg, he worked to restore the winegrowing business in South Tyrol.

When he accepted the throne of Saxony in 1852, he introduced the changes to establish an efficient winegrowing structure, with complete control from seed to the pressing of new wine grape varieties such as Riesling, Traminer, Rubinder and Pinot. Johann worked to be better in Tyrol and Alto Adige, the great heart of the Tyrol wine. He had many ideas in this area in his lifetime.



# BACCHUS POMINA &

I nuovi sentieri  
tematici di Scena





Cari lettori,

la ricchezza di argomenti che si possono trattare quando si parla di Scena ha dell'incredibile. Il discorso cade innanzitutto sul paesaggio e la natura, scenari di attività ed esperienze indimenticabili. Poi, però, si sposta sulla gente del luogo, ed è qui che il generico interesse si trasforma in viva curiosità. Scena, non c'è dubbio, conta tra i suoi cittadini più di una figura che si distingue dalla folla. Nelle prossime pagine, farete la conoscenza di straordinari protagonisti della realtà locale. Brinderete alla salute di una giovane viticoltrice che si cimenta con entusiasmo nell'arte della vinificazione. Seguirete le orme di un giovane pastore che fa avanti e indietro tra un hotel di classe e un maso di montagna, fino forse a incontrarlo assieme alle sue pecore in una delle vostre escursioni. Sarete rapiti dall'incantevole sorriso di Isabel, Miss Alto Adige 2023. O felici di ritrovare una vecchia conoscenza: Franz Innerhofer, per anni direttore dell'associazione turistica, che ha infine affidato il lavoro di una vita a mani più giovani. Vi parrà quasi di udire la serenata che vi farebbe il gruppo Schenner Böhmische, che quest'anno festeggia il suo 25° anniversario. Perché nonostante l'inevitabile avvento della modernità, ciò che caratterizza Scena è il suo profondo legame con la storia e le tradizioni. E poi c'è lo sconfinato universo dell'anima: l'uno cerca se stesso in un centro di energia vitale, l'altro si mette alla prova in una vertiginosa discesa con gli sci in alta montagna. Quasi dimenticavamo due dei nomi che più hanno fatto parlare di sé quest'anno: Bacchus e Pomina, custodi del nuovo sentiero del vino e della mela a Scena.

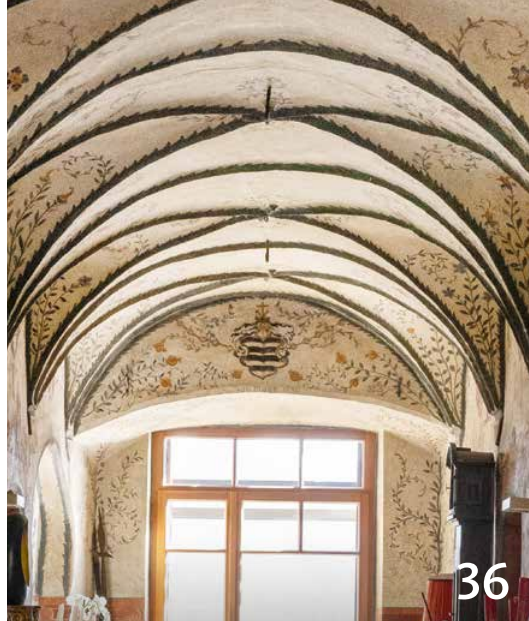
A tutti voi auguriamo una lettura ricca di emozioni e sorprese. ■

Cordiali saluti  
Ramona Neulichedl  
Public Relations & Marketing

*Ramona*



42



36



22



16

- 6 **Un salto di gioia**  
Momenti di felicità
- 14 **Bad Verdins e le sue acque curative**  
I bagni di Verdins: un popolare wellness center. E non solo.
- 20 **Il rifugio Hirzerhütte spegne 150 candeline**  
L'amore per la montagna: un amore senza tempo
- 22 **Un debole per i tessuti**  
Dalla passione per le gonne a rock.verliebt
- 28 **La pallamano? Un gioco da ragazze**  
Figlie di Scena: atlete con la testa sulle spalle
- 34 **Il mio posticino preferito**  
Viste panoramiche consigliate da chi se ne intende
- 40 **50 sfumature di verde – La mia workation in Alto Adige**  
Su, sempre più su, a caccia di ispirazione
- 42 **L'ambiente di lavoro più bello del mondo**  
Una giovane viticoltrice in territorio maschile
- 48 **Un sogno boemo**  
25 anni di musica e gioia di vivere
- 50 **Slow vs. Extreme**  
Cicatrice nella neve: alla scoperta di se stessi nella neve farinosa
- 52 **I migliori eventi del 2024**  
Al bando la noia!
- 54 **“Zett”-Miss Alto Adige 2023**  
La bella di Scena regala al paese il suo sorriso
- 55 **Impressum**

## 8 Bacchus & Pomina

A loro è dedicato il nuovo sentiero del vino e della mela, con le sue tante stazioni ricche di informazioni e curiosità. Dal dato storico – la moderna viticoltura altoatesina è legata anche a Scena, merito delle scelte pionieristiche dell'arciduca Giovanni – alla citazione letteraria: “Su le rose si possono fare poesie, le mele bisogna morderle”, parola di Goethe. Una piacevole escursione attraverso uno splendido paesaggio culturale.

## contenuto

---

### 16 Il pastore

Nei panni del giovane manager, è di grande aiuto al padre nell'albergo di classe. Ma i panni che gli sembrano cuciti addosso sono quelli del pastore. Delle pecore al pascolo al maso Gsteier, Franz sa tutto, soprattutto perché è da anni che le osserva. Da loro ha imparato molto. Per proteggerle da lupi e orsi, Franz ha due cani da pastore Maremmani – che, dal canto proprio, si sentono parte del gregge.

### 24 Hollepfann e Scheibenschlagen

Un tempo le usanze legate al fuoco, espressione del desiderio di luce e calore innato all'essere umano, erano molto diffuse nelle Alpi. A Scena, si accendono i fuochi della cosiddetta *Hollepfann-Sonntag*, la prima domenica di Quaresima – un rituale appassionante volto a scacciare i demoni dell'inverno e a invocare la primavera.

### 30 Un legame forte

Lungimiranza visionaria e sano senso del possibile: sono questi i tratti caratteristici dell'operato di Franz Innerhofer, per oltre 45 anni alla guida dell'Associazione turistica Scena. Franz ha saputo circondarsi di un team forte, coinvolgere nello sviluppo turistico del paese tutti gli attori importanti. Grazie alle sue scelte, Scena è oggi una delle principali destinazioni turistiche dell'Alto Adige.

### 36 Castel Gaiano e la famiglia van Heek

Fortificazione tra le più belle del Burgraviato, Castel Gaiano si erge in posizione privilegiata al di sopra della Val di Nova. Da oltre un secolo è di proprietà della famiglia van Heek e oggi apre raramente le porte al pubblico. Costruito nel XII secolo, ha una storia recente strettamente legata alla fiorente viticoltura altoatesina.

### 44 Chi cerca trova: sulle tracce dei centri di energia vitale

Ci sono luoghi che emanano un fascino tutto particolare. Posti che in un qualche modo ti toccano. Spesso sono angoli che invitano a soffermarsi, ad ammirare un suggestivo panorama. Altri sono luoghi in cui regna un'energia dall'aura quasi magica – centri di energia vitale. Ne abbiamo cercati, e trovati, tre. E sì, hanno proprio un che di magico.





Un salto di gioia

---

TESTO *Sebastian Marseiler*  
FOTO *Dietmar Denger*

È una luminosa giornata d'estate. Il sole brilla alto in cielo. È il tempo ideale per un tuffo nell'acqua fresca. La gioia è riflessa in ogni spruzzo. La piscina esterna Lido Scena è di una bellezza indescrivibile. Arroccata su uno sperone roccioso, offre una vista mozzafiato sul paesaggio montano. Pare di stare sul ponte superiore di una nave da crociera. E in fin dei conti, è così che ci si sente quando si viene in vacanza a Scena: al di sopra di tutto. E alle volte, fuori dal mondo. Sospesi a mezz'aria, come nel mezzo di un salto di gioia.

# BACCHUS POMINA &

TESTO *Sebastian Marseiler*  
FOTO *Dietmar Denger, Julia Staschitz, Klaus Peterlin*

STORIE E CURIOSITÀ SUL  
NUOVO SENTIERO DEL VINO  
E DELLA MELA A SCENA





Bacco a Scena? Ma certo! Dopo tutto, è probabile che il paese abbia preso il nome da un legionario romano a riposo. Che di sicuro notò come su questi pendii baciati dal sole la vite crescesse rigogliosa. Tempo più tardi, nel XIX secolo, lo notarono anche l'arciduca Giovanni e suo figlio, che fecero piantare nella tenuta Thurnerhof nuovi vitigni. Oltre alla vigna, all'epoca una fattoria aveva sempre un meleto, e di norma vino e mele venivano prodotti per l'autoconsumo. Nel corso degli anni, le storie sul vino e sulle mele si sono arricchite di molte sfaccettature – che oggi sono al centro di due nuovi sentieri tematici.

Al momento di battezzare i due nuovi percorsi, Scena ha cercato nomi originali, diversi dal solito. E li ha trovati: Bacchus e Pomina. Bacco – Bacchus in latino – era il dio romano del vino. Pomona era la dea dei frutti. Il suo nome è stato ingentilito in Pomina e affiancato a quello del dio del vino. Ora, i due ci accompagnano lungo il cammino, raccontandoci le loro storie.



# Bacchus

È un po' un paradosso: il vino rende allegri e spensierati, ma la vite deve soffrire. Per fortuna è robusta, poco esigente e capace di sopportare il dolore. Avvinghiata ai pendii attorno a Scena, spinge le sue radici a metri di profondità attraverso strati di detriti e roccia modellati dall'ultima era glaciale. Porta i nutrienti nel presente e la storia della Terra nel bicchiere. E così, in ogni sorso rie-

cheggiano possenti ghiacciai, ruggenti acque di disgelo, tempeste selvagge e odierne giornate di sole. Negli ultimi decenni, la viticoltura a Scena ha fatto un enorme salto di qualità e ora offre una varietà di vitigni sorprendente. Naturalmente, molto ha a che vedere con il clima e soprattutto con le nicchie microclimatiche. Di giorno, il calore sale dal fondovalle; la sera e al calar del sole, venti freschi scendono dalla montagna. Le escursioni termiche tra giorno e notte conferiscono alle uve un bouquet di

aromi ammalianti e una straordinaria freschezza. Perché gli interessati possano fare personalmente la prova, sul percorso c'è una stazione aromatica presso la quale il naso può allenarsi a riconoscere gli aromi primari prima di affondare nel bicchiere per la verifica definitiva.

Ricordiamolo: un tempo, il vino era un dio. Poi è arrivata la scienza, che ne ha analizzato fino all'ultima molecola per carpirne i segreti – senza riuscirci. Il vino è come un essere vivente, è una "creatura".



## Un bene di riconosciuto valore

Ecco perché in passato si sentiva che le uve andassero strettamente sorvegliate. Uomini dall'aspetto selvaggio, i saltari, perlustravano le vigne giorno e notte da metà estate fino alla fine della vendemmia, dormendo in capanne primitive costruite ad hoc. Potevano punire e castigare. Ma non mancavano di umanità e senso di giustizia sociale: alle donne incinte e ai malati che non avevano una vigna e ne facevano richiesta concedevano una piccola quantità di uva da cui ricavare un po' di vino per sé e i propri cari. Così consta in una norma registrata nel 1501 nel regolamento comunale di Scena. La convinzione che uva e vino avessero poteri curativi era diffusa ben prima che entrasse in auge la famosa cura dell'uva di Merano.

“Duro è il lavoro nella vigna del Signore”, recita la Bibbia. È proprio vero. I ripidi terreni su cui si ergono le viti sono sostenuti da muretti a secco, costruiti con le pietre di scarto dei lavori di dissodamento dell'area. Lavori bagnati da fiotti di sudore – e da litri di vino. Nel 2019, l'arte dei muretti a secco è stata iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. La costruzione e la manutenzione della struttura lignea della pergola richiedeva ingenti quantità di legno. I contadini del borgo montano di Talle avevano il privilegio di tagliare e fornire la “legna da vigna” ai viticoltori di Scena. Un servizio che al momento di saldare i conti veniva pagato non in moneta sonante, ma in natura: in vino. Poco a poco, la struttura in legno della pergola è stata sostituita da pali e fili di ferro. Da qualche tempo le viti sono allevate a spalliera. Un'evoluzione che, naturalmente, ha anche a che fare con l'introduzione di nuove varietà.

## Il vitigno più antico

In passato, la varietà più coltivata era la Schiava. Che in effetti, è tutt'oggi il vitigno a bacca rossa più diffuso in Alto Adige. Il nome tedesco, Vernatsch, viene dal latino vernaculus, traducibile come 'della casa' o anche 'nativo del luogo'. Tuttavia, se è vero che la Schiava è di casa ovunque in Alto Adige, lo è anche che a seconda del sito di coltivazione l'uva presenta qualità molto

diverse. Nella zona di Merano, ad esempio, cresce con virtù terapeutiche che le hanno valso la fama di “uva curativa”. Nel bicchiere, la Schiava è un vino leggero e poco tannico. Ha un colore che va dal rubino chiaro al rosso rubino e un sapore delicato, fruttato e con leggeri sentori di mandorla amara. Questo in generale. Poi, presenta di volta in volta tratti propri del luogo di produzione: e così, seppur sia sempre Schiava, è morbido il Lago di Caldaro, speziato il Meran Burggräfler e pieno il Santa Maddalena. Quando negli anni '80 i prezzi del vino in Alto Adige sono crollati, la Schiava se l'è vista brutta. Ha perso rapidamente terreno in favore di nuove varietà, soprattutto bianche. O della

coltivazione del melo, specialmente nei siti migliori. Di recente, è stata riscoperta, anche se in una veste nuova: più vigorosa, morbida e piena. Con sommo rammarico di chi preferiva la cara vecchia Schiava. A essere scomparso del tutto, invece, è il Leps. Le origini del nome non sono note, ma le caratteristiche sono ben chiare. Il Leps era un vino di seconda spremitura. Le vinacce venivano rimescolate con acqua, miele, zucchero o fichi, che in seconda fermentazione davano un vino molto semplice e con bassa gradazione alcolica. Un dissetante ideale: si dice che in estate nel corso delle sue sedici ore di lavoro un bracciante ne bevessse fino a 5-6 litri.



In alto: **Il sentiero della mela è un comodo itinerario tra i frutteti. Qui e là una panchina artistica invita a concedersi una sosta.**

A sinistra: **L'accesso ai due sentieri si trova nel centro del paese. Sui segnali ricorre il motivo della lavorazione dei vimini, in ricordo ai tempi in cui le mele venivano conservate in cesti.**

**INFORMAZIONI SUL  
SENTIERO DEL VINO**

- Durata 1:33 ore
- Lunghezza 5,262 km
- Difficoltà facile
- Dislivello salita/discesa 188 m

**INFORMAZIONI SUL  
SENTIERO DELLA MELA**

- Durata 1:07 ore
- Lunghezza 3,647 km
- Difficoltà facile
- Dislivello salita/discesa 172 m

**Weißbück**

Il Weißbück è un vitigno autoctono della valle di Schenna, coltivato sin dal 1800. È un vitigno a maturazione tardiva, che produce uva a bacca bianca, con un alto contenuto di zuccheri e una buona acidità. L'uva viene utilizzata per la produzione di vini bianchi, caratterizzati da un profumo intenso e una struttura morbida. Il vitigno è coltivato in piccoli appezzamenti, a ridosso delle pareti rocciose, e richiede una cura particolare per la gestione del suolo e della irrigazione.

**Lingvimirante**

Il Lingvimirante è un vitigno autoctono della valle di Schenna, coltivato sin dal 1800. È un vitigno a maturazione tardiva, che produce uva a bacca bianca, con un alto contenuto di zuccheri e una buona acidità. L'uva viene utilizzata per la produzione di vini bianchi, caratterizzati da un profumo intenso e una struttura morbida. Il vitigno è coltivato in piccoli appezzamenti, a ridosso delle pareti rocciose, e richiede una cura particolare per la gestione del suolo e della irrigazione.

**A vision**

Il sentiero del vino offre una vista panoramica sulla valle di Schenna, con i suoi vigneti e i suoi paesaggi. È un'attività ideale per chi ama la natura e il vino.



Il sentiero del vino offre incantevoli scorci panoramici.

In alto a destra: La leggenda di San Nicola in un affresco medievale a San Giorgio. Una storia in cui le mele hanno un ruolo importante.

## Le nuove varietà

Fu l'arciduca Giovanni, nel XIX secolo, ad avere l'idea di coltivare sul suolo altoatesino nuove varietà, come il Pinot bianco, il Traminer aromatico, il Riesling e il Pinot nero. Un'idea innovativa che si concretizzò nella tenuta Thurnerhof, a Scena, acquistata dall'arciduca per il figlio. Quindi, che ci si voglia credere o meno, la viticoltura moderna in Alto Adige affonda le sue radici, tra l'altro, a Scena. Dopo la trasformazione del settore nella provincia, quarant'anni fa, anche a Scena si è puntato su varietà a bacca bianca come Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon blanc e Traminer aromatico. I bianchi del paese hanno carattere, freschezza, acidità minerale e profumo intenso. Un'area di coltivazione privilegiata è Goldegg: qui, su ripidi pendii costellati di grandi massi, lo Chardonnay si scalda la schiena nelle notti (troppo) fresche e produce un vino pieno e vigoroso. Non per nulla la Riserva Goldegg è tra le linee di punta della Cantina Merano Burggräfler. E i rossi, come il Pinot nero, non sono da meno.

Sarebbe un ottimo momento per soffermarsi a filosofeggiare sul vino e sulla gioia di vivere. Preferiamo, invece, condividere un racconto che ha del miracoloso. Di fronte a Scena, sul lato opposto della valle, sorge il paesino di Caines, dove secoli fa si trovava un vigneto coltivato da San Corbiniano. Una notte, i monaci udirono un forte botto giù in cantina: il vino in fermentazione aveva fatto saltare lo zaffo da una botte. Il prezioso contenuto ne sarebbe di certo fuoriuscito, ma Corbiniano non perse la fede e si raccolse in preghiera. Il mattino dopo, i confratelli constatarono sbalorditi che a dispetto delle leggi della fisica non una sola goccia di vino era andata perduta. A quanto pare, esiste anche l'enologia contemplativa.

## Pomina

A volte gli agricoltori piantano rose ai margini dei vigneti, poiché queste delicate principesse mostrano prima della vite il pericolo di un'imminente infestazione di parassiti. Alla stessa famiglia delle rose appartiene quella che a Scena è una vera e propria regina: la mela.

Cosa diceva saggiamente Johann Wolfgang von Goethe? "Su le rose si possono fare poesie, le mele bisogna morderle".



Su ogni tema c'è tanto da scoprire e di cui sorprendersi. Cominciamo dalle origini. Il melo domestico appartiene alla famiglia delle Rosacee. Ha i suoi più antichi precursori in Asia, in particolare nelle fitte foreste di meli selvatici del Kazakistan. Alla diffusione dei semi contribuirono gli animali selvatici. Nelle Alpi, il melo fece la sua apparizione nel Neolitico e probabilmente già Ötzi ne conosceva i frutti agrodolci. Nel Vicino Oriente e in Europa la mela è da sempre al centro di miti e leggende. Eccezion fatta per l'uva, non c'è altro frutto al mondo che abbia tanti significati quanti la mela. È simbolo di amore, sessualità e fertilità e persino nel genere grammaticale è associata alla figura femminile. Nella Genesi dell'Antico Testamento è il simbolo della tentazione. Quale simbolo della Terra ha dato forma al globo imperiale dei signori medievali, emblema del potere universale. Nella mitologia greca, è il pomo della discordia, premio destinato alla dea più bella e causa di morte e distruzione per grandi eroi e la città di Troia. E la mela avvelenata che la malvagia regina offre a Biancaneve nella fiaba dei fratelli Grimm è nota in tutto il mondo, grazie anche all'adattamento cinematografico del racconto da parte di Walt Disney.

## Da San Nicola a Santa Claus

Ma torniamo dalle nostre parti. Nella chiesa a pianta circolare di San Giorgio c'è un affresco che raffigura la leggenda di San Nicola. Un uomo, coperto di debiti, viene sbattuto in carcere assieme alle sue tre figlie. Per ottenere il denaro, il creditore cerca di indurre il padre a vendere le giovani come prostitute. Ma ecco che Nicola si reca alla prigione e nella notte getta attraverso la grata della finestra delle sfere – o mele – dorate. Con l'oro, il padre può saldare i debiti e salvare l'onore delle figlie. Da qui nasce l'usanza di San Nicola che porta i doni, "esportata" in Nord America dagli emigranti europei. Da San Nicola si sviluppa Santa Claus, che nel 1931 assume l'aspetto che conserva ancora oggi: abito rosso e barba bianca. Oh oh oh! Tornando a San Giorgio, forse non tutti

sanno che il borgo conserva un antico forno perfettamente funzionante. Una volta, in autunno, dopo aver cotto il pane, si mettevano a essiccare nel forno ancora caldo degli spicchi di pera e mela. Le pere secche erano un ingrediente chiave dello Zelten, il pane dolce tipico del periodo natalizio, preparato con frutta candita, noci e spezie. Mentre le fettine di mela erano lo spuntino dei bambini quando i dolci erano un lusso riservato a pochi. E parlando di bambini... Secondo la credenza popolare, la mamma che vuole avere bimbi belli deve mangiare molte mele in gravidanza. Al neonato viene data una mela perché il frutto dell'albero della vita gli infonda, appunto, energia vitale. E perché gli vengano le gote rosse, da che mondo è mondo segno di una florida salute. E poi, chi non conosce il detto? Una mela al giorno toglie il medico di turno!

Noi esseri umani non siamo gli unici a cedere alla tentazione del frutto proibito. Quando i pomi sono maturi, sono molti gli animali a vedere nei meleti una tavola imbandita. I merli prendono d'assalto i frutti più belli vicino alla punta degli alberi. I ghiri e i moscardini gettano le tende nei frutteti. Di tanto in tanto, anche il tasso affonda i denti nei dolci frutti. E la volpe trova il modo di arrivare anche ai pomi che pendono più in alto. In inverno e all'inizio della primavera, a far visita ai meleti sono i caprioli, che rosicchiano la corteccia e piluccano le gemme.

## Bonus montagna

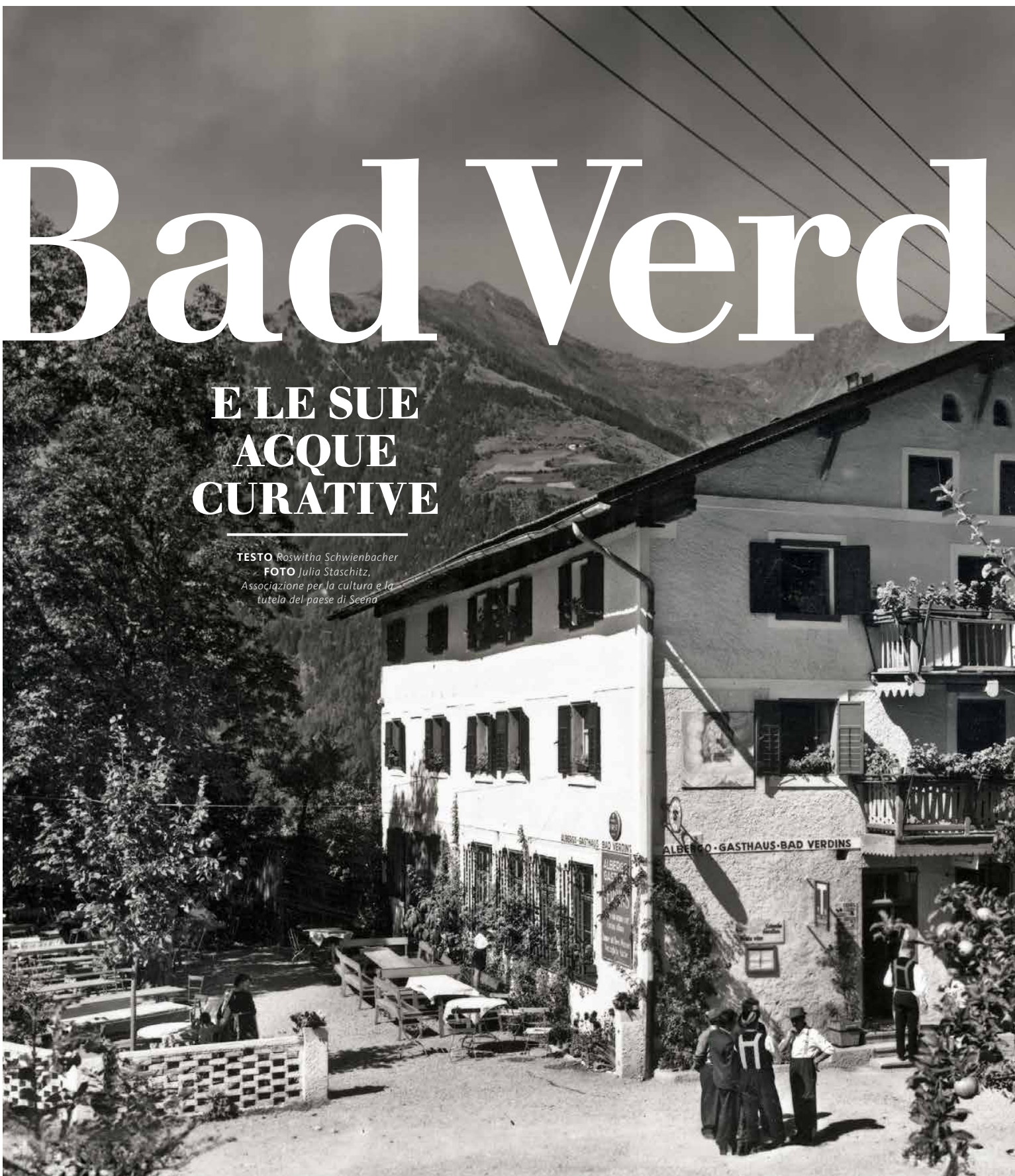
Per finire, una grande verità: le mele di Scena hanno il bonus montagna. Proprio perché crescono su questi pendii sono particolarmente belle, fresche e succose. E così si mantengono grazie a moderni metodi di stoccaggio in celle frigorifere in assenza di ossigeno e a una temperatura di 1°C. Finché non lasciano il posto al raccolto successivo e finiscono sulle nostre tavole. Morso dopo morso, evocano il ricordo di calde giornate estive e notti fresche, del duro lavoro dei contadini e dei ritrovati della tecnologia moderna. E storie e leggende come quelle di cui sopra. ■



# Bad Verdins

## E LE SUE ACQUE CURATIVE

TESTO Roswitha Schwiabacher  
FOTO Julia Staschitz,  
Associazione per la cultura e la tutela del paese di Seena



La trattoria Bad Verdins dall'esterno.  
 "... oggi di proprietà della famiglia  
 Egger".

Tradizione e modernità: così si presenta  
 la trattoria ai buongustai.

"Libro del museo" – Associazione per la  
 cultura e la tutela del paese di Scena.

# ins



**La fede dell'uomo nel potere curativo dell'acqua ha radici antiche. Già nel Medioevo i bagni erano una pratica popolare. Il wellness, dunque, non è un'invenzione moderna? Ma neanche per sogno! Anche se in forme diverse da quelle odierne, in Tirolo esisteva già secoli fa. Ad esempio come Bauernbadl ('bagno contadino') per curare acciacchi vari in epoca medievale. È all'inizio del XIX secolo, però, che bagni e terme vengono in auge – anche a Verdins, presso Scena.**

Le origini dei bagni a Verdins si perdono nella notte dei tempi. Il nome stesso della località deriva dalla denominazione originale Vridins, interpretabile come 'sorgente' e 'acque impetuose'. Come si dice in questi casi? Nomen omen.

Facciamo un salto indietro nel tempo. Nelle viscere della montagna, e più di preciso del versante nord-est, l'acqua si arricchisce dei minerali della roccia per poi sgorgare non lontano dal centro del borgo. Viaggiamo ora al 1837. L'acqua viene sottoposta ad analisi e il risultato è sorprendente: la sorgente proveniente dal suolo ricco di gneis e fillade contiene carbonato di ossido di ferro, cloruro di sodio, carbonato di sodio e carbonato di calcio. È stata appena scoperta la più importante sorgente ferruginosa al mondo, particolarmente efficace contro reumatismi, anemia e disturbi ginecologici.

Verdins diventa la meta del momento. Importanti signori e contadini benestanti dei dintorni, soprattutto di Merano, all'epoca già famosa come città di cura, si rifugiano quassù per sfuggire alla quotidianità, alle autorità e in special modo al caldo. Più avanti viene impiantato anche un servizio di autopostale che dal 15 giugno al 31 agosto fa la spola tra la stazione di Merano e Verdins.

La località ha l'onore di ricevere la visita anche di Sissi: per due volte, mentre soggiorna a Castel Trauttmansdorff per fare le cure nelle vicine terme, l'imperatrice si reca a Verdins non accompagnata, e in una lettera all'imperatore suo consorte racconta dell'amabile donna che le ha offerto dolci e buon vino.

## **Ai bagni per socializzare**

Chi frequenta i bagni non ha in mente solo la salute e la pulizia, ma anche la socializzazione e il divertimento – e per questo pro-

lunga la propria visita per giorni. Nella sala ci sono due file di vasche di legno, una per gli uomini, l'altra per le donne, separate solo da tende. Gli ospiti sono in forma, spensierati e di buon umore. I più, per lo meno. C'è chi gioca a carte e chi gioca a birilli nella pista al centro della piazza del paese. C'è chi cerca il ristoro del corpo con un'abbondante merenda e un buon bicchiere di vino e chi nutre l'anima nella vicina chiesa, in raccoglimento o recitando il rosario. I meranesi si portano dietro le lenzuola e pernottano nella canonica, ospiti del parroco.

I bagni di Verdins esercitano il loro fascino per almeno due secoli. Ancora nel 1930 esiste uno stabilimento a due piani con sette celle, collegato a una locanda ben gestita. Nel 2001, la sorgente ferruginosa viene interrata da un terremoto. In quel momento, scompare per sempre.

## **I bagni oggi: Bad Verdins**

Facciamo un balzo avanti nel tempo e collochiamoci nel presente. Oggi, Verdins è una piccola frazione di Scena con un centro ben curato e un carattere tuttora rurale. Molti turisti vi trovano pace e tranquillità. La meravigliosa area escursionistica all'ombra del Monte Cervina e del Monte Ivigna si trova a due passi e senza saperlo gli escursionisti seguono le orme della sorgente da tempo estinta. Ciò che resta dei bagni, un tempo così popolari, è una trattoria che ne conserva il nome. Un hotel nelle vicinanze offre un "bagno in acque ferruginose in una romantica grotta" e un "bagno di una notte d'estate con l'imperatrice Sissi". Meglio di niente.

L'epoca delle acque curative apparterrà anche al passato, ma il fascino e l'idillio del grazioso borgo di Verdins si mantengono intatti. ■

O

## Il pastore

TESTO *Sebastian Marseiler*  
FOTO *Franz Mair, Julia Staschitz*

“I pastori sono gente particolare”, si diceva una volta dalle nostre parti. Oggi, i pastori a tempo pieno si contano sulle dita di una mano. In Alto Adige, negli ultimi decenni l'allevamento di ovini ha subito un forte declino. Chi ha più il tempo di correre dietro ai lanosi e cocciuti animali? Ecco allora che risulta ancor più sorprendente se a dedicarsi alla pastorizia è un giovane. Come Franz Mair.







La professione e la vocazione di Franz sono senz'altro peculiari. E contrarie a ogni pronostico. In quanto nipote di un pioniere del turismo e albergatore di successo, sembrava destinato a una carriera nel settore turistico. E invece ha ceduto all'amore per le pecore. Il cui seme è stato forse piantato nel suo cuore quando era bambino e ogni anno riceveva in dono dal nonno su al maso Gsteier un agnellino, che diventava di sua esclusiva proprietà. Franz ha frequentato il liceo classico di Merano e dopo la maturità si è iscritto all'università di risorse naturali e scienze della vita applicate di Vienna. Ha fatto un primo tirocinio nel Burgenland meridionale, dove ha acquisito esperienza nel campo della transumanza. Poi ne ha svolto un altro, di natura diametralmente opposta, nel più grande allevamento di tori da ingrasso d'Europa, nella Germania orientale. Conseguita la laurea, è tornato a Scena e si è rimboccato le maniche. Ha preso a lavorare al maso Gsteier, occupandosi principalmente dell'allevamento delle pecore. Durante la pandemia, vi si è trasferito definitivamente.

## Dagli studi alle pecore

Il maso e albergo Gsteier si erge a 1.380 m s.l.m., in alto sopra la Val di Nova. Lassù, dalla primavera all'autunno il sole splende in cielo fino alle nove e mezza di sera, quando si decide a scomparire all'orizzonte dietro alle cime della Cresta Val d'Ultimo. E anche in inverno, mentre giù a valle sono da tempo calate le tenebre, il maso Gsteier è

**Questione di feeling. La vicinanza genera fiducia: Franz con una delle sue pecore.**



ancora immerso nella mite luce del sole. Poi, a marzo il primo verde inizia a tingere timidamente i prati scoscesi e le pecore si avventurano al pascolo con i loro agnellini – seguite a breve distanza dai camosci, che paiono avvicinarsi a fare quattro chiacchiere. La ruota del mulino gira in un moto senza inizio né fine e il mormorio dell'acqua sembra raccontare storie dei bei tempi andati. Le galline razzolano nel cortile, ogni tanto un maiale grugnisce nella stalla. Soprattutto all'ora della pappa. Nel complesso, l'insieme di osteria, stalla e fienile con la loro bellezza semplice e pulita e il casale con il tetto di scandole emanano una piacevole tranquillità.

“Com'è che il figlio di un albergatore diventa un allevatore di pecore?” Franz – sguardo aperto, tono e gesti posati – risponde con un sorriso: “Le pecore mi hanno sempre interessato, fin da quando venivo quassù con mio nonno da bambino”. Naturalmente, solo dell'allevamento di pecore non ci vive. Da quando suo fratello ha intrapreso la carriera di ricercatore accademico a Zurigo, Franz dà una mano al padre all'Hotel Hohenwart. Di fatto, si è formato in gestione alberghiera. La sua vita si svilupperà



lungo due percorsi: la gestione alberghiera e l'allevamento di pecore al maso Gsteier.

## Franz sa tutto sui suoi animali

È padrone di cento pecore alpine tirolesi, tra cui due arieti da riproduzione e 45 pecore, che partoriscono tre volte in due anni. La razza, di cui Franz intende conservare la purezza, si caratterizza per il classico vello bianco, ma in natura, si sa, non tutte le ciambelle escono col buco – e alcuni agnellini escono chiazzati. Franz ride. Da qualche anno, il gregge passa l'estate presso Riodeserto, in una laterale della Val Sarentino, alle spalle di Merano 2000. Prima, la trascorrevano sui pendii della Val Monastero, al confine con la Svizzera, e se ne occupava un anziano pastore di lunga esperienza. “Purtroppo nel frattempo Erich è andato in pensione”.

Poiché le giornate miti si protraggono spesso fino a novembre, il gregge viene per

lo più portato nella stalla solo in autunno inoltrato. Le pecore sono animali da pascolo, vogliono stare all'aperto... ma fuori si aggirano il lupo e l'orso.

## Grossi cani da pastore contro lupi e orsi

Proprio per questo, però, Franz ha due cani da pastore Maremmani grandi e forti, capaci di sfidare anche l'orso e il lupo in caso suppongano una minaccia per il gregge. Kira e Asa sono sorellastre, pesano la bellezza di 40 kg e (purtroppo) devono passare la maggior parte del tempo nel proprio recinto, perché vedono in tutto ciò che è estraneo una presenza sospetta, se non proprio ostile. “Sono animali indipendenti e testardi”, spiega Franz. Il padrone lo conoscono, per questo mentre gli si avvicina e gli parla, lo guardano quiete, scodinzolando

appena. Lasciarle libere sarebbe troppo pericoloso: di qui passano molti escursionisti che non saprebbero come comportarsi di fronte a un Maremmano, e ancor meno i cani che li accompagnano. I cani da pastore in genere si sentono parte del gregge, e ancor più Kira e Asa, che sono arrivate al maso da cucciolle. “Sia per loro che per le pecore, però, la convivenza all'inizio è stata una sfida”, racconta Franz. “Si può dire che siano cresciute insieme, ma il periodo di adattamento è durato un anno!” Ci si può facilmente immaginare lo sguardo diffidente di mamma pecora. Per il momento, di lupi e orsi non si è vista traccia nei dintorni. Non osano avvicinarsi. “Mi è capitato giusto un paio di notti di sentire un ululato in lontananza”. L'odore dei due grossi cani da guardia tiene lontane anche martore e volpi, per la pace e la tranquillità di polli e galline. Alla nascita di un agnellino i due cani sono sempre presenti. Leccano il piccolo ancora bagnato davanti agli occhi della madre, da parte sua ben poco entusiasta, e mangiano la placenta. È una sorta di unione carnale, un intenso assorbimento dell'odore del gregge. “Mangiano anche gli agnellini nati morti”, puntualizza Franz. “Fanno pulizia, per così



tradizionalmente usate per la preparazione di piatti tipici quali il Beuschel. Anche in questo caso si tratta di una questione etica.

Capita che si crei un rapporto speciale con l'uno o con l'altro animale? Franz sorride: "Sì, sì! A volte, quando una madre rifiuta il suo piccolo – spesso è il secondo –, lo nutro io con il biberon. È un lavoraccio, perché la pecora va munta manualmente

ogni tre o quattro ore. Ma ci tengo a che tutti i miei animali se la cavino. L'agnellino, poi, diventa particolarmente affettuoso e mi segue ovunque".

Franz ama i suoi animali. Il rispetto per le sue pecore è evidente: "Si può imparare molto dalle pecore. Sono animali tranquilli, sereni. E autosufficienti". Un esempio da seguire. ■



dire, perché i predatori non vengano attirati dal facile banchetto".

## Lana per il lanificio

Due volte l'anno le pecore vengono tosate e la lana viene portata al lanificio di Ultimo. Se fosse solo per la vendita di lana, l'allevamento di pecore non sarebbe affatto redditizio. La concorrenza d'oltremare è troppo forte. Merita, invece, per la produzione di carne. Gli agnelli maschi vengono macellati all'età di sei mesi con un peso vivo di 40-45 kg; le femmine crescono un po' più lentamente. Si ha grande cura che la macellazione avvenga in condizioni di stress minimo per gli animali. Sia per ragioni etiche che di qualità: la carne della pecora macellata senza stress è migliore. Dalla carne degli animali giovani si elabora prosciutto di pecora, da quella dei capi più vecchi si ottengono insaccati. Ad essere commercializzati non sono solo i tagli nobili: le parti meno ricercate vengono sfruttate per l'elaborazione di hamburger e le interiora vengono



In alto a sinistra: **Un angolo di paradiso. Le pecore con i loro agnellini trascorrono l'estate al maso Gsteier. Qui, nella bella stagione il sole non tramonta fino a tarda sera.**

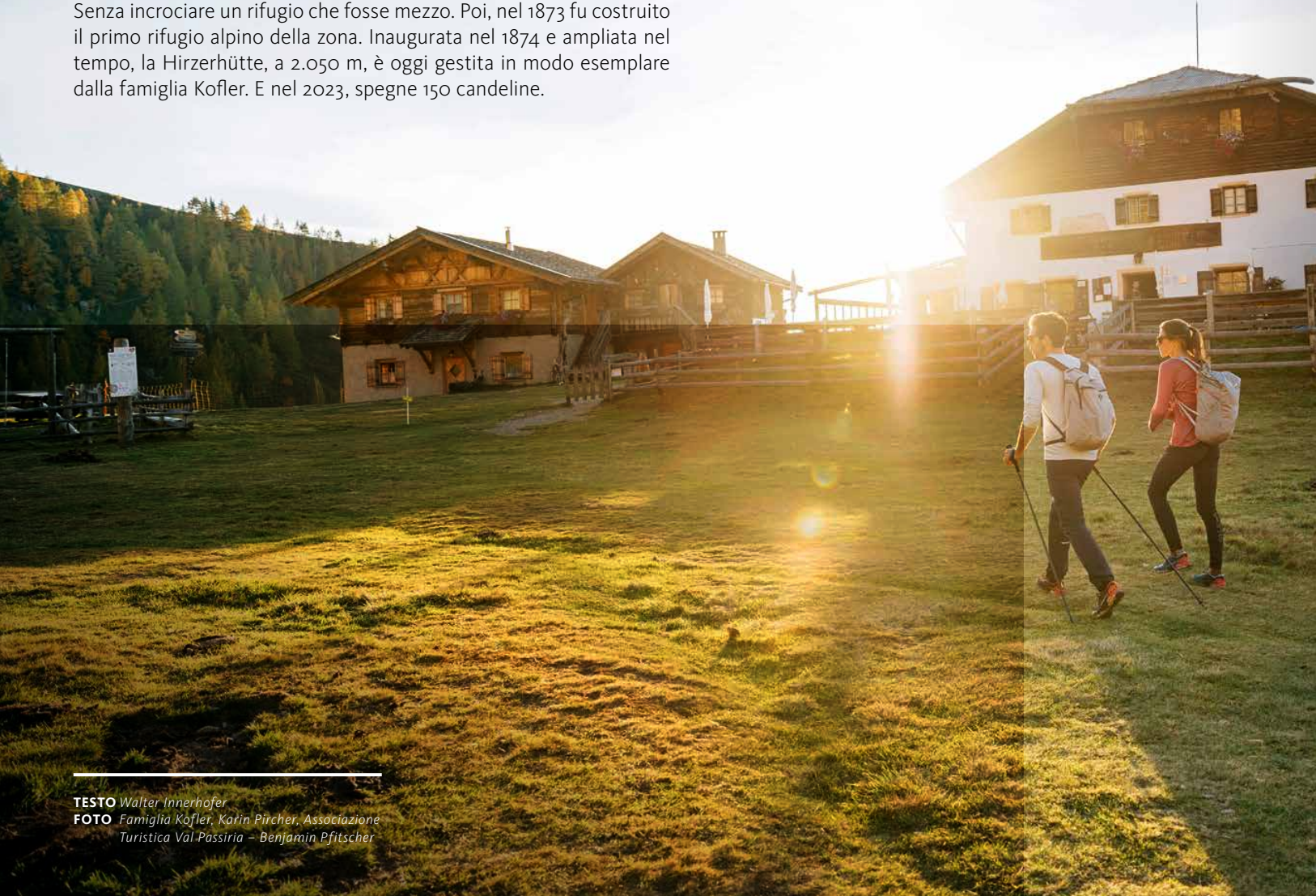
Sinistra: **La "famiglia" innanzitutto: i due cani da pastore si sentono parte del gregge e sarebbero pronti a tutto pur di difenderlo.**

In alto a destra: **Restaurato con cura, il casale vive al ritmo tranquillo dei tempi passati. Il fienile conserva una collezione di vecchi attrezzi agricoli.**

Sopra: **Sembra di sentire le parole della Bibbia: "Le mie pecore ascoltano la mia voce e io le conosco ed esse mi seguono". La mia voce – e il mio odore.**

## IL RIFUGIO HIRZERHÜTTE SPEGNE 150 CANDELINE

Erano giovani e intrepidi. Abbastanza da affrontare, già un secolo e mezzo fa, l'ardua ascesa alla cima più alta delle Alpi Sarentine, la Punta Cervina (a quota 2.781 m). Partivano da Merano (350 m) alle 4 del mattino, attraversavano Scena, Verdins e Talle e salivano su fino alla malga Gampen (2.050 m). A questo punto, avevano già alle spalle 6-7 ore di cammino e un dislivello di 1.700 m. E dalla vetta li separavano ancora 2-3 ore e altri 750 m. In tutto, salivano 2.431 m – e poi riscendevano. Senza incrociare un rifugio che fosse mezzo. Poi, nel 1873 fu costruito il primo rifugio alpino della zona. Inaugurata nel 1874 e ampliata nel tempo, la Hirzerhütte, a 2.050 m, è oggi gestita in modo esemplare dalla famiglia Kofler. E nel 2023, spegne 150 candeline.



**TESTO** Walter Innerhofer  
**FOTO** Famiglia Kofler, Karin Pircher, Associazione  
Turistica Val Passiria – Benjamin Pfitscher

In tanti hanno trovato riparo alla Hirzerhütte da quando fu eretta in quel lontano 1873. Per altro, ci si soffermi a pensare: oggi, quando si costruisce una casa, si usano escavatrici e betoniere, ma 150 anni fa si faceva tutto a mano, con picconi, pale e carriole. Oggi, dal cantiere entrano ed escono camion carichi di materiale; all'epoca, salvo la pietra e l'argilla, disponibili sul posto, bisognava portare tutto dalla valle su a 2.050 m di altitudine con mezzi trainati da bestie o dentro a gerle caricate in spalla. Costruire un rifugio come la Hirzerhütte, per quanto di modeste dimensioni, non fu un'impresa facile.

Nel 1869, fu fondato a Monaco di Baviera il club alpino tedesco (Deutscher Alpenverein, DAV) con 17 sezioni, tra cui Bolzano e Villabassa. L'anno dopo, fu la volta della sezione di Merano. Nel 1873, il DAV si unì al club alpino austriaco (Österreichischer Alpenverein, ÖAV) andando a formare il DuÖAV. Tre anni dopo la sua fondazione, la sezione di Merano acquistò un terreno di 15 tese (1 tesa = ca. 3,5 m<sup>2</sup>) sulla malga Gampen sopra Talle, e Franz, conte di Merano, figlio dell'arciduca Giovanni, donò 300 fiorini (oggi ca. 4.000-5.000 euro)

### Costruito nel 1873 dalla sezione di Merano del club alpino austro-tedesco

per la costruzione del rifugio, un massiccio edificio in pietra con il tetto di scandole. Il 5 luglio 1874, fu inaugurata con grande clamore la Hirzerhütte, con otto materassi, un focolare e un fienile nel sottotetto. Dal 1877 si cominciò a tenere un registro dei pernottamenti: quell'anno furono 35. Evidentemente, i più non si fermavano. Nel 1900, Josef Kofler, contadino di Talle, ampliò la propria baita, che sorgeva poco distante, e la convertì in una locanda. Ancora una volta il tutto avvenne senza strade e con molto olio di go-

ciò a tenere un registro dei pernottamenti: quell'anno furono 35. Evidentemente, i più non si fermavano. Nel 1900, Josef Kofler, contadino di Talle, ampliò la propria baita, che sorgeva poco distante, e la convertì in una locanda. Ancora una volta il tutto avvenne senza strade e con molto olio di go-



**Inaugurazione della Hirzerhütte  
il 5 luglio 1874**

mito. Anche gli abiti, d'altro canto, erano in buona parte fatti a mano: le scarpe di cuoio chiodate, le calze di lana lavorate a maglia, la giacca di lana tipica della Val Sarentino, la casacca di loden. Si era ancora lontani dall'abbigliamento funzionale dei giorni nostri. Del tutto identiche, però, dovevano essere l'emozione e la gioia di trovarsi in montagna. E alcune delle canzoni di quel periodo si cantano ancora oggi.

Per qualche tempo, tuttavia, ogni canto tacque. Dopo la fine della Prima guerra mondiale, l'Italia annesse l'Alto Adige e nel 1923 la Hirzerhütte fu espropriata dal regime fascista e consegnata al CAI. Ribattezzata

Rifugio Punta Cervina, recuperò il proprio nome originale solo con il nuovo proprietario. La struttura deve il nome all'Hirzer (in italiano Punta Cervina), la vetta più alta delle Alpi Sarentine, raggiungibile dal rifugio in poco meno di tre ore. Secondo Johannes Ortner (esperto di toponimi di Merano), il nome stesso risale alla parola hirz, alto tedesco antico per 'cervo'.

Nel 1945, il figlio di Josef Kofler (Josef anche lui ma chiamato da tutti Tallner Josl) riacquistò con grande sforzo la Hirzerhütte dal CAI per circa 30.000 lire. Da allora, il rifugio è di proprietà privata della famiglia Kofler, che lo gestisce insieme alla locanda.

A Tallner Josl seguì il figlio Karl, che nel 2002 ha passato il testimone al figlio Franz e alla sua famiglia. La moglie Edith e i due figli Patrick e Sabrina gli sono accanto nel lavoro quotidiano. Con un recente nuovo ingaggio: nel 2021 è nata Jana, la beniamina di casa Kofler.

Tanti sono gli escursionisti che ogni estate trovano vitto e alloggio alla Hirzerhütte. Più d'uno vi fa tappa nel suo percorso lungo il sentiero europeo E5 e alcuni sono diventati ospiti regolari. Non c'è che dire: le ragioni per festeggiare in grande stile il 150° anniversario del rifugio non mancano di certo. ■



Slow fashion  
made in Scena

# Un debole per i tessuti

TESTO *Jessica Thalhammer*  
FOTO *Julia Staschitz, René Gamper*

Dovevano diventare tende e tovaglie, ma Isabella Hofer preferisce farne gonne e vestiti. Capi di una collezione composta interamente da pezzi unici, acquistabili presso il Landpalais Goyenhof, di proprietà della famiglia, a Scena. La materia prima proviene dall'Italia, dall'Austria o dalla Germania – perché per i tessuti pregiati la creatrice di rock.verliebt ha una vera passione.

L'amore per le gonne Isabella Hofer ce l'ha nel cuore fin da bambina. Non ha un solo ricordo della nonna, e pochissimi della madre, con indosso i pantaloni. Ma la griffe rock.verliebt (traducibile in 'amore per le gonne') non è solo un omaggio alla cara nonna: è un esempio emblematico di empowerment femminile intergenerazionale. Perché è stata la figlia Anna a ispirare Isabella a creare il marchio nel 2018. Studentessa di design, ne ha visto tutto il potenziale: "Ti piace portare la gonna e fai sempre un figurone agli occhi delle amiche – se non è amore per le gonne questo!"

46 anni, madre di due figli, originaria di Scena. E da sempre appassionata di moda. "Ho imparato a cucire all'istituto tecnico femminile di Merano e già allora mi facevo le mie gonne. Poi alcune amiche hanno cominciato a chiedermi di farne per loro e la storia è andata avanti", racconta Isabella. Non c'è da stupirsi, perché con i loro orli aperti e le cimose a vista o sfrangiate, i suoi modelli infrangono più di una regola della sartoria classica e rivelano coraggio e spirito di innovazione.

## “Tessuti, tessuti, tessuti”

Al centro del suo universo creativo, tuttavia, la stilista pone senza mezzi termini stoffe e tessuti. Quando non è impegnata insieme al marito a prendersi cura degli ospiti del Landpalais Goyenhof, il residence di proprietà della famiglia, si dedica alla ricerca di nuovi materiali in fiere di mobili, mercatini delle pulci e negozi di tessuti. Quanto più insoliti sono per la confezione di abiti, meglio è: "È così che è nata, ad esempio, la gonna ricavata dal grembiule blu. Ho preso il cotone color indaco del tipico abito da lavoro dei contadini altoatesini e ne ho fatto un pezzo unico con un drappeggio in vita". E ha realizzato anche abiti in pizzo per tovaglie o in taffetà per tende.

Ovviamente, quasi tutti i modelli portano i nomi delle donne della famiglia: NOTBURGA (la nonna) è dotata di elastico, MARIA (la zia) è un'elegante gonna a portafoglio e l'abito svasato FRIEDA (un'altra zia) fa la sua bella figura non solo addosso alla figlia ventunenne di Isabella. E la praticità non è seconda all'estetica: "Pressoché tutti i miei capi hanno le tasche e per gran parte dei modelli la taglia è indifferente". E infatti, basta che le clienti diano informazioni minime sulle proprie misure, poi ci pensa la stilista a personalizzare tessuto, lunghezza e vestibilità. Isabella acquista tutto il necessario per il cucito presso una merceria locale e dà massima priorità alla qualità e alla sostenibilità. "Le stoffe per tovaglie e tende non richiedono particolari cure, sono robuste e resistenti – ma soprattutto sono durevoli e senza tempo". I modelli sono altrettanto versatili: i capi di Isabella sono perfetti per la vita quotidiana e le vacanze non meno che per feste e ricevimenti.

E così, grazie a Instagram, i fan di rock.verliebt arrivano da tutta Europa per arricchire il proprio guardaroba con le gonne, gli abiti, i pantaloni e le camicette di Isabella. Lei, però, desidera che il suo prodotto resti di nicchia: per il momento, l'unico partner commerciale è Oberrauch Zitt, con i suoi negozi in Alto Adige. Recarsi direttamente all'atelier (solo su appuntamento), a ogni modo, ha un fascino ben diverso. "Per fortuna, ai nostri ospiti non dispiace sentire di tanto in tanto il ticchettio della macchina da cucire". ■



## Buono a sapersi

A seconda del materiale, i prezzi delle gonne di Isabella partono da 180 € per i modelli estivi e 240 € per i modelli invernali.

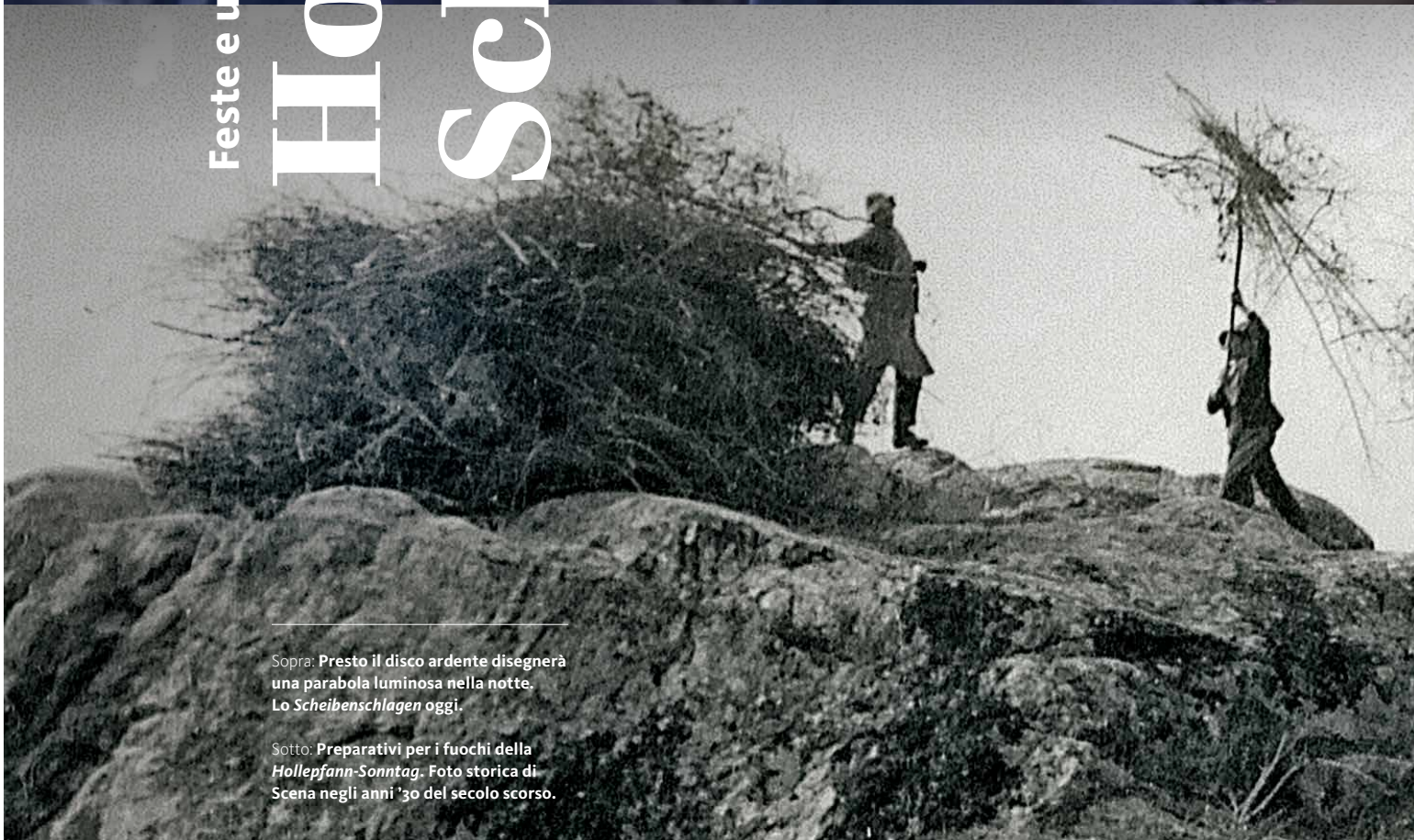
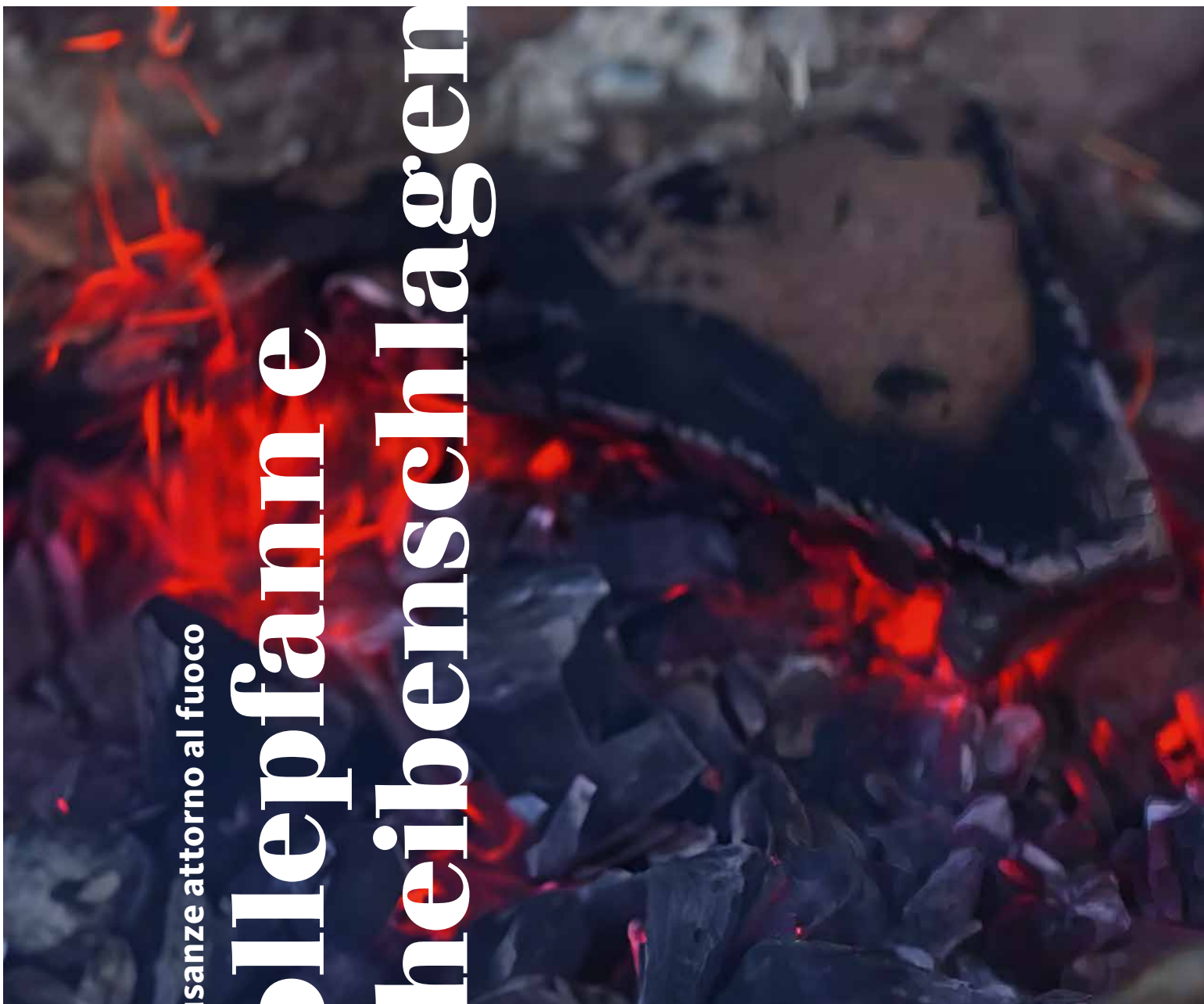
[www.instagram.com/rock.verliebt](http://www.instagram.com/rock.verliebt)

Feste e usanze attorno al fuoco

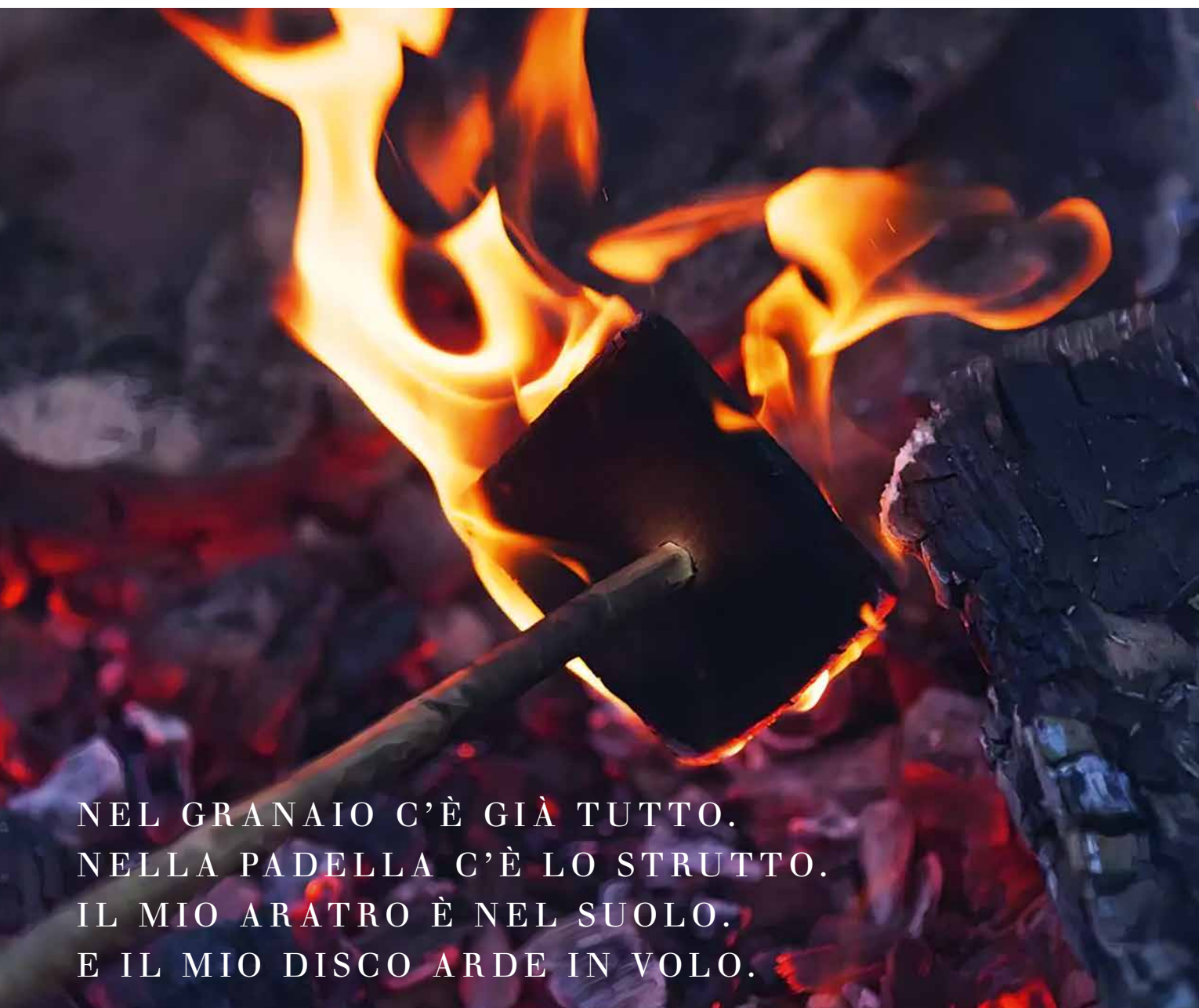
# Hollepfanne Scheibenschlagen

Sopra: Presto il disco ardente disegnerà una parabola luminosa nella notte. Lo Scheibenschlagen oggi.

Sotto: Preparativi per i fuochi della Hollepfann-Sonntag. Foto storica di Scena negli anni '30 del secolo scorso.









**I tradizionali fuochi accesi la prima domenica di Quaresima rappresentano una grande festa per i giovani del posto. E un richiamo per i forestieri curiosi. In passato, l'usanza si è tenacemente sottratta al controllo ecclesiastico e oggi si oppone strenuamente alla strumentalizzazione dei media. Lancio dei dischi ardenti ai piedi del Tartscher Pichl.**

**TESTO** Walter Innerhofer  
**FOTO** Arthur Scheler, IDM Alto Adige –  
 Frieder Blickle, Thomas Egger

È la filastrocca – mista a grido di giubilo e formula magica – che risuona nell'aria in Val Venosta in occasione dello Scheibenschlagen (il lancio dei dischi ardenti) la prima domenica di Quaresima, nota da queste parti come *Hollepfann-Sonntag*. Con questo antico rituale, si vuole scacciare l'inverno e invocare la primavera e la fertilità che la contraddistinguono. Ancora oggi, l'anno della popolazione rurale è scandito da arcaiche usanze legate al fuoco, di cui l'*Hollepfann-Sonntag* è senz'altro una delle più note.

## Voglia di luce e calore

Anche questa volta è stato proprio lungo, l'inverno. Freddo e buio. La neve ci ha regalato tanta gioia, è vero, ma alle cinque del pomeriggio era già sera e per due terzi della giornata dovevamo andare avanti a luce artificiale. A ragione abbiamo tirato un sospiro di sollievo quando il 2 febbraio, il giorno della Candelora, abbiamo guadagnato un'ora di luce. E siamo stati ben felici di regalarci fiori il giorno di San Valentino, il 14 febbraio, e portare nelle nostre vite una nota di colore. Ma la nostra voglia di veder nuovamente brillare il sole e prosperare la natura è ben poca cosa rispetto all'impellente desiderio dei nostri antenati. All'epoca era una questione di sopravvivenza. Già alla fine di gennaio la catasta di legna da ardere rasentava il suolo, la riserva di fieno era agli sgoccioli, la farina nel cassone e le patate

giù in cantina ai minimi termini e la cera per le candele e l'olio per le lampade stavano tirando gli ultimi.

Per questo, da sempre esistono rituali volti a scacciare l'inverno e a dare il benvenuto alla primavera, e non è un caso che in molti di essi abbia una parte importante il fuoco. I nostri antenati credevano profondamente nella forza della natura, e non avevano poi tutti i torti, se si pensa all'attuale cambiamento climatico. Invocavano la ripresa della fertilità dei campi e dei prati con fuochi sacrificali – espressione di una primitiva superstizione, certo, ma non senza fondamento!

## Usanze legate al fuoco

Tra le tradizioni più antiche ci sono i fuochi della cosiddetta *Hollepfann-Sonntag*, la prima domenica di Quaresima, successiva al mercoledì delle Ceneri. Soprattutto in Val Venosta, nell'area di Merano e nelle valli circostanti, in questo giorno vengono accesi fuochi visibili a chilometri di distanza. Simbolicamente la vittoria sull'inverno.

In occasione del solstizio d'estate, ossia il 21 giugno, ardono invece i fuochi di San Giovanni. Mentre qualche giorno prima, all'inizio del mese, si celebra la domenica del Sacro Cuore con fuochi che commemorano l'alleanza dei tirolesi con il Sacro

Cuore di Gesù di fronte alla minaccia della guerra nel 1796/97.

Il fuoco è il protagonista anche di un altro antico culto praticato ancora oggi a Talle la settimana di Pasqua. I contadini si recano all'ingresso della chiesa per accendere con il fuoco pasquale appena consacrato fino a cinque picchetti di legno ben appuntiti. Perché? "Questo legno si mette poi per terra nel prato, nel campo, nel giardino e nel bosco e lì rimane finché non marcisce". Va bene, ma perché? "Così poi sui prati, nei campi e nel giardino cresce tutto meglio. Lo dicevano sempre anche i nostri nonni. In più, il legno consacrato protegge dal maltempo, dai fulmini e dalla grandine e tiene lontani gli insetti nocivi". Gli anziani ricordano ancora che anni fa anche a Scena si usava accendere rami secchi di vite con il fuoco pasquale per poi portarli nei campi.

## Hollepfann

Nei giorni che precedono la prima domenica di Quaresima, i rappresentanti dell'Unione giovani agricoltori di Scena si riuniscono per preparare i fuochi della *Hollepfann-Sonntag* – o *Houlerpfänn-Sunntig*, in dialetto locale. Ci vogliono sterpi da ardere, abbondanti vettovalgie e tanto buon umore. E poi bisogna stabilire il luogo, una novità dei tempi recenti visto che fino a qualche decennio fa c'erano posti fissi dedicati a questo rituale. La scelta cade sul prato del contadino che durante



l'inverno ha accumulato sterpaglia in quantità e che può mettere a disposizione un sito idoneo ad accendere il falò. E se possiede un'ampia cantina, tanto meglio, perché dopo aver acceso il fuoco, la festa continua a suon di piatti tipici e buon vino. Detto tutto questo, ha ben poco senso chiedersi perché l'usanza della *Hollepfann-Sonntag* esista ancora oggi. "Perché è tradizione... Perché è divertente... Perché solo in questo giorno è permesso bruciare apertamente le sterpaglie..."

## Luoghi dedicati

Come dicevamo, fino agli anni '70 a Scena c'erano posti fissi in cui di volta in volta venivano accesi i fuochi della *Hollepfann-Sonntag*. Il più importante era il *Mitterplätte*, un vecchio pascolo che ogni anno si riempiva di rovi da sradicare e ben visibile da lontano. Probabilmente, già in tempi antichi vi si erano accesi fuochi, magari per roghi votivi. Insomma, era un centro di energia vitale. Agli inizi degli anni '70, tuttavia, vi è stata costruita la piscina scoperta. Da allora, a Scena i fuochi della *Hollepfann-Sonntag* vengono

appiccati ogni anno in un luogo diverso. Si è persa la tradizione di accenderli in siti classici come il Locher-Tanzboden, il Pluner Pichl e l'Engl-Pichl-Knott, o nei cosiddetti Thurner Acker, nella frazione di Tschivon.

## Ma perché il nome Hollepfann?

Hans Fink, famoso studioso della realtà e del folclore locale originario di Bressanone, scrive nel suo libro *Verzaubertes Land – Volkskult und Ahnenbrauch in Südtirol* (Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Vienna 1983, p. 29): "*Hollepfann* è una parola strana. Pare derivi dal gotico *haila fona*, ossia *heilsames Feuer* ('fuoco curativo')".

I Goti erano un popolo germanico che, guidato dal re Teodorico, nel 488 d.C. partì alla conquista di ampi territori della penisola italiana dopo la caduta dell'Impero romano. Noi lo conosciamo col nome di Teoderico da Verona e nel nostro immaginario è legato alla figura di Laurino, re dei nani e signore del Catinaccio. La fontana di Re Laurino in Piazza Silvius Magnago a Bolzano ricorda, appunto, la leggenda della sottomissione del mitico re da parte di Teodorico.

Fink, dunque, rimanda a un tempo antico in cui il legame dell'uomo con la natura era ancora così profondo da far credere ai nostri antenati che fosse possibile controllare l'inverno, la primavera e il sole con "fuochi curativi": **Hol(I)epfann – haila fona – heilsames Feuer!** ■



Oggi come un tempo, la danza e il crepitio del fuoco al crepuscolo evocano antichi rituali e arcane magie. Esercitano un fascino cui noi, figli dei tempi moderni, non possiamo sottrarci.

In passato, ci si ponevano meno limiti nel consumo di vino. Anzi, ubriacarsi era parte del rito. I nostri antenati, i Reti, credevano, di fatto, che l'ebbrezza avvicinasse agli dei.

# La pallamano? Un gioco da ragazze!



TESTO Roswitha Schvienbacher  
FOTO Elke Niederwieser, club pallamano Scena

Da queste parti, se c'è uno sport con la palla particolarmente amato è la pallamano. O handball, che dir si voglia. A Scena ci si gioca dal 1985. Oggi, il club ha all'attivo circa settanta giocatrici.



Sinistra: **Melissa Pichler** in azione.

Destra: **Monika Prünster** e **Andrea Eder**, due giocatrici di Scena, hanno conquistato grandi successi.

Sotto: **Campionesse d'Italia: Christian Pircher** ha di che essere orgoglioso della sua U13.

Tutto è iniziato alle medie di Merano. Poiché a Scena c'erano solo le elementari, fino agli anni '80 per frequentare la scuola secondaria di primo grado i ragazzi tra gli 11 e i 14 anni dovevano recarsi giù in città. Lì, la pallamano andava per la maggiore, tutto merito di un allenatore impegnato ed entusiasta. Ben presto, alcuni ragazzi di Scena dimostrarono di avere talento da vendere e portarono la pallamano in paese. Il salto fu breve: nel 1985 fu fondato un club e le prime vittorie non si fecero attendere.

## ... senza Christian non si va da nessuna parte

Tra i talenti della prima ora c'era Christian Pircher, dal 1997 presidente del club. Chri-

stian vive per la pallamano, la sua più grande passione. Oggi, allena la squadra U13 e si occupa di assolutamente tutto: gestisce, organizza, accompagna le ragazze a ogni singola partita. Nel luglio 2023, le porta a Riccione per il campionato nazionale. Spiaggia al mattino, partite nel pomeriggio. Con Christian ci sta tutto. E la ricompensa arriva puntuale: lui e le ragazze tornano a casa con il titolo in tasca. Le ragazze di Scena campionesse d'Italia. Congratulazioni! E tanto di cappello, Christian!

## ... giocatrici al sorpasso

All'inizio, a Scena la pallamano è prerogativa degli uomini. Tempo qualche anno ed

entrano in gioco i ragazzi. Ma ecco che le sorelle dei giocatori scoprono che anche il gentil sesso se la cava bene a pallamano. Ma guarda un po'! Il sorpasso è cosa fatta. Da questo momento, la pallamano a Scena è una cosa da ragazze. Nei gruppi di gioco e fino alla categoria U9 "possono" partecipare anche i maschi, poi però basta – scherzano le giocatrici. I pochi ragazzi che vogliono andare avanti entrano nei club di Merano.

## ... modello e fiore all'occhiello

I piccoli prendono contatto con la pallamano nei gruppi di gioco e si fanno strada dall'U9 attraverso l'U11, U13, U15, U17 fino alla categoria seniores. Gli allenamenti si svolgono nella palestra della scuola media di Scena e alle volte nelle palestre dei dintorni di Merano. Le partite in casa non si giocano in paese ma in città, perché la palestra di Scena, purtroppo, è troppo piccola.

Vero e proprio modello per le ragazze è Monika Prünster. Cresciuta nell'ASC Schenna, si è guadagnata un posto nella nazionale italiana nel ruolo di portiere.

## ... migliori amiche

La squadra si allena tre volte alla settimana. Una bella fatica, no? Macché! – reagiscono all'unisono. Ci si diverte un sacco e ci si abitua in fretta. Divertirsi è una priorità, ma chi scende in campo vuole anche vincere. E allora bisogna allenarsi. Cosa che fanno tutte con grande serietà. Sono tutte ragazze educate, gentili e modeste. Parlano di palleggio e difesa, passaggi, prese e tiri al volo. Si rabbuiano quando il discorso cade su falli e lesioni, come contusioni costali, slogature, sbucciature e abrasioni. Una delle giocatrici più giovani mi istruisce su alcune regole fondamentali: i capelli lunghi vanno legati e i gioielli restano fuori dal campo. E mi rivela un segreto: le grandi giocatrici si attaccano a una scarpa un nastro adesivo con della colla. Ci strofinano sopra le mani per migliorare la presa della palla. Ma, per favore, non ditelo a nessuno.

Quando gli chiedo cosa amino di più della pallamano, sono tutte d'accordo: stare insieme, essere migliori amiche. Si conoscono fin da piccole. La pallamano è uno sport di squadra (femminile). Promuove lo spirito di squadra, la lealtà, il rispetto, la tolleranza, l'equità e la capacità di gestire i conflitti. Prima di ogni partita, formano un cerchio e gridano in coro: 1-2-3, una squadra – uno scopo! ■



# Un legame forte

TESTO *Sebastian Marseller*  
FOTO *Franz Innerhofer, Helmuth Rier, Patrick Schwienbacher*

Lungimiranza visionaria e sano senso del possibile: sono questi i tratti caratteristici dell'operato di Franz Innerhofer, per oltre 45 anni alla guida dell'Associazione turistica Scena. Franz ha saputo circondarsi di un team forte, coinvolgere nello sviluppo turistico del paese tutti gli attori importanti, comprese le associazioni e le organizzazioni, e promuovere la cooperazione tra turismo e agricoltura. Insieme ai suoi presidenti, ha realizzato progetti proiettati nel futuro. Per molti versi, Scena è divenuta pioniera del management turistico. Franz non ha mai temuto le sfide e la fortuna, si sa, arride agli audaci: se oggi Scena è una destinazione turistica di successo è in gran parte merito suo.



**E ora chi si occupa del maso?** Mentre si dirigono verso la chiesa per la messa domenicale, Bernhard e Franz parlano del futuro. Il presente è segnato dall'assenza del padre. Sepp, noto attivista sudtirolese a favore dell'autodeterminazione del Sud Tirolo, è stato condannato a sette anni di carcere – di cui alla fine ne sconta tre, dal 1961 al 1964, a Trento e Milano. Sono anni duri per la famiglia, in particolare per la madre, rimasta sola con i figli minorenni. Ma lo sono anche per i due fratelli, che devono rimboccarsi le maniche e fare la loro parte nel maso, in malga e durante la fienagione. Per dirla con le sue parole, in questo periodo Franz “impara a lavorare”, un’esperienza che lo accompagnerà per tutta la vita. ■



Franz Innerhofer nella penultima fila a sinistra. Negli eventi ufficiali, la cravatta era d'obbligo.

**A scuola dai preti.** Gli anni delle medie Franz li trascorre con i padri agostiniani all'Abbazia di Novacella, non lontano da Bressanone. Appena undicenne, per i primi mesi soffre molto la nostalgia di casa. Nel complesso, però, questi tre anni si rivelano un'importante scuola di vita. Franz impara a imporsi o ad andare d'accordo con chi è più forte di lui, scopre quanto sia importante

conoscere l'animo umano e apprende, a denti stretti, le regole “dell'ordine e della disciplina”. Nel poco tempo libero che gli è concesso, si rifugia nello sport, soprattutto nel calcio. Come portiere, si guadagna il rispetto dei ragazzi più grandi. La scuola in sé ha un livello alto, il che suppone un gran vantaggio quando Franz passa alle superiori. ■



**Gli “anni selvaggi”.** Dopo il collegio, Franz frequenta la scuola commerciale di Merano. Il movimento giovanile che da tempo scuote il mondo è da poco arrivato anche in Alto Adige. Franz rientra da un viaggio studio in Inghilterra con fare ribelle e capelli lunghi. Il tempo libero lo dedica allo sport: calcio, pallavolo, tennis e persino partite improvvisate di minigolf durante la pausa pranzo. La squadra di basket della scuola commerciale vince per la prima volta i campionati studenteschi di Merano come squadra di lingua tedesca. Ecco una foto dei campioni, con Franz in prima fila sulla destra. ■

**Salutare è buona educazione.** Nelle aree rurali dell’Alto Adige, il turismo è cresciuto grazie al rapporto personale instauratosi tra gli ospiti e gli anfitrioni. A Scena, i genitori insegnavano ai figli a salutare sempre gli ospiti con gentilezza. E così faceva ogni piccino, con un allegro “Grüß Gott” (‘Buondi’) – come oggi ricorda l’installazione di benvenuto all’entrata del paese. Il turismo a Scena affonda le radici nella tradizione. La consuetudine di indossare il costume tipico ne è una chiara dimostrazione. Ecco una foto del primo team dell’associazione turistica con l’allora direttore dell’ufficio Walter Egger e Franz in fondo a sinistra. ■



**Obiettivi orientati al futuro.** “Ho avuto la grande fortuna di lavorare sempre con presidenti lungimiranti”, afferma Franz guardando indietro ai suoi 45 anni di servizio.

Nella foto lo vediamo, da sinistra a destra, con i presidenti Jakob Pichler, Hans Pichler †, Franz Mair †, Luis Kröll (ex-sindaco), Sepp Mair e Hansjörg Ainhauser. Manca l’attuale

Presidente Stefan Pfössl. Franz è riuscito a trasformare l’ente del turismo da macchina burocratica lenta e pesante a società di servizi moderna e dinamica. ■





**Ambasciatori dell'Alto Adige.** Qui vediamo il team dell'associazione turistica con la leggenda dell'alpinismo Reinhold Messner alla Fiera di Colonia nel 2009. L'evento "Scena dà il benvenuto ai suoi ospiti" ha visto la partecipazione di circa 40.000 persone in due giorni. È stata l'ultima di cinque edizioni del tipo, che hanno avuto un grande successo nel sottolineare il legame personale tra i padroni di casa e i loro ospiti. Il gran numero di clienti abituali lo dimostra. ■



**Con le spalle coperte.** È risaputo: dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna. Nel caso di Franz sono state ben tre, in posa in questa foto. Al centro la moglie, Ida; alla sua sinistra la figlia Rebecca, che vive a Roma; e a sinistra di Franz la figlia Patrizia, al timone dell'azienda di famiglia. Nel suo discorso di commiato nel marzo 2023, Franz ha ringraziato esplicitamente la sua famiglia per averlo sempre sostenuto e incoraggiato nei suoi progetti. ■



**Impegno e passione.** Il rally di auto d'epoca Südtirol Classic Schenna è frutto dell'infaticabile impegno e della profonda passione di Franz. Lanciato nel 1998, l'evento ha riscosso un enorme successo, tanto da essere più volte copiato, ma mai eguagliato. Il segreto sta nel concept: una "passerella" internazionale per auto dal fascino intramontabile che sfilano sulle strade panoramiche più belle dell'Alto Adige, con l'aggiunta di un ricco programma di eventi e della migliore arte culinaria. Nella foto, Franz con l'anima "classic" Tanja in una Bugatti B13 Brescia del 1922. ■

**Un addio addolcito da un sorriso.** Isabel Dialer, Miss Alto Adige 2023 originaria di Scena, alla cerimonia di commiato di Franz Innerhofer in marzo. Cosa si staranno dicendo? ■

# Il mio posticino preferito

FOTO Elisabeth Unterthurner, Hansjörg Ainhauser, Sieglinde Illmer Dosser

## Lenzeben sul Monte Scena

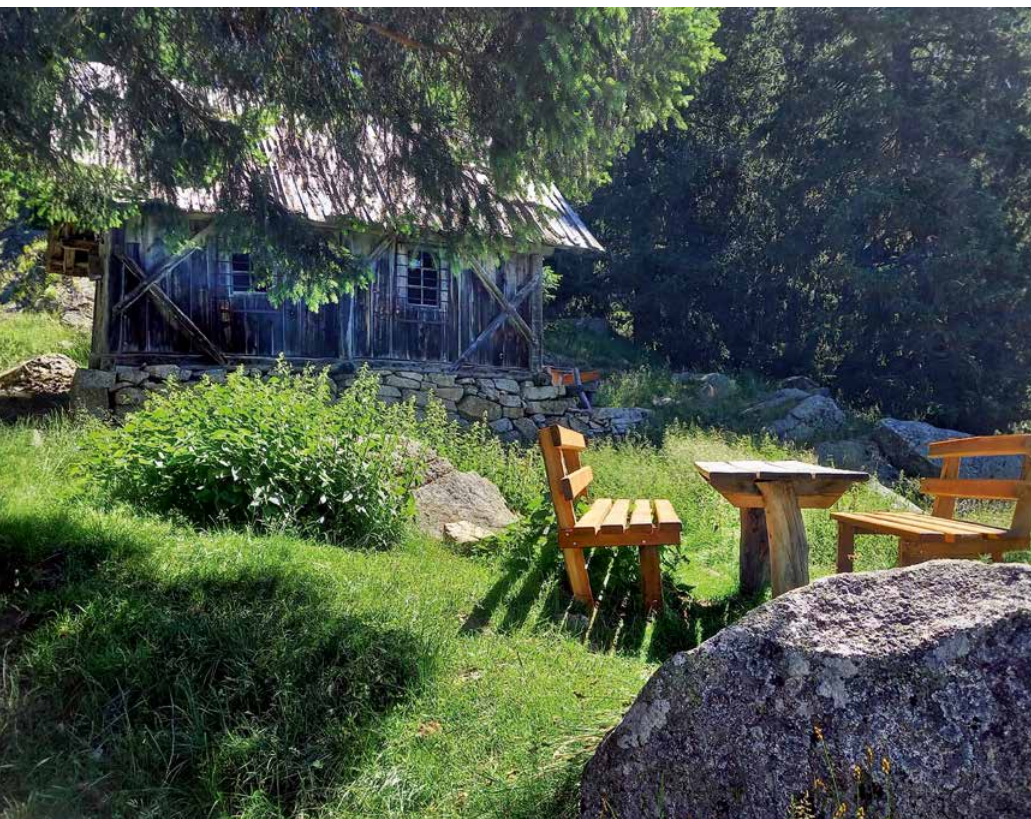
di Hansjörg Ainhauser (Family Hotel Gutenberg, albergatore)

È una piccola malga. Si chiama Lenzeben. E io ci ho lasciato il cuore. La si può raggiungere attraverso vari sentieri. Uno di questi parte dal rifugio Picco Ivigna e sale verso sud per una decina di minuti fino al cosiddetto *Halsl*, poi prosegue relativamente in piano fino a Lenzeben. Purtroppo la malga è ormai abbandonata e gli edifici in cui un tempo si viveva e lavorava sono in pieno degrado. Per fortuna, accanto alla baita è stato di recente installato un tavolo con delle panche. Una ragione di

più per soffermarsi in questo bel posticino. La vista spazia a sud verso Falzeben. Pecore e vitelli pascolano qui e là tra larici e abeti rossi. Ormai il paesaggio è dominato dai boschi, ma ci sono ancora aree aperte che rivelano il carattere originale della malga. Ogni volta che salgo a Lenzeben, penso a come dovesse essere trascorrere le estati quassù, dove ancora negli anni '70 bisognava fare arrivare l'acqua dal maso e albergo Gsteier a bordo di una semplice

teleferica per il trasporto di materiali. Di solito, prendo il "sentiero segreto" (non segnato) che porta dall'albergo alpino Egger direttamente a Lenzeben e, dopo una breve sosta presso la baita, salgo altri 150 m fino a un'ampia radura, che assomiglia a una conca. **Qui, sul versante opposto alla montagna, mi sdraio all'ombra di un abete rosso e il mio sguardo vaga verso la cima Lauwand. Ora posso davvero rilassarmi e staccare la spina.**

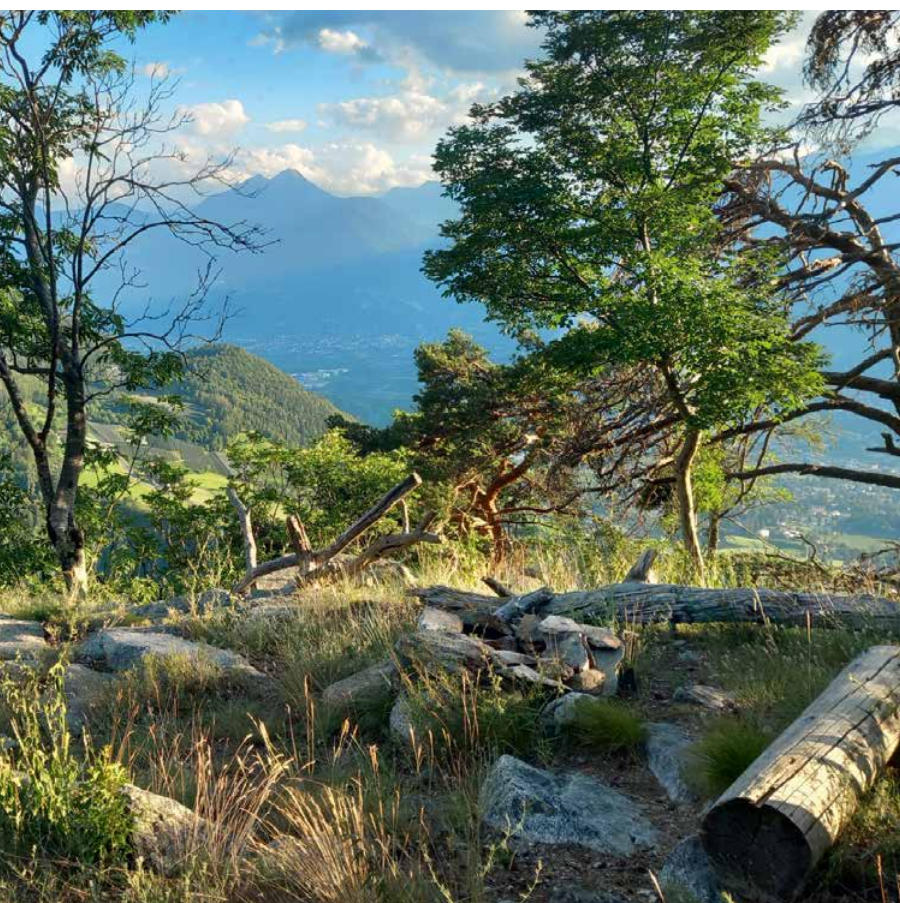
Quando ho voglia di stare fuori un po' più a lungo, vado a funghi o scalo la vetta secondaria della cima Lauwand. Poi, per rientrare a casa, o faccio a ritroso la via dell'andata o passo per il rifugio Picco Ivigna, che per noi di Scena ha un valore speciale: è l'emblema della nostra terra! ■



## Hochroast presso il Roppenschnobel

di Elisabeth Unterthurner (Walchhof, guida escursionistica)

Quando sento che qui in paese c'è troppa gente o troppa confusione, non sto a pensarci due volte. Mi infilo gli scarponcini da montagna, carico in spalla lo zaino con dentro una bottiglietta d'acqua e una mela e filo via.



Mi chiudo la porta di casa alle spalle e prendo il cammino che passa davanti al Torgglerhof. Arrivata in località Rodelstein, vado su dritta fino a San Giorgio. È una strada che conosco bene: un tempo la facevo tutti i giorni per andare a scuola. Supero il maso Locherhof, proseguo fino al *Hintern Florer*, continuo fino alla cappella e, oltrepassata la baita Salfgut, arrivo alla fontana dei trifogli. Qui una sosta è d'obbligo: cosa c'è di meglio di un rinfrescante sorso d'acqua sorgiva?

Alle sue spalle, si apre un piccolo sentiero. **Chi non è del posto non lo nota nemmeno, ma è proprio per questo che mi piace. È avvolto in un'aura di mistero.**

Ci sono percorsi che conquistano perché curati fin nei minimi dettagli e passeggiate che affascinano perché ampie e comode. Questo, invece, è uno stretto sentiero che si addentra nel bosco, tra larici, pini e abeti rossi, faggi e latifoglie. Tra gli uni e gli altri, trovano posto grossi massi e licheni di ogni tipo. Sebbene il sentiero si sviluppi relativamente in piano, spesso e volentieri devo aiutarmi con le mani, per sostenermi o per aggrapparmi. Ed ecco, ho raggiunto la meta. Un posticino proprio accogliente: l'Hochroast. Niente panchine, solo un tronco d'albero caduto su cui sedersi. Niente viste panoramiche, ma uno stretto cerchio di vecchi pini silvestri in parte morenti e dall'aspetto quasi spettrale. Il silenzio è assordante, il rumore dei motori in lontananza quasi impercettibile. Il sole si infila tra i rami e lo sguardo coglie uno scorcio di Labers, del Monte Luco e della conca di Merano. Per

alcuni, uno spettacolo banale. Per me, la vista perfetta.

Ogni volta che sento il bisogno di dimenticare tutte le mie preoccupazioni e di vedere nell'essenziale un dono prezioso, mi fiondo qui in quattro e quattr'otto. È ben difficile che io vi trovi anima viva, eppure non mi sento mai sola. Al contrario, in questo posticino mi sento libera come l'aria e in compagnia di tanti bei ricordi. Io bambina che ascolto mio padre mentre ci racconta della sua infanzia la prima volta che ci ha portati qui. Io adolescente mano nella mano con il mio primo ragazzo... ■

## *Bankl* – la panca

di Sieglinde Illmer Dosser (maso Boarbichl, contadina)

È da sempre una presenza fissa in ogni maso altoatesino. In genere ce n'è una davanti alla porta di casa e un'altra, sempre, davanti alla stalla. Fabbricata a mano, in legno di abete rosso o larice, entrambi alberi del posto, la si usa, oggi come un tempo, come piano di appoggio per oggetti vari, ci si mettono sopra i secchi ad asciugare al sole e sotto le scarpe o gli stivali, ci si siede a riposare o a chiacchiere quando vengono in visita parenti o amici.

**Sto parlando della panca, o *Bankl* in dialetto altoatesino.**

E infatti, ce l'abbiamo da sempre anche noi. E non una, ma due: una davanti alla porta di casa e una davanti alla stalla. Quest'ultima è la mia preferita. Lì dov'è, è al riparo dalle intemperie dell'inverno e dal solleone dell'estate. Il che è molto apprezzato anche dal nostro cane, che spesso e volentieri si accoccola nella botte di legno che ci abbiamo incastrato sotto. Mentre sopra mi ci siedo io, assorta nei miei pensieri, con una tazza di caffè o un bel libro in mano, e lo sguardo che si spinge in lontananza sulla nostra bella terra. Noto il gradevole odore, dimenticato da molti eppure così familiare, delle mucche, degli asini e dei vitelli nella stalla. I nostri animali mi sentono e mi rispondono con un muggito sommesso. Lì invidia: hanno un loro ritmo, e noi ci dobbiamo adattare. Indifferenti alla frenesia dell'uomo, vivono la vita ai minimi termini: mangiano, bevono e cagano (mi si perdoni il francesismo). Le nostre due panche ci accompagnano da tempo e ne portano chiaramente i segni: tagli, macchie e ammaccature ci ricordano come tutto sia transitorio e fugace – compresi noi esseri umani, che alle volte ci illudiamo che il presente possa durare eternamente. Da quando sono qui al maso Boarbichl con la mia famiglia, siamo un tutt'uno con la natura e gli animali. E quando siedo sulla panca, noto ogni cambiamento prodotto dal fluire del tempo e delle stagioni. Quando c'è il sole, mi siedo, mi distendo, mi sento bene, di buon umore. Quando piove, mi infilo la giacca, bevo in fretta il mio caffè e spero che il brutto tempo passi alla svelta. Per me, la *Bankl* è parte della mia routine quotidiana, uno spazio per me che amo profondamente. ■






**CASTEL GAIANO E LA FAMIGLIA VAN HEEK**

# **UN GIOIELLO**

**architettonico con una  
movimentata storia**



All'estremità meridionale dell'altopiano di Scena, su un dolce poggio ricoperto di boschi, frutteti e vigneti che scivola nella Val di Nova, sorge uno dei manieri più belli del Burgraviato: Castel Gaiano. Di proprietà privata della famiglia van Heek da circa un secolo, apre le porte al pubblico solo in rare occasioni...



## INFO

**Castello e castellani** — Castel Gaiano viene citato per la prima volta in documenti del XII secolo, dove figura come proprietà dei signori di Scena, tra i più importanti nobili al servizio dei conti del Tirolo. Christoph Gufler, studioso della storia e della realtà locale, racconta nei suoi scritti che in queste stanze morì Elisabetta di Baviera (1227–1273), sposa di Mainardo II e nonna di Margherita di Tirolo-Gorizia, nonché vedova di Corrado II di Svevia, ultimo re del casato degli Hohenstaufen, e madre di Corradino, con cui la stirpe degli Hohenstaufen si estinse. Dopo diversi passaggi di proprietà, soprattutto tra l'alta nobiltà, la tenuta fu acquistata dalla famiglia Innerhofer nel 1856 e poi da Carl Ahrens, medico di Amburgo, nel 1874. Dal 1927 è di proprietà della famiglia van Heek.

Le parti più antiche di Castel Gaiano sono il mastio e la cinta muraria. Risalenti al XII secolo, mostrano una base di pietra insolitamente regolare e di alta qualità, prova dell'importanza del castello. La torre Milser risale al XIII o XIV secolo, mentre l'ala residenziale fatta ricostruire dalla famiglia Botsch è una struttura rinascimentale. Sono parte del complesso anche una cappella e due cortili.



**I coniugi Monika Verdorfer e Helmig van Heek abitano, curano e riempiono di vita Castel Gaiano.**

**Splendidamente restaurata, una volta a crociera costolonata ricopre il corridoio dell'ala residenziale fatta ricostruire dalla famiglia Botsch.**



**TESTO** Sonja Steger

**FOTO** Dietmar Dengler, Julia Staschitz

Questo privilegio mi viene concesso in occasione di un incontro con i padroni di casa. Raggiungo Castel Gaiano a piedi, percorrendo un sentiero sterrato riservato ai residenti. Per me è una grande emozione: su questo sentiero ci passeggiava mio nonno da piccolo. Il cancello in ferro battuto si apre come per magia. Helmig van Heek e sua moglie Monika Verdorfer mi danno il benvenuto e mi accompagnano sul balcone dell'ala residenziale, fatta ricostruire secoli fa dalla famiglia Botsch. La vista sulla valle è meravigliosa, l'atmosfera rilassata. Helmig inizia a raccontare: "Fu il mio bisnonno, Ludwig van Heek, commerciante e produttore di tessuti, a comprare Castel Gaiano nel 1927. Era olandese, ma l'Alto Adige non gli era estraneo: in passato aveva trascorso molte estati sul Monte San Vigilio con la famiglia, in villeggiatura e per fare le cure. Evidentemente, si era innamorato del paesaggio altoatesino". All'epoca, il castello

non era proprio in condizioni eccellenti, di modo che Ludwig lo fece restaurare. Un secolo dopo, tra il 2005 e il 2008, il pronipote, Helmig, ha seguito il suo esempio. I genitori di Helmig, Ludwig e Truus, a propria volta attivi nell'industria olandese del tessile, hanno abitato il castello a partire dal 1986, una volta in pensione. Prima, lo usavano come casa per le vacanze. "Sono nato e cresciuto in Olanda. A 15 anni sono entrato in collegio in Svizzera. Ho studiato economia aziendale negli Stati Uniti e ho completato il mio percorso universitario con un dottorato a Vienna", riassume Helmig. Dopo aver ricoperto posizioni dirigenziali in aziende di tutto il mondo (Paesi Bassi, Stati Uniti, Sudafrica), si è trasferito in Alto Adige, dove ha lavorato presso Castello Rametz, la Zuegg e la Senfter. Infine, nel 1997, ha fondato la propria azienda di import-export nel settore alimentare.

## Vini di eccellenza

Quando gli chiedo di parlarmi del glorioso passato vitivinicolo del maniero, Helmig puntualizza: "Fin verso al 1930, il Riesling prodotto al castello era tra i migliori vini di tutto l'Alto Adige. Negli anni '60 c'è stata una conversione da vigneti a frutteti". Ora, pare sia arrivato il momento di una nuova inversione di rotta. Nel 2015, insieme al suo gestore, Meinrad Innerhofer, Helmig ha fatto ripiantare dei vigneti – Pinot nero e Sauvignon – sui pendii ai piedi del maniero. Obiettivo: rilanciare gradualmente la coltivazione della vite e la produzione di vino. Carl Ahrens, proprietario del castello dal 1874, fu tra i pionieri della viticoltura della fine del XIX secolo. Sotto la sua guida, la cantina di Castel Gaiano si guadagnò un posto tra le migliori del Burgraviato. I suoi vini ottennero numerosi riconoscimenti, compresa una medaglia d'argento all'Esposizione universale di Parigi del 1900. Degno di nota è anche il gran numero di varietà di mele coltivate da Ahrens, circa 55, con nomi altisonanti come Kalterer Böhmer, Rosmarina Bianca, Bellefleur e Calville. Fu suo figlio, il medico Heinrich Ahrens, a vendere Castel Gaiano al bisnonno di Helmig.

## Una triste pagina di storia

Dopo la firma dell'armistizio tra l'Italia e gli Alleati nel 1943 e l'occupazione del Paese da parte delle truppe della Germania nazista, l'Alto Adige divenne Zona d'operazioni delle Prealpi. Albert Speer, architetto e Ministro degli Armamenti di Hitler, passò in varie settimane tra il '43 e il '44 per fare



le cure. Ogni volta che veniva, alloggiava nella casa del gestore di Castel Gaiano, mentre il corpo di guardia e i medici si sistemavano nel castello. Ho avuto modo di parlare con Sepp Innerhofer (1928–2019), attivista negli anni '60, frutticoltore e gestore del Goyenhof, e ho ben presente i suoi ricordi di quel periodo. Le guardie di Speer celebravano feste grandiose inondate dal delizioso vino del castello. Nonostante sui pendii sopra al maniero ci fosse una sorgente di acqua potabile (che esiste tuttora), Speer si faceva portare l'acqua dalla valle su carri trainati da buoi per paura di essere avvelenato.

## Il cosmopolita che trovò la pace

Ma torniamo al presente. Helmig van Heek è uno spirito cosmopolita che per lavoro ha girato il mondo. Alla fine, però, si è stabilito a Scena. "Castel Gaiano era pensato per le ferie, ma io ci ho messo le radici", ammette.

"Di questa terra apprezzo la bellezza del paesaggio e l'alta qualità della vita". Nei suoi "anni selvaggi" ha vissuto molte esperienze. Ora desidera la quiete e la pace che Scena gli offre.

È vero che il suo è un lavoro impegnativo, ma Helmig lo compensa dedicandosi nel tempo libero ad attività quali l'escursionismo, lo sci e i viaggi. Inoltre, è un appassionato di auto d'epoca. "E non bisogna dimenticare l'offerta culturale della zona, la cui qualità negli ultimi anni è aumentata enormemente". Helmig ha, in particolare, un debole per il teatro. Anche per questo la Volksbühne Schenna, la compagnia teatrale locale, ha già potuto rappresentare due dei suoi pezzi nel cortile del castello: *Ein Käfig voller Narren* di Jean Poirot (2017) e *Der nackte Wahnsinn* di Michael Frayns (2023), per la regia di Stefanie Nagler. In occasione di eventi culturali di questo tipo, è possibile visitare gli interni di Castel Gaiano. Il resto dell'anno, se ne possono ammirare gli esterni. ■

# 50 sfumature di verde – La mia workation in Alto Adige

Mentre cammino sull'erba imperlata di rugiada, ripenso alle ultime settimane dell'anno scorso. All'epoca sentivo un profondo bisogno di cambiamento. Ai miei occhi la città era diventata troppo impersonale, troppo grigia, troppo veloce. Era passato il tempo in cui la grande metropoli vibrava di sogni e promesse. Ora desideravo affondare le mani nella terra. Ascoltare il fruscio delle foglie. Posare lo sguardo su un mondo verde mela e verde muschio. Anelavo il verde in ogni sua tonalità.

TESTO *Christine Kofler*  
FOTO *Dietmar Denger*

Curavo le aiuole rialzate che avevo in balcone. Dedicavo i miei giorni liberi a gite fuori porta. Sceglievo foto di laghi di montagna come sfondo del desktop. Ma era tutto inutile: nulla riusciva a placare la mia sete di una vita nel cuore e al ritmo della natura. Non potevo fare che una cosa: preparare la valigia, comprare un biglietto del treno e partire per il sud! Otto ore, due trasbordi e un espresso dopo, ero arrivata a destinazione: Scena, un idilliaco paesino sulle montagne altoatesine. Lì, comincio la giornata con una passeggiata nel bosco e un pieno di aria fresca, poi facevo colazione con cappuccino e brioche – era il realizzarsi di un sogno.

La mia famiglia aveva sempre avuto un debole per l'Alto Adige e, infatti, a Scena c'ero stata già da piccola. Ora, venticinque anni dopo, avevo scelto lo stesso albergo ed ero stata accolta con la stessa cordialità di un tempo, come se non me ne fossi mai andata. La mattina mi svegliao – io che sono tutt'altro che mattiniera! – prima del sorgere del sole e mi avviavo a grandi passi verso il bosco vicino. Pensavo alle parole del filosofo della natura Thoreau: "Una passeggiata nel bosco di prima mattina è una benedizione per l'intera giornata". Che grande verità. Come Thoreau nel suo classico Walden. Vita nel bosco, desideravo "vivere con saggezza"

e avvicinarmi "alla vita reale". E in effetti, a ogni camminata scoprivo qualcosa di nuovo. All'inizio vedevo solo alberi, poi abeti rossi, larici e pini. Dapprima solo funghi, poi pinaroli lucidi e spugnosi, finferli gialli come il sole e ovalacci di un bel rosso acceso. Il primo giorno per poco non mi lascio sfuggire lo scoiattolino nero che mi osservava curioso e senza paura dal suo nido; giorni dopo, notavo anche gli abitanti più minuti in alacre attività tra gli steli d'erba. Una mattina, mi sono addentrata nel bosco più di quanto non avessi fatto nelle settimane precedenti. Mi sono inerpicata sempre più in alto, facendomi strada tra felci alte fino alla vita e apren-





domi un varco nell'intricato sottobosco. D'un tratto ho sentito uno scricchiolio. Spaventata, ho guardato nella direzione da cui era arrivato il rumore ed eccolo: un capriolo. Se ne stava lì, a una decina di metri di distanza, ritto sulle zampe, gli occhietti marroni puntati su di me. Ha girato la testa, ha sembrato farmi un cenno ed è guizzato via.

Oggi mi sono spinta più in su. Sotto i piedi non ho più erba ma ghiaione. Mi arrampico tra i massi con passo sicuro. Ormai sono in forma, non è la mia prima

escursione sullo Spieler. Il sole è appena sorto e inonda le montagne di luce dorata. Mi manca poco per raggiungere la croce di vetta, avvolta nel silenzio.

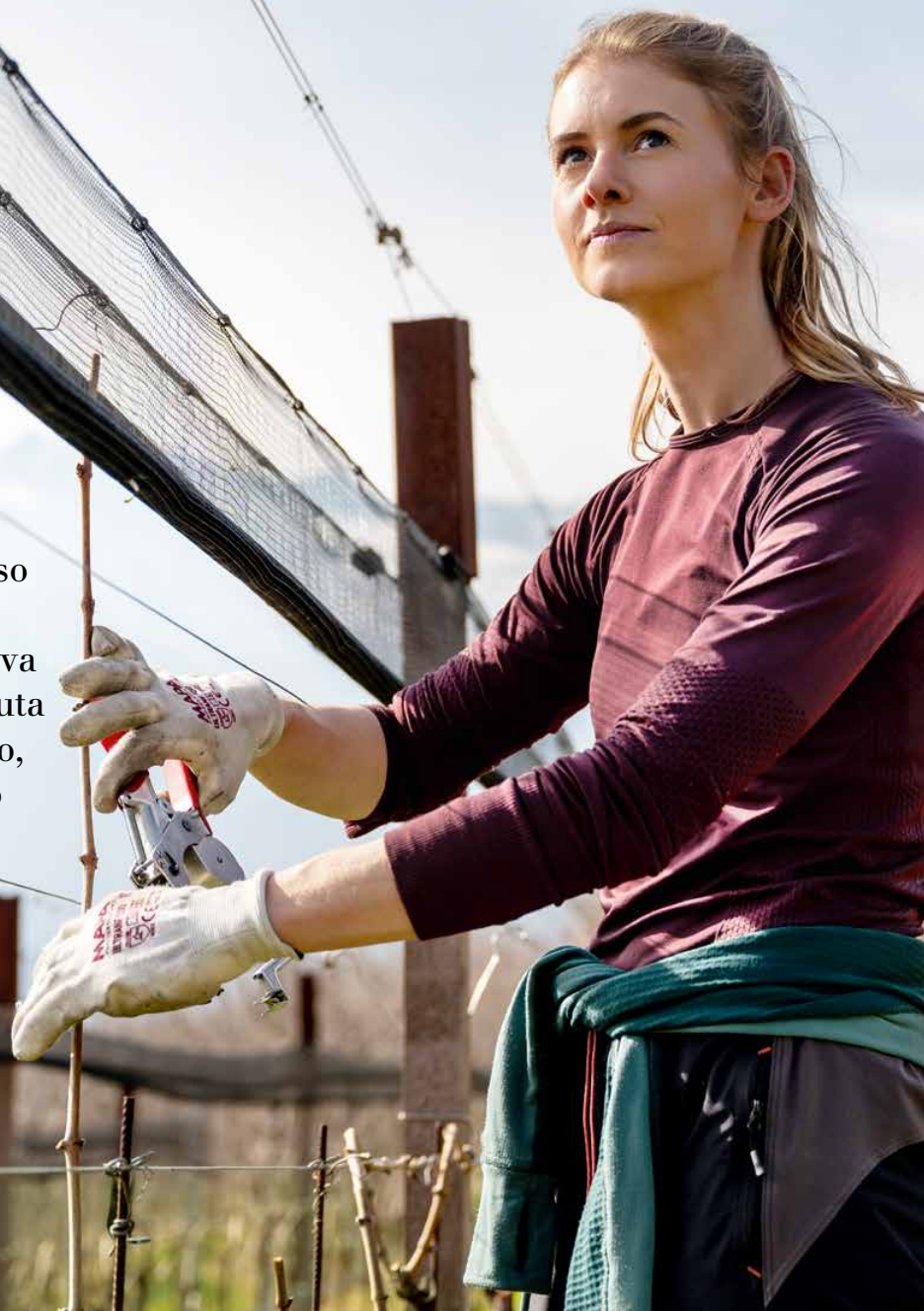
Massimo alle nove sono di nuovo sulla terrazza dell'hotel. Mi siedo, apro il portatile e rispondo alle prime e-mail. Il nuovo ambiente di lavoro e l'esercizio fisico all'aria aperta si sono rivelati un toccasana per la creatività. Ho la mente piena di nuove idee. Inizio a scrivere. Con vista sulle montagne e cinquanta sfumature di verde. ■



**“Pensavo alle parole  
del filosofo della natura  
Thoreau –  
Che grande verità”**



Angelika Dosser, originaria di Scena, amante della natura – e viticoltrice a tempo pieno. Presso il maso dei genitori, l'Untertaberhof, dove già da bambina dava una gran mano; e presso la tenuta vinicola Pföstl, dove è, tra l'altro, il “braccio destro” del rinomato cantiniere Georg Weger.



TESTO *Sonja Steger*  
FOTO *Julia Staschitz*

Nella parte alta di Scena, via St. Georgen è tutta una curva che si snoda in salita. Lungo il cammino si incontrano vari finili, testimoni dell'antico stile di vita prevalentemente agricolo. Mi dirigo al maso Untertaberhof. Casa e finile, entrambi molto ben tenuti, sono circondati dai colori e dai profumi di innumerevoli piante mediterranee. “Papà ama molto il fascino del sud”, spiega Angelika Dosser con un sorriso.

In questa mite serata estiva – l'afa è già passata e le zanzare non sono ancora entrate in azione – Angelika ha apparecchiato sulla terrazza davanti a casa: acqua sorgiva con menta e limone coltivati in giardino e il “suo” primo vino. Classe 1998, la giovane donna dalla figura esile, con i capelli lunghi e biondi e gli occhi tra il verde e l'azzurro, è il ritratto della semplicità e della simpatia. Parla del suo lavoro e della sua passione per i viaggi. Nel corso della conversazione,

percepisco in lei una persona equilibrata e riservata, ma allo stesso tempo socievole e aperta al mondo.

Mentre studiava all'istituto tecnico agrario di Ora, suo padre, Hias Taber – in molte località dell'Alto Adige è comune usare il nome del maso anziché il cognome della persona quando si parla del proprietario –, ha cominciato a convertire parte dei frutteti in vigneti. Per questo, Angelika ha scelto la specializzazione in viticoltura ed enologia.

## In viticoltura non si finisce mai di imparare!

La viticoltura e la produzione di vino sono campi molto vasti in cui esistono diverse scuole di pensiero. È proprio que-

sto aspetto, assieme all'idea che l'uomo possa influire sullo sviluppo delle piante e sul gusto del vino, ad affascinare Angelika. Con piccoli interventi si possono ottenere grandi risultati! “E amo lavorare immersa nel verde. Per me è l'ambiente di lavoro più bello del mondo. Raramente ascolto musica mentre sono in vigna. Preferisco ascoltare i suoni della natura”. Il mormorio del ruscello, il canto degli uccelli, il fruscio del vento tra le foglie. “Nella vigna percepisco le stagioni e il tempo e faccio incontri unici!” Un cervo che spunta da una siepe, un coniglio che fa capolino da dietro una vite, un serpente che prende il sole su una pietra...

## In vigna

Angelika mi spiega come attualmente nel settore vitivinicolo altoatesino dominano l'al-

# L'ambiente DI LAVORO PIÙ BELLO DEL MONDO!



Dalla combinazione di conoscenze specialistiche e interventi mirati nascono uve di qualità.

Oggi, la legatura delle viti viene effettuata con un utensile comodo e maneggevole: la legatrice per vigneto. In passato, invece, era un'operazione lunga e faticosa: le viti venivano legate a mano con rafia o con spaghi tenuti in acqua per conservarne la flessibilità.



levamento a spalliera secondo il sistema di Jules Guyot. Una delle fasi più importanti è la potatura, che determina, tra l'altro, il futuro carico della vite. Lei privilegia il taglio delicato secondo il metodo Simonit & Sirch, un'antica tecnica di coltivazione riscoperta di recente dai due viticoltori friulani che hanno dato il nome al metodo, inteso a favorire la vitalità e la salute della pianta. L'anno in vigna prosegue con la legatura della vite, la spollonatura (con cui si eliminano i germogli in eccesso) e la cimatura (cioè il taglio degli apici dei germogli). Tutto questo culmina poi nella vendemmia.

Infine, assaggiamo il primo vino di sua produzione, un Pinot bianco 2021, una cuvée di uve coltivate qui a Scena. È di un luminoso giallo chiaro con riflessi verdi, profuma di fiori bianchi e mele, ha un sapore fresco e una fine acidità. Una vera

delizia! Angelika ha provato a combinare piccole botti d'acciaio e una barrique che le ha regalato il suo maestro, il cantiniere Georg Weger. Evidentemente, l'esperimento è riuscito.

Quando le chiedo come si trovi a lavorare in un ambito storicamente maschile,

Angelika risponde: "In vigna c'è sempre stata anche la donna, solo dietro le quinte. Oggi ci sono molte vicoltrici e produttrici di vino eccellenti". Le donne hanno un senso del gusto molto sviluppato – una dote utile in questa professione. E hanno buon naso! ■





Nel 2022, il Kampfl Kreuz è stato rimesso a nuovo.

# Chi cerca trova

SULLE TRACCE DEI CENTRI DI  
ENERGIA VITALE PER UN PIENO  
DI FORZA E GIOIA

---

TESTO *Roswitha Schwienbacher*  
FOTO *Helmuth Rier, Julia Staschitz*

Luoghi che invitano al benessere. Luoghi che donano la pace. Luoghi che aprono la strada a un ampliamento della coscienza. Luoghi che vengono detti magici – e che in verità sono centri di energia vitale.

Ti senti oppresso da crucci e inquietudini? Hai anima e mente colme di domande che ti preoccupano? O magari ti senti baciato dalla fortuna, hai il cuore leggero e desideri essere più consapevole della tua gioia? In un caso come nell'altro, troverai la risposta nel tuo personale centro di energia vitale. Chiudi gli occhi, inspira profondamente,

espira con forza, scrollati tutto di dosso, lasciati invadere dalla pace, concediti il dono del tempo. Così facendo, stai coccolando la tua anima, che te ne è grata.

Le persone felici hanno la capacità di godersi sempre e comunque la vita, a prescindere. Cerca un tuo centro di energia vitale, un luogo in cui ti senti pervadere da

una meravigliosa energia positiva e al quale hai sempre il desiderio di tornare. Perché lì ti ascolti e ti senti di essere come vuoi: forte e felice.

A Scena, lasciati avvolgere dalla pace al Kampfl Kreuz, respira l'aria di montagna sotto il noce e riscalda l'anima nella piccola Sicilia.



## Kampfl Kreuz

### ALLA RICERCA DI CENTRI DI ENERGIA VITALE A SCENA

#### Kampfl Kreuz

In mezzo ai frutteti, tra via Goyen e San Giorgio, c'è un punto panoramico mistico e misterioso a un tempo. Qui si erge, incorniciato in una piccola edicola, il Kampfl Kreuz, l'inconfondibile crocifisso incastonato nel granito. Alcune panchine invitano a rilassarsi, fare il pieno di energia, esprimere gratitudine, pregare e meditare. Mamme con bambini che giocano, giovani innamorati, anziani, passanti ed escursionisti, tutti cedono alla magia di questo luogo. Il Kampfl Kreuz è particolarmente bello in primavera, quando la piattaforma panoramica è circondata da meli in fiore.

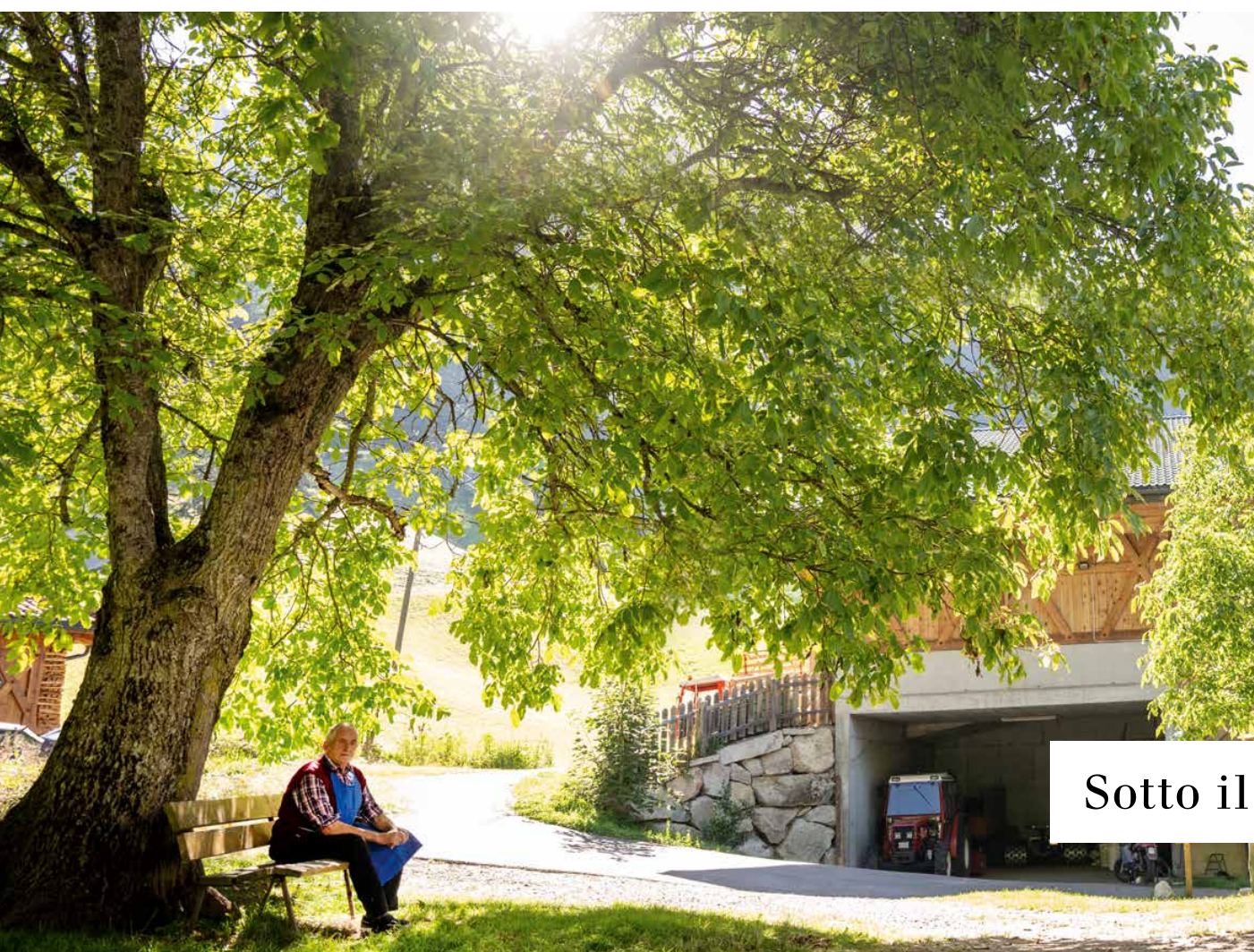
#### Sotto il noce

Alois Kofler ama sedersi nel cortile del suo maso, in particolare sulla panchina all'ombra del noce. Lo ha piantato lui stesso quarant'anni fa, insieme ad altri due. Una novità per l'epoca sui pendii del Monte Scena. I piantoni li ha ricevuti in dono a Merano, proprio nel periodo in cui al maso Schnugger veniva costruito un albergo. La vita dell'anziano contadino è stata segnata dal duro lavoro nei campi e nella stalla. E non poteva certo lesinare sforzi nella neonata attività alberghiera. Oggi, però, Alois ha superato la soglia degli ottanta e si concede il diritto di riposare sotto il suo noce – il

suo posto preferito, il suo centro di energia vitale. L'albero lo accoglie nella sua ombra al riparo dai caldi raggi del sole, le foglie verdi gli fanno da ventaglio ondeggiando nell'aria fresca di montagna. Qui, guarda con soddisfazione al suo passato e ricorda con gioia la sua vita.

#### La piccola Sicilia

Scena, trent'anni fa: un contadino prende il cactus del suo maso – Moar am Ort – e li pianta sul sentiero Mitterplattweg. In questo punto le sue terre sono esposte a sud, condizione ideale per la viticoltura. Ma lungo il muro di granito fa caldo, la roccia



## Sotto il noce

Uno sguardo alla natura in tre passi — Fissa per due o tre minuti un ciuffo d'erba verde davanti ai tuoi piedi, poi una foglia verde a una decina di metri di distanza per lo stesso tempo e infine un albero verde in lontananza. Respira con calma e regolarità. Poi, rilassa gli occhi e il collo, scrolla le mani e sentiti forte e felice. È una semplice meditazione a contatto con la natura. E in più, il verde ha un effetto positivo su corpo e mente.

## La piccola Sicilia

riflette i raggi incandescenti del sole. Nulla riesce a crescere qui, solo rovi pieni di spine. Così non va. In un clima mediterraneo deve crescere vegetazione mediterranea! Via la sterpaglia, avanti le agavi. E poi cipressi, palme a ventaglio, ulivi, kiwi, allori e persino opunzie dai fiori gialli. Quella di Michael Weger è stata un'idea brillante e sebbene sette anni fa lui ci abbia lasciati, noi tutti continuiamo a stupirci di fronte al suo piccolo gioiello: una piccola Sicilia a Scena, con sullo sfondo le cime del Gruppo di Tessa. Un centro di energia vitale di prima categoria, che scalda l'anima e invita a concedersi un momento di pausa e meraviglia. ■



# Un sogno boemo

TESTO *Sonja Steger*  
FOTO *Julia Staschitz, Schenner Böhmsche*

ALLEGRIA CONTAGIOSA E TANTA  
GIOIA DI VIVERE!







Con le sue marce e polke, i suoi valzer e classici intramontabili, l'esuberante gruppo Schenner Böhmsche crea l'atmosfera giusta per ogni festa, sagra o drink mattutino a ritmo di musica. Tutti agghindati nel costume tradizionale del Burgraviato e con i loro ottoni tirati a lucido, i musicisti della banda sono una letizia per gli occhi e un elemento chiave per il successo dell'evento. La musica si fa gioia per musicisti e pubblico!

da un senso di comunità unico nel suo genere, che nel 2023 hanno festeggiato il 25° anniversario della banda. Alla prima esibizione all'Hotel Ristorante Schlosswirt nel lontano 1997 ne sono seguite innumerevoli altre e la loro fama li ha portati fino in Turingia.

“Siamo partiti come banda giovanile: eravamo gli Schenner Jungböhmsche. Ora, però, siamo cresciuti, di età e capacità, e ci chiamiamo Original Schenner Böhmsche”, spiega il presidente Alois Pircher, detto Longwieser Luis. Tutti i membri del gruppo fanno parte anche della banda musicale di Scena. E tutti sono mossi da una profonda passione per la musica e da una buona dose di impegno, perché il tempo che dedicano a questa attività è notevole. Ogni anno, i musicisti si incontrano un centinaio di volte, tra prove ed esibizioni. “È importante che la famiglia ti appoggi pienamente, mostri comprensione e apprezzi la musica e la tradizione”, afferma Luis. A questo riguardo, la sua personale esperienza è esemplare: sua moglie, Walli Pircher, condivide il suo entusiasmo per la musica popolare, proviene dalla famiglia di musicisti Eder ed è stata vivandiera nella banda musicale di Scena.

I gruppi Böhmsche tendono a riunire soprattutto musicisti giovani. L'aspetto ludico e festoso gioca un ruolo non indifferente. “Quando abbiamo iniziato, eravamo single e buontemponi e non avevamo difficoltà a esibirci anche 15 volte in un anno”, ricorda Luis. All'epoca, gli impegni familiari e lavorativi erano molti meno. Oggi, gli Schenner Böhmsche fanno un po' più fatica a tenere il ritmo. Ma niente paura, giovani talenti con linfa fresca sono già scesi in campo: in paese è nata di recente una nuova banda di ottoni, la Schenner Mühlgoss Musig. ■

## INFO

**Böhmsche** \_\_\_\_ Soprattutto in Tirolo e nel sud della Germania, le bande di ottoni sono dette Böhmsche ('boeme').

Non si sa esattamente perché. Per alcuni il nome radica nel fatto che nel XVIII e XIX secolo c'erano musicisti boemi che suonavano alle feste in giro per il paese. Per altri, invece, il nome fa riferimento alle origini delle musiche, provenienti dalla Boemia e dalla Moravia.

Le bande di ottoni, dette anche orchestre di fiati, hanno acquisito notorietà negli anni '60 grazie a Ernst Mosch e ai suoi Original Egerländer Musikanten.



L'ambiente è decorato a festa, la gente è affluita copiosa e nell'aria aleggiano i profumi dei piatti tradizionali che accompagnano un drink mattutino coi controfiocchi. L'atmosfera è proprio quella giusta, allegra e frizzante, merito non da ultimo della vivace musica della banda di ottoni. È impossibile resistere: si comincia a ballare. Come ai tempi dei tempi – le vecchie generazioni lo ricordano con nostalgia – quando il sito di incontri per eccellenza era la pista da ballo. Altro che Tinder!

Chi se ne intende sarà senz'altro d'accordo: la polka Böhmscher Traum ("Sogno boemo") di Norbert Gälle è l'inno della musica bandistica dei nostri tempi. Basta citarne il titolo per evocare la melodia. Naturalmente, fa parte del repertorio anche del gruppo Schenner Böhmsche. La cui formazione dipende fortemente dalle esigenze musicali dei brani, scelti con cura dal direttore, Georg Unterthurner alias Mittendorf: due flicorni soprani, una tromba, due corni tenori, due clarinetti, una batteria, un trombone, un corno e un bassotuba. Undici musicisti uniti

# SLOW VS. EXTREMIE

## TRAVOLTI DAL SILENZIO DELLA PARETE NORD DELLA CIMA DEL BERSAGLIO

**Rivolto a nord, il canalone si trova sempre all'ombra del Monte Ivigna. Nemmeno il vento riesce a scalfire la sublimità di questo luogo o a smuovere la neve che si posa tra le imponenti pareti rocciose. Una cicatrice nella terra, temibile e temuta, segnata dai contrasti.**



TESTO *Anna Tröbinger e Matthias Weger*  
FOTO *Anna Tröbinger, Daniele Molineris, Fabio Perotti*

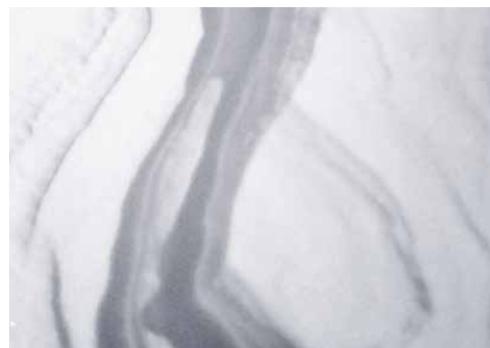
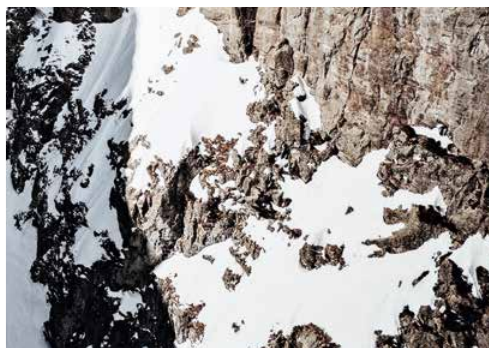
Silenzio. La valle pare immersa in un sonno profondo sotto la bianca coltre di neve. E così anche la nostra mente. Muti, risaliamo l'erta china avanzando in fila indiana tra gli alberi verso la Cima del Bersaglio. Mano a mano che il bosco si dirada, le cime delle montagne si ergono sempre più ripide. Le lisce pareti rilucono sotto il sottile strato di neve e il contrasto tra il bianco della neve fresca e il grigio scuro del granito le rende ancora più imponenti. Al cospetto di queste maestose rocce e selvagge formazioni nevose, ci si sente piccoli e insignificanti. Come un minuscolo puntino su un'ampia tela altrimenti intonsa. Non è, però, un sentimento di oppressione. È piuttosto una sensazione di libertà. Che si percepisce chiaramente se ci si abbandona alla vastità e all'incertezza delle montagne. Una simbiosi tra la struttura del terreno e la nostra interpretazione di essa si traduce nella scelta del percorso. Le nostre tracce diventano pennellate sulla tela.

Via via che il sole si alza nel cielo, gli avvallamenti, le prominente e gli speroni rocciosi gettano lunghe ombre silenziose sul bianco manto di neve. Per ogni forma che emerge, un'altra scompare. Mentre la conca che sprofonda nel terreno appare avvolta nell'ombra, il rilievo roccioso lassù sulla cresta spicca con contorni ancora più netti. Il vento della scorsa notte è ora appena una brezza, ma le formazioni nevose tutt'attorno a noi portano i segni della sua veemenza. La sagoma della cresta di neve sembra un blocco di marmo. Se non conoscessi le leggi della fisica, direi che le forme nella neve sono opera dello scalpello di uno scultore espressionista. Ma l'unico artista, qui, è il vento. Lungo la cresta della vetta si accavallano strati ondulati, grezzi, non rifiniti. Cinto nella profondità del rilievo, seguo il cammino verso la cima. Guidato dalla forza della natura, con segnavia che paiono opere d'arte.

Negli ultimi metri di salita si apre un primo scorcio del canalone di discesa. Ripido, esposto e soprattutto nella parte superiore non più largo della lunghezza dei nostri sci. Non oso guardare in basso. È come se il canalone si tuffasse nel vuoto. Caratterizzato da una pendenza di ben 55 gradi, richiede la massima concentrazione. Incastonato tra le ripide pareti rocciose, disegna curve pre-determinate. Non c'è margine per l'errore.

### 3-2-1 DROP IN!

Il tempo si ferma. La velocità aumenta e il campo visivo si restringe. La neve che solleva al mio passaggio si infrange sulle pareti scoscese ai lati del canalone, trasformandosi in polvere sottile. Le rocce che mi sfrecciano accanto sono ormai solo un'immagine sfocata. Il mero contatto con esse sarebbe uno schianto impietoso, eppure mi trasmettono una sensazione



di sicurezza. Mi sento inseguito da una presenza invisibile. Come se fosse la mia ombra, la neve che sollevo scivola sempre più veloce dietro di me. Senza arrivare a essere una vera e propria valanga, è comunque abbastanza potente da farmi perdere l'equilibrio. Ne sono consapevole, per questo non mi passa per la testa di frenare. Continuo a scendere, una curva dietro l'altra, finché le pareti rocciose si aprono. Disegno un ampio arco a destra per ridurre la velocità. Supero uno sperone di roccia e lascio che il mio bianco inseguitore mi sorpassi. Mi lascio alle spalle le grezze pareti rocciose avvolte nella quiete della fredda parete nord. La vera attrazione sta nei contrasti di questo affascinante paesaggio montano. ■

# 2024

## Gli appuntamenti da non perdere a Scena

Maggiori informazioni e suggerimenti sul sito [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

Con riserva di modifiche.

DATA	EVENTO
<i>fino al 07.01.</i>	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena
<b>MARZO</b>	
02.03.	Concerto della banda musicale di Scena
02. – 16.03.2023	Settimane culturali "Schenner Langes 2024"
17.03. – 19.05.	Scena in fiore
19.03.	Giorno di San Giuseppe: Frühschoppen con musica dal vivo al Schlosswirt
24.03.	Concerto della banda musicale di Scena
30.03.	Mostra conigli in piazza Raiffeisen
31.03.	Concerto di Pasqua della banda musicale di Scena
<b>APRILE</b>	
13./14.04.	Festa di primavera con musica dal vivo a Scena
20.04.	Apertura del nuovo sentiero del vino e della mela "Bacchus & Pomina"
21.04.	Festa folcloristica
27.04.	Matinée culinaria al Castel Gaiano
<b>MAGGIO</b>	
<i>maggio – ottobre</i>	Tallner Sunntig – ogni prima domenica del mese
01.05.	Mercato "SelberGmocht" in piazza Raiffeisen
03./04.05.	CAUSE I'M G&T – Gin & Tonic Festival al Castel Schenna
11.05.	Festa della Mamma: danze folcloristiche in piazza Raiffeisen
18.05.	Aperitivo lungo al Castel Schenna
23. – 26.05.	schenna e.motion   electric.experience.südtirol
<b>GIUGNO</b>	
08.06.	Sacro Cuore di Gesù: danza con le fiaccole del gruppo di danza folcloristica di Scena
09.06.	Sacro Cuore di Gesù: piccolo concerto della banda musicale di Scena
09.06.	Fuochi del Sacro Cuore di Gesù: suggestive immagini di fuoco sulle pendici delle montagne sudtirolesi
19.06.	Serata d'estate con musica live "Die Ladiner & Tiroler Herz"
<b>LUGLIO</b>	
07. – 14.07.	Südtirol Classic Schenna: un appuntamento da non perdere per gli appassionati di macchine d'epoca
10.07.	Classic-Party con musica dal vivo
	
14.07.	Frühschoppen con musica dal vivo
20./21.07.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Talle a Talle di Sopra

DATA	EVENTO
28.07.	Sagra presso la malga Taser con musica dal vivo
<b>AGOSTO</b>	
20.08.	Mercato di Scena in centro paese
23.08.	Concerto al Castel Schenna con musiche da film della banda musicale di Scena
24./25.08.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Verdins a Verdins
27.08.	Concerto al Castel Schenna con musiche da film della banda musicale di Scena
30.08.	Concerto al Castel Schenna con musiche da film della banda musicale di Scena
<b>SETTEMBRE</b>	
14./15.09.	Tradizionale festa d'autunno degli Schützen con grande corteo la domenica
<b>OTTOBRE</b>	
01.10. – 03.11.	Autunno contadino: l'autunno è la stagione del tradizionale Törggelen
02. – 06.10.	Südtirol Classic Schenna "Golden Edition": macchine d'epoca in un tripudio di colori
	
06.10.	Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
16.10.	Cucina contadina: contadine di Scena padrone del vapore
20.10.	Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
24.10.	Mercato d'autunno
27.10.	Festa del raccolto: Frühschoppen e Törggelen
<b>NOVEMBRE</b>	
<i>nov. – dic.</i>	Slow Mountain Schenna
09. – 24.11.	Selvaggina & vino & musica
	
<i>nov. – gennaio</i>	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena
<b>DICEMBRE</b>	
07./08.12.	Avvento contadino
14./15.12.	Avvento contadino
31.12.	Concerto di San Silvestro con la banda musicale di Scena



### SCENA IN FIORE

La serie di eventi "Scena in fiore" porta anche 2024 un'ondata di novità nelle cucine, nelle cantine e nei castelli: con una vivace matinée al Castel Goyen, un appuntamento con l'arte e la cultura in occasione di una lettura pubblica con una degustazione di vini nelle suggestive atmosfere di un fienile e l'evento principale CAUSE I'M G&T, il Festival del Gin & Tonic al Castel Schenna.

## Programma settimanale a Scena

### APPUNTAMENTI GIORNALIERI

#### → LUNEDÌ

21.00 Visita guidata serale al Castel Schenna

#### → MARTEDÌ

- 09.30 Escursione storico-culturale attraverso il centro paese e visita guidata al Castel Schenna\*
- 10.00 Alla scoperta del tradizionale "Törggelen" tirolese: escursione guidata\* (ottobre e novembre)
- n.V. E-MTB-Tour con Bikeguide Stephan (iscrizione obbligatoria a [hoefler.st@gmail.com](mailto:hoefler.st@gmail.com))
- 14.30 Un mondo d'erbe selvatiche: Escursione erboristica a Scena\* (aprile - maggio)

#### → MERCOLEDÌ

- 03.00 Al sorgere del sole: un'escursione all'alba (bisettimanale in estate)
- 08.15 Arrampicata guidata sulla "Via Ferrata Heini Holzer" a Merano 2000\*

- 09.00 Gita guidata in cabriolet o auto d'epoca: Merano e dintorni\* (mensile)
- 10.30 Preparare i canederli a un maso\* (primavera & autunno)
- 16.00 Golden-Gala-Granny: visita guidata nei frutteti con degustazione\* (bisettimanale)
- 20.00 Serate d'estate: concerti dal vivo sotto il cielo stellato in piazza Raiffeisen, aperitivi e shopping serale (fine maggio - inizio settembre)

#### → GIOVEDÌ

- Escursione guidata alla scoperta delle montagne dell'Alto Adige
- n.V. E-MTB-Tour con Bikeguide Stephan (iscrizione obbligatoria a [hoefler.st@gmail.com](mailto:hoefler.st@gmail.com))
- 10.00 Passeggiata floreale a Scena: Workshop\* (bisettimanale in aprile - maggio)

- 16.30 Visita guidata all'azienda vinicola "Innerleiterhof" con degustazione di vini\*
- 20.30 Concerti di bande musicali locali in piazza Raiffeisen (aprile - settembre)
- 21.00 Visita guidata serale al Castel Schenna

#### → VENERDÌ

- 07.00 Nel regno degli animali: Sulle tracce di cervi e lepri seguite da una colazione da cacciatore\* (novembre)

#### → DOMENICA

- Tallner Sunntig: domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer (maggio - ottobre, la prima domenica del mese)
- 11.00 Concerto della domenica di bande musicali locali in piazza Raiffeisen oppure Frühschoppen (ottobre)

\* È richiesta l'iscrizione all'Ufficio Turistico di Scena!



Ogni anno, l'Alto Adige cerca tra le sue giovani la donna più bella. Nel 2023, il giornale "Zett am Sonntag", che organizza il concorso ormai da trent'anni, ha visto competere per l'ambito titolo di "Miss Alto Adige" 17 contendenti. Tra queste c'era Isabel, diciannovenne di Scena.

TESTO Roswitha Schwienbacher  
FOTO Mirjam Tschigg



Miss  
Südtirol

# Specchio, oindooeqs,

## servo delle mie brame, chi è la più bella del reame?

Sono le 10 di sera e nell'elegante sala in stile liberty non si sente volare una mosca. L'emozione degli spettatori è palpabile quanto la tensione delle concorrenti. E poi arriva l'annuncio, accompagnato da una pioggia di coriandoli e da un fragoroso applauso: "Zett"-Miss Alto Adige 2023 è Isabel Dialer, di Scena. Gioia e tripudio, Scena ha una miss! Siamo orgogliosi della nostra Isabel e ci congratuliamo con lei dal profondo del cuore.

"Non avrei mai pensato di vincere, il che mi rende ancora più felice", confessa Isabel con il suo incantevole sorriso. È proprio bella, la nostra Miss Alto Adige! Capelli lunghi color dell'oro che scendono in morbidi ricci a incorniciare un volto elfico. Occhi blu acquamarina che scintillano lasciando trasparire il fascino interiore. Carnagione rosea, appena un accenno di trucco, lineamenti delicati e regolari. Una bellezza naturale portata con grazia. "È stata una giornata faticosa, e la preparazione non è stata da meno. Ma ne è valsa la pena ed è stata un'esperienza molto divertente", racconta Isabel. Durante l'estate, c'è stato da sgobbare: il programma della giornata

era tutto un su e giù per la passerella con i tacchi alti, sessioni di styling, consigli per modelle, retorica, personality coaching, social media e via dicendo. Una miss non si improvvisa mica! Il giorno della finale, le 17 giovani arrivate fino a lì erano pronte a mostrare il proprio lato migliore, che avessero indossato un abito da sera, il Dirndl o il pigiama, e a dare ottima prova di sé a livello di conversazione spontanea e comunicazione verbale. Dopo tutto, la bellezza non è nulla senza l'intelligenza. Isabel Dialer è riuscita a distinguersi agli occhi della giuria e a guadagnarsi il trono – per sua e nostra gioia. Oggi, quale Miss Alto Adige 2023, ha impegni in ogni angolo della provincia ed è una modella ricercata. "È così per tutte e per me è un onore", dichiara con modestia, ma aggiunge sicura: "Per me, una solida formazione è importante. Per questo, dopo l'esame di Stato mi iscriverò a psicologia". "Da bambina mi mettevo il trucco di mia mamma e sfilavo davanti allo specchio come una reginetta di bellezza", mi confida. Ora il suo sogno si è avverato e Isabel veste i panni della principessa in quella favola vera che è la sua vita. ■

**"Non avrei  
mai pensato di  
vincere, il che  
mi rende ancora  
più felice"**

# Il tuo giro in AUTO ELETTRICA attraverso l'Alto Adige 23.-26. maggio 2024

Scopri l'Alto Adige in un modo completamente nuovo, rilassante e divertente!  
schenna e.motion unisce esperienze nella natura, prelibatezze culinarie  
e il mondo dell'elettromobilità in un'esperienza unica.

[www.schenna-emotion.com](http://www.schenna-emotion.com)



schenna

**schenna e.motion**  
electric.experience.südtirol



Responsabile dei contenuti:  
Associazione Turistica  
di Scena

Chiusura di redazione:  
30 ottobre 2023

Redazione:  
Sebastian Marseiler

Coordinazione:  
Ramona Neulichedl

Testi:  
Anna Tröbinger  
Christine Kofler  
Elisabeth Unterthurner  
Hansjörg Ainhauser  
Jessica Thalhammer  
Matthias Weger  
Roswitha Schwienbacher  
Sebastian Marseiler  
Sieglinde Illmer Dosser  
Sonja Steger  
Walter Innerhofer

Layout:  
Athesia Druck  
[www.athesia.com](http://www.athesia.com)  
Klaus Auer

Stampa:  
Athesia Druck  
[www.athesia.com](http://www.athesia.com)

Fotografia:  
Anna Tröbinger  
Arthur Scheler  
Daniele Molineris  
Dietmar Denger  
Elisabeth Unterthurner  
Elke Niederwieser  
Fabio Perotti  
Famiglia Kofler  
Franz Innerhofer  
Franz Mair

Club pallamano Scena  
Hansjörg Ainhauser  
Helmut Rier  
IDM Alto Adige – Frieder Blickle  
Julia Staschitz  
Karin Pircher  
Klaus Peterlin  
Mirjam Tschigg (Foto Miss Alto Adige)  
Patrick Schwienbacher  
René Gamper  
René Official Photographer

Schenner Böhmisches  
Sieglinde Illmer Dosser  
Thomas Egger  
Associazione Turistica Val Passiria –  
Benjamin Pfitscher  
Associazione Turistica Scena  
Associazione per la cultura e la  
tutela del paese di Scena

Raiffeisen  
Cassa Raiffeisen Scena

Associazione Turistica Scena/Schenna  
Piazza Erzherzog Johann, 1/D  
I-39017 Scena/Alto Adige  
Tel. +39 0473 945 669  
info@schenna.com  
[www.schenna.com](http://www.schenna.com)

