

2023

LA RIVISTA PER INTENDITORI CON STORIE, REPORTAGE E FONTI DI ISPIRAZIONE

SCHENNA

Stare bene

Wellness a tutto tondo a Scena

CANI DA RICERCA

Eroi a quattro zampe

I KRAPPEN DI SCENA

Dolce e croccante tradizione





Salve!

Cari lettori,

si va in vacanza per stare bene. Per cambiare aria e staccare la spina dal lavoro e dal tran tran quotidiano. Per sentirsi curati e coccolati, là dove si ha scelto di appoggiare le valigie, piene di speranze e aspettative. Grazie alle aree spa dei suoi hotel di prim'ordine – per la bellezza, il benessere e il relax che offrono –, Scena è una delle mete più ricercate in Alto Adige. Ma il nostro stare bene va ben oltre il tanto acclamato wellness. È un Benessere con la “b” maiuscola, che porta a fare qualcosa per sé, a sentirsi in pace con se stessi e con il mondo, a restituire le ali a un lo stressato oltre misura.

Ci siamo guardati attorno e abbiamo trovato, a Scena, quattro esperti cui non bisogna certo andare a spiegare che per “stare bene” ci vuole più di una semplice area wellness. Tre donne e un uomo che credono nei centri di energia vitale, nell'unione di yoga, luce e natura come fonte di guarigione, nella forza dell'acqua a beneficio del corpo e nel potere delle erbe. Per tutti e quattro è una storia di ricerca e ritrovamento del benessere a Scena.

Una storia che ci ha affascinati a tal punto da indurci a farne il filo conduttore di questa edizione della nostra rivista. Nelle prossime pagine, troverete una giovane

albergatrice che prende vecchie corde da arrampicata e le trasforma in eleganti accessori e un “Junger Wilder” – un ‘giovane selvaggio’ – che testa i limiti delle sue capacità sulle pareti del Picco Ivigna. La storia di successo di un pioniere del turismo e della sua famiglia, che dimostra come l'unione faccia non solo la forza ma anche la grandezza di Scena. La vita di tre fratelli e dei loro genitori in un maso aggrappato a un pendio tanto ripido che persino le galline calzano i ramponi, e che nonostante questo offre tutto ciò che si può desiderare: “Qui è davvero bello!”, affermano. Se questo non è stare bene! Prestare un servizio significativo per la comunità in un tempo in cui domina il narcisismo è fonte di pura soddisfazione, ed è difficile dire chi la provi in maggior misura, se il conduttore soccorritore alpino o il cane da ricerca. Dulcis in fundo, chiudiamo questo numero con il segreto dei krapfen di Scena, gonfi e croccanti, tutti da mordere.

C'è una canzone popolare tirolese, risalente al 1800 circa, che parla proprio di questo: dello stare bene – attraverso la solidarietà, la coesione, l'affinità spirituale e l'amore. Con questa canzonetta, auguro a tutti voi un soggiorno all'insegna dello “stare bene” nella nostra bellissima Scena. ■

Cordiali saluti
Ramona Neulichedl
Public Relations & Marketing

Ramona Neulichedl



- 6 **Summertime**
Dolce sensazione di leggerezza
- 8 **Mondi suggestivi**
Il mondo alpino ed escursionistico di Scena
- 21 **Una roccaforte dell'acqua dolce anziché una torre di bottiglie di plastica**
L'acqua: il nostro bene più prezioso
- 28 **L'unione fa la forza!**
Ritratto di Franz Dosser
- 30 **Un hotspot per la cultura contemporanea**
In visita da Sabine Auer alla pensione Klotznerhof
- 32 **Il mio posticino preferito**
Tour consigliati da chi la zona la conosce a menadito
- 42 **Minerali e pietre preziose**
Piccoli tesori dalle viscere della terra
- 44 **3, 2, 1... Buca!**
Campo da minigolf Scena
- 46 **Coro e organo: sublime incontro**
Il coro parrocchiale Mariae Himmelfahrt di Scena
- 50 **Tardo autunno a Scena**
Colori ed emozioni che perdurano
- 52 **Calendario degli eventi 2023**
Informazioni e consigli
- 54 **Novità a Scena**
Tante nuove, buone nuove
- 55 **Impressum**

10 **Stare bene**

Wellness: una parola che, oggi, è sulla bocca di tutti. Ed esprime un concetto che, da sempre, è nel cuore di ognuno: stare bene con gli altri e, in definitiva, con se stessi. Quattro esperti di Scena hanno molto da dire al riguardo – sul potere delle erbe, sulla guarigione indotta dall'unione di luce e natura, sull'energia dell'acqua a beneficio del corpo. Sul cercare e trovare il benessere a Scena.

contenuto

16 **Dolce tradizione: i krapfen**

In Alto Adige, i krapfen sono una vera istituzione. Una presenza fissa in ogni festa tradizionale. La dolce conclusione di ogni incontro. Sono come la felicità, che va assaporata, morso dopo morso. I krapfen di Scena sono un tanto particolari e vanno preparati in base a un'antica ricetta. Lassù in alta montagna vivono due pasticciere che questa ricetta la conoscono a menadito, com'è noto ben oltre i confini del paese.

18 **La più bella cordata di Scena**

Mai nome fu più appropriato: riclaimb. A Rita Unterthurner, ideatrice di questo progetto di upcycling del tutto originale, basta una corda da arrampicata dismessa per creare un elegante portafoglio, una borsa per laptop, un portachiavi o un sacchetto porta magnesite. L'aggiunta: un po' di pelle vegana, una vecchia macchina da cucire e tanta creatività. Il risultato: un accessorio con una storia unica da raccontare.

22 **In cordata sul Picco Ivigna**

L'arrampicata è uno stile di vita. Ci è voluto del tempo perché prendesse piede a Scena. I primi scalatori del paese non erano visti di buon occhio. Anziché dedicare la domenica a Nostro Signore, la consacravano alle ripide pareti del Picco Ivigna. Un "Junger Wilder" – un 'giovane selvaggio' – insegue antiche vie e storie nascoste, trova la grandezza nell'apparente insignificanza. Fotografato in analogico da un giovane altoatesino di Parigi.

34 **La gioia della semplicità**

Pare inverosimile, ma è proprio così: in Alto Adige, non ci sono masi abbandonati. Una realtà in controtendenza rispetto alla norma dell'arco alpino meridionale. Per ripido che sia il pendio, i contadini di montagna non lasciano la loro terra. Come i membri della famiglia Schmidhammer, del maso Oacherhof a Talle, che amano la vita e il lavoro lassù, apprezzano la solitudine e il silenzio – e l'occasionale capatina nella vicina trattoria.

38 **Un gioco che può salvare vite**

L'Alto Adige è lo scenario di 40–50 interventi di soccorso con cani da ricerca ogni anno. Prima di mettere le proprie capacità al servizio della comunità, conduttore e cane devono sottoporsi a un serio addestramento: il primo come soccorritore alpino, il secondo come cane da superficie e da valanga. Un cane arriva a fare 300–400 ore di addestramento all'anno. È una preparazione che crea un legame molto forte – e importante – tra uomo e animale.



Summertime

TESTO *Sebastian Marseiler*
FOTO *Helmuth Rier*

La vita è tornata a essere bella. Le nuvole hanno offuscato il cielo per quella che pare un'eternità, ma ora il sole è tornato a splendere. Il mondo ha ritrovato i suoi colori. E la gente ha ritrovato la gioia di vivere, di festeggiare e divertirsi – insieme. Brindiamo! Magari con un buon vino made in Scena. Nella rilassante atmosfera di una serata estiva. La luce del crepuscolo quassù ha un che di onirico e infinito. L'aria è morbida e vellutata. Tutto è musica, buona tavola e ottima compagnia. Viva la vita!





Mondi suggestivi



Accoccolato al sole sul fianco meridionale della valle, giusto sopra la città di Merano, il paese di Scena è tra i migliori belvedere dell'Alto Adige, con una vista panoramica che abbraccia l'intera Val d'Adige centrale. Il comune si estende tra i 400 e i 2.781 m s.l.m. e offre

svago attivo, relax e divertimento. La magnifica natura e lo splendido paesaggio culturale, i tanti impianti di risalita e le temperature miti tutto l'anno fanno di Scena il teatro per eccellenza di escursioni a metà strada tra ambiente mediterraneo e atmosfera alpina.



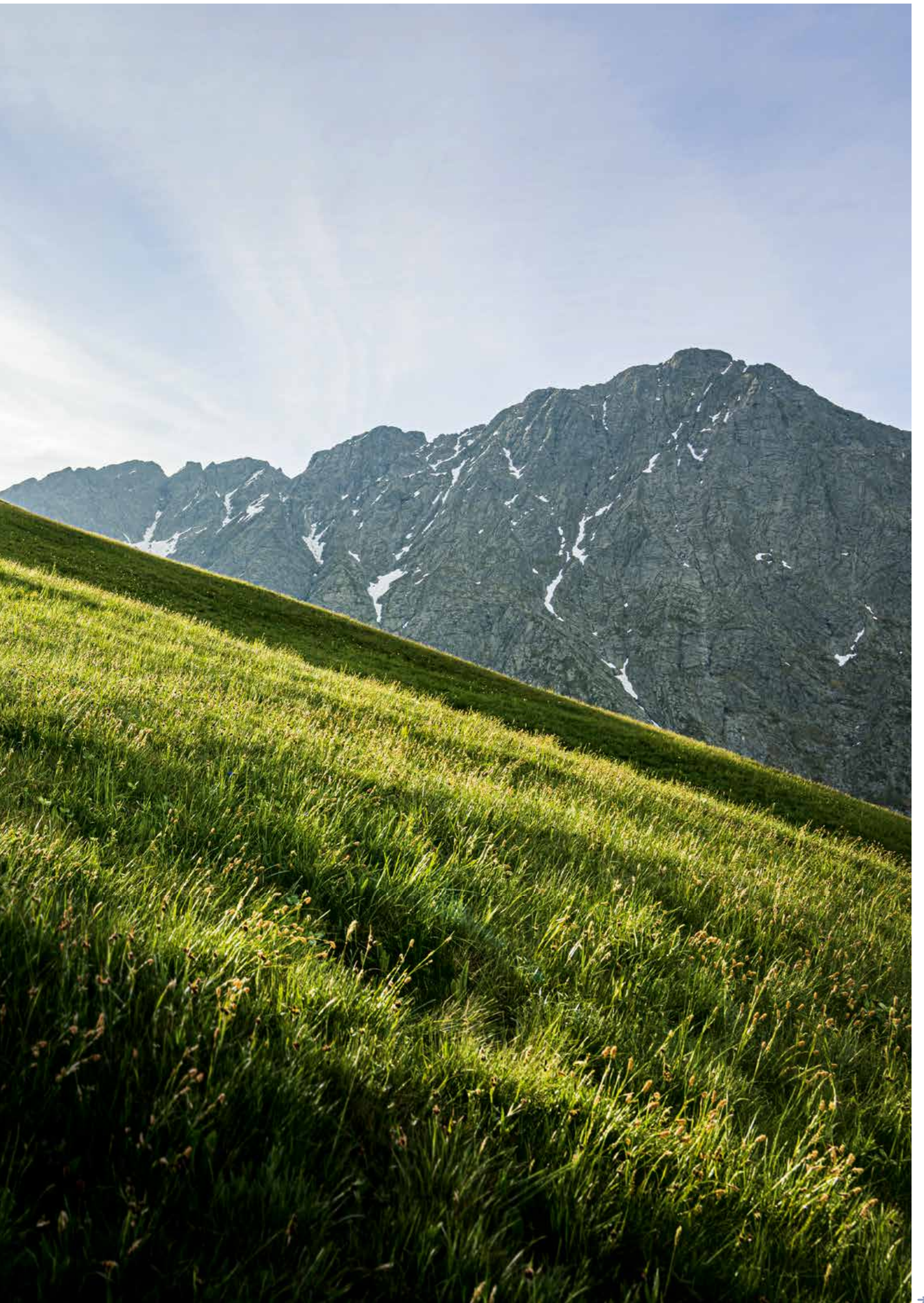
**Benessere per corpo,
mente e anima: wellness
a tutto tondo a Scena**

Stare bene

Quando diciamo “wellness”, di cosa parliamo esattamente? Di benessere, sì, ma in che senso? Cosa vuole dire “stare bene”? Vuol dire essere in pace con se stessi, ma non solo: anche con gli altri e con il mondo circostante. Un concetto antico e al tempo stesso più attuale che mai. Che per raggiungere una tale pace ci voglia ben più di un’area spa lo sanno bene quattro esperti del settore che conoscono i centri di energia vitale, riconoscono nell’unione con la luce e la natura una fonte di guarigione, usano la forza dell’acqua e si affidano al potere delle erbe – cercando e trovando il benessere a Scena.

TESTO *Jessica Thalhammer, Sebastian Marseiler*

FOTO *Frieder Blickle, Hannes Niederkofler, Helmuth Rier, IDM Alto Adige – Damian Pertoll, Julia Staschitz, Sebastian Marseiler*





“ERBE? Guai a chi me letocca!” – La risposta è in giardino



Tutto, al maso Oberhaslerhof, emana una serena tranquillità: la casa, il fienile, il giardino recintato. Anche il possente noce che estende i rami come in un amorevole abbraccio. Questo è il regno di Priska Weger. Viso aperto, sguardo d'intesa, un accenno di malizia agli angoli della bocca. Chiunque sia di Scena o vi abbia mai trascorso anche solo qualche giorno la conosce. Insieme al marito Nikolaus, gestisce il maso da oltre 30 anni. “Non potrei vivere senza gli altri”, esclama allegramente. Si occupa degli ospiti in vacanza, organizza escursioni botaniche, offre ristoro agli escursionisti di passaggio con un delizioso succo di mele fatto in casa, elabora sali e unguenti aromatizzati alle erbe, vende nella bottega del maso chutney, marmellate e sciroppi che prepara lei stessa. Inoltre, è madre di due figli ormai grandi e autrice di vari libri. Priska ha in sé un riflesso della Madre Terra. Gli antichi Romani l'avrebbero probabilmente posta accanto a Cerere, la dea della fertilità dei campi. Il giardino delle

erbe aromatiche, senza dubbio il più bello di tutto l'Alto Adige, è la pupilla dei suoi occhi. L'ernia del disco che ha sviluppato nel 2021 non le ci voleva proprio: il giardinaggio pesa innanzitutto sulla schiena. Il marito, preoccupato, vorrebbe fare piazza pulita di piante e piantine, per evitare alla moglie tanta fatica. Ma Priska scarta l'idea con una risata: “Ma va là! Il mio giardino non si tocca. Non saprei farne a meno. Però lo adatteremo con un sistema di aiuole rialzate – in pratica, un orto per la terza età!”

Le erbe l'hanno aiutata a sopportare il dolore lancinante alla colonna vertebrale. “I farmaci mi facevano male allo stomaco. Ho dovuto smettere di prenderli dopo due giorni. Allora, ho strofinato sul punto dolente dell'olio di San Giovanni fatto in casa, e ha funzionato”. Diplomata in pedagogia delle erbe, non le mancano le idee: la piroletta, il Cajeput e l'olio di melaleuca, ad esempio, hanno un effetto rinfrescante e lenitivo. La passione e la competenza in fatto

di erbe le sono state trasmesse dalla madre e dalla suocera. Le conoscenze mediche, invece, le vengono da innumerevoli corsi di perfezionamento.

E oggi? Priska, che nelle sue ricerche si è spinta fino alle radici dell'antica conoscenza delle erbe, ha trovato proprio nelle radici la sua passione. “Quando si tocca il fondo, si ricorre sempre alle radici di ginseng, angelica o valeriana, perché hanno in sé l'energia concentrata della pianta”. E come ha fatto Priska a superare la sua crisi personale? Nel rispondere, le si illumina il viso: “Il giardino è il mio centro di energia vitale. Lì trovo sempre la risposta che cerco”. E così, dopo la dolorosa malattia, ciò che più desidera è fare un passo indietro, prendere posto al fianco delle nuore e dei figli, godersi il nipotino e avere ancora più tempo da dedicare alle sue erbe. Al momento, però, è Lea, una splendida femmina di Bovo dell'Appenzell, a chiedere a gran voce una carezza. È ovvio: anche lei vuole stare bene.



Alex Parmeggiani lo ricorda come fosse ieri. È successo mentre studiava agraria a Vienna: gli sono bastate poche sedute di yoga per sentirsi subito più leggero, più libero, più positivo. Il soggiorno in un monastero in Thailandia ha contribuito ad alimentare il fuoco, ma la scintilla iniziale è stata una grave malattia. “Unirsi alla natura e alla luce è la più grande guarigione. Dopo tutto, yoga significa anche riunificazione”. Da quel momento, ha seguito la propria vocazione e ha praticato lo yoga come insegnante. “Ognuno ha la sua strada”, dice Alex. “E la mia era trasmettere agli altri la luce che avevo ricevuto”. Spiega: “Nel processo, gli ostacoli interni al tuo pensiero si dissolvono e hai accesso al tuo potenziale. Trovi te stesso”. Durante la formazione, ha vissuto per due anni in una casa per seminari nel Westerwald. Poi ha trascorso quasi un anno in India. “A quel punto, la domanda è sorta spontanea: dove andare?”

Parte del trovare se stessi è conoscere le proprie radici. E così, nel 2005 Alex non è tornato a Roma, dove ha abitato per quasi metà della sua vita perché il padre lavorava come conduttore televisivo alla RAI, ma si è stabilito a Scena – nella casa in cui ha

vissuto fino all'età di tre anni, dove ha trascorso tutte le vacanze estive e dove sua nonna è recentemente scomparsa all'età di 99 anni. “A Scena ho le mie origini, la mia costante”. Dal grande mondo al piccolo paese. “Quando sono arrivato, di yoga da queste parti se ne vedeva ben poco. Oggi, in Alto Adige ci sono cinque corsi di formazione all'anno”, dice ridendo. Nel frattempo, ha spinto ancora più a fondo le radici che già lo ancoravano a Scena: si è costruito una splendida famiglia, con una moglie e due figli che frequentano la scuola forestale sull'altopiano del Renon. Tra le altre cose, tiene lezioni di yoga nella sala del Lido Schenna e, se fa bel tempo, sul tetto dell'edificio, al cospetto di un panorama mozzafiato.

“Il saluto al sole è la venerazione della nostra più grande fonte di energia”. Ecco perché per Alex lo yoga in montagna è un must. “La luce illumina il Gruppo di Tessa e la conca di Merano in modo particolarmente suggestivo”. E quando pratica la posizione dell'albero (Vrikshasana) avvolto nei raggi del sole, con alle spalle le cime che svettano verso il cielo, non ha dubbi: questa figura dello yoga è nata qui. →



**YOGA – Unirsi
alla natura
per trovare se
stessi**

Erano giovani e belli, sposi felici e albergatori di successo. Nonché genitori di due deliziosi gemellini. Si sentivano baciati dalla fortuna, ma a un certo punto la musica è cambiata. Il matrimonio è finito. Priska Pföstl ha preso i bambini, che in quel momento avevano due anni, ed è tornata a vivere a casa dei genitori, gestori di una pensione poco distante. “Ho dovuto rinunciare a tutto ciò che mi stava a cuore”. È stato il momento più cupo della sua vita. Eppure, oggi ripensa all’esperienza con un sorriso: “Solo allora mi sono resa conto che la mia attenzione era così rivolta verso l’esterno che non mi accorgevo più di me stessa”. Poco a poco, la giovane madre single si è rimessa in piedi e ha intrapreso con cautela un “nuovo percorso di vita”. Ha cominciato a interessarsi al tema dell’energia, ha svolto un corso di formazione Reiki, ha appreso

tecniche quali la riflessologia plantare e la terapia trasformativa. Ha partecipato alle lezioni di yoga di Alex, che l’hanno motivata a proseguire sulla nuova strada. D’un tratto, ha visto e percepito la propria “luce interiore”. Ha abbandonato il settore della ristorazione per coltivare la vocazione di coach e organizzatrice di seminari. Oggi alla soglia dei cinquant’anni e con un viso da ragazzina, Priska ha riconosciuto in quell’istante l’opportunità nella crisi: “Quando si ha un problema, lo si dovrebbe considerare con atteggiamento positivo e conservare come un tesoro per la vita futura. Perché chi non conosce le tenebre non può apprezzare la luce”. In ciò consiste, per lei, il potenziale delle persone che desiderano cambiare la loro vita con il suo aiuto e ritrovare il proprio potere creativo. E sono in molti a rivolgersi a lei per ricevere consiglio e sostegno.

Trovare e visitare centri di energia vitale è diventato parte della “nuova vita” di Priska. Per lei, a ogni modo, un centro di energia vitale è ovunque ci si senta a casa. “Ognuno dovrebbe trovare il proprio e trarne beneficio. Può essere un giardino, un bosco o anche solo una pietra”. Non dubita, tuttavia, che esistano anche luoghi con un’energia particolare. Ad esempio, la chiesa romanica a pianta circolare di San Giorgio, in cui lei si reca regolarmente, convinta che “i nostri antenati abbiano scelto istintivamente posti con una speciale dinamica per erigere i propri santuari. Oppure i Videgger Assen, tra i pascoli più alti dell’Alto Adige, riparati tra le due imponenti cime dei monti Cervina e Ivigna – la dolcezza femminile stretta nell’abbraccio maschile di rocce torreggianti. Solo attraverso l’unione con la Madre Terra, si è particolarmente vicini al cielo”.



CENTRO DI ENERGIA VITALE – La riscoperta del mio potere creativo





L'ACQUA è vita – Dentro e fuori di noi



A Petra Gamper piace sperimentare. Nel corso del tempo, ha intrapreso strade sempre nuove volte alla conoscenza e alla scoperta di sé. Una di esse ha seguito il mistero dell'acqua. Ne era stata un anticipo la monografia "Staumauer im Kopf" ('La diga in testa') pubblicata anni fa nella rivista culturale ARUNDA. "Un luccichio ti abbaglia prima che si aprano le cateratte. Dopodiché, hai la percezione di un'auto-similarità del cervello e del corpo con i miliardi di cellule e la diversità planetaria...", aveva scritto nell'editoriale. Da lì, il tema dell'acqua è stato una presenza fissa nella sua vita – oltre che nei suoi seminari e nelle sue formazioni. Petra ordina un'acqua naturale e spiega: "L'acqua frizzante crea eccessiva acidità nell'organismo e accende focolai infiammatori – anche nella schiena". Come, scusa? Quindi ciò che beviamo può contribuire a eventuali problemi alla schiena? "I dischi intervertebrali sono anelli fibrocartilaginei con al centro un nucleo polposo. Quest'ultimo si compone, tra l'altro, di acqua. Se la pressione è eccessiva, gli anelli scivolano verso il canale nervoso e si sviluppa una dolorosa ernia del disco. Ecco perché bevo solo acqua alcalina, cioè neutra, che per di più è esagonale, cioè neutra, che per di più è esagonale, e dunque penetra nelle cellule". È facile, al-

lora, fare un primo passo nella giusta direzione: basta riempire la bottiglia alle nuove fontane di Scena, da cui sgorga un'acqua con un valore pH pari a 7, ossia neutro.

Sul "segreto della schiena" Petra ci ha scritto un libro – il cui titolo originale è, appunto, "Das Geheimnis des Rückens" – e nel suo lavoro quotidiano cerca di raddrizzare posture sbagliate con il metodo Dorn Breuss. Ma conosce anche molte forme di terapia in cui l'acqua ha un ruolo chiave. Per lei, il concetto Sanus per Aquam va visto in chiave olistica. Da una parte, le cure idropiniche rafforzano il corpo dall'interno. "Affinché le mucose possano assorbire tutti i minerali, però, è necessario tenere l'acqua in bocca un po' più a lungo", afferma l'esperta. Dall'altra, pratiche Kneipp come il bagno alternato caldo-freddo e il bagno freddo alle braccia stimolano il metabolismo e le difese immunitarie dall'esterno. Proprio per questo imbecca spesso il sentiero lungo la roggia di Scena e tira dritto fino al punto in cui le fresche acque sorgive scorrono in quello che a tutti gli effetti è un percorso Kneipp naturale. Perché in luoghi come questo, dove riprende piena coscienza della natura e di se stessa, Petra ritrova il suo equilibrio interiore.



La morale della favola? La quintessenza dello "stare bene" non si limita neanche lontanamente all'apparenza esterna. È, invece, un concetto che va considerato soprattutto dal punto di vista filosofico. Coincide con uno stato di pace inteso in senso olistico. In ultima analisi, è la piena armonia di corpo, mente e anima. Che Scena sia il posto giusto per cominciare a realizzare questo obiettivo vitale è fuor di dubbio. ■

Dolce tradizione:

i krapfen

I krapfen sono sopravvissuti ai tanti terremoti che nel corso dei secoli hanno scosso le fondamenta della cucina altoatesina. Non c'è giorno di festa che possa definirsi tale, senza i krapfen. Né Törggelen che possa dirsi completo. Un tempo, i krapfen erano un dono d'amore, un sapore che scandiva i riti, una presenza fissa ai banchetti nuziali. In Alto Adige, i krapfen sono una vera istituzione, un'opera d'arte. E noi abbiamo voluto osservare due artiste al lavoro.



TESTO Sebastian Marseiler
FOTO Julia Staschitz

Alziamo gli occhi, e lo vediamo: un piccolo maso aggrappato al ripido pendio. Dietro al fienile, le pecore pascolano tranquille. La vista sulla conca di Merano e sulla Val Venosta, con i giganti di ghiaccio che si stagliano all'orizzonte, è da mozzare il fiato. Al maso Untertaser – ristrutturato, sì, ma non snaturato –, la tradizione si respira nell'aria. L'ingresso è tappezzato di foto di giovani in costume tradizionale e la cucina è impregnata dei profumi di una volta. Regine dei fornelli sono le due donne di casa, le due Marie, madre e figlia. Che i loro krapfen siano i più buoni della zona lo sanno tutti, dentro e fuori i confini di Scena. La figlia ha appreso l'arte dalla madre, la quale, invece,

si proclama pasticceria autodidatta. Sposina di 19 anni, è arrivata in paese ignara della particolarità dei krapfen di Scena. Dopo aver visto il suocero storcere il naso un paio di volte, però, ha deciso di chiedere consiglio alle mogli dei vecchi contadini di Montescena. Così, ha scoperto che da queste parti i krapfen si preparano sempre e solo con ripieno di castagne e semi di papavero. Il che implica un bel po' di lavoro. Il giorno prima, bisogna mettere a mollo le castagne essiccate, cuocerle in acqua bollente, passarle e mescolarle con

... la
felicità va
assaporata,
morso dopo
morso.

i semi di papavero prevalentemente pestati. Poi, si aggiungono la cannella e un pizzico di pimento, lo zucchero sciolto nell'acqua e, giusto per dargli sapore, un po' di miele. E infine il rum – che non sia troppo poco e si senta a dovere!

Mentre l'impasto riposa e trova la giusta consistenza, scambiamo qualche parola sugli strumenti del mestiere. Nel corso del tempo, i pestelli e gli utensili per pestare i semi di papavero hanno preso le forme più svariate, talvolta un po' bizzarre. Walter Innerhofer, che del passato di Scena sa e ha



Video [_____](#) *Voglia di provare la ricetta dei krapfen delle due Marie? Guarda il video su:*
www.schenna.com/videos

narrato tutto e di più, ricorda che sua madre usava un macinino simile a un macinacaffè e che una volta macinati i semi di papavero risultavano sempre unticci e appiccicosi.

Mentre parliamo, le due Marie ci spiegano i trucchi per preparare un buon impasto. No, non lo si deve lavorare troppo, se no diventa duro e tira. La panna migliore è quella a lunga conservazione, che fa sì che i krapfen si conservino meglio. In genere, si lascia riposare l'impasto al freddo per una notte, poi lo si stende e lo si spiana – in questa cucina, con una piccola sfogliatrice elettrica. Non c'è nulla di male a stare al passo coi tempi. Tra le due donne regna perfetta armonia. Con cura pacata, tagliano

i margini della pasta con la rotella per krapfen, versano il ripieno a intervalli regolari, vi piegano sopra l'altra metà della striscia di pasta e premono bene i bordi, "perché i krapfen non si disfino". Guai se si aprono nella padella! Premono leggermente nei vuoti tra i rettangoli, poi li separano con la rotella. Ed eccoli lì, i krapfen, pallidi e inerti. Di lì a poco, immersi nell'olio bollente, assumeranno un bel colorito vivace e riempiranno l'aria di un profumo che – impossibile descriverlo in altro modo – sa di festa contadina. Dorati e allegri, prenderanno posto nel piatto in un monticciolo ordinato.

"A chi è andato il primo krapfen della mamma?", avevo chiesto a Walter Inner-

hofer. "A Walter, naturalmente!", aveva risposto con una risata. I krapfen continuano a essere un dono d'amore, anche se magari solo per il palato. E sono simbolo di felicità: una felicità che va presa tra le mani e assaporata, morso dopo morso. Perché si sa, la felicità non dura mai a lungo. Tanto meno se prende forma in un piatto ricolmo di krapfen di Scena. ■

Maria&Maria: Una taglia, l'altra farcisce. Saprebbero farlo ad occhi chiusi. E spiegano: se il ripieno è troppo poco, non si sente; se è troppo, il krapfen "scoppia" nella padella..

Incastonato nel fianco del monte: il maso Untertaser

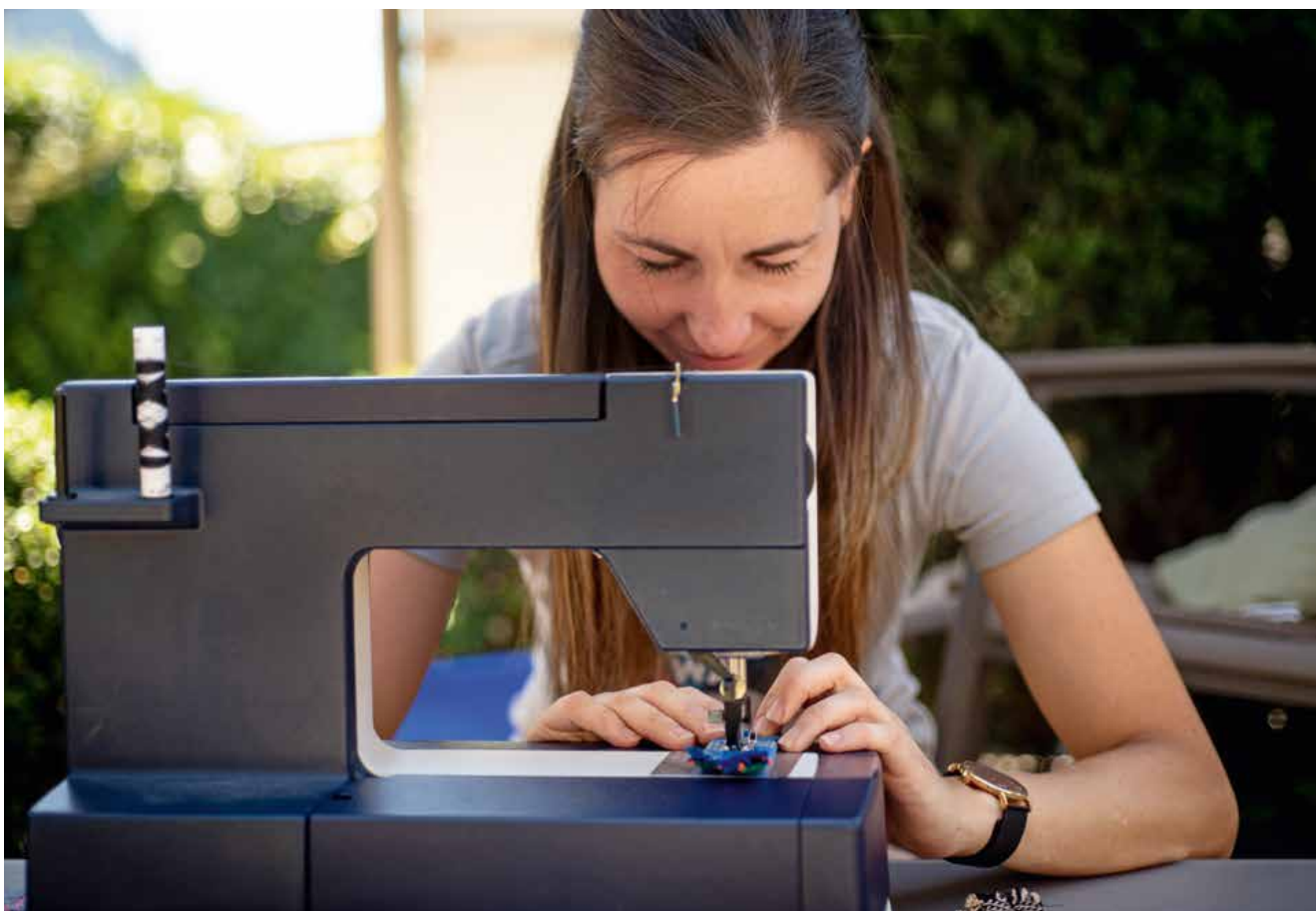
Upcycling made in Alto Adige: come da vecchie attrezzature da arrampicata nascono accessori sostenibili

La più bella cordata di Scena

TESTO *Jessica Thalhammer*
FOTO *Julia Staschitz*

Dalle una corda da arrampicata dismessa e Rita Unterthurner – albergatrice di professione e “upcycler” per passione – ne farà un elegante portafoglio, una borsa per laptop, un portachiavi o un sacchetto porta magnesite. Per la materia prima, si rivolge al soccorso alpino e ad altri alpinisti di Merano e dintorni. Per il resto, le servono solo un po’ di pelle vegana, una vecchia macchina da cucire e tanta creatività. Volendo, le si può addirittura incaricare un accessorio dal design del tutto personalizzato: basta portarle la propria corda direttamente a casa, all’Hotel-Garni Fernblick Höfler.





“L’idea è nata nel 2020, durante il lockdown”, racconta Rita Unterthurner. “Volevo cucire qualcosa per il mio compagno come regalo per la festa del papà, ma non si poteva nemmeno comprare la stoffa. Così, ho preso una delle sue corde da arrampicata e mi sono fatta venire un’idea”. Il risultato – il prototipo, possiamo dire col senno di poi – è stato un portafoglio verde e blu che ancora oggi il festeggiato, Stephan, tiene sempre nella tasca posteriore dei pantaloni. “Quando i miei amici di arrampicata l’hanno visto, hanno detto tutti di volerne

uno uguale”, racconta mostrandolo con orgoglio. “Era l’alba del nostro progetto di upcycling”.

Quando le faccio qualche domanda in più sulla tecnica, la vivace trentunenne va a prendere una corda da arrampicata, la taglia in un paio di punti con gesti sicuri e ne tira l’anima – un fascio di fili bianchi – per estrarla dalla cosiddetta calza. Ciò che rimane è la guaina in materiale sintetico dalla tipica fantasia, che Rita appiattisce con le mani e poi cuce lungo i bordi con punto a zig-zag. Solo ora intervengono

gli unici due componenti non riutilizzati: l’interno del borsellino in carta robusta e lavabile e l’etichetta di stoffa con il logo. Il nome, riclaimb, è un gioco di parole: alla base c’è la parola inglese reclaim, che vuol dire ‘recupero’; ad essa si sovrappongono il nome della creatrice, Rita, di cui vengono riprese le prime due lettere, e la parola climb, ossia ‘arrampicata’. Il pittogramma, con le due frecce che ricordano il simbolo del riciclaggio, è stato disegnato da un’amica. Insomma, creatività artigianale 100% altoatesina. →



Fatto a mano e con amore – Da corda da arrampicata a portafoglio

I suoi sono prodotti super robusti e dal design unico – parola di Rita. “In fin dei conti, una corda da arrampicata deve sopportare pesi molto elevati. E una volta finito, ogni accessorio è diverso per motivo e colori”. Per fare un portafoglio le ci vogliono due ore, per una borsa per laptop ben quattro. Uno strumento indispensabile è la macchina da cucire della suocera, Brigitte. Sembra un pezzo da museo, ma “fa il suo dovere”, scherza Rita. “Uso un normale filo da cucito: tiene perfettamente”. Solo per i bordi aperti ricorre al coltello a caldo, per tagliarli e sigillarli in un colpo solo.

Per il momento, di reclami non ce ne sono stati, salvo nel caso di un ospite che ha portato il portafoglio in tasca ogni giorno per due anni mentre lavorava in cantiere. La riparazione gli è stata fornita gratis durante il suo successivo soggiorno a Scena, il che gli ha fatto talmente tanto piacere che ne ha comprato un altro “per le occasioni speciali”.

Nel frattempo, la scorta personale di corde da arrampicata si è esaurita, ma Rita non ha difficoltà a procurarsene delle altre: ne riceve molte dal club alpino, da privati e dai vigili del fuoco di Scena, che periodicamente si sbarazzano del materiale non più a norma. E se le corde sono sporche? “Le metto in lavatrice a 60°, e ne escono perfettamente pulite. Anche i borsellini finiti si possono lavare a macchina, a 40°”, spiega entusiasta.

In linea con il principio di sostenibilità che è alla base dell'intero progetto, Rita taglia la carta per l'interno del portafoglio con tanta attenzione da non generare pressoché alcuno scarto. E affinché i bordi siano il più precisi possibile, utilizza non normali forbici ma uno strumento professionale.

Le creazioni di Rita piacciono a tutti: amici, ospiti e appassionati di arrampicata. Esposte in una piccola teca nell'hotel a tre stelle, vanno a ruba fin dal primo giorno. “Da quando una rivista alpina ha parlato di noi, abbiamo fatto praticamente il tutto esaurito. Uso soprattutto i mesi invernali per rimpinguare lo stock in vista del nuovo anno”, assicura Rita. Per il momento, tuttavia, riclaimb rimane un hobby. “Mi devo e voglio dedicare innanzitutto al Fernblick, dove da due anni a questa parte mi occupo della cena. Le voci sul menu non sono

tante, ma preparo tutto sul momento”. E al di là dell'hotel, Rita ha anche altri impegni: ha due bambini piccoli e da poco è membro della commissione per il turismo di Scena. Anche per questo per ora vende i suoi eleganti pezzi unici solo nel suo albergo e su Instagram. E non applica alcun sovrapprezzo per gli accessori che le vengono incaricati su misura. “Non mi dispiace affatto, anzi! Sono contenta che i miei prodotti abbiano una storia. Una corda da arrampicata può ricordare un'escursione particolare o una persona speciale – ed è sempre e comunque un componente essenziale di un'avventura in montagna”. ■



Buono a sapersi

I portafogli di Rita
costano dai 25,00 ai 45,00 €
a seconda delle dimensioni;
e borse da laptop attorno ai 120,00 €

www.instagram.com/riclaimb

Una roccaforte dell'acqua dolce ANZICHÉ una torre di bottiglie di plastica

TESTO Anna Tröbinger
FOTO Helmuth Rier, René Gamper

Il progetto Südtirol Refill Alto Adige mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza delle nostre risorse idriche. I ghiacciai si stanno sciogliendo, il livello del mare si sta innalzando, nubifragi e siccità sono sempre più frequenti. La crisi climatica è legata a doppio filo all'elemento acqua. Una ragione di più per riconsiderare il nostro consumo di acqua potabile. Troppo spesso al supermercato mi capita di vedere carrelli straripi di bottiglie di plastica. Mi chiedo se i fan del vuoto a perdere abbiano dimenticato l'esistenza degli imponenti ghiacciai, impetuosi torrenti e profondi laghi che fanno delle Alpi il più grande bacino d'acqua dolce d'Europa. In tal senso, il maestoso Monte Ivigna può essere definito una roccaforte dell'acqua dolce. L'acqua potabile di Scena deve il suo alto contenuto di calcio e magnesio proprio alla roccia da cui sgorga: granito attraversato da una sottilissima vena di calcare. Dalle bottiglie di plastica, invece, esce acqua standardizzata che prima di tentare di competere con l'acqua sorgiva ha fatto il giro del mondo.

Ognuno di noi dovrebbe mettercela tutta per mantenere il nostro bilancio idrico il più possibile naturale e a km 0 e difendere a oltranza la roccaforte dell'acqua dolce. Perché la natura e le montagne sono i nostri beni più preziosi. E l'acqua sorgiva che zampilla direttamente dalla montagna è molto più preziosa di qualsiasi tesoro. Non per niente l'acqua è detta anche oro blu.

Il progetto Südtirol Refill Alto Adige aspira a trasmettere questi valori agli abitanti del posto come agli ospiti in visita e a sensibilizzarli a un uso ecologico dell'acqua potabile. A tale scopo, l'Associazione turistica Scena ha fatto realizzare delle bottiglie riutilizzabili in acciaio inossidabile, acquistabili presso l'ufficio turistico e i negozi di Scena. Il Comune di Scena sostiene il progetto con l'installazione di una decina di nuove fontane. ■

Poter bere acqua fresca che sgorga direttamente dalla montagna è un privilegio ben poco diffuso in Europa, figuriamoci nel resto del mondo. Basti pensare che ancora oggi oltre 780 milioni di persone non hanno accesso all'acqua potabile. Nella regione alpina, invece, abbondano le sorgenti da cui zampilla acqua limpida e buonissima. È difficile accettare che anche in Alto Adige si preferisca spesso stappare la bottiglia di plastica anziché aprire il rubinetto.



“Trovare all’aria aperta, immersi nella natura, sulla roccia: arrampicare è molto più di uno sport, è una filosofia di vita.”

David Lama

Una filosofia di vita che ha conosciuto il suo periodo aureo anche tra gli abitanti di Scena, oltre 100 anni fa, sul Picco Ivigna, la montagna di casa. Cercare il possibile nell’impossibile e trovare nuove sfide nel misterioso universo alpino, lontani dal faticoso lavoro quotidiano e dai severi costumi, era uno stimolo.

TESTO *Matthias Weger*
FOTO *Maximilian Mair*



Vie di arrampicata sulla
montagna di casa di Scena

In cordata sul Picco Ivignina



Il massiccio dell'Ivigna rifugge maestoso nel sole della sera, ergendosi sulla conca di Merano già avvolta nella penombra. Ai piedi della ripida parete ovest, una piccola cappella commemorativa, incastonata in un imponente blocco di granito, ricorda gli alpinisti che hanno perso la vita sul Picco Ivigna, in un'epoca in cui queste scoscese pareti rocciose costituivano il centro di una fiorente scena dell'arrampicata. Le vie, sul Picco Ivigna, sono molto più di linee tracciate nella roccia e possono essere comprese sino in fondo solo alla luce della storia che raccontano. Insieme a Ulrich Kössler e Wolfgang Klotzner, saliamo sulla vetta del Picco Ivigna, attraverso tre generazioni di scalatori.

La nostra escursione prende avvio dai prati di Sant'Osvaldo dove, molto tempo fa, i pastori "andavano per stelle alpine", mentre le loro mucche pascolavano placidamente. Si narra di lussureggianti distese di stelle alpine, che dal versante sud del Picco Ivigna fiorivano sin sulla cima. Si suppone, dunque, che i pastori salissero lungo il Piccolo Ivigna sino in vetta, per poter corteggiare le loro amate con "l'oro bianco" delle Alpi, compiendo le prime ascese. Durante la Prima Guerra Mondiale, i gio-

vanotti, arruolati tra i "Gebirgsjäger", impararono ad utilizzare corda e chiodi. Forti di questo sapere, i pochi reduci iniziarono a tentare la scalata del Picco Ivigna. Corde di canapa, cunei di legno e chiodi forgiati in casa furono gli strumenti dei cosiddetti "Lange-Seil-Knappen", in breve L.S.K., con cui, nell'estate del 1923, venne scalata per la prima volta la parete nord: si tratta della via più antica e battuta del Picco Ivigna. All'epoca, ci si assicurava sulle spalle o sui fianchi: non esistevano imbragature. Una caduta trattenuta dalla dura corda di canapa veniva spesso pagata con la vita dal capocordata.

Ulrich Kössler, che negli anni Cinquanta si è cimentato nelle prime esperienze di arrampicata sul Picco Ivigna, rievoca i racconti dei suoi predecessori. Coloro che perdevano la vita non erano considerati eroi, al contrario. La nuova occupazione domenicale non veniva vista di buon grado dalla popolazione e dalla Chiesa: di domenica, si doveva andare a Messa! Ulrich mi porge una foto di Fritz Strauss, scomparso nell'agosto del 1936, che spesso preferiva la ripida roccia alla funzione domenicale: per questa sua passione, gli venne negata una degna sepoltura nella terra consacrata.



L'arrampicata insegna ad amare la vita.

Ci si aggrappa a tacche sottili. In basso, il vuoto. Le gambe tremano, le braccia bruciano, ma la voglia di non mollare è più forte. La mente, completamente concentrata sul qui e ora e soprattutto sul prossimo movimento, ci spinge oltre il bordo: la vita ha trionfato e la sensazione di infinita libertà che si prova a ritrovarsi in vetta è più forte di tutti i mali di questo mondo.

Questo sconfinato senso di libertà viene testimoniato anche da un'iscrizione riportata nel libro delle scalate della parete



nord del Picco Ivigna del 1945: “Sei anni di guerra non sono riusciti a scalfire la nostra passione per la montagna e il nostro spirito di arrampicatori”.

Dopo la guerra, si scatenò una vera e propria frenesia dell'arrampicata. I “giovani selvaggi”, così venivano chiamati, trabocavano di slancio alpino. Tra le montagne, ritrovavano se stessi: era questo il luogo ideale per rielaborare e dimenticare le tragiche esperienze della guerra. Le opportunità di raggiungere le Dolomiti o addirittura le Alpi occidentali scarseggiavano: proprio per questo motivo, il Picco Ivigna, la montagna di casa, era così apprezzato dagli alpinisti del Burgraviato. Wolfgang Klotzner, di Scena, che negli anni Ottanta aprì alcune vie in

quello che all'epoca era il massimo grado di difficoltà coglie appieno il valore delle conquiste dei suoi predecessori, ricordando come la classificazione del livello di durezza di un percorso vada inserita nel contesto del periodo per essere compresa. Sono state soprattutto le calzature a innalzare in modo significativo i limiti di questo sport. Ai suoi tempi, Wolfgang arrampicava con le prime soles di gomma, mentre i suoi predecessori utilizzavano ancora gli scarponi da montagna o le pantofole di feltro. Mi mostra un chiodo arrugginito che, alcuni anni dopo la guerra, ha trovato nella cosiddetta “Gritschplatte”: immediatamente, salta all'occhio la sua punta piegata che, nel 1938, salvò la vita al compagno di cordata di Gustav →

A sinistra: **Tre piccole tavole commemorative ancorate alla roccia ricordano gli alpinisti che hanno perso la vita.**

In alto: **La vista sulla ripida parete ovest del Picco Ivigna.**



In alto: **Costruita nella roccia – la cappella commemorativa.**

A destra: **Wolfgang Klotzner – un appassionato alpinista di Scena, che ha aperto svariate vie sul Picco Ivigna.**

Longo, precipitato in un'ascesa da capocordata. Se la corda statica in canapa non si fosse spezzata per la caduta, la corta punta del chiodo probabilmente non avrebbe retto e anche il compagno di cordata di Gustav sarebbe andato incontro alla morte.

Per molti anni dopo la guerra, la corda spezzata è rimasta appesa alla parete, sino a che il vento e le intemperie non l'hanno fatta scomparire. Il chiodo, invece, racconterà per sempre questa storia. Wolfgang stesso ha arrampicato con le corde elastiche in materiale sintetico che, in combinazione con una tecnologia di sicurezza già sofisticata, potevano attutire anche cadute da altezze elevate. Così, divenne possibile innalzare ulteriormente i limiti sulla ripida roccia, superando passaggi complessi "in arrampicata libera", senza l'ausilio di scale di corda.

Ogni movimento è pura gioia

Da svariati anni, io stesso arrampico sul Picco Ivigna e ad ogni occasione mi sono interrogato su chi fosse stato il primo ad aver toccato queste rocce. Oggi, affronto insieme a mio fratello una delle vie aperte a metà degli anni Ottanta da Wolfgang Klotzner insieme a Peter Daprà. L'ascesa ci conduce nei pressi della cappella commemorativa: in passato, i nomi incisi sulle due tavole erano per me un monito, oggi, mi raccontano una storia. Gustav Longo, Fritz

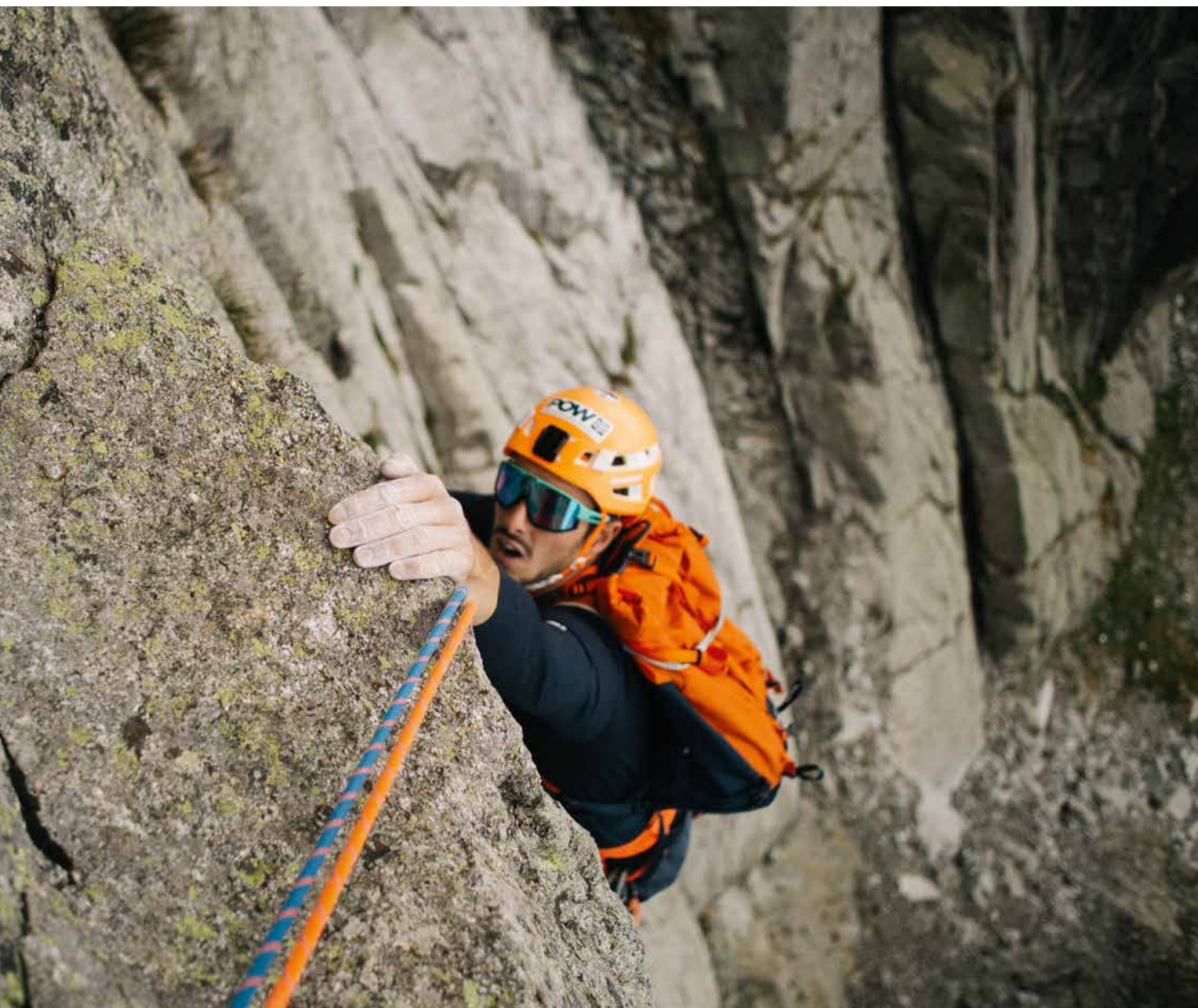
Strauss e molti altri sono eternati lì, ai piedi delle pareti del Picco Ivigna, dove probabilmente hanno trascorso i momenti più belli e felici della loro vita.

Giunti ai piedi della parete, agganciamo l'attrezzatura all'imbragatura. Oggigiorno, il malfunzionamento del materiale, a fronte di un utilizzo corretto, è quasi impossibile. Ciononostante, nelle nostre spensierate chiacchierate si insinua un pizzico di nervosismo. La mano affonda nel sacchetto della magnesite: si comincia. Il primo tiro dell' "Ifinger Hüttenpfeiler" con tacche nette e solo pochi appoggi ci porta su una placca: la fiducia

è importante, in particolare quando con le punte delle scarpe ci si ritrova su una lastra rocciosa liscia. Già dopo le prime mosse, mi sento un tutt'uno con la roccia e ogni movimento diventa puro divertimento. I tiri successivi sono ancora più ripidi e costellati da suggestivi diedri. Dal basso una brezza calda risale la roccia: abbasso lo sguardo e avverto un leggero formicolio ai piedi. Giunto in alto, mio fratello mi dà una pacca sulle spalle sorridendo: "Berg Heil!". Trovarsi sulla montagna di casa è sempre emozionante, in particolare quando la discesa in parapendio si trasforma in un'avventura indimenticabile. ■

A sinistra: **La topografia dell' "Ifinger Hüttenpfeiler" e il chiodo piegato, che rievoca la scomparsa di Gustav Longo. Accanto, la via tracciata sulla roccia.**

Sotto: **La più bella tonalite del Picco Ivigna. Jakob Weger nel primo tiro dell' "Ifinger Hüttenpfeiler".**





L'unione fa la forza!

TESTO *Sonja Steger*

FOTO *Julia Staschitz, proprietà privata della famiglia Dosser*



Franz Dosser, pioniere del turismo, agricoltore e membro attivo di varie associazioni, è tra coloro che hanno trasformato Scena da villaggio di contadini a destinazione turistica tra le più popolari in Alto Adige. È una figura chiave per il paese, così come chiave è stato per lui avere accanto una donna forte e una famiglia unita.



Incontro Franz Dosser – 92 anni compiuti, una vita di lavoro, esperienze e successi alle spalle – nella Stube del Residence Krone, gestito dalla figlia Angelika. Oltre alla padrona di casa, seduti attorno al tavolo assieme a noi ci sono il figlio maggiore, Daniel, il più giovane dei dodici nipoti, Philipp, e la moglie Rosa, che Franz chiama affettuosamente “Mutti” (mamma).

Da contadinello ad albergatore

Classe 1930, Franz nasce e cresce nel maso Baumannhof, nei pressi di Castel Schenna. Il padre viene a mancare presto, condannando suo malgrado i cinque figli a un'infanzia e a una giovinezza di stenti e duro lavoro. Intenzionato a diventare agricoltore, nel 1952 Franz si iscrive alla scuola agraria presso il convento di Muri-Gries, a Bolzano.

Nel mentre, però, imbocca anche un cammino diverso: tra i primi a Scena, apre una struttura ricettiva. È solo uno dei tanti passi coraggiosi che compie assieme alla moglie Rosa Pföstl, del maso Innerflorerhof – alla quale oggi lo uniscono 67 anni di matrimonio. Nel 1957, costruisce sul fondo ereditato dai genitori la pensione Ifinger, con 28 posti letto – 28 dei 100 totali che conta Scena in questo periodo (ora sono circa 6.200). La storia di questo progetto di costruzione ha dell'incredibile. Per i lavori di scavo, Franz non fa ricorso ad attrezzature pesanti, ma a pale, picconi e carriole. E a tanto olio di gomito, da parte sua e dei pochi valorosi disposti ad aiutarlo, tra i quali anche Rosa.

Sempre a lei – e più di preciso alle sue deliziose torte – si deve la popolarità acquisita negli anni '60 dal Caffè Ifinger come meta di gite e passeggiate. In questa epoca, i mesi estivi non sono alta stagione; gli ospiti arrivano soprattutto in primavera e in autunno. Con la costruzione, nel 1959, della prima piscina privata all'aperto di Scena, la



famiglia Dosser fa ancora una volta storia e crea un'attrazione estiva.

Agricoltura, che passione

Nei duri anni della ricostruzione, i profitti vengono reinvestiti in progetti sempre nuovi. Uno su tutti, l'acquisto del maso natale della moglie nel 1967. È un grande momento: finalmente Franz realizza il suo sogno nel cassetto. “Avevo la frutticoltura e l'allevamento nel sangue”, ricorda. In special modo il secondo, per chi lo ascolta non ci sono dubbi. Cita con orgoglio i premi vinti dalle sue giovenche. Nella stalla ci sono circa dieci vacche di razza Bruna e Grigio Alpina, nonché sei maiali, che danno dell'ottimo speck e degli insaccati squisiti, oltre al tipico “Schweiners mit Kraut”.

Membro attivo della comunità

È ammirevole come un solo uomo possa coltivare con uguale impegno una molteplicità di interessi. I panni dell'albergatore e dell'agricoltore, evidentemente, gli vanno stretti, perché Franz assume anche un ruolo attivo in svariate associazioni. È cofondatore e membro di spicco della Federazione Provinciale Allevatori di Razza Bruna,

dell'Associazione di mutua assicurazione del bestiame di Scena, dell'Associazione famiglie cattoliche, dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti e dei Vigili del Fuoco Volontari. Scende in campo anche in politica, prendendo posto nel Consiglio Comunale di Scena.

“Senza mia moglie e i bambini non ce l'avrei mai fatta”, afferma Franz convinto. Daniel racconta che dei sei figli – tre femmine e tre maschi – quattro si sono uniti all'attività alberghiera. “Per noi, dare una mano è sempre stato naturale. Siamo venuti su a pane e pensione”. Il che, ovviamente, ha implicato non poche rinunce. I sei fratelli, però, non ne hanno sofferto. In fin dei conti, è stato così per tutta la generazione della ricostruzione. Di fatto, ciò che emerge dalle loro parole è un profondo senso di gratitudine: “I nostri genitori sono sempre rimasti con i piedi per terra. Erano persone modeste che non si lamentavano del duro lavoro. Hanno realizzato i loro sogni e gettato le basi della nostra vita”. ■

A sinistra: Il nipote Philipp, Franz Dosser e il figlio Daniel – tre generazioni al servizio degli ospiti. Con l'apertura della pensione Ifinger, la famiglia muove i primi passi nel settore turistico.

In alto: Rosa e Franz Dosser erano una grande squadra!



L'artista Sabine Auer apre le porte del suo atelier presso la pensione Klotznerhof, a Verdins, per corsi di pittura, esposizioni ed eventi di ogni tipo nel campo dell'arte e della cultura contemporanea. Un contrappunto sorprendente in un paese amante della tradizione come Scena!

TESTO *Sonja Steger*

FOTO *Alexander Schechinger, Gert Reinstadler, Julia Staschitz*

UN HOTSPOT per la cultura contemporanea!



Un grande murale con motivi stilizzati – montagne, animali, veicoli – che paiono tratti da un fumetto adorna le pareti del parcheggio coperto della pensione Klotznerhof. Una scritta a caratteri cubitali sulla casetta da giardino la dice lunga: KÜNSTLER(in)HAUS! ('Casa dell'artista!').

In origine, il Klotznerhof era un maso dedito all'agricoltura. Nel 1971, i genitori di Sabine, Alberta e Josef Auer, ne hanno fatto una pensione. In un primo momento, però, la figlia ha preso tutt'altra strada. "Già da bambina adoravo dipingere e disegnare. Ho sentito molto presto il desiderio di diventare un'artista", racconta Sabine. Così, si è diplomata al Liceo Artistico di Ortisei in Val Gardena e ha frequentato l'Accademia di Belle Arti di Urbino. Dopo l'apprendistato e varie esperienze lontano da casa,

ha deciso di prendere posto accanto ai genitori alla pensione, che ha rilevato nel 2011.

Quando il tempo lo permette, soprattutto in inverno, Sabine continua a dedicarsi al suo primo amore. La formazione classica le ha fornito gli strumenti per esprimere la propria creatività. Le sue sono opere astratte, spesso di grande formato, che sfuggono a qualsiasi stile restrittivo. Tra i molti luoghi, in Italia e all'estero, in cui sono esposti i suoi lavori c'è anche Solingen. Come mai? Per una fortunata coincidenza. Un giorno, ha soggiornato alla pensione un artista ed è nata una bella amicizia. Si chiamava Dirk Balke ed era pittore e gallerista. Dirk ha invitato Sabine a esporre le sue opere nella sua piccola gal-

“Dipingere tra le montagne altoatesine”

leria nel quartiere Gräfrath di Solingen. Poi, ha preso forma un'altra idea creativa...

Dal 2016, Dirk tiene presso la pensione Klotznerhof il corso "Malen in den Südtiroler Bergen" (Dipingere tra le montagne altoatesine). Spronato da Sabine, ha provato per la prima volta a calarsi nel ruolo dell'insegnante. Un esperimento che ha entusiasmato lui non meno dei partecipanti al corso – che, appunto, si ripete ogni anno. Com'è strutturato? Non sul modello della pittura en plein air, bensì nell'atelier della padrona di casa, e si tiene sempre al mattino. "Insegno agli allievi a dipingere ciò che vedono e non ciò che pensano". I soggetti sono sempre nature morte. "In una settimana, si prende praticamente una



laurea breve in belle arti”, afferma il pittore a metà strada tra il serio e il divertito. “Una volta che ognuno ha composto la propria natura morta, io insegno nozioni di base in tema di disegno e pittura e a lavorare con la tempera all’uovo e i colori a olio. Questi ultimi trovano impiego per le nature morte naturalistiche”, spiega Dirk. Nel pomeriggio, il gruppo esce per un’escursione. Da una parte, è un modo per compensare la mattinata al chiuso, dall’altra, per continuare, anche se in modo meno evidente, l’allenamento visivo. Il corso di pittura si ripeterà anche l’anno prossimo, perché, per dirla con le parole di Dirk: “Qui è tutto perfetto: le condizioni, l’atelier, i dintorni”.

Vivace dialogo

Aprire le porte dell’atelier significa anche mantenere un dialogo con l’arte, Sabine

ne è convinta. “Voglio promuovere uno scambio vivace e costante sia con gli espositori e gli operatori culturali che con i miei compaesani di Scena. Voglio aprire gli occhi alle diverse forme espressive del nostro tempo”, afferma. A essere sinceri, è difficile trovare un equilibrio tra l’impegno artistico e l’attività alberghiera. Eppure, Sabine sembra esserci riuscita, e lo ha fatto attraverso una strategia ben precisa: non espandendo l’attività ma integrandovi l’arte e la cultura. E così, in ogni camera e in ogni ambiente sono esposte opere sue e di altri artisti. A ben vedere, al Klotznerhof l’arte è onnipresente.

Il suo atelier ha ospitato e ospita mostre, performance e concerti, letture e presentazioni di libri, spettacoli teatrali e corsi. Negli anni, sono nate fruttuose collaborazioni, ad esempio con le associazioni culturali austriache Pro Vita Alpina

e Freistaat Burgstein, il festival interartistico Sprachspiele/Linguaggi in gioco, il gruppo teatrale dell’attore Markus Westphal alias Praxenknecht e il festival Schenner Langes.

Per Sabine, la qualità della vita dipende dal suddetto equilibrio: l’attività alberghiera rappresenta la sua fonte di sussistenza e la produzione artistica e la realizzazione di eventi culturali assecondano la sua vocazione. ■

In alto, da sinistra a destra: **Sabine Auer** sostiene con cautela una delle sue opere, nella quale il vetro di una finestra funge da superficie pittorica. Al corso di pittura nell’atelier del Klotznerhof, l’artista Dirk Balke insegna tecnica e trucchi. Lo scrittore austriaco Martin Kolozs legge uno dei suoi libri al festival Sprachspiele/Linguaggi in gioco.



Il mio posticino preferito

FOTO IDM Alto Adige – Damian Pertoll, René Gamper



Castel Schenna

A Scena sorge uno dei castelli più importanti dell'Alto Adige. Fatto erigere da Margherita Boccagrande verso il 1350 d.C., Castel Schenna fu proprietà di varie famiglie nobili finché non fu acquistato dall'arciduca Giovanni nel 1845 d.C. Franz conte di Spiegelfeld, cognato dell'attuale proprietario Franz conte di Merano, si occupa personalmente delle visite guidate del castello.

La mia casa – Castel Schenna

di Johanna Contessa di Merano Spiegelfeld

Di primo acchito, il mio posto preferito pare poca cosa: è la mia casa. È la parola “casa”, però, a dare un'impressione sbagliata. Perché la mia casa, appunto, è un castello eretto quasi 700 anni fa: è Castel Schenna.

In realtà, è la mia residenza estiva, perché in inverno è pressoché impossibile da riscaldare e i miei ferri da maglia si fonderebbero per il troppo lavoro. In estate, invece, i grossi muri mantengono freschi gli ambienti e rendono il soggiorno un vero piacere.

C'è chi pensa che un castello sia per propria natura un luogo sinistro e inquietante. Nulla di più sbagliato. Lo spirito dei miei antenati aleggia nelle stanze avvolgendo me e la mia famiglia in un'atmosfera benefica e serena. Non potrei sentirmi più a mio agio, circondata come sono da bei quadri, dai raffinati mobili e dalle tante foto dei nostri figli, nipoti e parenti. Il bagno e la cucina sono dotati di attrezzature pratiche e moderne, le ampie camere presentano un arredamento confortevole e al passo coi tempi. I lunghi corridoi e le tante scale non rispondono all'esigenza di comodità propria dello stile di vita contemporaneo, ma con un pizzico di creatività e un po' di allenamento me la cavo più che bene. E poi, a compensare ci pensano le finestre che si aprono nelle mura fortificate offrendo una vista spettacolare del meraviglioso paesaggio che circonda il paese. Il cortile interno, immerso nell'ombra di un tiglio ultracentenario, risuona dell'allegra cinguettio degli uccelli e del ronzio delle api. Giusto dirimpetto, si apre la porta della cappella del castello.



Sì, Castel Schenna è un'oasi di pace al margine dell'affaccendata quotidianità dei miei amati compaesani. Curiosi e interessati possono prenotare online una visita guidata del castello, che permette loro di scoprire gran parte dei signorili ambienti un tempo abitati dai miei predecessori e di soffermarsi nel romantico cortile. Da parte mia, sono felice di accoglierli come ospiti nella mia casa. ■

La torre della civetta a San Giorgio

di Walter Innerhofer, cronista del paese

Quando ho poca voglia di scarpinare per ore su e giù per i monti, mi dirigo istintivamente verso i dolci poggi della Mitterplatte, il crocifisso Kampfl Kreuz o San Giorgio. Quattro passi all'aria aperta a contatto con la natura bisogna pur farli per coprire il fabbisogno quotidiano di attività fisica e liberare la mente. A 79 anni, non sono più un giovanotto, lo so bene, ma ci tengo a tenermi in forma e, soprattutto, in salute.

Tra i tanti angoletti che il paesaggio naturale e culturale attorno a Scena ha da offrire, il mio preferito è la verde terrazza



che si estende ai piedi della torre della civetta. Oggi edificio residenziale, la torre era un tempo il mastio della fortezza di San Giorgio, o Antica Scena. Nel Pieno Medioevo, prima che nel 1350 d.C. i signori di

Scena decidessero di trasferire il proprio castello sulla collina sottostante, sulla riva del rio Schnuggenbach, San Giorgio con la sua chiesa rotonda era un piccolo nucleo abitativo di importanza strategica, vista la posizione sopra Merano. Oggi, per arrivarvi dal centro di Scena, dove vivo, devo attraversare la parte alta del paese su un sentiero di 1,5 km e superare un dislivello di 100 m. Giunto in località Rodelstein, devo decidere se imboccare la salita attraverso la piccola valle boscosa, più ripida ma anche più breve, o seguire il percorso più lungo, sul marciapiede che costeggia la strada. Di solito, scelgo la via più ripida all'andata e quella meno gravosa per le ginocchia al ritorno.

Dopo circa un'ora, arrivo a destinazione, mi siedo sulla panchina e **abbraccio con lo sguardo la vista a 180° su Merano**, dal boscoso altopiano di Avelengo-Falzenben all'ampia Val d'Adige, la Costiera della Mendola a sud, il Monte Luco, la Cresta Val d'Ultimo e il Monte San Vigilio a sud-ovest, il solco vallivo nella Val Venosta e il Gruppo di Tessa a ovest-nord-ovest. È davvero un centro di energia vitale, in cui posso respirare a fondo e fare ordine nella mia mente spesso erratica – nulla disturba le mie ri-

flessioni sul mondo e sulla vita. Leggero e rinvigorito, torno infine a immergermi nel vivace brulichio del paese. ■

Il mio giardino al maso Oberhaslerhof

di Priska Weger, esperta di erbe e contadina

Quando più generazioni vivono sotto lo stesso tetto e condividono il posto di lavoro, quando la casa diventa l'Hotel Mamma e il luogo di ritrovo dell'intera famiglia, può capitare di sentirsi a corto di energie. Quando si è più giovani, non se ne sente il peso. Al contrario, ci si sente spronati, si è contenti di mettersi alla prova.

Con l'avanzare dell'età, però, ci si accorge che il corpo non è sempre in grado di reggere il ritmo. Non si sta più bene con se stessi e si vorrebbe prendere le distanze da tutto per un po'. Si è forse vittima del fantomatico burnout? Della crisi di mezza età di cui tutti parlano? No, non necessariamente. Ascoltare la propria voce interiore e staccare la spina ogni tanto è importante, dovrebbero farlo tutti. E in questo, i centri di energia vitale possono avere un ruolo chiave. Si tratta di luoghi anche molto diversi tra loro, proprio come diverse sono le persone. Emanano energia e tranquillità, esattamente ciò di cui si ha bisogno in quel momento. Sono posti che, per una qualche inspiegabile ragione, toccano corde profonde. Per gli uni è una croce di vetta, un vecchioiglio o un crocifisso al margine della strada. Per gli altri, è il salotto di casa, il balcone decorato o il giardino fiorito. **Per me è quest'ultimo, il giardino, uno dei miei luoghi preferiti.** Ci metto piede ed ecco, mi sento ammaliata. La luce, l'aria, la terra, i colori, anche la piantina più minuscola è, per me, simbolo di vita.

Chiudo gli occhi per un attimo, faccio un respiro profondo e rifletto. Sento un avvolgente senso di sicurezza, noto i pensieri positivi farsi strada in me, seguiti a ruota da un'enorme soddisfazione e gratitudine. La negatività perde consistenza e diventa molto più facile da gestire. Mi allontano, e la forza positiva che ho dentro torna a irradiarsi verso l'esterno. Spesso bastano pochi minuti per trarre nuova energia dal mio posto preferito, il mio giardino. ■



La gioia della semplicità

TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Helmuth Rier, Julia Staschitz*



È una calda giornata d'estate. Seguiamo la strada stretta, talvolta a corsia unica, che si snoda su per la montagna tra boschi e prati, oltre il ponte che si tende sopra al baratro della gola Masul, attraverso una galleria... Su, sempre più su fino al maso Eicherhof, a 1.100 m s.l.m. Ed ecco, la fattoria della famiglia Schmidhammer fa capolino all'orizzonte...





... L'abitazione, la stalla e il fienile si ergono su un ripido pendio baciato dal sole a Talle di Sopra. Sulla facciata della casa si legge a chiare lettere il nome del maso in dialetto altoatesino: Oacherhof. Parcheggiamo nello stretto cortile. Un uomo attempato e arzillo ci viene incontro sostenendosi a un lungo bastone. Ho l'impressione che di visite quassù non ne riceva molte. "Capisco", dice quando gli spiego che vorremmo scrivere un articolo sulla loro vita nella fattoria. E Josef Schmidhammer – il capofamiglia, che tutti chiamano semplicemente Sepp – proclama poche scarse parole che riassumono alla perfezione tutto ciò che c'è da sapere: "Qui siamo cresciuti, qui viviamo e lavoriamo duro, e qui moriremo".

Una grande famiglia

Due dei suoi figli, Florian (46 anni) e Karl (54 anni), si uniscono a noi. Vivono e lavorano al maso tutto l'anno. Sono tipi socievoli e loquaci, e con le loro camicie a quadri e le barbe curate hanno un aspetto alquanto rustico. C'è anche un terzo fratello, Hans, che abita al maso, sebbene trascorra l'estate in una malga presso Vipiteno, dove porta il

bestiame al pascolo. Papà Sepp e mamma Elisabeth – lei è originaria del maso Waaler Hof, di Talle di Sopra – hanno altri sette figli – il primogenito ha 56 anni, l'ultimo 45 – e sedici nipoti che vivono sparsi per tutto l'Alto Adige. Un albero genealogico ricchissimo di rami e fotografie decora l'ingresso. Sepp ricorda: "L'allacciamento alla rete elettrica nel 1974 ci ha facilitato un po' la vita. Pensate che all'epoca mamma lavava il bucato nell'abbeveratoio, dove scorreva solo acqua fredda". Uno dei primi acquisti è stato, appunto, la lavatrice.

Ma torniamo al presente. Prendo posto assieme a Sepp sulla panchina di legno davanti alla casa. Fa caldo, ma quassù tira un venticello piacevolmente rinfrescante. Il panorama è mozzafiato. Osservo gli imponenti massicci montuosi e i paesini rannicchiati nel fondovalle e sui pendii e ho l'impressione di avere il mondo ai miei piedi. In questo momento, la stalla è deserta. "Da giugno a settembre, le nostre dieci mucche e i due vitelli alpeggiano alla malga Goscht", spiega Karl, che si occupa del bestiame. Ognuna delle sue mucche, tutte di razza Grigio Alpina, ha un nome: Alma, Trina, Susi, Betti, Lina... Una volta in malga, ciascuna porta il

suo campanaccio. Ammette di sentirne la mancanza quando sono al pascolo lassù. Da quando mamma Elisabeth, che oggi ha 80 anni, non ne è più in grado a causa della sua salute, Karl si occupa anche di cucinare per tutta la famiglia.

Duro lavoro

La fienagione, ovvero la falciatura e lo stoccaggio del fieno, è un lavoro massacrante, soprattutto per la pendenza del terreno. In certi punti è impossibile arrivare con il trattore, di modo che il fieno va fissato a un telaietto di legno, chiamato "Ferggl", da caricare in spalla. A seconda del periodo di raccolta, l'erba falciata ed essiccata ha un nome diverso: si chiama Hei quella di primo taglio, raccolta all'inizio di giugno; "Gruemet", quella di secondo taglio, della fine di luglio; e "Pofel" quella del terzo e ultimo taglio.

In inverno, bisogna abbattere gli alberi e preparare la legna da ardere per l'anno successivo – un'operazione faticosa e non poco pericolosa. All'Oacherhof, ci si riscalda solo con legna proveniente dai boschi di proprietà del maso.



Tesori in soffitta

Gli uomini ci offrono una visita guidata della fattoria, un edificio degli anni 2000. Anche qui dentro è tutto molto ordinato, persino la soffitta, scrigno di antichi tesori. Vi troviamo appesi in fila i campanacci che non hanno seguito le mucche in malga, vecchie zangole e un'antica rastrelliera in legno per il pane. Quest'ultima, detta "Brotrahmen", era una presenza fissa nei masi ai tempi in cui ogni famiglia preparava il pane in casa e metteva poi le pagnotte, in genere di forma piatta, a seccare sui lunghi pioli. Come se gli anni non fossero passati, vediamo ancora oggi lì in posizione le tipiche coppie di pane – solo che queste vengono dal fornaio, ammette Florian. Sepp mi mette alla prova: a un filo per stendere sono appesi lunghi panni di lino, di quello buono di una volta, alcuni con monogrammi ricamati. Cosa sono? Non ne ho idea. Canovacci per il pane! Li si stende

su un asse di legno e vi si dispongono sopra le pagnotte, per lasciarle lievitare prima della cottura. In questa casa sono tuttora in uso, perché a Natale si cucinano sempre i krapfen con castagne e semi di papavero. Mamma Elisabeth prepara l'impasto e il ripieno, mentre Karl e Florian si occupano della parte più brigosa: spianare e friggere. "A Natale vogliamo mangiare bene e i krapfen fanno parte della tradizione!"

Torniamo fuori per scattare una foto di famiglia. Anche Elisabeth si lascia convincere a sedersi sulla panchina di legno. Florian riflette: "Apprezzo la solitudine e il silenzio". Per Sepp, tuttavia, manca qualcosa perché la felicità sia perfetta: "Due belle mogli per i miei ragazzi", afferma con aria furbetta, "perché la vita nella fattoria possa continuare". I due fratelli sorridono e giustificano il loro senso di pienezza nonostante la solitudine con un ragionamento che non fa una piega: "Qui è davvero bello". ■



Ora tocca a Florian parlare dei suoi compiti. Innanzitutto, si prende cura del giardino e dell'orto. Il tripudio di fiori – gerani, rose, margherite... – che si dispiega nel cortile perfettamente ordinato è un'evidente dimostrazione del suo pollice verde. Come lo è il rigoglioso orto terrazzato in cui prosperano patate, lattuga, pomodori ed erbe aromatiche. Florian si occupa anche di fare la spesa giù in paese, una volta alla settimana o addirittura ogni quindici giorni. Un compito che Karl gli lascia più che volentieri. "In città non ci sentiremmo a nostro agio: troppa gente, troppo rumore. Qui non ci sentiamo soli, ci siamo abituati", spiega laconico.

La noia i fratelli non sanno neanche dove stia di casa. Di tempo per hobby e svago non ne hanno. Ogni tanto, vanno al bar o al ristorante – al Prennanger, per esempio – per incontrare gli amici e bere qualcosa. Il più giovane dei figli, Anton, coltiva invece un "hobby alpino": il "Goaslschnelln". Pratica di antica tradizione, consiste nel far oscillare ritmicamente sopra la testa una grande frusta e farla schioccare rumorosamente. "Anton ha vinto dei premi al campionato provinciale!", puntualizza il padre con orgoglio.



In alto a sinistra: **La famiglia Schmidhammer davanti al maso Oacherhof: il padre Sepp, la madre Elisabeth e i due fratelli Karl e Florian.**

In alto a destra: **L'Oacherhof è incastonato nel fianco della collina. Antiche macine adornano il muro a secco.**

A sinistra: **Il cosiddetto "Ferggl" viene usato su terreni molto ripidi. Viene riempito di fieno e caricato in spalla.**

In basso a destra: **La maggior parte dei campanacci sono in malga, appesi al collo delle mucche al pascolo. Solo quelli in più se ne restano silenziosi nella soffitta dell'Oacherhof per tutta l'estate.**

L'addestramento dei cani da ricerca

UN GIOCO CHE PUÒ SALVARE ● vite

TESTO *Anna Tröbinger*
FOTO *Clemens Plaschke*



Sui prati del versante vallivo opposto, pascola una femmina di capriolo con il suo piccolo. Le cime degli abeti ondeggiavano nella brezza estiva della sera e il bosco è avvolto nel silenzio. Si odono solo alcuni uccelli svolazzare tra il fogliame caduto. Il sottobosco, dopo un'estate avara di precipitazioni, è più secco rispetto agli anni precedenti. Anche il gorgoglio del ruscello è a malapena percettibile. Con il suo cannocchiale, il cacciatore scorge un'altra femmina di capriolo che si avvicina, quando, improvvisamente, il silenzio viene squarciato da un forte latrato.



Thomas, di Scena, segue Mukki su una cresta esposta. Anche sui terreni più impervi, il naso resta sempre rasente al suolo.

Charly si è messo sulla pista sbagliata e durante l'esercitazione di ricerca ha fiutato un cacciatore nel bosco. E ora non smette di abbaiare per reclamare la sua ricompensa. "Perché nessuno mi dà il mio salamotto da mordere?", si chiede Charly, mentre Andi giunge trafelato, allontanandolo dal cacciatore e scusandosi per l'accaduto. Ma il cacciatore è grato del lavoro svolto dagli operatori del soccorso alpino: sa bene che, in caso di emergenza in montagna, potrà fare affidamento su di loro e sui loro cani da ricerca, il cui fiuto finissimo è in grado di individuare tracce apparentemente introvabili.

L'addestramento dei cani da ricerca inizia sin da quando sono ancora dei cuccioli e poiché devono imparare a rapportarsi correttamente con i loro simili e con l'uomo, è necessaria una rigida disciplina.

Spari, il distacco di una valanga mediante brillamento, il decollo di un elicottero e il viavai durante gli interventi non devono disturbarli in alcun modo. Un cane da soccorso deve avere un carattere forte: anche se un'operazione di ricerca, per lui, è come un gioco, deve restare concentrato. Dopo un anno di addestramento, il cane viene assegnato alla classe A e, sebbene si trovi ancora nella fase di apprendimento, dispone già di tutte le conoscenze fondamentali. Queste si consolidano mediante un esercizio costante. Al termine del secondo anno, il cane passa alla classe B. La classificazione viene sottoposta a verifica ogni anno e può essere rimodulata.

Mentre nel mantrailing il cane viene sempre tenuto al guinzaglio e segue una traccia precisa, i cani da soccorso, utilizzati più frequentemente, lavorano in libertà

battendo il terreno: il loro compito principale è la ricerca di escursionisti dispersi in estate, mentre in inverno vengono impiegati in caso di valanghe.

Andreas Egger, di Scena, opera da molti anni nel Soccorso Alpino e Charly, il suo Pastore tedesco Grigione, è da sei anni un cane da ricerca di classe C. Una volta in settimana si dà appuntamento con altri otto soccorritori per le esercitazioni: essendo tutti impegnati con il lavoro, l'attività ha luogo nelle ore serali. Sebbene si svolga su base volontaria, il servizio presso il Soccorso Alpino richiede molta preparazione: accanto a famiglia e lavoro, si tratta quasi di una seconda occupazione a tempo pieno, cui vanno dedicate molte ore e grande dedizione. Ecco perché il gruppo dei conduttori è come una piccola e affiatata famiglia.

Sin dall'addestramento, i cani vengono abituati alla discesa con la corda: una pratica assidua è fondamentale in tal senso.



BUONO A SAPERSI

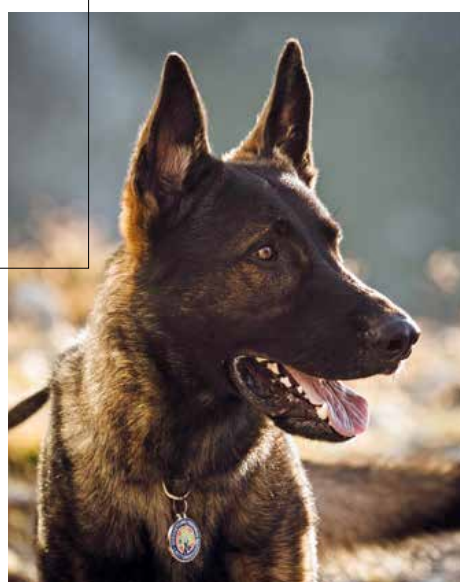
Come si diventa un'unità cinofila? ___ Prima di iniziare l'addestramento del cane, il conduttore deve sostenere l'esame di soccorritore.

Sono 8 i team addestrati a Merano ___ In tutto l'Alto Adige sono 28, solo a Merano se ne contano 8. Inoltre, ci sono 4 cani speciali.

Quanti interventi si svolgono in un anno? ___ In Alto Adige si svolgono ogni anno tra i 40 e i 50 interventi con attività di ricerca in cui vengono impiegati i cani di soccorso. Dieci di questi sono ricerche in valanga.

Cane da valanga ___ Per diventare un cane da valanga, occorre svolgere un addestramento specifico. A partire dalla classe B, i cani possono essere utilizzati per le ricerche in valanga.

Mantrailing ___ In questa attività, i cani seguono una traccia specifica e sono sempre al guinzaglio.



A destra: **I cani da ricerca non sono cani di servizio, ma cani privati, di famiglia: cane e conduttore creano un binomio indissolubile e il legame che li unisce è molto forte.**

In un anno, si svolgono circa 300 - 400 ore di addestramento. Lo spirito di squadra e il sostegno della famiglia sono essenziali.

Ogni cane ha il proprio carattere.

Diversamente dal rapporto collegiale che lega i conduttori, i cani si pongono spesso in competizione tra loro: così, Mukki, il Border Collie di due anni di Thomas Mair, soccorritore di Scena, diventa spesso schivo e riservato in presenza di Charly, che può vantare una pluriennale esperienza sul campo. Andi racconta come l'eccitazione di Charly, il giorno che precede l'esercitazione, sia sempre incontenibile.

I lunghi interventi di ricerca sono molto gravosi. Per far sì che non perdano l'entusiasmo, i cani non devono affaticarsi eccessivamente. Ma se il team si esercitasse solo per brevi ricerche, perderebbero la loro determinazione sulle lunghe distanze: ecco perché intensità ed estensione variano costantemente. Oggi, in programma, c'è un'esercitazione di breve durata. I soccorritori si danno appuntamento al Rifugio Kuhleitenhütte. Gli stretti sentieri sono l'ideale: durante il giorno, infatti, vi transitano molti escursionisti, lasciando le loro tracce. In questo modo, si crea un ambiente di ricerca realistico. Durante i salvataggi veri e propri, infatti, i cani

giungono nell'area di intervento quando già altri soccorritori si sono recati sul posto e le tracce sono andate accumulandosi: maggiori sono le piste che si intrecciano, più il loro corretto filtraggio risulta difficile. I cani seguono tracce aeree e sul terreno. Anche i corsi d'acqua influenzano l'individuazione di una pista: l'acqua trasporta gli odori molto più rapidamente, facendo sì che profumi diversi, che nulla hanno a che fare tra loro, si sovrappongano. Tracce molto distanti vengono intensificate dall'acqua, rendendo complessa la loro corretta classificazione. Proprio laddove le circostanze sono più complesse, una comunicazione ben funzionante tra cane e conduttore diventa fondamentale.

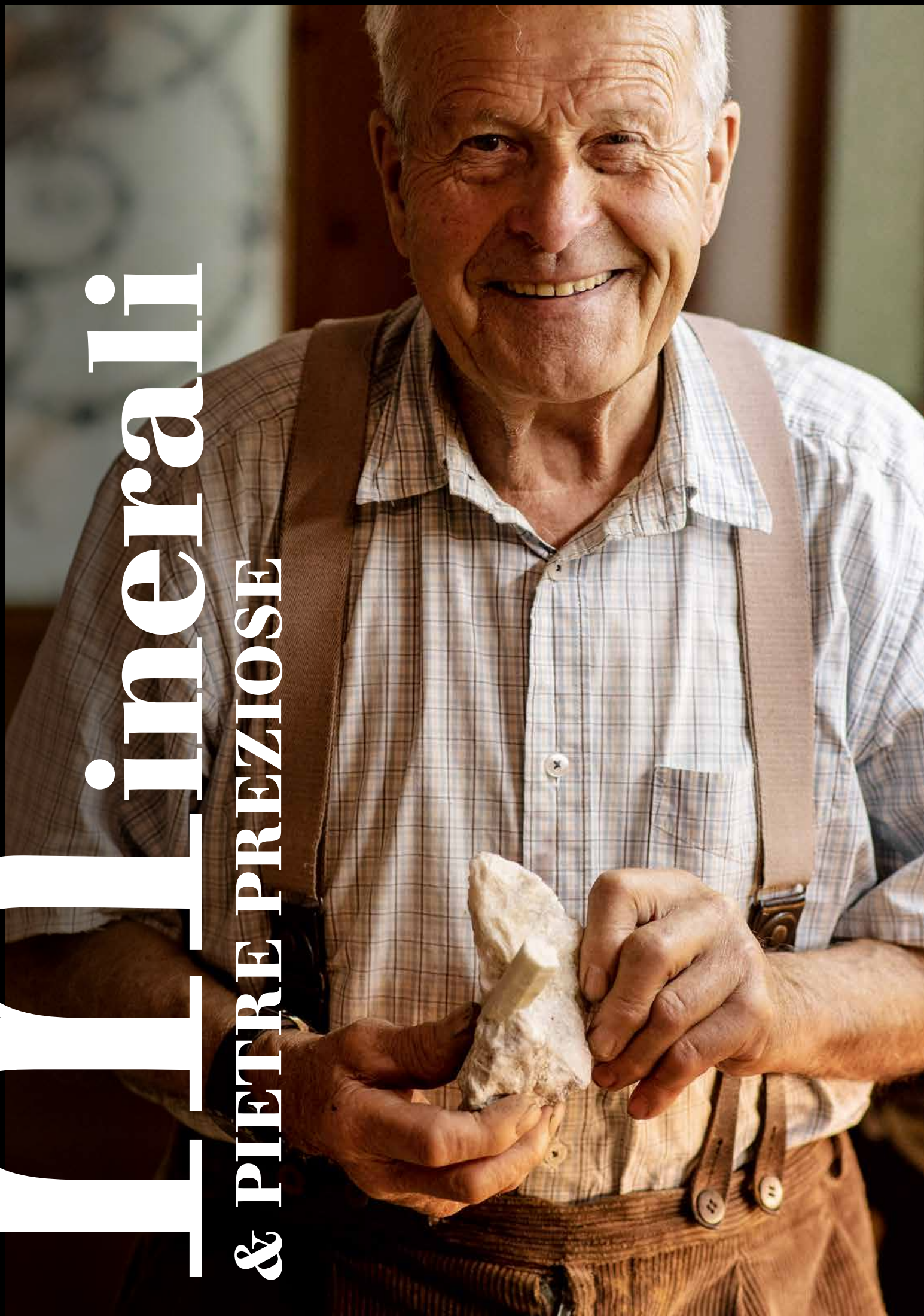
Ora, c'è una cosa sola da fare: cercare!

Mukki non riesce a stare fermo, saltellando senza sosta. Lord abbaia con vigore. Il soccorritore Tom ha preso il suo zaino rosso dall'auto e tutti indossano l'abbigliamento di ordinanza. Per i cani, suona il campanello d'allarme: immediatamente, capiscono di essere in servizio. Le indicazioni del conduttore

sono chiare: "Cerca!" urla Tom. Mukki inizia a correre, il naso rasente al terreno. La ricompensa diventa uno stimolo: il cane sa bene che, dopo una ricerca che si conclude con successo, c'è un premio ad attenderlo. Lungo i detriti rocciosi e i ripidi pendii, Mukki fiuta le tracce. In corrispondenza di uno sperone di roccia, la pista si interrompe: il cane emette un guaito e corre lungo il ripido costone. Tom sa che Mukki ha una traccia: il soccorritore deve dargli il tempo di perlustrare il terreno. Il cane percorre a grandi balzi uno sperone roccioso, scendendo in direzione di una persona che giace dietro un masso. Abbaia con vigore. Tom dà a Mukki il suo premio, complimentandosi con lui: la ricerca è andata a buon fine.

Molti interventi di ricerca si svolgono senza intoppi, ma ci sono anche operazioni che si concludono tragicamente: per cani e soccorritori può essere un'esperienza gravosa, che lascia tracce profonde. Ecco perché, al termine di un intervento senza esito, viene organizzata una piccola esercitazione per poter chiudere la giornata con un evento positivo. È probabile che i cani intuiscono che si tratta di qualcosa di più della conquista di un semplice salsiccio. ■

Milnerali & PIETRE PREZIOSE



Il mantello della Terra è costituito da rocce. E le rocce sono costituite da minerali, alcuni puri, come l'oro, il rame e lo zolfo, altri risultanti da composti chimici.

Degli oltre 5.600 minerali esistenti, ce ne sono alcuni "speciali": il diamante, il rubino e il granato, ad esempio, sono cosiddette pietre preziose, considerate tali per la loro struttura cristallina, durezza, luminosità e rarità.

TESTO Walter Innerhofer

FOTO Julia Staschitz, Walter Innerhofer

INFO

Geoden _____ è una cavità tondeggianti racchiusa in uno strato di roccia che si forma intorno a una bolla di gas durante la solidificazione del magma. Al suo interno, i minerali si cristallizzano molto spesso in pietre preziose, quali ametiste, quarzi rosa e fumé, agate e calciti. Molto note in Alto Adige sono le geodi di Tiso, larghe fino a 20 cm, che devono il nome al luogo del loro ritrovamento, il paese di Tiso in Valle Isarco.

Scena vanta la straordinaria fortuna di avere tra i propri cittadini un noto collezionista di minerali. "Bachler Sepp" – al secolo Josef Frei – racconta la propria singolare storia di mineralogista e geologo autodidatta nell'ambito di una mostra allestita presso la biblioteca della casa della cultura Unterwirt. Visitare l'esposizione è come addentrarsi in un gigantesco geode. Nell'oscurità della sala, i più begli esemplari della vasta collezione di Bachler Sepp risplendono nelle loro vetrine accompagnati da un'accurata descrizione.

Scena occupa una posizione geologica particolare.

A sud, la Val di Nova separa il territorio comunale di Scena dall'altopiano di Avengo-Falzeben, costituito in gran parte da porfido; a nord, invece, è sovrastata dal Monte Ivigna, con il suo cono granitico che tocca quota 2.581 m s.l.m. Nel mezzo, è chiaramente

visibile la linea insubrica, la cicatrice geologica lasciata dallo scontro tra la placca eurasiatica e quella africana. Possiamo dire, dunque, che anche dal punto di vista geologico Scena è integralmente parte dell'Europa. Là dove si incontrano granito e porfido – entrambi rocce magmatiche composte da feldspato, quarzo e mica – si sono cristallizzati numerosi minerali, che Bachler Sepp conosce e descrive uno per uno. Il granito, color grigio chiaro, si è solidificato all'interno della crosta terrestre; sono stati la formazione delle Alpi e l'erosione a portarlo allo scoperto nel corso del tempo. Il porfido, d'altro canto, si è solidificato direttamente in superficie 250-280 milioni di anni fa durante l'eruzione di un vulcano areale; ciò spiega sia i suoi toni rossastri che il nome con cui è noto nella geologia più recente il porfido quarzifero di Bolzano: vulcaniti atesine.

Nei dintorni di Scena, Bachler Sepp ha scoperto ben 52 diversi minerali. Fra i più rari figura il berillo, che tra la fine degli anni '30 e l'inizio degli anni '40 veniva estratto nelle miniere della gola Masul.

Ma l'occhio allenato del collezionista sa trovare nella zona anche magnifici cristalli di granato, e più di preciso spessartine. I granati sono pietre semipreziose a dodici lati di colore rosso scuro, che gli orafi lavorano con maestria per farne anelli, spille, braccialetti e collane – gioielli che spesso e volentieri vengono indossati assieme al costume tradizionale tirolese. "I minerali sono così importanti perché sono la materia prima di ogni forma di vita sulla Terra. Persino il corpo umano è fatto di minerali", afferma con trasporto Bachler Sepp. ■

A sinistra: **Josef Frei ha tutte le ragioni per sorridere: tra le mani stringe uno splendido esemplare di berillo ritrovato nella gola Masul.**

A destra: **Il variopinto mosaico di minerali – tutti provenienti dai dintorni di Scena – nel giardino di casa di "Bachler Sepp" non lascia dubbi sulla dedizione e la competenza dell'esperto collezionista.**



3...2...1... Buca!



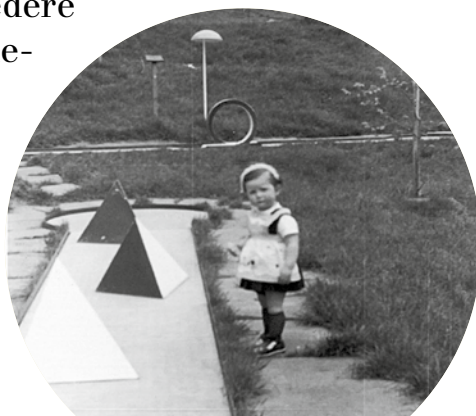
Minigolf Schenna

Via St. Georgen 1

Orari di apertura: dal mercoledì alla domenica, dalle 14:00 alle 18:00; in luglio e agosto ingresso fino alle 21:30

C'è stato un tempo in cui i bambini in Alto Adige crescevano a pane e minigolf. Negli anni '90, tuttavia, l'interesse per questo sport è calato, tanto che molti impianti hanno chiuso i battenti all'alba del nuovo millennio. Non, però, il campo di Scena, che da oltre 50 anni è teatro di serate trascorse con la mazza da golf in mano. Con il pregio aggiuntivo di non dare a vedere i segni della sua veneranda età.

TESTO Christine Kofler
FOTO Armin Terzer, proprietà privata della famiglia Pircher, René Gamper



È la sera del primo giorno d'estate del 1970. Dalla radio arrivano le note di una canzone degli Abba. Gli ospiti – una corona di fiori in testa e i pantaloni a zampa di elefante stretti in vita – sorseggiano un punch alla pesca. Il ciglio della strada è orlato di Vespe colorate. Molti giovani provenienti dai dintorni, anche da Merano, hanno imboccato via St. Georgen per salire a Scena. Dopotutto, non capita ogni giorno un evento come questo: l'inaugurazione del primo campo da minigolf del paese!

A mandare gli inviti è stato Albert Pircher, del maso Staferhof, che qualche mese fa si è messo in testa di intraprendere una nuova avventura. Il minigolf va per la maggiore, davanti al maso della sua famiglia c'è spazio a sufficienza e lui, per di più, ha la stoffa del tassista. E così, Scena si ritrova con un campo da minigolf.



Sotto a sinistra: **Anne Pircher, sorella dell'attuale proprietario del campo da minigolf Hans Pircher, nel 1972. Sullo sfondo, il vecchio campo da minigolf di Scena.**



Con l'aranciata in una mano e la mazza da golf nell'altra

Nel 1954, sulle rive del Lago Maggiore viene realizzato il primo percorso di minigolf su progetto standardizzato e brevettato dall'architetto paesaggista svizzero Bongni. È l'inizio di una nuova era. Il nuovo sport diventa rapidamente un passatempo popolare in ogni angolo dello Stivale. Tutti vogliono mettere alla prova la propria destrezza e precisione – anche in Alto Adige. Negli anni '60, vengono costruiti i primi campi da minigolf della provincia a Merano e Naturno; poi, nel 1970 tocca all'impianto di Scena. Chi è stato giovane negli anni '70 e '80 ricorda senz'altro le tiepide serate d'estate passate al campo da minigolf, la mazza in una mano

e un'aranciata nell'altra. Prima con mamma e papà o con i nonni, più tardi con gli amici. All'epoca, il minigolf era parte della vita di ogni bimbo e ragazzo altoatesino.

Negli anni successivi alla sua apertura, il campo da minigolf di Scena diventa uno dei luoghi di incontro preferiti dai giovani del paese, dalle famiglie del posto e dai turisti. Verso la fine del millennio, tuttavia, l'interesse per il minigolf scema: uno a uno, gli impianti di tutta Italia si vedono costretti a chiudere. Anche quello di Scena naviga in cattive acque. Hans, il figlio di Albert, deve prendere una decisione: gettare la spugna o investire e continuare. "Redditizia una struttura di questo tipo non lo è più", si sente dire da un consulente. E infatti, nel frattempo quasi tutti i campi da minigolf altoatesini sono stati rilevati da enti pubblici. Quello di Scena è uno dei pochi ancora a gestione privata. Eppure Hans e la moglie Verena hanno deciso di puntare proprio sul minigolf – e non su alternative più proficue e meno faticose, come un parcheggio.

Che estate sarebbe senza minigolf?

Quando nel novembre 2002 un'alta recinzione cela improvvisamente l'impianto alla vista, la curiosità in paese dilaga a macchia d'olio. Che ne sarà del vecchio campo da mi-

nigolf? Ben presto, l'interesse si manifesta sotto forma di forellini e spiragli e nel giro di poco Hans si ritrova con un recinto che ha più buchi dell'emmental.

Non ci sono dubbi che il figlio abbia ereditato dal padre la voglia e la volontà di creare qualcosa di nuovo. Nell'inverno 2001/2002, il giovane Pircher smantella la struttura e la rifà da cima a fondo. Si procura persino un escavatore e con l'aiuto dell'amico Georg Alamberger sostituisce le vecchie piste con altre nuove – arriva persino a gettare da sé le colate di cemento – e costruisce gli ostacoli con pietra naturale e legno di recupero. Assieme a Verena, gira in lungo e in largo per i campi da minigolf del Paese in cerca di ispirazione (la trova a Rimini, ad esempio). Verena pianta fiori, alberi e cespugli, della cui cura si occupa tuttora, orgogliosa di aver plasmato spazi verdi che rendono il campo di Scena uno dei più belli dell'Alto Adige. E infine, nel luglio 2002, 32 anni dopo l'inaugurazione dell'impianto originale, tutto è pronto per un'altra grande festa. Questa volta senza Abba né corone di fiori, ma con altrettanta voglia di giocare, divertirsi e stare in compagnia.

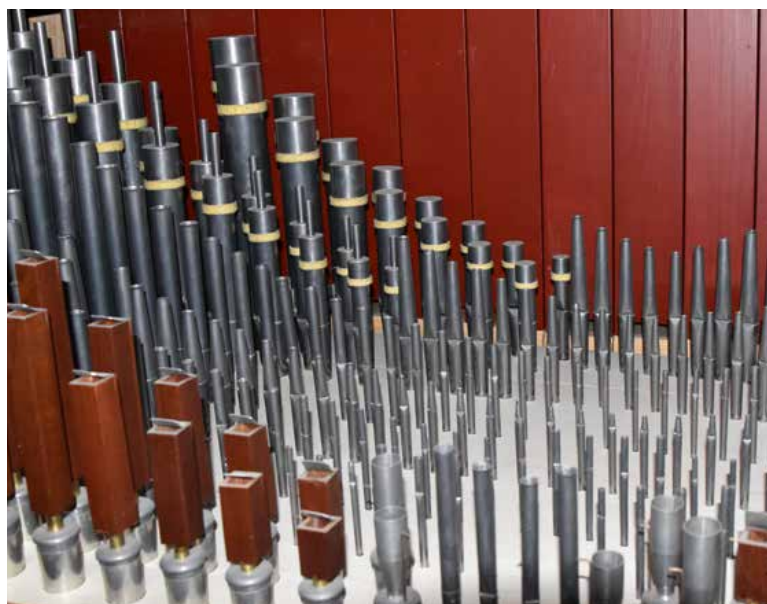
Oggi a Scena grandi e piccini continuano a impugnare con gioia la mazza da golf e a mettere la pallina in buca. Perché che estate sarebbe in Alto Adige senza una partita a minigolf? ■

Coro e organo: sublime incontro

TESTO *Sonja Steger*

FOTO *Damian Pertoll, Helmuth Rier, Julia Staschitz, coro parrocchiale Mariae Himmelfahrt di Scena*

Con la sua musica e la sua ricca tradizione, il coro parrocchiale Mariae Himmelfahrt di Scena riempie di armonia la navata della chiesa e colma i cuori dei fedeli. Una volta l'anno, inoltre, si esibisce in un vivace programma di musica mondana. La passione dei coristi e l'armoniosa interazione con l'organo donano ai brani musicali equilibrio e bellezza.





Parte essenziale della Santa Messa, la musica permette di percepire ciò che non può essere espresso a parole. Tra le pareti della chiesa riecheggiano le note del re degli strumenti, l'organo, che instaura un dialogo con il coro. È una musica commovente ed edificante, che ispira nell'ascoltatore – credente o agnostico che sia – raccoglimento e devozione.

Il coro parrocchiale *Mariae Himmelfahrt*, che nel 2015 ha festeggiato il proprio bicentenario, porta il nome della protettrice della chiesa di Scena, Maria Assunta. Un'elegante targa, affissa nella vecchia chiesa parrocchiale, ricorda tutti gli organisti e i direttori del coro che vi hanno lavorato, a partire da Johann Jörg, in servizio dal 1815 al 1834.

Dal dicembre 2021, a dirigere il coro è Brigitte Dosser Egger, subentrata ad Armin Heinrich Gritsch. Su consiglio di Dieter

Oberdörfer – figura chiave per lo sviluppo del coro parrocchiale di Scena in quanto direttore del coro dal 1983 al 2016 e organista dal 1983 al 2020 –, Brigitte ha frequentato la scuola di musica sacra a Bressanone e ha saputo fare tesoro di questi tre anni di studio. Giovane donna dai modi a un tempo gentili e grintosi, canta nel coro della chiesa da quando aveva 13 anni. La sua prima "apparizione" nel 1995, tuttavia, non è stata come cantora, ma come volta-pagine per l'organista in occasione di una messa particolarmente impegnativa. "Per me cantare nel coro parrocchiale significa entrare in un mondo musicale tutto mio, legato a un insieme di valori radicati nella fede", spiega. E sente di far parte di questa concentrazione e di questa estasi anche in veste di direttrice. →

A sinistra: **L'organo, opera della ditta Zanin, presenta tasti e leve di registro puramente meccanici e conta quasi 3.000 canne.**

In alto: **In occasioni speciali, il coro parrocchiale di Scena indossa il costume tradizionale del Burgraviato. Questa foto di gruppo è stata scattata nel 2019, quando Dieter Oberdörfer (al centro della prima fila) era ancora organista di Scena; alla sua sinistra siede l'attuale direttrice del coro, Brigitte Dosser Egger, e alla sua destra l'allora direttore del coro, Armin Heinrich Gritsch.**



Troneggiante su un'altura nel cuore di Scena, la chiesa di Santa Maria Assunta è il luogo di attività del coro parrocchiale *Mariae Himmelfahrt*. Qui echeggiano le note del magnifico organo Zanin dal 1993.

Brigitte Dosser Egger è direttrice del coro parrocchiale *Mariae Himmelfahrt* di Scena dal 2021; è stata corista fin da giovane.

Un repertorio variegato

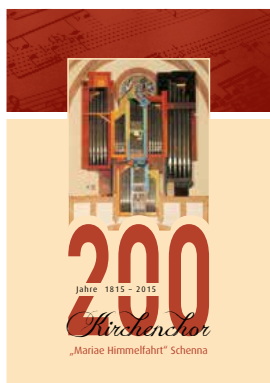
L'associazione coro parrocchiale *Mariae Himmelfahrt*

CONTA
29 soci attivi e 2 soci onorari

COMPOSIZIONE DEI GRUPPI VOCALI
11 soprani, 9 contralti, 4 tenori, 5 bassi

DIRETTRICE DEL CORO E PRESIDENTE
DELL'ASSOCIAZIONE
Brigitte Dosser Egger

ORGANISTA
Agnes Schwienbacher



“I cantori del coro parrocchiale *Mariae Himmelfahrt* di Scena hanno abbracciato il principio di far risuonare le loro voci per la gloria di Dio e l'edificazione dei fedeli nell'ambito di una comunità musicale”, si legge nello scritto commemorativo del bicentenario del coro.

Fedele a tale principio, il coro esegue un ampio ventaglio di musiche sacre delle epoche più diverse. Il repertorio spazia dal canto gregoriano al classicismo viennese di Mozart e Haydn, passando per il *Neue Geistliche Lied* e composizioni contemporanee. Tra i brani di maggior pregio artistico-musicale figurano la Messa in re maggiore di Antonin Dvořák, la Missa non sine quare di Johann Caspar Kerll, il Requiem a 5 voci e archi di Ignaz Franz Biber e il *Te Deum* per l'imperatrice Maria Teresa per coro, solisti e archi di Joseph Haydn.

Inoltre, i cantori elaborano regolarmente anche un programma di musica mondana, che comprende valzer e polke, musica leggera del periodo che va dagli anni '20 agli anni '80, musica popolare e operistica. Viene eseguito a cadenza biennale nel quadro della festa di carnevale di Scena e del festival culturale Schenner Langes. Nel corso degli anni, per altro, il coro ha tenuto numerosi concerti in patria e all'estero.

Il coro si riunisce per le prove una volta alla settimana, da settembre a giugno. Logicamente, il calendario delle esibizioni è legato all'anno liturgico. Accompagnato dall'organista Agnes Schwienbacher, il coro organizza funzioni particolarmente solenni a Natale, a Pasqua, il 15 agosto per la festa della protettrice della chiesa, Maria Assunta, e in novembre per la domenica di S. Cecilia, ultima domenica dell'anno ecclesiastico e festa della patrona della musica sacra.

Per concludere, ascoltiamo un'ultima voce, quella di Elisabeth Flarer Dosser, unitasi al coro come contralto niente meno che 38 anni fa: “Grazie a Dio, perché da allora il fascino del canto corale non mi ha più abbandonata”. Prosegue con entusiasmo: “L'emozione che si prova nell'eseguire tutti insieme un brano musicale dopo lunghe e intense prove è davvero enorme”. E conclude: “Nonostante l'individualismo che ognuno di noi ama rivendicare oggi, c'è un che di gratificante nell'essere parte di un insieme più grande. E quando questo accade con l'aiuto della musica, è ancora più bello”. ■

L'organo di Scena

Scritto da Dieter Oberdörfer, marzo 2020

La maggior parte degli organi altoatesini sono stati costruiti negli anni '90. Proprio in quel periodo il settore ha vissuto un interessante sviluppo, con la progressiva introduzione di novità estetiche nella progettazione dello strumento. Ne è un esempio l'organo di Scena, che ha stabilito nuovi standard nella fabbricazione di organi in Alto Adige.

È difficile trovare nella regione un altro organo che rappresenti con altrettanta efficacia la simbiosi di tradizione e innovazione. La disposizione fonica è opera di Dieter Oberdörfer. L'estetica esclusiva del prospetto, progettato dall'artista meranese Herbert Schönweger, e il suono splendido e maestoso fanno dell'organo di Scena, firmato Zanin, uno dei più belli e grandi dell'Alto Adige, noto ben al di là dei confini locali quale opera d'arte sonora e visiva.

I 39 registri si suddividono fra tre tastiere e una pedaliera. Tasti e leve sono puramente meccanici. Tutte le parti sono realizzate secondo l'antica tradizione artigianale e sono

di una qualità eccellente. L'organo conta quasi 3.000 canne realizzate in vari materiali pregiati. Le grandi canne di facciata sono costruite con una lega di stagno al 90%.

Se oggi la chiesa parrocchiale di Scena vanta questa squisita opera lo si deve innanzitutto al parroco Josef Oberhofer, che nel 1987 ha organizzato un'offerta per la costruzione del nuovo strumento. Il suo successore, padre Josef Mittelberger, ha dato seguito all'iniziativa e nella primavera del 1988 ha avviato la realizzazione del progetto assieme all'organista Dieter Oberdörfer e a un apposito comitato composto dal presidente del Consiglio pastorale parrocchiale Josef Pöhl, dal presidente della Cassa Raiffeisen Johann Dossler e dal presidente del coro parrocchiale Josef Flarer. Dopo aver valutato vari preventivi, la scelta è caduta sulla ditta organaria friulana Zanin. Dopo due anni di costruzione, l'organo è stato infine inaugurato nel maggio 1993. ■

(leggermente abbreviato e modificato)



Dietrich Oberdörfer

(1957–2021)

Originario della Val Venosta, organista, vocalist, compositore e docente, Dietrich Oberdörfer è stato per decenni organista e direttore del coro di Scena. Era membro della commissione organi della Diocesi Bolzano-Bressanone, direttore artistico del festival d'arte organistica dell'Accademia internazionale per organo della Val Venosta/Merano e docente di organo, pianoforte e composizione presso la scuola di musica Albert Schweitzer di Merano. La sua fitta agenda di concerti in patria e all'estero e i suoi progetti artistici trasversali lo hanno reso una delle personalità musicali più rinomate dell'Alto Adige.

TESTO *Christine Kofler*
 FOTO *Hannes Niederkofler, Helmuth Rier*

Tardo autunno a Scena

Quando apro gli occhi, lo noto subito: la luce, qui, è diversa. Morbida e dorata, si insinua tra gli alberi e illumina i boschi. Resto immobile e osservo trasognata le montagne fuori dalla finestra. D'un tratto, sento un rumore: i grandi si stanno svegliando. Si stiracchiano nel letto, si sorridono assonnati e si rannicchiano di nuovo sotto le coperte. A quanto pare, nessuno ha fretta di alzarsi. Poco male, mi riaddormento anch'io.

Facciamo colazione, montiamo su un piccolo autobus e percorriamo qualche chilometro. Giunti a destinazione, entriamo in una cabina di vetro insieme agli altri passeggeri. La porta si chiude con un forte bip ed ecco, ci libriamo nell'aria. Saliamo su, sempre più su. Da qua, auto e case paiono minuscole. Mi guardo attorno e vedo migliaia di montagne, foreste sterminate... il mondo intero!

Quassù l'aria è frizzante e profuma di spezie e umidità. Resterei qui per sempre!

Quassù l'aria è frizzante e il sole mi scalda la pelle. Passeggiamo per il bosco, dove tutto profuma di spezie e umidità. Alberi tinti di rosso, giallo e arancione si innalzano verso il cielo di un blu profondo. Una foglia si stacca da un ramo e mi si posa sui capelli. Ogni tanto ci fermiamo ad accarezzare il muschio, studiare i funghi e osservare gli scoiattoli. Resterei qui per sempre! Lo dico ai grandi, ma non mi capiscono. Loro parlano la mia lingua, ma io non parlo la loro. Ma capisco molte cose e ne imparo ogni giorno di nuove. Le mie tre parole preferite, oggi,

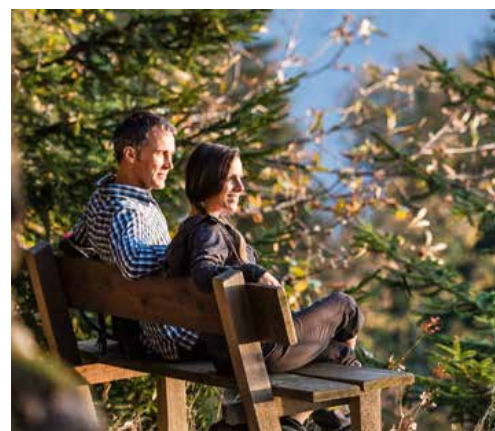
sono funivia, castagna e autunno. I grandi dicono che è bellissimo e devo ammettere che hanno ragione.

Per di più, ha un sapore squisito! Lo scopro quando la sera torniamo a valle. Camminiamo insieme per Scena. Ci muoviamo tra le piccole bancarelle del mercato accompagnati da un'allegria musica. In un grande bidone danzano le fiamme di un fuoco scoppiettante, sopra al quale un uomo con grossi guanti di pelle agita una pesante padella. Mi incanto a guardare le grosse noci che saltano e rimbalzano a destra e a manca. Poi, finalmente, arriva il momento dell'assaggio: sono le mie prime castagne e le trovo deliziose! Hanno un sapore dolce, un misto di mandorle tostate e banane. Lentamente, prendiamo la via del ritorno. Mi sento addosso una stanchezza infinita, gli occhi pesanti, la mente piena di sogni.

I giorni volano. Facciamo capriole tra le foglie variopinte e diamo da mangiare a ricci e cavalli.

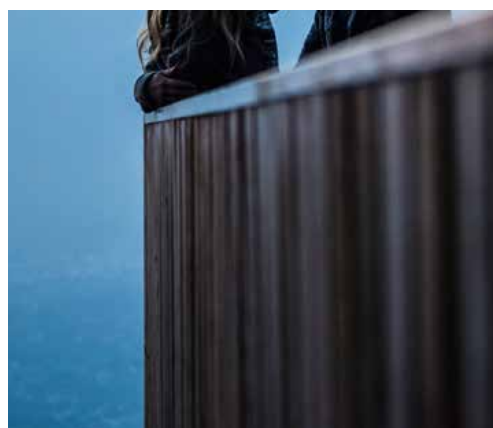
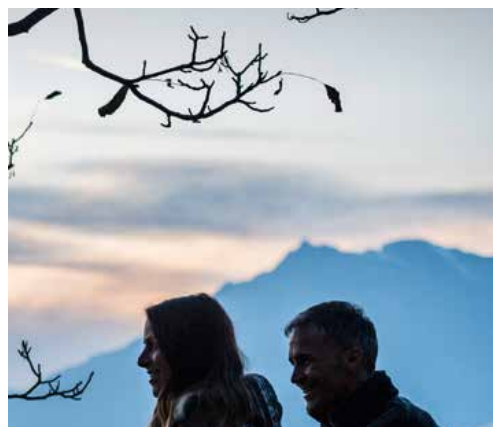
I giorni volano. Dormiamo fino a tardi, ridiamo e camminiamo lungo sentieri solitari. Facciamo capriole tra le foglie variopinte, diamo da mangiare a ricci e cavalli, ci rimpinziamo di uva matura e strudel di mele.

Stamattina presto abbiamo fatto i bagagli e salutato i nostri anfitrioni. Appena fuori dall'uscio, abbiamo sentito odore di neve. Si è fatto freddo. L'autunno è già finito? Mamma dice che presto sarà il mio primo compleanno. Io sono nata una nevosissima mattina d'inverno di undici mesi fa. ■



tunno

Carichi di bagagli, siamo partiti all'alba diretti verso sud. Eravamo tutti molto emozionati: questo è il nostro primo viaggio insieme.



2023

Gli appuntamenti da non perdere a Scena

Maggiori informazioni e suggerimenti sul sito www.schenna.com

Con riserva di modifiche.

DATA	EVENTO
<i>fino al 08.01.</i>	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena
MARZO	
<i>08.03. – 24.03</i>	Settimane culturali "Schenner Langes 2023"
11.03.	Concerto della banda musicale di Scena
19.03.	Frühschoppen al Schlosswirt. Festa di primavera con musica dal vivo a Scena
<i>19.03. – 14.05.</i>	Scena in fiore. Subito primavera. Estate senza fine.
APRILE	
02.04.	Concerto di Pasqua della Banda Musicale di Scena
02.04.	Premiere: teatro per bambini al castel Schenna
03.04.	Cultura&Vino: visita guidata serale al Castel Schenna
08.04.	Mostra conigli in piazza Raiffeisen
09.04.	Concerto di Pasqua della Banda Musicale di Scena
12.04.	Concerto con i suonatori di corno da caccia di Scena
15.04.	Matinée con "St. Pauls Tschäss Band" al Castel Gaiano
22.04.	Concerto con il coro femminile "Orpheia"
30.04.	Mercato contadino sudtirolese a Scena
MAGGIO	
<i>maggio – ottobre</i>	Tallner Sunntig – ogni prima domenica del mese
06.05.	Gin-Festival al castel Schenna
08.05.	Cultura&Vino: visita guidata serale al Castel Schenna
13.05.	Matinée con "Helga Plankensteiner" al Castel Schenna
GIUGNO	
08.06.	Asfaltart: Festival internazionale d'Arte di Strada a Scena
17.06.	Sacro Cuore di Gesù: danza con le fiacole del Gruppo di Danza Folcloristica di Scena
18.06.	Sacro Cuore di Gesù: piccolo concerto della banda musicale di Scena
18.06.	Fuochi del Sacro Cuore di Gesù: suggestive immagini di fuoco sulle pendici delle montagne sudtirolesi.
LUGLIO	
<i>02. – 09.07.</i>	Südtirol Classic Schenna: un appuntamento da non perdere per gli appassionati di macchine d'epoca
05.07.	Classic-Party con musica dal vivo
09.07.	Frühschoppen con musica dal vivo
14.07.	Serata d'estate con "Die Ladiner" & "Tiroler Herz" in Verdins



13.05. Festa della Mamma: danze folcloristiche in piazza Raiffeisen

DATA	EVENTO
22./23.07.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Talle a Talle di Sopra
23.07.	Sagra presso la malga Taser con musica dal vivo
AGOSTO	
19.08.	Mercato di Scena in centro paese
26./27.08.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Verdins a Verdins
SETTEMBRE	
16./17.09.	Tradizionale Festa d'Autunno degli Schützen con grande corteo la domenica
OTTOBRE	
<i>01.10. – 05.11.</i>	Autunno Contadino: l'autunno è la stagione del tradizionale Törggelen
<i>04.10 – 08.10.</i>	Südtirol Classic Schenna Golden Edition: macchine d'epoca in un tripudio di colori
01.10.	Concerto con l'orchestra "Die Junge Bläserphilharmonie Zollernalb"
08.10.	Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
15.10.	Concerto domenicale della banda musicale di Corvara in Passiria a Scena
18.10.	Cucina Contadina: contadine di Scena padrone del vapore
22.10.	Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
26.10.	Mercato d'Autunno in piazza Raiffeisen
29.10.	Esibizione del Gruppo di Danza Folcloristica di Scena per la festa del raccolto
29.10.	Festa del Raccolto: Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
NOVEMBRE	
<i>novembre – dicembre</i>	Slow Mountain Schenna & Scena s'illumina
<i>novembre – gennaio</i>	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena
DICEMBRE	
31.12.	Capodanno: concerto della banda musicale di Scena





SÜDTIROL CLASSIC SCHENNA

Un rally di auto d'epoca dal fascino alpino e mediterraneo

Carrozzerie rilucenti e pura passione: ogni anno a inizio luglio, gli appassionati di auto d'epoca si danno appuntamento per un'intera settimana alla Südtirol Classic Schenna.



Programma settimanale a Scena

APPUNTAMENTI GIORNALIERI

→ Lunedì

21:00 Visita guidata serale al Castello di Scena

→ Martedì

- 9:30 Escursione storico-culturale attraverso il centro paese e visita guidata al Castello di Scena*
- 10:00 Alla scoperta del tradizionale "Törggelen" tirolese: escursione guidata* (ottobre e novembre)
- 10:00 E-MTB-Tour con Bikeguide Stephan*
- 14:30 Un mondo d'erbe selvatiche: Escursione erboristica a Scena* (aprile – maggio)

→ Mercoledì

- 3:00 Al sorgere del sole: un'escursione all'alba (bisettimanale in estate)
- 8:15 Arrampicata guidata sulla "Via Ferrata Heini Holzer" a Merano 2000*
- 9:00 Gita guidata in cabriolet o auto d'epoca: Merano e dintorni* (mensile)
- 15:00 Preparare i canederli a un maso* (bisettimanale)
- 16:00 Golden-Gala-Granny: visita guidata nei frutteti con degustazione* (bisettimanale)
- 16:30 Escursione guidata per scoprire la magia dell'alpeggio* (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
- 10:00 E-MTB-Tour con Bikeguide Stephan*
- 10:00 Passeggiata floreale a Scena: Workshop* (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 Castello di Scena

→ Venerdì

- 7:00 Nel regno degli animali: Sulle tracce di cervi e lepri seguite da una colazione da cacciatore* (novembre)
- 9:30 Passeggiata floreale guidata attraverso i giardini privati di Scena* (maggio – inizio giugno)
- 13:50 La calma è dei forti – Camminata lungo la roggia a Scena* (aprile – maggio)

→ 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

Novità

a Scena

TESTO AHM / Marie-Christin Pieper, Associazione Turistica Scena/Schenna
FOTO Helmuth Rier, Julia Staschitz, SkyAlps – Manuel Kottersteiger

... In aereo fino a Scena



Dall'estate 2021, gli ospiti in visita in Alto Adige toccano davvero il cielo con un dito. SkyAlps, la compagnia aerea regionale, offre tre voli a settimana da Berlino, Düsseldorf e Amburgo a Bolzano – un tentativo (più che riuscito) del fondatore, Josef Gostner, di migliorare i collegamenti tra la sua terra natale e il resto del mondo. Una volta atterrati a Bolzano, i viaggiatori diretti a Scena dispongono di un comodo servizio navetta dall'aeroporto all'alloggio.

... Un centro di energia vitale sopra Scena



A Scena, sono molti gli angoletti in cui rifugiarsi per ricaricare le batterie lontano dalle preoccupazioni quotidiane. Si tratta di luoghi speciali, non a caso conosciuti come centri di energia vitale. Ne è un esempio il punto in cui è incastonata, direttamente nel granito, la Kampflkreuz. Riprogettata nel 2022, la croce si erge accanto a una panchina che invita ad ascoltare il silenzio, la natura e se stessi.

... Scena per piccoli avventurieri



Il nuovo libricino Scena4Kids, completamente rielaborato per l'edizione 2022 e pieno di splendide illustrazioni, contiene idee creative a misura di bambino, canzoni, enigmi, consigli per escursioni ed entusiasmanti attività da svolgere lungo il percorso. Come ricompensa per averlo compilato, i piccoli avventurieri trovano dei simpatici regali ad attenderli all'ufficio turistico. Il libricino per bambini è completato dalla guida Scena4Family, che offre informazioni, idee e suggerimenti per tante belle gite a Scena e dintorni.





Nr.: 0001

Schenna CrewCard

JOB & FUN | YOUR place to work

LA CARTA VANTAGGI per tutti i collaboratori di Scenna



jobs.schenna.com/it/crewcard

Con la Schenna CrewCard puoi combinare alla perfezione lavoro e divertimento.

Molte strutture per il tempo libero, impianti di risalita, negozi nonché ristoranti, rifugi e baite a Scenna ti riservano offerte speciali e sconti.

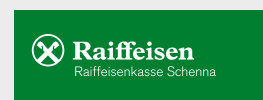


Responsabile dei contenuti:
Associazione Turistica di Scenna
Chiusura di redazione:
30 ottobre 2022
Redazione:
Sebastian Marseiler
Coordinazione:
Ramona Neulichedl

Testi:
Sebastian Marseiler
AHM / Marie-Christin Pieper
Anna Tröbinger
Christine Kofler
Jessica Thalhammer
Johanna Gräfin von Meran Spiegelfeld
Matthias Weger
Priska Weger
Sonja Steger
Walter Innerhofer

Traduzione dal tedesco:
Dott.ssa Sylvia Kompatscher – Komunica
Layout:
Athesia Druck – Klaus Auer
Stampa:
Athesia Druck
www.athesia.com

Fotografia:
Archivio Associazione Turistica Scenna, Alexander Schechinger, Armin Terzer, Clemens Plaschke, Damian Pertoll, Frieder Blickle, Gert Reinstadler, Hannes Niederkofler, Helmuth Rier, IDM Alto Adige, Julia Staschitz, Kirchenchor Mariae Himmelfahrt Scenna, Klaus Peterlin, Maximilian Mair, Patrick Schwienbacher, Famiglia Dossier, Famiglia Pircher, René Gamper, Sebastian Marseiler, SkyAlps – Manuel Kottersteiger, Walter Innerhofer



Associazione Turistica Scena
Piazza Erzherzog Johann, 1/D
I-39017 Scena/Alto Adige
Tel. +39 0473 945 669
info@schenna.com
www.schenna.com

