

2026

LA TUA ESPERIENZA LOCAL: UN MAGAZINE DI IDEE E INFORMAZIONI

SCHENNA



Una tradizione facile da tramandare

I sentieri del Törggelen di Scena

Manuela e le sue radici

La felicità alla guida di un trattore

Family first? Anche gli affari contano

Le imprese familiari di Scena





Spazio alla varietà

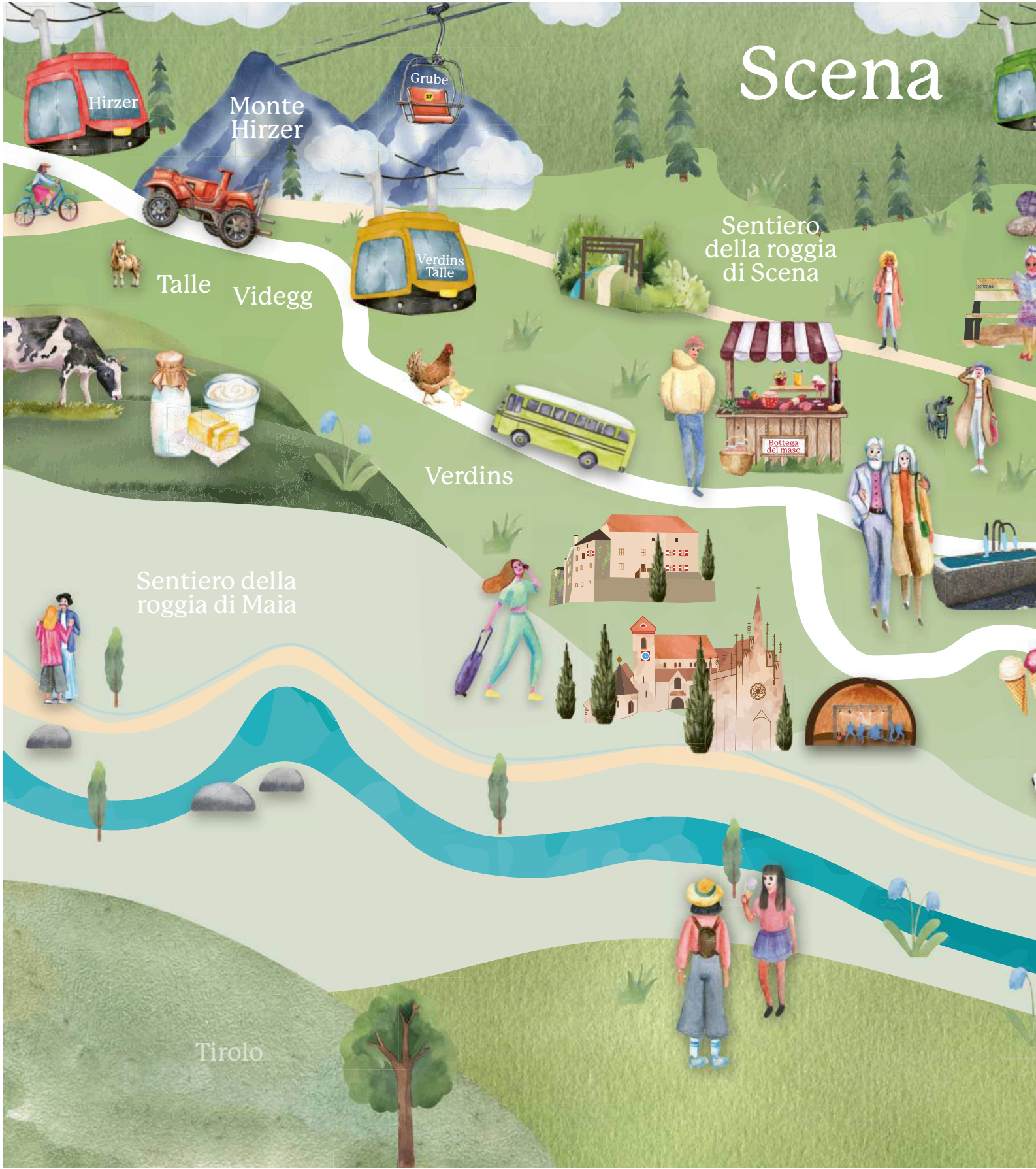
L'individualità che unisce

Questa edizione ha dato a noi autrici e fotografi l'opportunità di entrare in sintonia con le persone che vivono a Scena. Abbiamo parlato di valori, di famiglia, di tradizioni, delle loro passioni e dei loro percorsi di vita. Ci hanno raccontato quello che li entusiasma, li commuove, li ispira, li tocca – e tutto quello che rende speciale la loro vita (di paese). Le nostre chiacchierate ci hanno portato nei masi, nelle *Stube*, nei laboratori, nei castelli, tra i vicoli antichi, negli hotel, nelle piazze, nei boschi, tra i meleti e i prati di montagna – ovunque si respiri gioia di vivere. Durante gli incontri con le personalità più disparate non abbiamo dovuto fare mille domande o insistere per scucire qualche segreto dalla loro bocca: la gente di Scena è aperta, cordia-

le e loquace – di natura. Le persone sono abituate a mostrarsi per quello che sono, con semplicità e genuinità. E hanno il coraggio di essere a loro modo uniche.

È vero, Scena è un paesino di montagna, dove le antiche usanze e la cultura tradizionale sono profondamente radicate. Ma chiunque visiti questo luogo se ne rende conto all'istante: gli abitanti di Scena sono innovativi, determinati e lungimiranti. Come potrebbe essere altrimenti con un panorama che spazia così lontano? Scena deriva da "scenae", ovvero "palcoscenico". E questa edizione è proprio questo: un palcoscenico per le persone, le storie e i pensieri che animano la vita del paese di Scena. Quindi... che si alzi il sipario!

Ines Visintainer



Scena

Monte
Hirzer

Hirzer

Grube

Verdins
Talle

Talle
Videgg

Sentiero
della roggia
di Scena

Verdins

Sentiero della
roggia di Maia

Tirolo



Indice

- 6** **Manuela e le sue radici**
La felicità si trova... alla guida di un trattore
- 10** **Let the party beGIN!**
Il Gin Festival dell'Alto Adige "CAUSE I'M G&T" al Castel Schenna: highlight e retroscena
- 13** **Il sapore rigenerante della bici**
"...perché pedalare non sia solo bello, ma anche buono!"
- 16** **Katrin e tre di mille birre**
Una degustazione filosofica con la sommelier della birra di Scena
- 20** **Una tradizione facile da tramandare**
Tra serenità e convivialità: un tour tra i sentieri del *Törggelen* di Scena
- 24** **Zero chilometri, tre ricette, mille aromi**
Scena in cucina, Andreas ai fornelli





33

Family first? Certo, ma anche gli affari contano!

Il segreto del successo delle aziende a conduzione familiare di Scena

40

Dove le luci fanno brillare gli occhi

LUMAGICA nei Giardini di Castel Trauttmansdorff

42

Terapia di decelerazione a 1,5 m/s

Uplift for One: la seggiovia monoposto che porta da Talle al paradiso escursionistico dell'Hirzer

45

Dal libro delle saghe di Scena: lo spirito senza ali

La leggenda della fanciulla del Monte Ifinger

46

Curiosando dietro le bancarelle

Il Mercato di Scena: tra tradizioni e passioni

50

La Banda Musicale di Scena festeggia 200 anni di storia

L'anima musicale del paese

A full-page photograph of a young woman with brown hair and bangs, smiling warmly at the camera. She is wearing a white V-neck t-shirt and dark trousers. She stands in an apple orchard, with many ripe red apples hanging from the trees in the background. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day. A large, semi-transparent white letter 'M' is overlaid on the left side of the image, serving as a design element.

Manuela e le sue radici

La felicità si trova... alla guida di un trattore

Testo: Lissy Pernthaler
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: David Klotz

Sorride con gli occhi. Può sembrare un cliché, ma Manuela Pföstl, 26 anni, giovane contadina per passione, mi accoglie all'Hilburgerhof con un sorriso che le illumina tutto il viso. Indossa degli stivali da lavoro: in fondo è ottobre – e a ottobre si raccolgono le mele.

Insieme a lei mi dà il benvenuto anche un cane dal piglio amichevole. “Lei è Roxy”, precisa Manuela mentre le accarezza la folta chioma. “Una volta avevo paura dei cani. Per questo l’ho presa, per affrontare i miei timori.” Sorride come se fosse la cosa più naturale del mondo. Oggi Roxy la segue ovunque. È una di quelle storie che dicono molto di Manuela: piuttosto che aspettare che i problemi si risolvano da soli, preferisce affrontarli di petto.

Incontro Manuela nel maso di famiglia. L'Hilburgerhof si trova a 600 m s.l.m. sul versante soleggiato di Scena, circondato da meli e vigne. Sette ettari di frutteti e vigneti, due appartamenti vacanza, una bottega di prodotti agricoli. Un cosiddetto “maso chiuso”, con terreni ed edifici indissolubilmente legati tra loro, di proprietà della famiglia dal 1767. Nel 1992 fu attribuita al maso

la denominazione di “maso avito”. Questo tipo di fattorie, di proprietà delle famiglie da generazioni, sono la struttura portante dell'agricoltura altoatesina. E oggi – ma ormai da tempo – non è più così scontato che i masi chiusi passino in mano alla nuova generazione.

Non era un percorso predestinato

“Diventare contadina non era nei miei piani”, confessa Manuela mentre ci accomodiamo sulla panchina davanti al maso. “All'inizio i miei genitori hanno cercato perfino di dissuadermi! Non abbiamo mai avuto la sensazione che una di noi figlie dovesse accollarsi la responsabilità di gestire il maso.” A sedici anni ha voluto iscriversi alla Scuola Agraria Laimburg. I suoi genitori erano scettici. L'ha fatto per senso del dovere? “Assolutamente no”, mi assicura Manuela. “La scuola mi piaceva molto!” Poi si interrompe. “Ho semplicemente trovato la mia strada!” Mentre ascolto il suo racconto, prendo nota di due cose: “indole solare” e “approccio pratico”.

Equilibrio generazionale

Tre generazioni lavorano insieme nel maso di famiglia. Il nonno ha compiuto da poco novant'anni. “Alla sua età dà ancora una mano.” Ogni generazione ha la sua idea su come fare le cose. E si impara sempre gli uni dagli altri. Questo è il presupposto affinché un'azienda familiare possa funzionare. Il passaggio ufficiale del maso non è ancora avvenuto. “Non ne abbiamo ancora parlato concretamente. Ma vorrei subentrare solo quando saprò con certezza di potercela fare.”





Un lavoratore stagionale si avvicina e le chiede qualcosa in italiano. Manuela risponde senza tentennare, poi passa all'inglese quando arriva un altro collega. Da settembre a fine novembre il maso si serve dell'aiuto di sei lavoratori stagionali. Queste sono le settimane più critiche dell'anno in cui tutto matura in fretta. È anche per questo che all'Hilburgerhof coltivano diverse varietà, al momento sono nove. "È una soluzione pratica", spiega Manuela. "Coltivare più varietà aiuta a bilanciare le fluttuazioni del mercato e a distribuire il raccolto. Altrimenti tutta la frutta maturerebbe in contemporanea e il periodo di raccolta sarebbe ancora più concentrato."

"Pianificare è essenziale", sottolinea Manuela – anche se alla fine è sempre la natura a dettare il ritmo. "Per me è molto importante lavorare a stretto contatto con la natura. E mi piace parlarne! Alcune delle nostre piantagioni si trovano proprio lungo i sentieri escursionistici frequentati sia dai turisti che dagli abitanti della zona. Spesso si fermano per farmi delle domande sull'agricoltura – e io rispondo sempre più che volentieri. Credo che, oggi come oggi, sia fondamentale per noi agricoltori spiegare quanto sia impegnativo il nostro lavoro. Questo è un modo per far apprezzare di più i nostri prodotti. Un altro argomento interessante è

la tutela delle piante: va spiegato che siamo tenuti ad attenerci a regole molto severe e che non spruzziamo pesticidi a nostro piacimento. La maggior parte dei trattamenti consiste nella concimazione fogliare. E le aziende agricole hanno tutto l'interesse a ridurre al minimo l'impiego di fitofarmaci – in fondo ogni trattamento richiede tempo e denaro."

L'ordine tra i vigneti e sugli scaffali

Pur amando anche la frutticoltura, Manuela ammette di preferire il lavoro in vigna. Lo si capisce dal tono della sua voce: "Prima si potano le viti, poi in primavera, quando spuntano i primi germogli, inizia la fase di sfemminellatura. E poi si continua a curare la vite fino all'autunno, quando l'uva viene portata in cantina. Seguo tutto il processo – dall'inizio alla fine. Qui produciamo Pinot Nero, Sauvignon e Solaris, una varietà cosiddetta PIWI, coltivata per essere resistente alle malattie fungine." Il lavoro in cantina le occupa buona parte della settimana: controlla, aggiusta, assaggia. "È un mix di nozioni tecniche, entusiasmo e pazienza", mi confida. Il vino viene poi venduto nella bottega del maso, che gestisce insieme alla mamma. Qui si possono acquistare prodotti fatti in casa e prelibatezze a base di mele, uva e altra frutta. Il resto dell'uva viene conferito in cantina.



Una donna su un trattore è ancora una rarità – anche da queste parti. “Mi guardano tutti!” Lo dice senza amarezza, tutt’altro.

Una passione per i trattori

I trattori al maso sono tre. Quando gira per Scena con il suo Fendt grigio non passa di certo inosservata – e non solo per il colore insolito. Il classico verde non la rappresentava, così ha deciso di farlo verniciare. Una donna su un trattore è ancora una rarità – anche da queste parti. “Mi guardano tutti!” Lo dice senza amarezza, tutt’altro. Finora, nella cooperativa frutticoltori di Merano dove Manuela consegna le sue mele, ha incontrato solo tre donne alla guida di un trattore. “All’inizio era un po’ strano.” E quando passava, non raccoglieva solo mele, ma anche sguardi diffidenti e battutine. Ma con il tempo sono diventati sempre meno frequenti.

Pensare con le mani

“Mi piace il lavoro manuale”, conferma Manuela. “Non vorrei dovermi rinchiudere in un ufficio.” Non a caso le sue mani sempre indaffarate raccontano tutta la sua forza. “A volte, quando faccio qualcosa di particolarmente faticoso, mi trattengo volutamente dal chiedere aiuto a mio papà. Cerco di farcela da sola.” Il lavoro di agricoltrice le piace anche perché è molto vario – anche se ciclico. “Le attività sono sempre le stesse, ma le circostanze cambiano di anno in anno. A volte è il meteo a sorprenderci, altre volte ci troviamo a fare i conti con una nuova malattia. Serve flessibilità. E voglia di imparare.”

Manuela deve tornare alla raccolta delle mele per dare il cambio a suo padre. Roxy la scruta mentre entra in casa per infilarsi alla svelta gli abiti da lavoro. Quando ritorna, ha i capelli raccolti in una coda di cavallo. Il sorriso è rimasto quello di sempre. Questa giovane donna ha trovato quello che in realtà non aveva mai cercato (o forse sì?): svolge il mestiere che ama presso il maso dei genitori. Manuela Pföstl è lì dove dovrebbe essere. Tra queste viti ha messo radici.





Let the party beGIN!

Il Gin Festival dell'Alto Adige "CAUSE I'M G&T" al Castel Schenna: highlight e retroscena

Testo: Ines Visintainer
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: Nadin Carli

Al Gin Festival "CAUSE I'M G&T", alcune distillerie selezionate dell'Alto Adige – e nel frattempo anche del resto d'Italia – presentano le loro migliori creazioni: dai gin classici alle varianti aromatizzate più insolite. Le visitatrici e i visitatori possono scegliere tra gin speciali e cocktail creativi che mescolano sapientemente sofisticatezza e stile. L'affascinante scenario del Castel Schenna aggiunge ulteriore fascino all'elegante programma di contorno.



Shake it! Durante il festival i barkeeper mescolano gin locali a ingredienti insoliti.

Ogni anno, a maggio, le migliori distillerie di gin dell'Alto Adige invitano a partecipare al Gin Festival "CAUSE I'M G&T" tra le mura del Castel Schenna. Nelle sale storiche e nell'accogliente cortile interno, gli ospiti vivono una giornata tra gusto, leggerezza e nuove ispirazioni.

Il festival propone un programma variegato con degustazioni di gin, talk con i mastri distillatori, cocktail originali, musica dal vivo, specialità culinarie, spettacoli e l'immane sound dei DJ. Le varie masterclass e i workshop permettono di scoprire infinite curiosità legate al gin – il tutto in un'elegante atmosfera estiva.

Nel 2026 "CAUSE I'M G&T" giungerà alla sua quarta edizione. Dall'inaugurazione risalente al 2023, il festival è cresciuto costantemente fino a diventare un appuntamento fisso del calendario degli eventi altoatesini – apprezzato sia dalla popolazione locale che dai turisti italiani e internazionali.

Cornelia Reiterer è una delle organizzatrici della prima ora. Insieme a Tanja Egger, ha contribuito a trovare l'idea e il nome del Gin Festival.

Cara Cornelia, perché proporre un festival dedicato al gin in Alto Adige? Come è nata l'idea?

L'idea del festival è nata dal desiderio di dare vita a un evento speciale in un posto fuori dal comune – e il Castel Schenna è stata la prima location a cui abbiamo pensato. Allo stesso tempo il tema del gin offriva un'opportunità interessante: un settore che fino a quel momento era ancora poco conosciuto in Alto Adige, ma che aveva un enorme potenziale. La ricerca che abbiamo condotto ci ha dimostrato già nell'arco di pochissimo tempo quanti fossero le produttrici e i produttori di gin in Alto Adige – e quanto ci tenessero ad arricchire il festival con la loro ampia proposta locale e la qualità artigianale.

Come è cresciuto negli anni il Gin Festival "CAUSE I'M G&T"? E cosa è cambiato in questi tre anni?

Dalla prima edizione il Gin Festival "CAUSE I'M G&T" ha vissuto un'evoluzione incredibile. Il primo anno gli stand erano circa dieci e l'attenzione era rivolta soprattutto alle classiche proposte a base di gin e acqua tonica. Nel 2025, invece, il numero di aziende produttrici è salito a sedici – con una varietà di gin molto più ampia e un approccio più creativo e professionale. Tra le novità rientrano anche cocktail inediti, alternative analcoliche e un programma di contorno ampliato che punta ancora di più sul gusto. Con una strategia di marketing più



coinvolgente, l'evento attira ora un pubblico decisamente più eterogeneo – dalla gente del posto ai turisti fino ai veri intenditori e alle più esperte conoscitrici.

Già a partire dal secondo anno, la proposta è stata arricchita da nuovi highlight come il premio *Barkeeper Award*, le masterclass ed eventi fuori dalle mura del castello. Nel 2025 gli *Schenna Gin Days* hanno aggiunto nuovi ingredienti: gli hotel e i ristoranti della zona sono stati coinvolti attivamente e hanno organizzato degustazioni e workshop e invitato bartender esterni ad animare varie serate a tema.

Perché il trend del gin ha preso così tanto piede? È una moda che resisterà nel tempo? Il binomio gin e Alto Adige funziona davvero?

Il gin è molto più di un trend passeggero – e questo si è capito ormai già da tempo. Superato l'*hype* iniziale, ha trovato il suo posto nella cultura del gusto, conquistando un pubblico preparato che conosce e apprezza la buona cucina. Inoltre è perfettamente in sintonia con l'Alto Adige: le botaniche tipiche come il ginepro, le erbe alpine e gli aromi selvatici riflettono sia il paesaggio che la cultura enogastronomica regionale. A queste si aggiunge la creatività delle inventrici e degli sperimentatori dell'Alto Adige che diffondono l'arte della distillazione – oltre che portare in tavola abbinamenti curiosi.



Istantanea.

Appena varcato il ponte del castello, al polso spicca già il giallo fluo del braccialetto. Più che un lasciapassare, un messaggio: “Che bello averti qui! Ora immergiti nell’atmosfera del castello. Goditi il momento. Respira la leggerezza”. Il sole cala lentamente accostandosi ai profili delle montagne e proiettando raggi lunghissimi sulle mura del cortile interno ricoperte di edera. *Beat* e profumi variegati si mescolano ai sorrisi delle persone in eleganti outfit estivi. Nelle sale del castello, sotto le travi e le volte, file di bottiglie luccicanti riempiono tavoli e scaffali: questo è il luogo dove degustare il gin e scoprirne i retroscena. I barkeeper si divertono a mescolare distillati e frutta, gli ospiti addentano hamburger in versione gourmet. Qualcuno è già stato preso dal ritmo travolgente della musica del DJ. Tra poco saranno le gambe a scendere in pista. E con loro le emozioni.





Il sapore rigenerante della bici

“...perché pedalare non sia solo bello, ma anche buono!”

Testo: Ines Visintainer
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: Cinemepic, David Klotz

“Su due ruote si vede meglio il mondo”, è con queste parole che Stephan descrive la sua passione per la bici. “Di base mi interessa l’avventura, l’andare alla scoperta. Il lato sportivo è solo un effetto collaterale – anche se davvero fantastico”. A Scena, come afferma la guida ciclistica, si possono percorrere gli stessi itinerari all’infinito, eppure ogni volta appaiono diversi.

“Il paesaggio cambia con le stagioni, con il meteo, con la luce e forse anche in base al proprio umore – e si scoprono sempre cose nuove!” Così Stephan spiega perché non si stanca mai di percorrere più volte al mese le piste ciclabili e i percorsi MTB di Scena e dei dintorni – talvolta da solo, ma preferibilmente in compagnia dei suoi ospiti.

La magia delle prime volte

Insieme alla sua compagna Rita e ai suoi genitori Helmuth e Brigitte, Stephan gestisce la Pensione Fernblick Höfler. Con la ristrutturazione del 2025, oltre ad aver migliorato l’estetica della struttura ricettiva, ha aggiornato anche il suo posizionamento: ora il segmento della bici ha ancora più spazio. “In fondo è quello che mi piace fare”, commenta Stephan. “E l’autenticità è quello che piace agli ospiti.”

Il suo entusiasmo è contagioso e incoraggia anche chi non ha mai provato una mountain-bike (elettrica) a salire in sella. “Il mio obiettivo non è attirare solo chi è già abituato a girare in bici, ma anche chi è alle prime esperienze o vuole semplicemente provare a riscoprire Scena su due ruote – e condividere una piccola avventura.”



Il valore delle giuste pause

Con una breve introduzione alla tecnica di guida e alle modernissime MTB ed e-bike che la Pensione Fernblick Höfler mette a disposizione degli ospiti, gli itinerari preferiti di Stephan diventano alla portata di tutti. Per lui stare in compagnia di patiti della MTB, o far appassionare qualcuno alla bici, è sempre un buon motivo per allacciare il casco e partire all’avventura. “Per divertirmi non devo per forza fare downhill su trail scoscesi. Certo, mi piace la velocità e mi prendo anche dei momenti per questo tipo di uscite. Ma sono convinto che bici e piacere siano un binomio inscindibile – proprio come la catena e i pedali. Perché il meccanismo giri a perfezione servono entrambe le cose. E solamente con le pause giuste l’esperienza diventa davvero completa.” Con questo non intende solo le soste per riprendere fiato, ma soprattutto le tappe al rifugio – che naturalmente, sono un appuntamento immancabile dei tour di Stephan.

Percorsi per pedalare... e per sognare

“Nei dintorni di Scena trovi ogni tipo di percorso: dalle strade forestali che portano ai rifugi agli itinerari panoramici in quota fino ai trail più impegnativi per la MTB.” Particolarmente apprezzati sono i tour del Monte Hirzer, che possono essere affrontati sia con la e-mountain-bike che con la muscolare. Molti percorsi partono direttamente dal centro di Scena, altri usano le funivie per facilitare la salita. La maggior parte dei tour è praticabile dall’inizio della primavera fino ad autunno inoltrato. Chi ama la pedalata lenta può seguire il sentiero che porta alla malga Assenhütte o alla malga Leite Alm, attraversando boschi ombrosi, prati alpini e ammirando l’incantevole paesaggio che circonda Merano. “Scena è la destinazione ideale per apprezzare anche il lato godereccio della bici”, afferma Stephan. “In paese trovi noleggi di bici come Schenna Bike, percorsi segnalati e trail per la MTB contrassegnati, come quello che porta alla malga Gomp Alm o il tour Gsteier.”

Questi tour fanno la felicità degli appassionati di bici. Ma cosa serve ancora per garantire una vacanza da sogno ai turisti? “Per soddisfare i ciclisti servono due cose: un deposito bici moderno e ben attrezzato con un ampio banco da lavoro e la possibilità di lavare le biciclette e pietanze gustose e nutrienti. Così nessuno cade dalla sella! E naturalmente non può mancare una birretta fresca. Dopotutto fornisce calorie e minerali. I ciclisti sanno perfettamente che per concludere il tour in bellezza – e per mantenersi in salute – serve un brindisi in compagnia.”

“Bici e piacere sono un binomio inscindibile – come la catena e i pedali. Perché il meccanismo giri, servono entrambi.”



A woman in a dark blue shirt is pouring beer from a bottle into a tulip-shaped glass. The beer is golden with a thick white head. Another similar glass is in the background. The scene is outdoors with greenery in the background.

Katrin e tre di mille birre

Una degustazione filosofica con la sommelier della birra di Scena

Testo: Ines Visintainer
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: David Klotz

“La birra non si può capire, va sperimentata.” Katrin ci viene incontro con le scarpe *barefoot* e un grembiule legato sopra a una gonna verde muschio. In mano stringe tre bottiglie di birra una diversa dall'altra – sia per forma che per etichetta. Né il fotografo David né io le abbiamo mai viste prima.

“Tu sei più il tipo da bollicine”, sussurra facendomi l'occhiolino. Non so come abbia fatto, ma ha indovinato – e ha anche capito che in realtà non sono una che beve spesso birra. “Macché”, commenta muovendo le mani, “semplicemente non hai ancora trovato la birra che fa per te! Esistono tante birre quanti gusti. Quindi c'è sicuramente una birra per ognuno di noi”. E in questo preciso istante intuisco dove potrebbe portare la nostra degustazione. Il modo di fare di Katrin, il suo aspetto e il suo carattere lasciano trasparire che non le piacciono gli stereotipi e che ama unire cose apparentemente lontane, perché, come dice lei, “1 più 1 di solito non fa 2, ma 2+”. Ama assaporare tutte le interpretazioni della birra e, in generale, le piacciono le sfaccettature della vita.



Un inizio fresco e fruttato

“Cominciamo con una birra molto fruttata!” Katrin versa con abilità la prima bottiglia in eleganti bicchieri a stelo lungo: panciuti nella parte inferiore, affusolati nella parte superiore e con una sorta di bordino ricurvo. “Questi sono bicchieri da degustazione certificati – sono stati sviluppati in Italia”, ci spiega la giovane sommelier mentre riempie l'ultimo bicchiere con una birra rossa belga. Si chiama “Cassis”, come riportato sull'etichetta. “In questo caso i frutti di bosco vengono aggiunti al mosto già in fase di fermentazione. Questa birra è molto dissetante, ed è perfetta per chi ama i sapori freschi e succosi o per preparare cocktail a base di birra. Basta aggiungere un po' di spumante, qualche mora per guarnire e tanto ghiaccio. *Et voilà*: ecco servita una bevanda che nessuno si aspetta. Anche se l'idea può apparire folle, non bisogna aver paura di sperimentare – altrimenti non si scoprirà mai nulla di nuovo!” A detta di David, ma anche secondo me, questa bevanda frizzante è molto diversa dalla birra che conosciamo, ma la troviamo comunque gustosa e bevanda. “Ho pensato che fosse una buona idea iniziare la nostra degustazione in questo modo, perché il gusto fruttato è sì sorprendente, ma ti conquista dolcemente e spiana la strada a tutte le altre interpretazioni della birra.” Katrin non lascia nulla al caso, nemmeno quando si tratta di una degustazione veloce come la nostra: di solito le sue degustazioni di birra durano fino a tre ore. E Katrin sa esattamente quello che fa.



“I sommelier non sono le star di una degustazione. I veri artisti sono quelli che hanno prodotto la birra! Noi possiamo solo presentare la loro arte. Siamo un po’ come dei galleristi – e i galleristi non giudicano.”

A qualcuno piace amara

“Ho frequentato il corso per diventare sommelier della birra a Monaco di Baviera e a Salisburgo – era un corso intensivo! In appena due settimane abbiamo assaggiato un totale di 400 birre. E qualche volta, alla sera, abbiamo anche lavorato in un pub belga. L’insegnamento più importante? I sommelier non sono le star di una degustazione. I veri artisti sono quelli che hanno prodotto la birra! Noi possiamo solo presentare la loro arte. Siamo un po’ come dei galleristi: creiamo il palcoscenico per ciò che qualcuno ha ottenuto con passione e duro lavoro manuale. E come i veri galleristi, non giudichiamo. Tutto ha la sua ragion d’essere e può coesistere. Il rispetto e la valorizzazione del prodotto sono due principi fondamentali. Non si può dire che una birra non sia buona, perché è una percezione soggettiva. Ogni sommelier ha il suo stile e porta con sé un bagaglio personale: la propria storia, le proprie preferenze. Una birra può quindi essere di facile beva o provocatoria – a seconda di chi la assaggia –, ma questo non le toglie mai valore. Personalmente trovo questo atteggiamento molto arricchente. Anche per la mia vita.”



Katrin stima di aver degustato all’incirca 1.000 birre. Quando pronuncia il nome della sua birra preferita, i suoi occhi iniziano a brillare: “È la Torpedo della Sierra Nevada. Ha un gusto intenso di luppolo, con note tropicali che si mescolano a quelle di caramello. Ed è molto amara!” La assaggio e inizio a storcere il naso, ma poi mi ricordo del suo discorso sul rimanere aperti e sul non giudicare e le rispondo: “Per me è troppo forte”. “Quello che alla maggior parte delle persone non piace, a me di solito appare sempre molto interessante. La misura dell’amarezza della birra si esprime in *Bittering Units* (IBU) – e per me non sono mai troppe. In fatto di gusti sono... strana. O meglio: eccentrica.” A proposito di eccentrico: i bicchieri si girano solo di lato, spiega Katrin, per controllare il merletto di Bruxelles, ovvero gli anelli di schiuma che rimangono attaccati alle pareti del bicchiere dopo un sorso di birra. A spiegazione conclusa, Katrin beve un altro sorso di Sierra Nevada. A quanto pare le birre amare non piacciono solo agli uomini.



Perché la birra è anche una cosa da donne...

Alla domanda se il mondo dei sommelier sia ancora dominato dagli uomini, Katrin risponde con decisione: “Le cose stanno cambiando. E non è sempre stato così! Una volta la produzione della birra era roba da donne. Nei masi erano proprio le signore a produrre la birra. Infatti la caldaia di ammostamento veniva spesso data in dote alle figlie femmine. Quindi, prima delle chiacchiere da caffè, c'erano quelle davanti alla birra! Personalmente sarei a favore della reintroduzione di questa abitudine”.

“L'Alto Adige è una terra vocata alla birra!”, afferma con convinzione. “Anche se l'Alto Adige è più famoso per il vino, il mondo della birra offre varietà e qualità altrettanto interessanti, con una scena della birra artigianale in grande espansione. Attualmente i birrifici artigianali sono circa quindici. La birra è tornata di moda nella terra del vino, e tutto questo ha sicuramente a che fare con il buon lavoro di noi sommelier della birra.”

Il piacere è una questione di sensi

Con queste parole spiega il suo entusiasmo per la birra: “Una volta che ti prende, non ti lascia più. La birra è un argomento inesauribile – e un interesse che dura tutta la vita. Ogni paese, ogni cultura, ogni birrificio ha il suo stile, la sua storia, le sue tradizioni, le sue creazioni. E il piacere è sempre una cosa molto legata ai sensi: assaggiare la birra ti sensibilizza – più di quanto tu possa credere”.

“Degustare in modo consapevole ti fa vivere il momento, ti rilassa. E il relax è il miglior presupposto per provare piacere. Così il cerchio si chiude.”



Per controllare il merletto di Bruxelles, ovvero gli anelli di schiuma che rimangono attaccati ai bordi, il bicchiere va ruotato lateralmente.

Rivolgendosi a me, mi rassicura: “Non importa se non sei abituata a bere birra. Anzi! Chi non ha molta familiarità con la birra si lascia trasportare e guidare più facilmente durante le degustazioni. E di solito si avvicina in modo più spontaneo, con curiosità e senza idee preconcepite o preferenze. In questo modo riusciamo ad ampliare ulteriormente lo spettro delle possibilità... che è già enorme di suo!” Finendo la frase mi versa una birra scura, che all'inizio mi ricorda la Guinness, ma senza tutta quella schiuma. “È una Otus Note di sale”. La sommelier aspetta che io abbia bevuto qualche sorso per poi chiedermi: “Cosa senti? Cosa ti viene in mente?” Cerco di non pensare alla birra come la conosco, ma di lasciarmi guidare – prima dal profumo, poi dal gusto. “Cioccolato fondente! Cacao crudo!” La sua risata compiaciuta mi fa capire che ho colpito nel segno.

“Puoi bere la birra a cuor leggero – sempre in quantità moderate, ovviamente. Perché è composta per il 90% da acqua, luppolo – che ha un effetto calmante, migliora l'umore e favorisce la digestione – e da orzo che fornisce preziosi minerali. Nella *Weizen*, chiaramente, c'è anche del frumento. Inoltre il lievito ricopre sempre un ruolo importante. Lieviti selvatici, lieviti selezionati... potremmo parlare all'infinito solo degli ingredienti. Ma preferisco parlare di ciò che percepiamo. Per me la birra va ben oltre gli ingredienti, la tecnica e il metodo. La degustazione è percezione sensoriale.”

Annusiamo, assaggiamo, chiacchieriamo... e divaghiamo, toccando praticamente qualsiasi tema. “Ma ora non stiamo più parlando di birra”, le faccio notare divertita. “Sì che lo stiamo facendo! Chiacchierare fa parte della degustazione. Il piacere – e in questo rientra anche l'alcol – apre la mente e il cuore. È un modo per creare nuovi legami e per perdersi un po'. Se ti fai prendere dal discorso – qualunque esso sia –, allora hai capito il vero senso della birra. Perché la birra è socievole, inclusiva, diretta. Il piacere crea connessione e la birra unisce le persone. Forse anche più del vino. Ma sto di nuovo dando il mio giudizio. In cima alla mia lista dei valori c'è sicuramente la capacità di sapersi gustare la vita.”

A photograph of a man in a hat pouring red wine from a carafe into a glass. The scene is set outdoors at dusk or dawn, with mountains in the background. On the table, there is a plate of food, including cheese and meat, and a glass of beer. A red semi-transparent circle is overlaid on the image, containing the main title and subtitle.

Una tradizione facile da tramandare

Tra serenità e convivialità: un tour tra i sentieri del *Törggelen* di Scena

Testo: Lissy Pernthaler

Traduzione: Serena Schiavolin

Foto: David Klotz, Roter Rucksack

Le foglie si tingono d'oro, i ricci di castagne cadono a terra. Nell'aria si respira il profumo del vino novello e delle caldarroste. È di nuovo ottobre a Scena – e con l'autunno torna anche quella tradizione che alcuni chiamano la quinta stagione: il *Törggelen*. Ma cosa si cela dietro questa usanza autunnale che entusiasma sia la gente del posto che i turisti? Insieme a un esperto di *Törggelen* e al fotografo David mi sono messa sulle tracce di questa antica tradizione.



→
Camminate e chiacchiere: Jörgl spiega la tradizione del *Törggelen* durante un'escursione.

La luce di ottobre brilla in modo speciale. Siamo partiti dalla stazione a valle della funivia Taser e per un'ora abbondante abbiamo camminato in salita, passando accanto a castagni, attraversando boschi arancioni e calpestando foglie. “Come da tradizione, il *Törggelen* inizia sempre con una camminata”, ci spiega Jörgl, la nostra guida escursionistica nonché esperto di *Törggelen*. A pochi minuti dalla prima tappa Jörgl si ferma per indicarci con un dito un grande maso che si erge in mezzo ai prati. “Quella è la casa dei miei genitori. Sono cresciuto proprio in quella fattoria insieme a undici fratelli e sorelle.”

Jörgl ha 82 anni ed è un talento naturale – su diversi fronti. Mentre stavamo risalendo il sentiero ha condiviso con noi tantissime storie sulle sue scalate mattutine al Monte Ifinger, la montagna più rappresentativa di Scena, e sui suoi anni da guida escursionistica. “Una volta era normale avere tanti figli”, racconta. “All'epoca il maso passava di

diritto al figlio maggiore. E noi più piccoli dovevamo cercare fortuna altrove.” Nel suo caso, questo significò raccontare con entusiasmo la sua terra natale. Per anni ha guidato lunghe escursioni in tutto l'Alto Adige – soprattutto per l'Associazione Turistica Scena. E in autunno l'appuntamento fisso era proprio con le escursioni dedicate al *Törggelen*.

Una volta arrivati sulla terrazza del rifugio, con vista sul Monte Muta, su Cima Tessa e sul Monte Cigot, ordiniamo un piatto di canederli in brodo, un tagliere con *Kaminwurz* fatti in casa, speck del maso e formaggio di montagna. Jörgl si versa un bicchiere di *Suser*, il vino novello, e si mette comodo. “Sai perché si chiama ‘*Törggelen*’?” Sorride quasi maliziosamente. “In dialetto ‘*Torggl*’ significa ‘torchio’.”

Il *Törggelen*, racconta Jörgl, è una tradizione secolare. Dopo la vendemmia, quando i braccianti e il torchio avevano finalmente terminato il loro lavoro, i contadini si riunivano per festeggiare. Prima in chiesa per la festa del raccolto, poi nelle locande o nelle *Stube*. Era l'occasione per dire grazie per tutto ciò che avevano raccolto. E poi mangiavano quello che avevano nella dispensa: zuppa d'orzo, tagliere di carne con salsiccia fatta in casa, carne affumicata e in salamoia, crauti, canederli, *Schlutzkrapfen*. Per finire venivano serviti in tavola *Krapfen* dolci, castagne e il *Suser*, il vino dolce appena fermentato.

“Una volta si faceva così”, ricorda Jörgl. “Allora i turisti si contavano sulle dita di una mano. Il *Törggelen* era una cosa tra contadini, che si svolgeva nelle *Stube* private.” Oggi le cose sono cambiate. “Il turismo ha plasmato la tradizione. La festa si è spostata nei *Buschenschänke* e nei locali dedicati”, fa notare Jörgl. Ma lo afferma senza rimpianti. “È bello che la vecchia tradizione sia rimasta. E non è che lo facciamo solo per i turisti. Anche a noi altoatesini piace il *Törggelen*. È un momento per stare con la famiglia, tra amici. Fa parte di noi.”

Ma quindi, che questa tradizione sia un modo per maturare, per rigenerarsi dopo una lunga stagione di lavoro, un invito a seguire il ritmo della natura e a rallentare? Alcuni definiscono il *Törggelen* come la quinta stagione, sottolineando così l'importanza che viene data a questa usanza.

O forse incarna semplicemente il vero senso dell'autunno: godersi la vita prima che arrivi il freddo, uscire ancora un'ultima volta all'aperto e riunirsi al calduccio quando il buio accorcia le giornate.

Quando gli chiediamo altri consigli per delle panoramiche escursioni autunnali a Scena, Jörgl ci parla con evidente entusiasmo del Sentiero dei Masi a Montescena: “Da Verdins, passando per alcuni masi storici, fino a San Giorgio, attraversando sentieri ripidi e prati rigogliosi, con davanti agli occhi panorami che valgono ogni goccia di sudore!” E ci suggerisce anche il Sentiero del Vino e della Mela: “Il Sentiero del Vino ai piedi del paese, il Sentiero della Mela appena sopra: così si scoprono i nostri due tesori più grandi, al massimo del loro splendore durante la fioritura o appunto a qualche settimana dalla vendemmia”. Dopo il suo pensionamento, per dieci anni Jörgl ha guidato le escursioni dedicate al *Törggelen*, accompagnando le persone attraverso il paesaggio autunnale, spiegando loro il





Il Törggelen non è una messa in scena. È vita vissuta.



pensiero dei contadini di montagna, i segreti della natura e le tradizioni del luogo. “Gli ospiti mi chiedevano spesso come facessero i contadini a vivere bene a queste altitudini. Non riuscivano proprio a capacitarsene.” Era quindi anche una lezione di cultura locale piena di momenti di stupore durante la quale condivideva storie e sapere.

A volte, racconta, viene colto dalla nostalgia. Allora prende la sua chitarra, dà appuntamento al suo amico fisarmonicista e insieme si incamminano tra i castagneti, raggiungono una locanda e suonano – proprio come una volta. Cantano e intrattengono i passanti. “Alla fine ballavamo sempre”, ricorda Jörgl, e il suo viso si illumina. “Ridevamo, chiacchieravamo – insomma ce la passavamo bene.”

A Scena ci sono diversi posti dove fermarsi per il tradizionale *Törggelen*: rifugi di montagna, masi e locande. “Sapete perché le locande qui si chiamano ‘*Buschenschänke*’?”, ci chiede Jörgl. Ci guardiamo scuotendo la testa. “Un tempo i contadini appendevano un mazzo di fiori, chiamato ‘*Buschen*’, alla porta di casa. Era un simbolo per indicare la mescita autunnale del vino nelle regioni in cui si coltiva la vite e crescono le castagne.”

L’oste si avvicina per servirci dei *Krapfen* – quelli tipici di Scena, ripieni di semi di papavero e castagne – e le caldarroste, che qui si chiamano “*Keschtn*”. Una volta erano il cibo delle famiglie povere.

“*Törggelen*”, come spiega Jörgl, “senza girarci tanto intorno, altro non vuol dire che godersi la vita!” Ridiamo di gusto. Due rapaci volteggiano sopra le nostre teste, il sole risplende attraverso le chiome dorate dei castagni. È un posto pittoresco quello in cui ci troviamo oggi. E autentico. Forse è proprio questo il segreto: il *Törggelen* può essere entrambe le cose – tradizione ed esperienza, usanza e attrazione.

“Quello che ci riesce bene, continuiamo a farlo senza alcuna fatica”, riassume Jörgl mentre ci salutiamo. Si riferisce al lavoro nel maso. E alla tradizione che si tramanda negli anni perché è qualcosa di conosciuto, di familiare. Il *Törggelen* è proprio questo: un’usanza facile da preservare perché rimane viva, riunisce le persone e muta con il tempo.

Mentre rientriamo verso casa mi rendo conto che l’autunno non è solo una stagione del lasciare andare. È anche una stagione di accettazione: di sé stessi, degli altri, del godersi ciò che la vita ci regala. Il *Törggelen* ce lo ricorda ogni anno. Non è una messa in scena. È vita vissuta.

A close-up photograph of a middle-aged man with grey hair and a beard, wearing black-rimmed glasses and a white chef's coat. He is looking down intently at his hands, which are positioned over a bowl, suggesting he is preparing food. The lighting is warm and focused on his face and hands. A semi-transparent orange and white geometric shape is overlaid on the left side of the image, serving as a background for the text.

Zero chilometri, tre ricette, mille aromi

Scena in cucina, Andreas ai fornelli

Testo: Ines Visintainer
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: Cinemepic

Che sapore ha Scena? Ottima domanda! Leggero e diretto, ma allo stesso tempo anche sostanzioso e genuino. Una contraddizione? Affatto! Una cucina che unisce al meglio le influenze alpine a quelle mediterranee riesce a dar vita a questa simbiosi in modo del tutto naturale.

E se poi a finire nella pentola sono proprio gli ingredienti di Scena – specialità di produzione propria, disponibili nelle numerose botteghe dei masi del paese e dei dintorni – la risposta è quasi scontata: questo è il sapore di Scena!

Tutte le ricette a seguire sono preparate con ingredienti locali, freschi e naturali – e sono un concentrato di estro culinario, tradizione e passione. Rifare in casa le ricette di Scena è molto semplice, soprattutto seguendo i consigli di Andreas Köhne.



Cannelloni di cavolo rapa con ragù fresco di pomodoro e rucola

Per 4 porzioni

Ingredienti

Per i cannelloni

250 g di cavolo rapa
120 g di zucchine tagliate a pezzetti
80 g di funghi champignon tagliati a pezzetti
1 scalogno medio tritato finemente
60 g di mozzarella tagliata a dadini
40 g di quark magro o di ricotta
1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
1 cucchiaio di olio EVO
½ cucchiaio di pangrattato (se necessario)
sale, pepe

Per il ragù fresco di pomodoro

300 g di pomodori non pelati tagliati a cubetti
sale, pepe macinato al momento, origano, basilico
1 cucchiaio di olio EVO

Per la guarnizione

rucola fresca
Parmigiano Reggiano tagliato a scaglie sottili o grattugiato
olio EVO



Basilico e origano
dell'Hilburgerhof



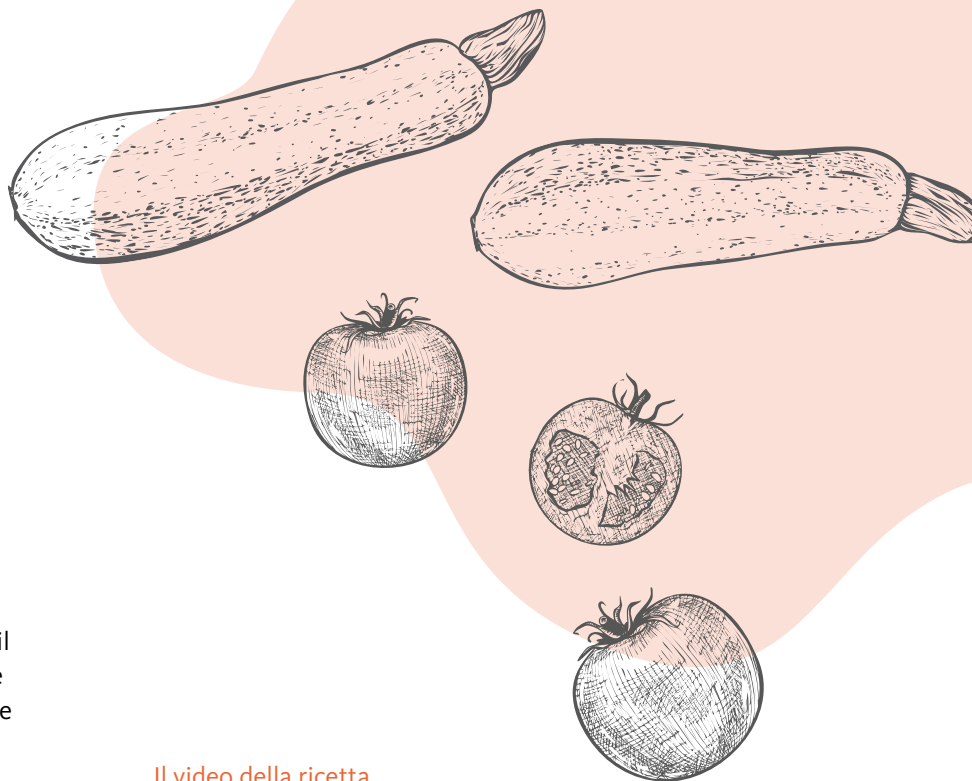
Preparazione

Lavare il cavolo rapa, staccare accuratamente le foglie e la radice dal bulbo. Tagliare il cavolo rapa a fettine sottili usando l'affettatrice. Cuocerlo in una vaporiera o sbollentare in acqua salata mantenendo una cottura al dente. Asciugare le fettine di cavolo rapa e appoggiarle su una pellicola trasparente leggermente sovrapposte.

Versare un po' di olio EVO in una padella, rosolare lo scalogno tritato finemente fino a farlo diventare trasparente, aggiungere le zucchine e saltare il tutto per qualche minuto. Cuocere brevemente i funghi champignon in un po' di olio EVO. Unire entrambe le verdure in una ciotola e condire con sale e pepe. Lasciare raffreddare.



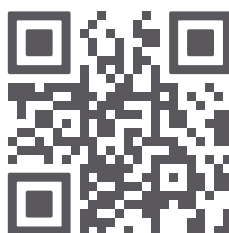
Zucchine e pomodori
del Pföstl Ladele



Aggiungere al mix di verdure la mozzarella e il quark magro o la ricotta. Se necessario, aggiungere 1/2 cucchiaino di pangrattato per legare meglio il composto. Distribuire con cura il composto sulle fette di cavolo rapa, arrotolare e mettere subito in frigo. Prima di servire, scaldare leggermente i cannelloni (preferibilmente nel microonde).

Per il ragù di pomodoro: mescolare i pomodori a cubetti con olio EVO, erbe aromatiche e spezie, aggiustare di sale e pepe e distribuire sui piatti. Disporre i cannelloni di cavolo rapa sopra il ragù, guarnire con rucola e Parmigiano Reggiano e infine aggiungere un filo di olio EVO. Servire subito.

Il video della ricetta





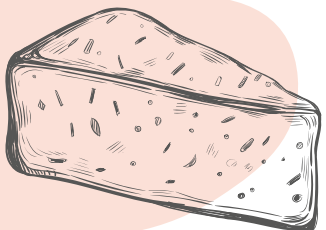
Kasnocken (gnocchi al formaggio) e Spinatnocken (gnocchi agli spinaci) con erba cipollina e burro alla salvia

Per 4 porzioni

Ingredienti per i Kasnocken

40 g di cipolla tagliata a dadini
1 cucchiaino di olio EVO
100 g di *Graukäse* o di formaggio di montagna
tagliato a cubetti
150 g di pane per canederli o pane bianco
raffermo tagliato a cubetti
2 uova
100 ml di latte
80 g di quark o di ricotta
2 cucchiai di erba cipollina tagliata finemente
sale, pepe macinato al momento
1 cucchiaino di farina (se necessario)

Formaggio
del caseificio
Boarbichl



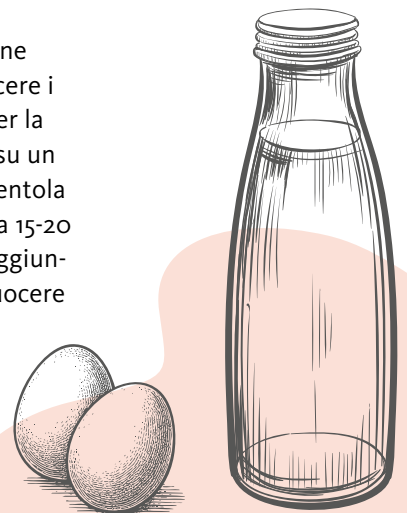
Preparazione dei Kasnocken

Cuocere la cipolla nell'olio EVO fino a farla diventare trasparente. Versare il latte e portare a ebollizione. Lasciare raffreddare. Mettere il pane per canederli o il pane bianco rafferma in una ciotola capiente, aggiungere il mix di latte e cipolla e i cubetti di formaggio.

Sbattere le uova e aggiungerle al composto di pane insieme all'erba cipollina. Condire con sale e pepe e mescolare bene. Infine incorporare delicatamente il quark (o in alternativa la ricotta) fino a ottenere un composto compatto ma soffice, che dovrà poi riposare per 20 minuti.

Con le mani inumidite, formare delle palline uniformi e schiacciarle leggermente. Cuocere i Kasnocken a vapore o in acqua bollente. Per la cottura a vapore, posizionare gli gnocchi su un colino sopra l'acqua bollente, coprire la pentola con il coperchio e lasciar cuocere per circa 15-20 minuti. Se si sceglie la cottura in acqua, aggiungere un cucchiaino di farina all'impasto. Cuocere gli gnocchi nella vaporiera o in acqua salata a circa 90 °C per 15-20 minuti.

Latte e uova
del Lechnerhof





Ingredienti per gli *Spinatnocken*

70 g di cipolla a cubetti
 220 g di spinaci freschi cotti e tritati
 1 cucchiaio di olio EVO
 2 uova
 100 ml di latte
 30 g di quark o di ricotta
 150 g di pane per canederli o pane bianco
 raffermo
 1 spicchio d'aglio tritato finemente
 1 pizzico di noce moscata grattugiata
 sale, pepe macinato al momento
 1 cucchiaio di farina (se necessario)

Servire con

30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
 60 g di burro fuso con foglie di salvia
 erba cipollina tagliata fine

Per la guarnizione

foglie di salvia
 crescione inglese

Erba cipollina e cipolle
 dell'Hilburgerhof



Preparazione degli *Spinatnocken*

Saltare la cipolla e l'aglio in olio EVO a fuoco medio fino a farli diventare trasparenti. Scaldare leggermente gli spinaci. Condire il composto con sale, pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata. Lasciare raffreddare. Frullare il tutto in un mixer o in un tritatutto insieme a 50 ml di latte.

Aggiungere gli spinaci frullati, le uova, il latte rimasto e il quark o la ricotta al pane per canederli o al pane bianco raffermo e mescolare bene. Coprire il composto e lasciarlo riposare per circa 20 minuti, in modo che il pane possa assorbire la parte liquida. Se necessario aggiustare di sale e pepe.

Come per i *Kasnocken*, cuocere a vapore o in acqua salata. Anche in questo caso, aggiungere un cucchiaio di farina al composto se si opta per la cottura nell'acqua.

Disporre gli *Spinatnocken* e i *Kasnocken* sui piatti o su un vassoio, cospargere di Parmigiano Reggiano, versare sopra il burro alla salvia rosolato e decorare con erba cipollina.

Il video della ricetta





Tortino ai semi di papavero e noci con composta di mele e delicata spuma di mele

Per 8-10 porzioni

Ingredienti per i tortini

150 g di farina
70 g di nocciole tritate finemente
25 g di semi di papavero macinati
1/2 bustina di lievito
100 g di burro ammorbidito
120 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 limone (non trattato)
1 pizzico di sale
3 uova (tuorlo e albume separati)
50 g di zucchero (per gli albumi montati a neve)
burro e pangrattato dolce per gli stampini

Ingredienti per la spuma di mele

700 ml di succo di mela spremuto al momento
200 g di purea di mele
Succo di limone q. b.
Zucchero q. b.
5 fogli di gelatina
300 ml di panna liquida
2 cartucce di protossido di azoto alimentare

Ingredienti per la composta di mele

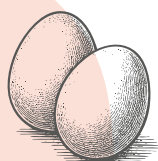
300 g di mele sbucciate e tagliate a cubetti
50 g di zucchero
150 ml di acqua
½ baccello di vaniglia
1 goccio di vino bianco o di spumante (per sfumare)
1 cucchiaino di miele

Per la guarnizione
frutti di bosco freschi
salsa alla vaniglia

Mele e succo di mela
del Gröberhof



Miele e uova
del Lechner-
hof



Il video della ricetta





Preparazione

Per preparare i tortini, mescolare in una ciotola la farina, il lievito, i semi di papavero e le nocciole tritate. In un'altra ciotola, sbattere il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Grattugiare finemente la scorza di mezzo limone e aggiungerla al composto. Aggiungere un poco alla volta i tuorli d'uovo e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

In un'altra ciotola, montare a neve gli albumi con 50 g di zucchero. Aggiungere delicatamente il composto di farina e nocciole e gli albumi montati a neve al composto di burro e uova. Incorporare delicatamente in modo che l'impasto rimanga soffice.

Imburrare gli stampini e cospargerli di pangrattato. Riempire gli stampini per circa tre quarti con l'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C con la funzione forno statico (sia la serpentina superiore che quella inferiore) per circa 35 minuti. I tempi variano a seconda delle dimensioni degli stampini.

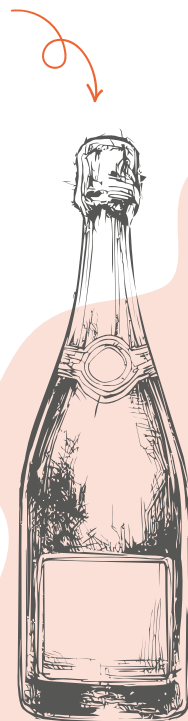
Per la spuma di mele, portare a ebollizione il succo di mela con la purea di mele, il succo di limone e lo

zucchero. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda, strizzarla e mescolarla fino a quando si sarà sciolta del tutto. Aggiungere la panna e versare il composto ottenuto nell'erogatore di panna. Lasciare raffreddare per almeno 3-4 ore, quindi inserire le cartucce.

Per la composta di mele, tagliare le mele a cubetti e metterle in una ciotola con acqua e limone. Versare lo zucchero e 150 ml di acqua in una padella e portare a ebollizione. Aggiungere il baccello di vaniglia e cuocere il composto fino a farlo diventare dorato. Aggiungere i cubetti di mela scolati e mescolare più volte. Sfumare con vino bianco o spumante e incorporare il miele. Mescolare e far riposare in frigo.

Versare la salsa alla vaniglia sui piatti, aggiungere la composta di mele e posizionare i tortini al centro. Decorare con frutti di bosco freschi, purea di mele e spuma di mele.

Spumante della
Tenuta Pförtl





Andreas Köhne – Cuoco per vocazione

Andreas Köhne è sposato, ha due figli, è un nonno orgoglioso – e ama la sua famiglia. Il suo secondo grande amore è la cucina. “Per fortuna ora riesco a conciliare perfettamente questa mia passione con la vita familiare”, afferma compiaciuto. Da chef professionista, Andreas ha insegnato cucina per 28 anni alla Scuola alberghiera provinciale “Kaiserhof” di Merano, di cui oltre 14 anni come formatore e istruttore di giovani chef stellati. Ha seguito, tra gli altri, il miglior giovane cuoco italiano ai campionati mondiali dei mestieri (*World-Skills*) e ha preparato la squadra della federazione provinciale ai campionati mondiali e alle Olimpiadi della Cucina. Per molti anni ha girato il mondo ricoprendo il ruolo di giudice di cucina accreditato WACS. Oggi, da coordinatore e relatore, insieme alla Società Tedesca di Nutrizione (DGE), eleva gli standard della formazione di cuoche e cuochi specializzati in dietetica. Inoltre affianca con grande entusiasmo e con la sua esperienza la moglie Maria nella gestione dell’azienda di famiglia “Appartement Maria”.

Per me cucinare è...

...provare entusiasmo per i prodotti di alta qualità – e per la loro versatilità in cucina.

Il buon cibo per me è...

...emozione pura – oggi come un tempo, tutti i giorni.

Per me la cucina di Scena è...

...un’ampia scelta di prodotti regionali di qualità eccellente, che amo ritrovare nei piatti tradizionali – o cucinare io stesso.

In cucina preferisco ingredienti regionali perché...

...abbiamo tutto quello che serve per cucinare bene – proprio davanti alla porta di casa! L’Alto Adige è famoso per la sua cucina varia e di alta qualità. Il connubio tra tradizioni alpine e mediterranee, con influenze regionali e austriache, caratterizza la nostra proposta culinaria. Il fatto che cuoche, cuochi e aziende agricole locali lavorino a stretto contatto rappresenta di certo un grande vantaggio. In questo modo si creano circoli virtuosi, sostenuti da persone particolarmente dedite e alla costante ricerca della massima qualità. Certi tesori vanno assolutamente preservati! Infatti, mentre la grande distribuzione punta spesso su prodotti importati a basso costo, noi possiamo contrastare consapevolmente questa tendenza promuovendo i sapori della nostra terra. Per me questo non è stato solo un compito, ma una convinzione che mi ha animato fin dall’inizio.





***Family first?* Certo, ma anche gli affari contano!**

Il segreto del successo delle aziende a conduzione familiare di Scena

Testo: Ines Visintainer

Traduzione: Serena Schiavolin

Foto: Marion Lafogler, Christopher Kröll, David Klotz, Michael Mall



Tre generazioni pronte a spalleggiarsi: la famiglia Egger-Pichler dell'Innerleiterhof.

Aziende a conduzione familiare: una fortuna o un fardello? Alcuni parlano con entusiasmo dei valori che uniscono le generazioni. Altri fanno notare la tendenza a una ridotta dinamicità che contraddistingue le aziende di famiglia. Ma cosa c'è davvero dietro il modello di successo delle aziende gestite storicamente dalla stessa famiglia? Che importanza hanno per i diversi settori? E perché Scena sembra essere un terreno fertile per questo tipo di impresa? Con questo articolo abbiamo cercato di fare chiarezza.

“Siamo come una famiglia.” Cosa succede quando questa frase non è solo marketing, ma corrisponde alla realtà? In Alto Adige la percentuale di aziende a conduzione familiare è sensibilmente più alta rispetto alla media nazionale – e Scena non fa eccezione. Anzi, molte aziende di questa zona hanno alle spalle una lunga storia, sono state fondate con tanto impegno e gestite dalla stessa famiglia per generazioni.

A Scena la famiglia è molto più di un'entità sociale: è il centro della vita economica. La collaborazione tra generazioni è fondamentale – non solo nel settore del turismo, ma anche nel commercio, nell'artigianato e nell'agricoltura. Le aziende a conduzione familiare trasmettono forza, stabilità e fiducia. Ma oltre alle opportunità, celano in esse anche delle sfide.

All'Innerleiterhof – libertà da tramandare

L'Innerleiterhof a Scena è un elegante hotel con cantina immerso nei vigneti del paese. La struttura è di proprietà della famiglia Egger-Pichler: alla padrona di casa Karin spetta la gestione dell'hotel, mentre suo marito Karl è viticoltore ed enologo.

Nel 1948 i nonni di Karin, Mathilde e Franz Egger, acquistarono quella che un tempo era una mera azienda agricola, alla quale aggiunsero una piccola pensione con qualche posto letto. L'azienda passò poi nelle mani del figlio Franz Josef Egger e di sua moglie Emma, che nel 2009 cedettero l'Innerleiterhof alla figlia Karin. Oggi anche la nuova generazione è pienamente coinvolta! “Martin è già parte attiva dell'azienda, soprattutto per quanto riguarda l'agricoltura. Hanna sta frequentando la scuola alberghiera a Lucerna e nel pomeriggio affianca il team dell'hotel gestendo le prenotazioni e svolgendo attività di marketing. Markus, il più





giovane dei nostri figli, sta per terminare la scuola dell'obbligo e ci dà una mano nei weekend", raccontano i genitori con evidente orgoglio.

Come si fa ad andare d'accordo lavorando insieme ogni giorno? "Basta darsi manforte quando serve. E lasciarsi reciprocamente spazio di manovra non appena è possibile", svela Karin. "Non bisogna mai forzare nulla – perché per funzionare bene, le cose devono avvenire in modo spontaneo." È stato così anche per lei. Ovviamente prendere in mano l'azienda dei genitori è stata una decisione importante – che tuttavia ha dovuto prendere in fretta. Oggi sa per certo che quella è stata la mossa giusta.

Gestire un hotel con tanto di vigneto e cantina è un lavoro che impegna tutto l'anno ed è possibile solo se tutti remano nella stessa direzione, si danno da fare allo stesso modo e si sostengono a vicenda.

Per Karin, il segreto del successo di un'azienda familiare sta nel trovare sempre il giusto equilibrio tra responsabilità e libertà, tra legami e confini. O, come dice lei stessa: "Si tratta semplicemente di guardarsi negli occhi e di capirsi".

Un passaggio di consegne senza intoppi non è mai scontato, e questo Karin lo sa bene. Lei e suo marito non hanno sentito alcuna pressione, piuttosto hanno ricevuto sempre un forte sostegno da parte dei genitori – anche quando le loro decisioni si discostavano da quella che era stata la linea aziendale fino a quel momento. "Farò esattamente la stessa cosa", afferma convinta Karin. "Trasmettere sia le responsabilità che l'importanza della libertà: solo così un'azienda familiare può essere percepita come un dono – e solo così può avere successo negli anni. Sono grata di far parte di una piccola impresa familiare. E credo che questo sentimento traspaia – sia agli occhi del team che degli ospiti."

Lo Speck Ladele di Scena – un mestiere di famiglia

Quando la vita privata e quella lavorativa si intrecciano, si respira inevitabilmente un'atmosfera di fiducia – ma è proprio questo a creare potenziali attriti. “Le decisioni non vengono prese solo al tavolo delle riunioni, ma anche a cena. E se nascono dei conflitti, vanno risolti anche quando la giornata lavorativa è già finita”, afferma Michaela. Spesso Michaela si percepisce come il punto di equilibrio tra tre uomini: suo padre Luis, che ha fondato lo Speck Ladele nel 1987 insieme alla moglie Klara, suo marito Patrick Höllrigl e suo figlio Max, che da poco lavora insieme al padre nella macelleria di famiglia. Anche sua mamma Klara è ancora parte attiva dell'azienda: oggi si occupa soprattutto di quello che succede dietro le quinte.



Michaela insieme al padre Luis, al marito Patrick e al figlio Max nello Speck Ladele.

“Detta così, sembra una battaglia continua. In realtà mi piace molto lavorare con la mia famiglia. In linea di principio non credo di poter affermare che le aziende a conduzione familiare funzionino meglio di altre: dal mio punto di vista, i pro e i contro si bilanciano. Bisogna essere predisposti. E forse è anche una questione di carattere. In ogni caso per me la famiglia è un valore importante.”

“Ho sempre saputo che un giorno avrei lavorato nell'azienda di famiglia. Dopo la scuola media, i miei genitori mi consigliarono di frequentare la scuola professionale. Era chiaro a tutti che prima o poi avrei rilevato lo Speck Ladele. Sono dietro al bancone ormai da 40 anni – e mi diverto ancora tantissimo a vendere i nostri prodotti. Spero che mio figlio Max provi a capire se gli piace effettivamente lavorare qui e che poi si senta libero di scegliere la sua strada. Vorrei che la sua fosse una decisione consapevole.”

I feedback dei clienti, molti dei quali sono fedeli da generazioni, confermano che allo Speck Ladele le cose girano come dovrebbero: si respira un'atmosfera familiare e ci si lascia spesso coinvolgere. Per molti, scambiare due chiacchiere con i vari membri della famiglia è importante tanto quanto assaggiare un boccone al bancone. “Credo che il fatto di essere un'azienda a conduzione familiare infonda fiducia.”



Langwies – tre generazioni di coltivatori di mele

Per Luis, il segreto di un'azienda familiare sta nella comunicazione. Soprattutto in famiglia è importante che tutti si sentano liberi di condividere la propria opinione, sapendo di venire capiti. Poter parlare apertamente di qualsiasi argomento infonde fiducia.

“In famiglia ci si sforza di andare d'accordo, si conoscono le stranezze e le peculiarità di ciascuno, spesso da tutta una vita – e si sa come approcciarsi.”

In questa azienda agricola lavorano insieme tre generazioni: il papà Sepp, il figlio Luis e il figlio Michael condividono la passione per la frutticoltura e gestiscono l'azienda con grande impegno e lungimiranza. Perché le aziende a conduzione familiare funzionano così bene, lo spiega in poche frasi: “Perché non puntano solo al profitto immediato, ma alla crescita a lungo termine, ai valori e alla vera responsabilità. Non è solo una questione di numeri, ma di relazioni. Si prova orgoglio a costruire qualcosa di proprio e a trasmetterlo alla nuova generazione – o a continuare a gestirlo in prima persona. Questo profondo legame crea fondamenta solide su cui prosperano affidabilità e qualità. Quando le premesse sono queste, il successo arriva da sé.”



L'emblema del sostegno reciproco: la famiglia rappresenta le fondamenta di un'azienda di successo.



Luis, Stefan e Tobias si completano a vicenda – ognuno con la sua esperienza e i suoi punti di forza.

Eurobeton 2000 – la famiglia come modello vincente

Secondo il fondatore Luis, lavorare in un'azienda di famiglia comporta soprattutto vantaggi. Certo, la vita privata si mescola a quella lavorativa – e tutti devono imparare a gestire al meglio questa commistione di ruoli. Ogni generazione ha il suo modo per riuscirci. Eppure Luis è convinto che più ci si conosce, migliore è la collaborazione e meno intoppi ci sono.

Secondo il figlio Stefan, il vero punto di forza di un'azienda a conduzione familiare è la fiducia che si è creata nel corso delle generazioni – sia all'interno del team che nei rapporti con la clientela. “Da famiglia a famiglia: per me non c'è modo migliore di lavorare”, commenta convinto. Nel corso degli anni ha plasmato l'azienda secondo la sua visione e l'ha fatta crescere con grande dedizione.

Quando Tobias ha fatto il suo debutto in azienda, la differenza tra “potere” e “dovere” era molto sottile. Riconosceva il privilegio di poter contribuire all'impresa di famiglia, ma provava anche un forte senso di responsabilità. Su di lui pesavano fin dall'inizio molte aspettative – anche se nessuno gli aveva mai fatto pressione. Allo stesso tempo, la lunga storia aziendale portava con sé delle sfide, come lui stesso sottolinea: “Le abitudini che si sono consolidate negli anni – alias ‘abbiamo sempre fatto così’ – sono difficili da sradicare. Al contempo, i cambiamenti, sia interni che esterni, vanno affrontati con una particolare sensibilità e comunicati con la dovuta cautela.”

In generale, per tutte e tre le generazioni è fondamentale definire una chiara suddivisione dei compiti. Ci sono aree in cui tutti lavorano a stretto contatto e sanno esattamente come interagire, e altre che ognuno – padre, figlio e nipote – gestisce in autonomia.



Luis, Stefan e Tobias lo sanno bene: un'azienda multigenerazionale unisce l'esperienza imprenditoriale dei fondatori agli sviluppi tecnologici e alle idee innovative dei giovani. Ed è proprio questo intreccio a rendere la collaborazione così preziosa.

Tutti questi esempi mostrano che le aziende a conduzione familiare di Scena vanno oltre l'immaginario romantico: sono operatori economici che puntano sul sapere generazionale, sulla fiducia e sul sostegno reciproco. Queste imprese dimostrano che il successo a lungo termine va spesso di pari passo con le strutture familiari: chi lavora insieme condivide responsabilità, know-how e valori – e getta le basi su cui possono prosperare qualità, stabilità e credibilità. A Scena vale il motto: *family first*. E gli affari vengono subito dopo – come logica conseguenza.



Dove le luci fanno brillare gli occhi

LUMAGICA nei Giardini di Castel Trauttmansdorff

Testo: Ines Visintainer
Traduzione: Serena Schiavolin
Foto: AWEO Italia – Rögglä

Lì dove nei mesi caldi sbocciano tappeti di fiori, a poche settimane da Natale si accendono luci avvolgenti – e puntualmente i Giardini di Castel Trauttmansdorff si trasformano di nuovo in un meraviglioso parco luminoso.

Ormai per la seconda volta, LUMAGICA è tornata a fare tappa a Merano. Un suggestivo percorso circolare illuminato dalla luna e dalle luminarie ha fatto brillare gli occhi di numerosi visitatori e visitatrici nel periodo natalizio 2025/2026. Installazioni artistiche, decorazioni fantasiose e sculture luminose hanno reso la passeggiata attraverso gli ampi giardini del castello un’esperienza indimenticabile. Il tema di quest’anno era: “Il viaggio di Sissi intorno al mondo”.

Da un luccicante mondo abitato da nani alle gigantesche giraffe multicolore: LUMAGICA incanta persone di tutte le età con uno spettacolo scintillante – perfetto per chi alle classiche luminarie natalizie preferisce incantevoli universi di luce.

Dal 21 novembre 2025 al 6 gennaio 2026, le visitatrici e i visitatori hanno potuto ammirare oltre 300 oggetti luminosi lungo un percorso circolare di circa 1,3 km. Le stupefacenti sculture si sono alternate a stazioni interattive e a un meraviglioso *sound-to-light show*, in cui acqua, luce e musica si sono fusi in un’esperienza multisensoriale.



Abbiamo chiesto a Emil (13), a Ella (8) e ai loro genitori come è stato assistere agli spettacoli di LUMAGICA e cosa li ha colpiti particolarmente.

Ella: “La cosa che mi è piaciuta di più è che lungo tutto il percorso c’era sempre qualcosa da vedere – e che a volte c’erano dei pulsanti da premere che cambiavano il colore delle luci. Le balene nell’acqua erano bellissime. Durante la visita ho scoperto tantissimi animali e creature fiabesche.”

Emil: “A me è piaciuto il fatto che, appena giri l’angolo, non sai mai cosa aspettarti: il percorso è pieno di sorprese e la musica rende tutto ancora più emozionante! Il grande map-pamondo luminoso è la cosa che mi è piaciuta in assoluto di più.”

I genitori di Ella e Emil: “È una fantastica esperienza pre-natalizia – sia per la gente del posto che per i turisti! E soprattutto è un’attività che piace davvero a tutta la famiglia. L’atmosfera intorno al castello è particolarmente suggestiva. Consigliatissima come gita invernale in famiglia!”





Terapia di decelerazione a 1,5 m/s

*Uplift for One: la seggiovia monoposto che porta da Talle
al paradiso escursionistico dell'Hirzer*

Testo: Ines Visintainer

Traduzione: Serena Schiavolin

Foto: Roter Rucksack

Psss... mi sentite? Sono la voce delle montagne, quella che si libra tra la valle e il cielo. Da oltre mezzo secolo accolgo tra i miei 116 bracci fino a 400 cuori all'ora, trasportandoli con una velocità di 1,5 metri al secondo verso le nuvole – lì dove il mondo respira ancora a fondo.

Qualcuno mi potrebbe definire una vecchia signora, ma – considerati gli standard umani e visti i miei 52 anni – sarebbe a dir poco un insulto. Tuttavia, per una seggiovia monoposto costruita negli anni Settanta, è quasi un traguardo. E sapete una cosa? Porto i miei anni con il massimo orgoglio. Le mie seggiole sono altalene per l'anima, il mio ronzio una melodia contro la frenesia. Salite, care escursioniste e cari escursionisti, vi racconterò storie che conosciamo solo il vento e io.

Vi farò fluttuare sopra rigogliosi prati alpini, ruscelli gorgoglianti, oltre abeti rossi e larici. In quota tra le rose alpine e i cespugli di mirtilli selvatici,

dove i rapaci volano maestosi in cerchio e il limite degli alberi si avvicina.

Qualcuno potrebbe dire che sono fuori moda, ma io so di essere perfettamente in linea con lo spirito del tempo. Non si parla forse ovunque di consapevolezza? Non dicono tutti di voler rallentare? Beh, chi vuole fare qualcosa invece di limitarsi a parlare di queste legittime necessità, si accomodi! Tra le mie tante particolarità, ho anche delle qualità che la maggior parte delle persone ha ormai perso – almeno secondo la mia percezione. Sono calma e silenziosa, sono presente. So osservare e respirare a fondo. Senza chiacchiere di circostanza, perché su ogni seggiola c'è posto solo per una persona. Così può stare da sola con sé stessa. Per imparare a sentirsi bene anche senza compagnia e a conoscersi meglio.

Se dovessi registrare una pubblicità, direi qualcosa del tipo: "La mia cura detox da 1,5 m/s: insieme supereremo 400 metri di dislivello in appena 16 minuti! Così il vostro cuore batterà a un nuovo ritmo – quello delle montagne".

Quando le persone scendono a valle dopo una giornata in quota, sento che si sono davvero estraniati dal mondo e appaiono in qualche modo incantati. Si sono tranquillizzati e, sì, sono anche un po' più felici, perché le ho accompagnate in un mondo completamente diverso e ho dato loro la possibilità di immergersi lentamente e di lasciarli andare altrettanto dolcemente.





I visionari che mi hanno ideata per promuovere il turismo sciistico a Scena, hanno riconosciuto il mio potenziale. Perché, anche se adesso quassù non si scia più, io ci sono ancora. All'epoca ho contribuito ad accelerare i tempi, oggi faccio esattamente il contrario. Così sono sopravvissuta al passare dei decenni e continuerò a farlo per molti anni ancora, grazie alle cure di Anton e Hansjörg presso la stazione a valle, a quelle di Martin alla stazione a monte e a tutti coloro che lavorano in silenzio per garantire il mio funzionamento.

A volte percepisco le esclamazioni di stupore quando gli escursionisti e le escursioniste scendono a valle e vedono il nostro panorama da sogno aprirsi davanti ai loro occhi. Il Monte Luco, l'inizio della Val d'Ultimo, le prime vette della Val Venosta, il maestoso Gruppo di Tessa e la Val Passiria sulla destra. Quasi tutti scattano una foto ricordo. Così rimango nella loro memoria come la vecchia e simpatica signora Talle-Grube che fa i suoi giri di andata e ritorno infondendo felicità.

Sarebbe davvero un onore per me se decideste di fare un *digital detox* sulle mie seggiole. In questo caso sapete dove trovarmi. Vi aspetto da aprile a Ognissanti per il nostro breve ma prezioso viaggio condiviso, in un mondo in cui il tempo torna a scorrere lento.

SCHEDA TECNICA SEGGIOVIA

Anni di costruzione: 1973

Gestore: Sesselbahn Tall Srl, 13 azionisti

Costruttore: Fa. Hölzl Meran (ha chiuso già da anni), acquisita successivamente da Doppelmayr

Numero di seggiole: 2 x 58 (116)

Portata: 400 persone/ora

Velocità: 1,5 m/s

Revisione: revisione completa ogni 8 anni, controllo annuale di idoneità da parte di uno studio di ingegneria

Periodo di apertura: da inizio aprile a inizio novembre

Lunghezza totale: 1,3 km

Dislivello: quasi 400 m, Talle (1.450 m) – Grube (1.808 m)

Tempo della corsa: circa 16 minuti

Dal libro delle saghe di Scena: lo spirito senza ali

La leggenda della fanciulla del Monte Ifinger

Testo: Lissy Pernthaler

Traduzione: Serena Schiavolin

In quota, vegliato dal Monte Ifinger, sorgeva un maso isolato. Quassù viveva una ragazza dal cuore puro che irradiava una bellezza genuina. Un giorno, un giovane escursionista si perse nel bosco e si ritrovò per caso davanti al maso. Alla vista della dolce contadina se ne innamorò perdutamente. Dal suo modo di parlare, da come gesticolava e dai suoi vestiti, la ragazza capì subito che quell'uomo proveniva da una nobile famiglia.

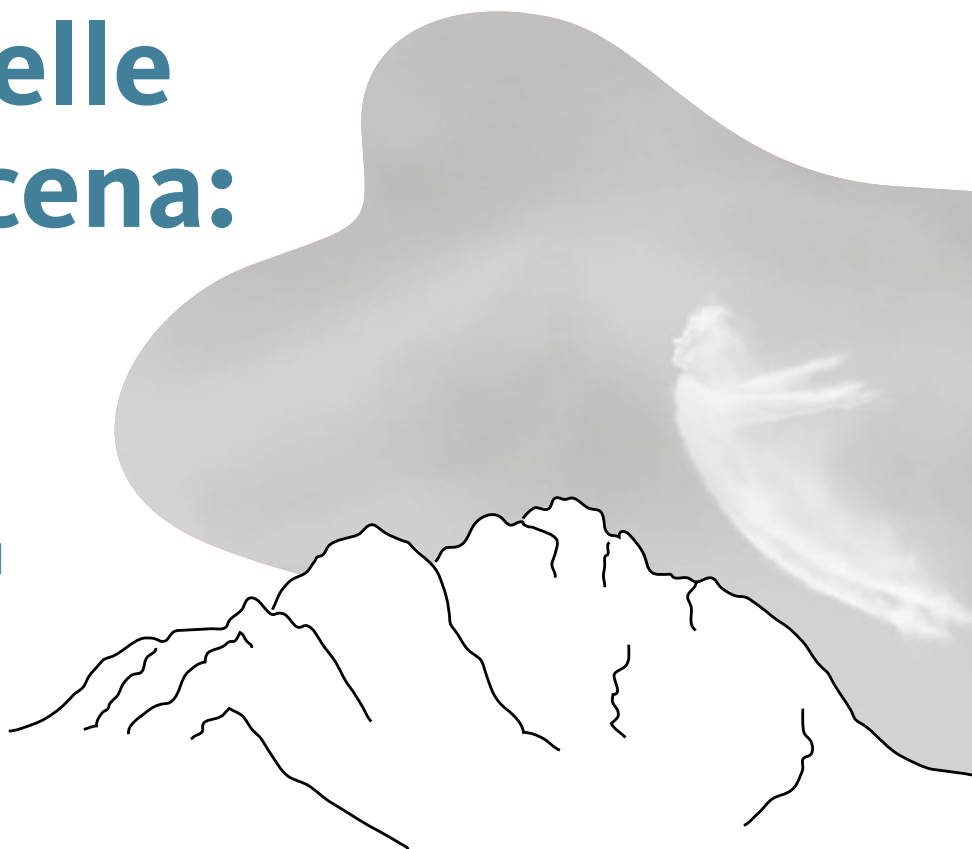
Per dimostrare l'onestà del suo interesse, da quel momento in poi il nobiluomo risalì ogni giorno il ripido sentiero che da Scena portava al maso semplicemente per porgerle un saluto. Un giorno le dichiarò il suo amore, che definì forte e duraturo come la montagna stessa, e le promise che l'avrebbe sposata al più presto. Intimidita e sopraffatta, la ragazza stentava a credere a quella promessa. Come poteva un nobile innamorarsi di una semplice contadina? La famiglia di lui non avrebbe mai accettato questo matrimonio.

Eppure il giovane uomo non si fece scoraggiare e continuò a ripeterle quanto profondi fossero i suoi sentimenti. La ragazza, un po' insicura, tentò di sfuggirgli, ma lui le accarezzò la schiena e la strinse in un lungo abbraccio. Entrambi si persero in quel silenzio che solo il vero amore può creare. In quel momento magico, anche il cuore della giovane donna si liberò da ogni dubbio. Da quell'abbraccio in poi, il maso le sembrò un palazzo che il sole mattutino colorava puntualmente di rosa e il meraviglioso paesaggio montano le apparve di giorno in giorno sempre meno aspro e più dorato e splendente. Il tiepido vento primaverile e il dolce gorgoglio del ruscello sembravano intonare canzoni d'amore e alternarsi al cinguettio degli uccelli. Le settimane passavano e il loro amore maturava.

Un giorno, tuttavia, – quando il sole non era ancora sorto del tutto – la giovane contadina si accorse che qualcosa era cambiato. Quella mattina l'adorato gentiluomo non la raggiunse. E nemmeno nei giorni successivi. La ragazza, preoccupata per il suo amato, sospettò il peggio. E proprio la mattina in cui decise di scendere a valle per accertarsi che il suo promesso sposo stesse bene, udì note allegre risuonare dai prati. Musiche nuziali, gruppi di gente, campane, violini. Il suo cuore si fermò. Capì che il loro legame d'amore era terminato, che lui non aveva mantenuto la parola data e che l'aveva lasciata per una donna ricca. Era stata dimenticata tra i monti.

Il suo cuore si strinse e andò in mille pezzi. Il suo viso diventò pallido come la luce della luna. Non mangiava più, non dormiva più. Vagava senza meta come un'ombra tra le rocce. Il suo dolore era così profondo da farla diventare leggera come un soffio e trasparente come la nebbia mattutina.

Una mattina il suo corpo svanì, la sua veste la sollevò al cielo e da quel momento in poi fluttuò come uno spirito senza ali verso il castello del suo amato. Ancora oggi, quando nell'arco di pochi minuti il Monte Ifinger viene accerchiato da nuvole temporalesche, si racconta che sia proprio la presenza della giovane montanara a creare queste turbolenze. Il suo amore arde ancora oggi nelle nuvole cariche di elettricità che si abbattano con fulmini e tuoni su Scena e raccontano il suo dolore per l'amore perduto.





Curiosando dietro le bancarelle

Il Mercato di Scena: tra tradizioni e passioni

Testo: Ines Visintainer

Traduzione: Serena Schiavolin

Foto: Cinemepic

Ogni anno, quando il calendario segna il 20 agosto, Scena si trasforma: in questo giorno il centro del paese si riempie di bancarelle, musica, artigianato e bontà locali. Il Mercato di Scena è una festa per i sensi, un appuntamento aperto a chiunque provi il desiderio di stupirsi e un invito a stare in compagnia e a godersi l'atmosfera. E allo stesso tempo è anche un pezzo di tradizione che vive una nuova giovinezza.

Gustose specialità, artigianato locale, prodotti fatti in casa, a mano o coltivati nell'orto: al Mercato di Scena scende in piazza la qualità del territorio. Le artigiane e i negozianti provengono rigorosamente da Scena o dagli immediati dintorni: i loro prodotti sono espressione della stagionalità, della regionalità e delle diverse passioni coltivate in zona.

Per curiosare, acquistare e non solo...

Le persone si fermano incuriosite, si fanno spiegare le differenze tra i formaggi, assaggiano una nuova ricetta di *Schüttelbrot*, fanno domande sulla lavorazione del legno. Chi visita il Mercato di Scena non vuole solo fare shopping! Desidera immergersi nell'atmosfera conviviale e conoscere meglio la gente del posto e i prodotti locali.



Hans Spieß e il suo miele:

“Propongo miele di bosco, millefiori e cremoso. Faccio l’apicoltore da dieci anni e da altrettanto tempo vendo i miei vasetti al Mercato di Scena! I visitatori sono incuriositi dalla mia attività... chiedono come funziona l’apicoltura e provano sempre volentieri qualcosa di nuovo”.

Dal bestiame alla varietà

Fino a qualche decennio fa Scena era conosciuta anche per il suo mercato estivo – una semplice fiera dove si vendeva soprattutto bestiame. All'epoca non erano previsti eventi paralleli, il mercato serviva principalmente agli allevatori e alle allevatrici per vendere gli animali in eccesso o per comprarne di nuovi. Con il tempo questo tipo di mercato ha perso di significato ed è stato dimenticato.



Annemarie Buchschwenter: “Partecipiamo al Mercato di Scena da oltre dieci anni. Vendiamo ciotole in legno, taglieri e oggetti torniti di ogni tipo. Questo in realtà è l’hobby di mio marito, che una volta lavorava in una segheria e ora continua a coltivare la sua passione per il legno. Usa principalmente il legno di cembro e di noce e, dato che è una persona molto espansiva, ama intrattenere i passanti raccontando i segreti del suo lavoro.”



La riscoperta della comunità

Christian Premstaller, ex fiduciario comunale dell’Unione commercio turismo servizi Alto Adige per il Comune di Scena, racconta: “Perché abbiamo voluto ridare vita al Mercato di Scena? Volevamo rafforzare il legame tra artigianato, commercio e agricoltura e fare qualcosa a più mani. La nostra idea era quella di ripensare il mercato di un tempo e di usarlo come piattaforma a disposizione dei commercianti, delle ristoratrici e delle aziende agricole. Puntavamo a organizzare una festa che mettesse in primo piano la creatività e la poliedricità dei prodotti di Scena. Il Mercato di Scena, così come lo conosciamo oggi, esiste dal 1998. L’impegno per farlo funzionare è stato fin da subito evidente: c’era chi si occupava delle decorazioni, chi ha disegnato il logo, chi organizzava il programma di contorno. Così, di anno in anno, il Mercato di Scena è cresciuto ed è diventato sempre più famoso, tanto da ospitare anche volti noti della zona.”



Un palcoscenico per la qualità locale

“Anche a distanza di 27 anni, il Mercato di Scena conserva ancora molto potenziale: oggi l’artigianato locale è più apprezzato che mai! E poi, quale occasione migliore per mescolarsi alla gente del posto? Durante il mercato si impara a conoscersi, si scambiano idee, si contratta e si condivide un’esperienza. E si ride, si balla, si sta insieme. Per un giorno intero ci si dimentica di tutto il resto. Il Mercato di Scena è stato pensato fin dall’inizio sia per la gente del posto che per i turisti. Cos’è cambiato negli anni? Forse tutto è diventato un po’ più armonico e accogliente – più suggestivo. Oggi le persone preferiscono rilassarsi e godersi il momento piuttosto che partecipare a feste rumorose. Il Mercato di Scena offre entrambe le esperienze.”



Birgit Hertscheg titolare di Herzstickl:

“Cucio borse per pannolini, tutine – e un sacco di cosucce carine per neonati. Questa è la mia seconda volta. L’anno scorso è stato un successo! La gente riconosce il valore dei prodotti confezionati a mano e ama regalare le mie creazioni. Un capo cucito artigianalmente con tessuti di qualità è qualcosa di speciale – ed è perfetto anche come souvenir”.



Una cosa è certa: quello che una volta era un semplice mercato di generi alimentari e bestiame, oggi è diventato un momento di incontro. Dalla sua rinascita nel 1998, il Mercato di Scena si è trasformato in una festa della convivialità, che tramanda tradizioni lontane ma che allo stesso tempo sa accogliere le novità.





200

La Banda Musicale di Scena festeggia 200 anni di storia

L'anima musicale del paese

Testo: Lissy Pernthaler

Traduzione: Serena Schiavolin

Foto: Graphine Studios, Maximilian Egger



Musica per le orecchie – e per gli occhi. Durante i concerti la banda veste gli abiti della tradizione.



Quando il giovedì sera si diffondono le prime note dalla sala prove, si intuisce subito che questa è molto più di una semplice routine. Per i membri della Banda Musicale di Scena si tratta di una passione radicata, il simbolo di una comunità coesa e un pezzo di storia – che continua da 200 anni.

Le origini risalgono al lontano 1825, quando un piccolo gruppo di appassionati di musica diede il via a quella che sarebbe presto diventata una lunga tradizione. Oggi l'*ensemble* conta circa 60 musiciste e musicisti, che si autodefiniscono l'anima del paese. Dopotutto, che il calendario preveda cortei festivi, concerti solenni o un triste commiato, i suoni della Banda Musicale di Scena accompagnano la vita del paese nelle sue molteplici espressioni tradizionali. La banda organizza incontri musicali tra generazioni, coltiva il patrimonio musicale e interpreta brani moderni con lo stesso entusiasmo di sempre.

Una tradizione da coltivare – anche in tempi difficili

Eppure questo legame è stato messo alla prova più volte nel corso della storia. Durante il fascismo e il periodo dell'italianizzazione forzata dell'Alto Adige, la cultura tirolese non poteva essere vissuta apertamente – per questo veniva tramandata solo in forma nascosta. Se oggi la Banda Musicale di Scena può vantare 200 anni di storia, lo deve a quelle persone che, anche nei momenti più difficili, hanno continuato a credere nell'importanza dell'associazione. Anche la pandemia è stata una palestra di creatività: le prove sono continuate, rispettando le distanze di sicurezza e con regolari test Covid-19, senza che il numero dei membri diminuisse.

Nuove leve con uno spiccato senso per la comunità

Per avvicinare le giovani generazioni alla musica e agli strumenti a fiato, l'associazione ha lanciato un progetto speciale in collaborazione con la scuola primaria. Fino a dieci musicisti partecipano alle lezioni di musica per mostrare alle alunne e agli alunni del secondo e del terzo anno i loro strumenti, spiegare il sistema di notazione musicale e suscitare entusiasmo. E tra un sol e un do, consigliano a bambini e genitori lo strumento a loro avviso più adatto. Dopo la formazione presso la scuola di musica – di solito a Merano – è possibile entrare nella banda giovanile. Questa fase si concentra molto sullo sviluppo di un senso di comunità. Infatti, oltre alle prove, la banda organizza anche gite ed escursioni. Chi ottiene la medaglia di bronzo all'esame finale, viene ammesso nella banda principale.



Il giovedì è dedicato alla musica

Gli incontri in programma all'anno sono quasi cento – un impegno che richiede molto tempo. Il giorno deputato alle prove è il giovedì. Le musiciste e i musicisti si ritrovano quindi circa ogni tre giorni. Solo due volte all'anno è prevista una pausa di tre settimane. Alcuni membri della banda organizzano addirittura le loro vacanze in base al programma delle prove – ma i musicisti che presenziano agli incontri vengono perlomeno ricompensati con una cena.

L'associazione è particolarmente orgogliosa di Martin Wieser, il suo giovane direttore cresciuto proprio tra le file della banda musicale – una particolarità rara e molto apprezzata. Sotto la sua guida sono nati nuovi format interessanti, come la "Schloss Filmharmonie" che propone spezzoni di film, accompagnati da colonne sonore suonate dal vivo e spettacolari effetti di luce nel cortile del Castel Schenna.



Un paese a supporto della musica

Senza la popolazione del paese, il Comune, l'Associazione Turistica Scena e i tanti sponsor, molte cose non sarebbero possibili. Ma il regalo più bello resta il vedere le persone che, al termine del concerto, si avvicinano al palco per dire: "Ci avete commosso". Un riconoscimento che ripaga di tutte le ore trascorse a esercitarsi.

Non ci resta che augurare alla Banda Musicale di Scena di coltivare questa passione e questa coesione anche in futuro. Che possa continuare a suonare per risvegliare emozioni – e per cullare l'anima. Non solo la propria, ma anche quella di tutti coloro che si riuniscono a Scena per ascoltare le loro note.



www.schenna.com

Credits

Editore | Responsabile dei contenuti

Associazione Turistica Scena

Piazza Erzherzog Johann 1/D

39017 Scena | Alto Adige-Südtirol

Tel. +39 0473 945 669

info@schenna.com

Concept & creative direction

storylines di Ines Visintainer Srl

Testi

Ines Visintainer (copywriting)

Lissy Pernthaler (copywriting)

Serena Schiavolin (traduzioni IT)

Design & art direction

Longo SPA, longo.media

Fotografie

Copertina David Klotz

The Travely – Valeria Pixner, Julia Staschitz, David Klotz,

Nadin Carli, Associazione Turistica Scena, Adobe Stock,

Roter Rucksack, Cinemepic, Graphine Studios,

Maximilian Egger, Marion Lafogler, Christopher Kröll,

Michael Mall, AWEO Italia – Röttgla

Stampa

Longo SPA, longo.media



STORIE
IN OGNI
LUOGO –
E A OGNI
INCONTRO.
SCENA
PARLA DI SÉ
ATTRAVERSO
I SUOI VOLTI.
FIORISCE
DI RACCONTO
IN RACCONTO
E
INVITA
AD ASSAPORARE
IL GUSTO
INTENSO
DELLA VITA.