

2022

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

SCHENNA

INTEMPERIE

Tempo matto di una volta: tra superstizione e fede in Dio.

IL SENTIERO DEL PANE

Nuovi orizzonti: il futuro dei cereali nelle aree di montagna.

Natura!

Piacevoli incursioni nella felicità

Finalmente, di nuovo liberi!
Alla ricerca della grandezza nelle piccole cose. Viziati dai beni di lusso del futuro.





Salve!

Cari lettori,

viviamo in tempi movimentati. Paradossalmente, però, ci sono stati mesi in cui di movimento ne abbiamo fatto ben poco. Il lockdown ha mostrato a tutti noi come ciò che consideravamo stabile e sicuro sia in realtà fragile e precario. Ma ci ha anche ricordato che spesso la grandezza si cela nelle piccole cose, che la natura è uno scrigno di tesori tutt'altro che insignificanti, che fermarsi può essere il primo passo per addentrarsi in se stessi, come un tempo fecero i romantici. A Scena, non c'è bisogno di essere un seguace del romanticismo per concedersi quelle che potremmo definire "piacevoli incursioni nella felicità". Per lasciarsi il mondo alle spalle e immergersi nella natura e nel paesaggio culturale, per abbandonarsi al profumo della libertà, alle fragranze di un prato fiorito, alle note di mandorla amara dell'oleandro, ai seducenti aromi di vaniglia e cioccolato della nigritella nera, un tipo di orchidea che cresce lassù tra le nostre montagne.

Non è un caso che questo numero della nostra rivista si concentri sulla varietà del paesaggio naturale e culturale. Un paesaggio naturale che ci dona fresca acqua sorgiva che per qualità e caratteristiche nulla ha da invidiare all'acqua minerale. Un paesaggio culturale che custodiamo imboc-

cando nuove strade e ripercorrendo quelle abbandonate, come nel caso della "sentiero del pane". E rispettando tutte le creature; un rispetto che trova espressione nell'allevamento, come constatiamo là "dove allevatore e giovenca vanno d'amore e d'accordo". Un paesaggio che, come souvenir di un volo in parapendio, ci lascia impressa nella mente una carrellata di immagini suggestive e affascinanti. Non sempre, però, la natura ci mostra il suo volto più benevolo. Maltempo e intemperie sono sempre esistiti e oggi come una volta siamo alla loro mercé. In passato, si cercava di sventarli con tutta una serie di usanze: suonando le campane o bruciando erbe benedette, ad esempio. Siamo saliti sul campanile della chiesa assieme all'ex sagrestano per vedere le "sue" campane, che suonava ogniqualvolta si avvicinava un violento temporale.

Il paesaggio culturale è lo specchio di una comunità. E la comunità di Scena è intatta, tenuta insieme dal filo invisibile di un senso civico eccezionalmente sviluppato. Che si esprime anche nel desiderio di compiacere gli altri – e se stessi – della banda musicale del paese. Senza svelarvi altro, vi lasciamo alla nostra rivista e vi auguriamo buona lettura. ■

Cordiali saluti
Ramona Neulichedl
Public Relations & Marketing

Ramona Neulichedl



- 6 Benvenuti a Scena**
La nuova insegna all'entrata del paese
- 8 Mondi suggestivi**
Il mondo alpino ed escursionistico di Scena
- 16 Evviva, bambini! Andiamo a Scena!**
Un ricordo
- 24 Acqua del rubinetto fresca e limpida**
Ciò che altrove è un bene di lusso, a Scena è un bene di tutti
- 28 La mia escursione preferita**
Consigli da insider
- 36 Uno speck speck-tacolare!**
Segreti e regole d'oro di uno speck perfetto
- 38 Goal! Ed ecco, il ruggito del leone**
FC Schenna
- 44 10 candeline per lo Schenna Magazine**
Un'occasione da festeggiare!
- 49 Celina Haller**
Una vita dedicata allo sci
- 50 La principessa dei ghiacci**
Inverno a Scena: tra fiaba e realtà
- 52 Calendario degli eventi 2022**
Informazioni e consigli
- 54 Nell'area escursionistica Hirzer con nuovo slancio**
Funivia Verdins-Talle
- 55 Impressum**

- 10** **Piacevoli incursioni nella felicità**
Sentirsi liberi. Al di sopra di tutto. Le privazioni degli ultimi tempi ci hanno insegnato che la felicità risiede nelle piccole cose. Il paesaggio naturale e culturale di Scena ci dona i beni di lusso del futuro: spazio e quiete, bellezza e natura incontaminata. E attenzione umana.

contenuto

- 18** **Il sentiero del pane**
Lassù tra i monti si sta scrivendo il futuro. Gli erti pendii torneranno a coprirsi di campi di cereali, lavorati con i più moderni macchinari. Un progetto europeo pionieristico basato su know-how altoatesino farà scuola nelle zone di montagna.

- 22** **Frida Bag: borse trendy in tessuto Dirndl**
Joachim Premstaller dà nuova vita agli scarti di tessuto risultanti dalla produzione di Dirndl. Le sue it bag fondono tradizione e innovazione, folklore ed eleganza, bellezza e sostenibilità.

- 26** **Luis Schönweger**
“Se il direttore della banda musicale e il paese sono adatti l'uno all'altro, si raggiunge la piena armonia!”, sostiene Luis Schönweger. Un'armonia che il pubblico percepisce chiaramente ai concerti della banda musicale di Scena. Luis vive per la musica e contagia con il suo entusiasmo ogni singolo bandista.

- 30** **Intemperie**
Tempo e clima fanno le bizze. E noi siamo alla loro mercé. Uno sguardo a un passato non troppo lontano in cui si credeva che streghe e San Pietro controllassero il tempo – e che benedire le erbe e suonare le campane fosse d'aiuto. La benedizione delle erbe si pratica tuttora.

- 40** **Sopra Scena in parapendio**
Il parapendio è il massimo della libertà. Lasciarsi andare, abbandonarsi. Volare con il vento, notarne ogni invisibile folata. Lassù, dove non esistono confini. Lasciarsi alle spalle il trambusto della vita quotidiana. Dipendere dalla natura, eppure volare con un ritmo del tutto personale.

- 45** **Dove allevatore e giovenca vanno d'amore e d'accordo**
Gottfried e il figlio Alex del Rieserhof hanno un gran cuore per le bestie di cui si prendono cura. Vitelle e giovenche non conoscono catene e sono alimentate con fieno di montagna e “muesli per bovini” fornito dalla Birreria Forst. Tutto, però, ha una fine e presto o tardi Gottfried e Alex devono dire addio alle loro mucche, consapevoli che con loro sono state molto bene.



Benvenuti a Scena

TESTO *Sebastian Marseiler*
FOTO *Julia Staschitz*

Il caloroso benvenuto all'entrata del territorio comunale di Scena ha una storia di tutto rispetto. L'idea fu suggerita niente meno che da Franz Mair dell'hotel Hohenwart, che durante un viaggio con la moglie incappò in un'installazione simile.

Nel corso del tempo, il messaggio di benvenuto è rimasto lo stesso, mentre è cambiato il design. Quello attuale rimanda alle tante giornate di sole, alla sensazione di essere al di sopra delle cose. Nello scintillio dell'acqua, invece, si rispecchiano la freschezza e la natura.

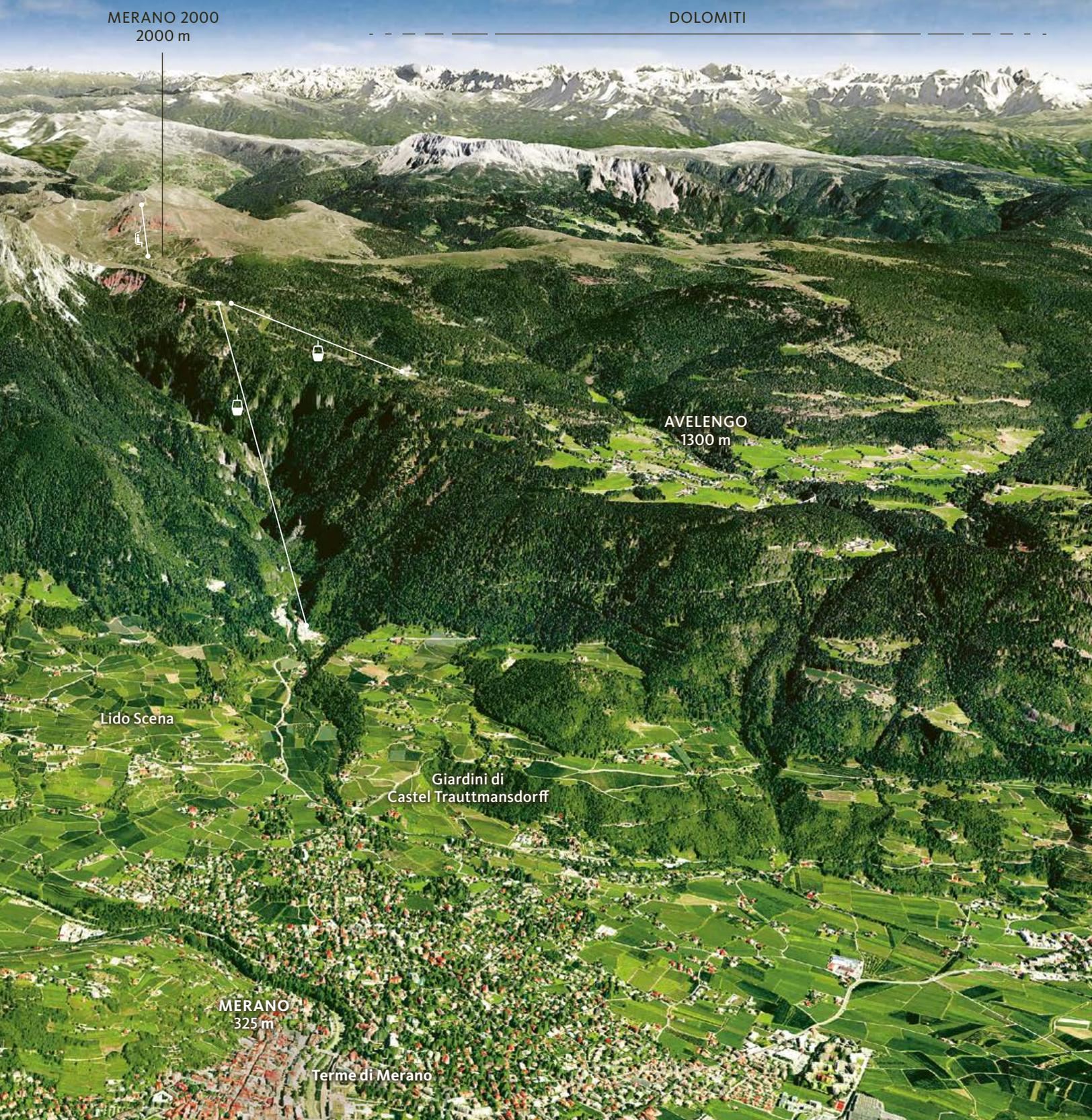


Mondi suggestivi



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.



TESTO *Sebastian Marseiler*

FOTO *Dietmar Denger, IDM Alto Adige-Frieder Blickle, Helmuth Rier, Patrick Schwiabacher, Julia Staschitz, Martin Messavilla*

Andare in Alto Adige è come tornare a casa – scriveva non molto tempo fa una famosa rivista di viaggi tedesca. Una semplice frase che è tutto dire. Casa è felicità. E come abbiamo avuto modo di appurare durante la pandemia, la felicità si cela nelle piccole cose che troppo spesso diamo per scontate: spazio, attenzione umana, tranquillità, natura. Beni di lusso del futuro, li chiamava lo scrittore H. M. Enzensberger.



**Piacevoli
incursioni nella
Lelicità**





Senza volerci atteggiare a grandi filosofi, ci soffermiamo a riflettere su questo fenomeno. Tornare a casa significa chiudersi la porta alle spalle, togliersi le scarpe, ispirare i familiari profumi che aleggiano nell'aria, sentirsi liberi. E abbandonarsi a una certezza su tutte: qui non devo dimostrare niente a nessuno. Sentirsi liberi è di per sé un concetto chiave. E allora, trasponiamo l'idea agli incantevoli dintorni di Scena: niente limiti di spazio e un contorno di montagne che fanno da comparse sulla scena di un personale viaggio verso la felicità. E poi c'è il richiamo del paesaggio, a un tempo sommerso e inconfondibile: scoprimi, ti prendo per mano, ti mostro le bellezze nascoste! Dopo il lockdown, è una gioia poter uscire all'aperto, respirare a fondo, scegliere uno dei tanti sentieri escursionistici della zona e immergersi nel verde. Perché se c'è una lezione che abbiamo imparato da questa folle esperienza, è che ciò che davamo per scontato non lo è affatto. E che se solo lo vogliamo, le cose semplici che prima trascuravamo possono regalarci momenti di pura felicità.

La natura! A Scena abbonda ed è di una bellezza mozzafiato, dal fondovalle all'alta montagna. Non vogliamo cadere nello stereotipo, ma è impossibile negare la straordinaria simbiosi di paesaggio alpino e fascino mediterraneo. Una varietà che si traduce

in possibilità: ogni giorno un programma diverso. Quello di oggi? Rilassarsi in piscina, sotto il sole, un drink in mano, lo sguardo perso su piante e fiori – e notare come ogni singola fibra del corpo si distende poco a poco.

E in tutto questo, il sommerso richiamo del paesaggio.

Che poi forse tanto sommerso non è. Come spiegarsi, se no, l'attuale boom della mountain bike, che molto deve ai nuovi modelli elettrici? Oggigiorno, chiunque voglia godersi il piacere di una pedalata in montagna può farlo, anche senza sfoggiare polpacci d'acciaio. E l'aria! Profuma del verde dei prati, della resina degli alberi, di bosco, fieno appena tagliato e fiori alpini. L'aria fresca e pulita è un bene di lusso.

E parlando di lusso... Una volta lassù, al cospetto di un panorama a dir poco spettacolare, ci si sente privilegiati. Davvero ci si merita tanta bellezza? Il paesaggio è lindo e curato, come se i contadini di montagna fossero tutti giardinieri paesaggisti. Le cime delle montagne paiono lavorate con lo scalpello, orgogliose del loro look perfetto. Si ha la netta sensazione che qui il mondo sia ancora in ordine. È un sentimento pro-



fondo, che lascia il segno. Ovunque si posilo sguardo, non un segno di abbandono, non un rifiuto per terra, nulla che possa incrinare l'armonia. Magari durante la salita si è intravisto l'uno o l'altro prodotto dell'architettura moderna, dal gusto estetico quanto meno dubbio – ma visto da quassù, non dà maggior fastidio di uno gnomo da giardino, e in fin dei conti de gustibus... A parte questo, potersi muovere liberamente in un ambiente intatto, sentirsi al sicuro e coccolati è un privilegio, se non un lusso.

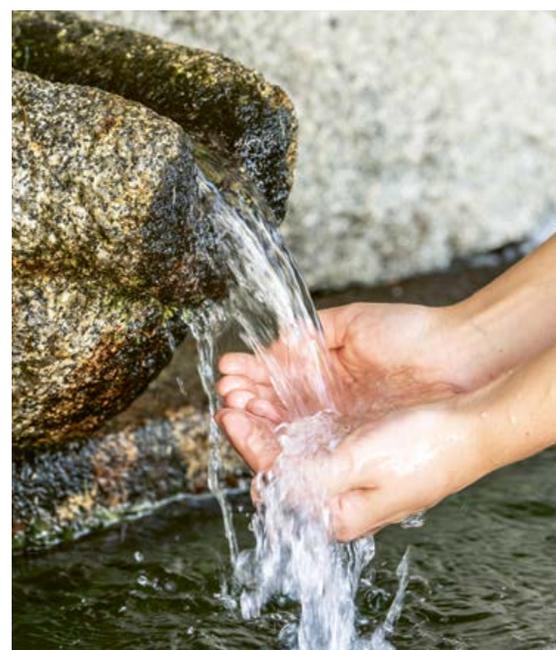
Ormai tempo addietro, Wolf Biermann affidò alle pagine di DER SPIEGEL una considerazione di cui non si sarebbe mai creduta capace la sua penna critica:



più l'umanità diventa un tutto unitario e più le frontiere cadono, più le persone sono destinate a concentrarsi sulla dimensione regionale. E devono farlo, per non abbruttirsi e sgretolarsi e stupidirsi.

Il 25 luglio, festa di San Giacomo, dal paese e dai masi si accorre alla Malga Taser sul Monte Scena per la tradizionale sagra. Ogni generazione ha il suo rappresentante: dall'anziano contadino col bastone da passeggio al bimbo che tiene per mano la giovane mamma. Se un po' si conosce lo spirito tirolese, si sa che due sono i punti fermi in un'occasione come questa: la messa che apre la giornata; e la festa che la chiude. E che festa! Il pentolone borbotta oziosamente sul fuoco, mentre le note di un

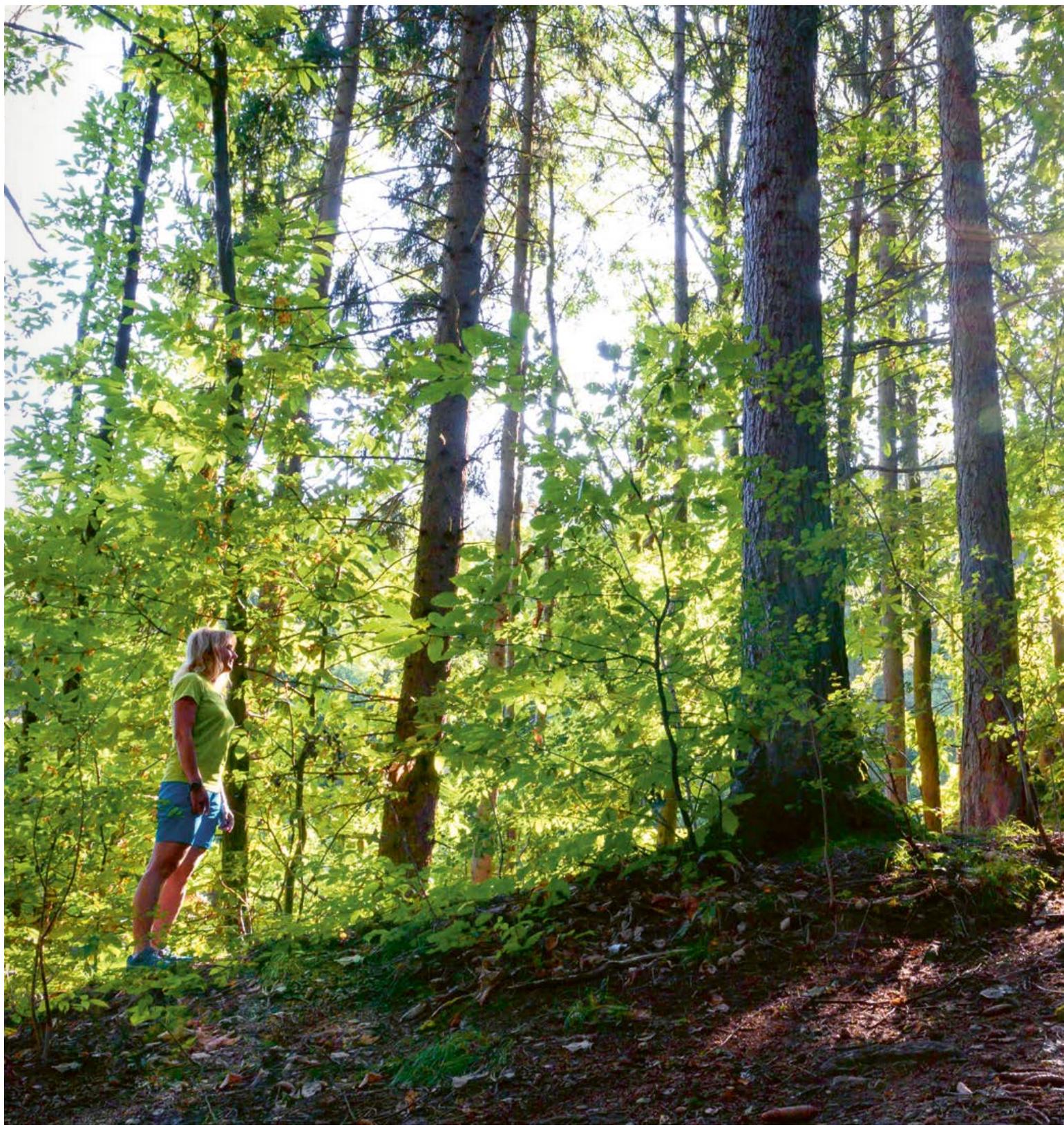
brioso motivetto risuonano nell'aria. I musicisti sono ragazzi giovani e neo papà, che posati gli strumenti per una pausa vengono assaliti da sorridenti bambini con indosso il costume tradizionale del Burgraviato, curato nei minimi dettagli – fascia rossa sul cappello (solo per celibi!) compresa. Le ragazze in Dirndl con le loro trecce elaborate fanno di essere piccole principesse. Si respira una serenità allegra e contagiosa, per la gente del posto come per i forestieri. La vita rurale, rozza e provinciale nel giudizio paternalistico del mainstream urbano, è più viva che mai e non ha perso un pizzico di quella magia che due secoli fa ammaliò i romantici. Oggi come un tempo, è lo scenario di piacevoli incursioni nella felicità. →



In alto a sinistra: **Crescere come parte della comunità e nel rispetto della tradizione è del tutto naturale.**

In alto a destra: **Vivere la montagna, tra prati fioriti e vie ferrate.**

In basso a destra: **Acqua fresca e limpida – un dono inestimabile.**



Le esperienze nel bosco sono la tendenza del momento. Quello che un tempo era lo scenario cupo e minaccioso di fiabe e racconti, oggi è il luogo del relax e della rigenerazione. Ma questo gli ospiti di Scena lo hanno sempre saputo.

Voglia di bosco. Terapeutiche immersioni nel verde.

Furono appunto i romantici a scoprire la foresta *tedesca* e a considerarla e celebrarla quale essere vivente. Pare, quindi, un ghiribizzo della storia che in un passato più recente siano stati i giapponesi a introdurre il concetto di bagno nel bosco. Ultimamente, nel Paese del sol levante questa pratica viene persino prescritta

come terapia medica. La ricerca ha dimostrato che un'immersione nella foresta abbassa la pressione arteriosa, che gli alberi rilasciano aromi benefici e che la loro mera presenza ha un effetto calmante sul sistema nervoso. Provare per credere. Basta sedersi in un angolino tranquillo, rilassarsi, lasciarsi avvolgere dai profumi e dai suoni del bosco, aprire mente, spirito e sensi e dare briglia sciolta alle emozioni. Magari ci si toglie le scarpe, perché il muschio e il suolo del bosco possano insegnare a piedi di norma costretti nelle scarpe cosa sia la



natura libera e incontaminata. E se lo si vuole, prima di rimettersi in cammino si può prendere commiato abbracciando un albero. Perché no? Non potrà parlare, ma saprà comunque trasmettere un senso di connessione con madre natura. Di ritorno a casa, seduti in terrazza con un calice di vino rosso in mano e gli occhi che vagano senza meta sul paesaggio, si avrà la sensazione che il mondo esterno, con il suo trambusto e i suoi problemi, sia lontano anni luce e che il mondo interno sia in perfetto equilibrio. Se non è felicità questa!



La meranite è nata tra colate di lava per azione dell'acqua e del fuoco. Composta da silicio, ossigeno e tracce di ferro, ha un'estetica unica e un carattere "caparbio", che dà al gioielliere del filo da torcere.

I pionieri del turismo di Scena amavano ricordare come i primi ospiti fossero profondamente grati per il cibo. Erano gli albori del miracolo economico, all'indomani della ricostruzione, e non pareva ancora vero di poter mangiare bene e in abbondanza. Oggi, la cucina altoatesina occupa una posizione di primo piano sulla scena internazionale. Felice simbiosi di gastronomia italiana e tradizione austriaco-tirolese, è raffinata, cosmopolita ed elegante – e allo stesso tempo genuina e originale, perché inequivocabilmente radicata nella cultura locale. In più, è a base di ingredienti naturali, coltivati e prodotti a Scena, dove sempre più aziende scelgono la via della produzione biologica e sostenibile di frutta e verdura, cereali, carne e prodotti lattiero-caseari. Si tratta di approcci e iniziative promettenti – come potete leggere su queste pagine.

A Scena, la felicità cresce rigogliosa.

Non per nulla, qui ha preso forma quello che potremmo definire un simbolo della felicità. Circa 280 milioni di anni fa, violente esplosioni e colate laviche diedero origine, nell'odierna Val d'Adige, a una delle più grandi aree vulcaniche del mondo. Tra i blocchi di lava incandescente acque bollenti crearono una pietra del tutto speciale. Appartiene alla famiglia dei diaspri, ma la sua forma – con venature rosse che attraversano la matrice verde scuro come sangue che pulsa nelle vene – è unica al mondo; come unica è la sua lavorazione in gioielli nella città di Merano. Evoca associazioni con il battito del cuore, il palpitare della vita, la forza e la felicità. Il simbolo della felicità per eccellenza. Sviluppato nel porfido della Val di Nova, sul confine con il comune di Scena. ■

Un ricordo

Evviva, bambini! Andiamo a Scena!

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

Lista delle cose assolutamente da non dimenticare: spuntata da cima a fondo. Valigie stracolme: caricate in macchina. Tutto pronto per partire! Di musi lunghi neanche l'ombra, perché i ragazzi sanno dove siamo diretti: a Scena!

È da quando i nostri figli erano piccoli che trascorriamo le vacanze estive nello stesso albergo. L'hotel a conduzione familiare è ormai come una seconda casa per noi. A me e a mio marito piace la costanza: ci piace conoscere il posto e sentirci accolti come amici, non estranei. E anche i ragazzi si ambientano subito. Ci è già capitato di pensare che il periodo che trascorriamo qui è il più bello dell'anno, perché abbiamo finalmente modo di trascorrere molto tempo insieme. Nella vita di tutti i giorni, spesso stressante, ho la sensazione, a volte, di non offrire ai nostri figli abbastanza varietà...

Per fortuna, a Scena e dintorni c'è moltissimo da fare e da vedere – giusto quel che cerchiamo. I ragazzi sono ormai abbastanza grandi da avere voce in capitolo, così la sera decidiamo tutti insieme il programma per il giorno dopo. Stavolta la scelta cade su un'uscita tranquilla: il sentiero delle leggende, un percorso disseminato di figure di legno intagliate con la motosega da un giovane artista di Scena. A guardarle fanno venire un po' i brividi, ma è proprio per questo che ai miei figli piacciono tanto. Per il terzo anno di fila, entrambi hanno sempre con sé nel loro zaino da avventurieri il libricino "Il nostro più grande tesoro. Alla scoperta di Scena.", pieno di attività e indovinelli che ormai risolvono con facilità. E quando arriva il momento di farsi mettere sul "libro del tesoro" il "timbro di Sunny" – un trofeo, per così dire, disponibile presso i rifugi e le

malghe aderenti all'iniziativa –, fanno a gara per battere il record dell'anno scorso. Nel programma per famiglie dell'associazione turistica c'è sempre qualcosa di interessante per i miei ragazzi: fabbricare oggetti in feltro, costruire una casetta per insetti, raccogliere erbe selvatiche... Elisabeth Taibon-Karnutsch, guida escursionistica e diplomata in pedagogia delle erbe, ci ha conquistati con il suo sapere e la sua creatività, tanto che non perdiamo mai l'occasione di iscriverci a un suo laboratorio.

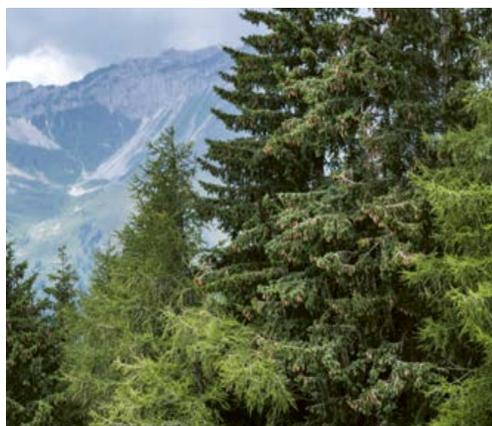
Ancora una volta, il tempo è volato.

Le valigie sono quasi pronte. Da una scatola fanno capolino strumenti musicali fatte con le nostre mani (ricordo di un gran bel





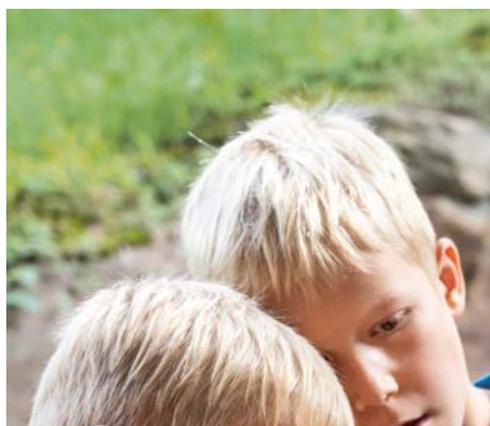
Bricolage e pittura, indovinelli e scoperte...! Conserva uno splendido ricordo delle tue vacanze con il libretto per bambini **"Il nostro più grande tesoro"**.



pomeriggio nel bosco), pietre dalla forma particolare e altri tesori trovati in questi giorni. Mentre faccio ordine, rifletto su cosa possiamo lasciare qui. La mia aria assorta non sfugge ai ragazzi, e subito scattano le proteste. Dopo qualche minuto di concitate trattative, mi arrendo: verrà tutto con noi. Non è la prima volta. In giardino, abbiamo un angolo riservato a pietre e sassi trovati in Alto Adige, in mezzo ai quali ho piantato erba cristallina. L'ultima sera siamo tutti un po' malinconici. Mio marito e io osserviamo

la valle dal balcone. Il profilo delle montagne si staglia contro il cielo sempre più scuro. È impossibile non cedere all'incanto... I ragazzi dormono già: la lunga escursione di malga li ha sfiniti. Mi siedo a scrivere, divisa tra gioia e tristezza, grata per le belle esperienze, preparandomi al commiato. I miei ragazzi sorridono nel sonno... e non ho dubbi: torneremo! ■

Famiglia S., ospiti regolari a Scena



Il sentiero del pane

TESTO *Sebastian Marseiler*
FOTO *Georg Mayr, Malga Taser, Alex Filz, Sebastian Marseiler*

Alla Malga Taser, lassù sul Monte Scena, è in corso da tre anni un progetto del Fondo europeo di sviluppo regionale. L'obiettivo: il rilancio della coltivazione di cereali sui ripidi pendii di montagna. I mezzi: lo sviluppo di soluzioni tecniche, la meccanizzazione delle fasi di lavoro e il perfezionamento dei prodotti. Gli ambiti di intervento: tutti, dalla coltivazione del campo alla produzione del pane.



Immaginiamo che le principali aree di coltivazione del mondo siano colpite da un parassita ad oggi sconosciuto. I silos fino a ieri pieni di cereali si svuotano a vista d'occhio, il pane scompare dagli scaffali dei negozi di tutta la Terra. Ovunque, anche qui in Alto Adige, ci si aggrappa con foga all'antica tradizione dell'agricoltura e della panificazione. Solo che c'è un problema: quando tra le nostre montagne abbiamo deciso di abbandonare la cerealicoltura negli anni Sessanta (nei masi di bassa quota era successo già prima), lo sviluppo tecnico di gran parte dell'attività era sì e no a livelli medievali. L'aratro era tirato da animali, il contadino seminava a mano, il grano ve-

niva tagliato con falce e falcetto, i fasci di spighe venivano legati in covoni, portati nei granai a braccia o su carri e accatastati nel sottotetto per poi essere ritirati giù e passati alla trebbiatura, che spesso avveniva ancora con il correggiato; quindi, si ripuliva il grano da pula e quant'altro e si riversavano le cariossidi in una cassa. I mulini di pietra erano azionati ad acqua. Il pane veniva cotto non più di un paio di volte l'anno e riposto in appositi telai, dove rimaneva – duro come un sasso – per mesi.

Un'attività laboriosa, immortalata in varie foto appese nel corridoio che porta ai locali di lavoro e magazzinaggio della Malga Taser. Josef ("Sepp") Gamper, agricoltore, →

Da ragazzo, Josef Gamper ha conosciuto l'agricoltura tradizionale e ha appreso dal padre l'arte della semina. Oggi, questa importante operazione è affidata a un piccolo veicolo cingolato. Ciò che prima veniva fatto a mano ora è effettuato da un apparecchio controllato da computer.



Il delicato seme di segale cresce sfidando le rigide temperature notturne che, ancora in maggio, raggiungono il punto di congelamento.



È metà luglio, il seme si è sviluppato in una magnifica pianta, con i suoi fiori e i suoi chicchi.



Know-how altoatesino: prototipo di una macchina da raccolta per terreni ripidi. Il veicolo cingolato è appeso a un argano.

albergatore e convinto seguace della "nuova scuola cerealicola", mi mostra le moderne infrastrutture. Passiamo davanti ai cavalletti che un tempo sostenevano le assi ricoperte con panni di lino su cui erano posti a lievitare i panetti. "Li ho trovati a far la polvere in un angolo del capannone", racconta Josef con un sorriso. Dell'epoca in cui qui si faceva il pane ha ancora un vago ricordo. Oggi, però, è tutto diverso: lo spazio è ampio e luminoso, le superfici di lavoro sono grandi, il forno è elettrico e i vecchi cavalletti hanno lasciato il posto a pratici taglieri. Eppure, il profumo è quello di una volta: un mix di farina, trigonella e cumino. E se si chiudono gli occhi, la mente vola a un campo di grano pettinato dal vento estivo. Gli ingredienti sono impastati a macchina, mentre Josef dà forma a pagnotte e grissini, in omaggio alle nuove abitudini alimentari. Tutto è organizzato in modo pratico e facile da usare.

Questo, in fin dei conti, è uno degli obiettivi del nuovo progetto di recupero della cerealicoltura nelle aree montane. Se l'intero processo è gestito da una sola persona e richiede una forza lavoro minima, la coltivazione dei cereali diventa un'ottima opzione come attività secondaria. Oggi, infatti, gran parte dei contadini di montagna ha una seconda fonte di guadagno e amministra il maso nel tempo libero. Chi sceglie l'allevamento del bestiame, si trova alle prese con un'attività gravosa e che richiede molto tempo. La cerealicoltura può essere un'eccellente alternativa.

La tecnologia regna sovrana nell'impianto pilota del sistema di lavaggio e asciugatura come nei silos di stoccaggio. Tutto è di una pulizia impeccabile e di ultima generazione. Il progetto è seguito dall'Università di Bolzano e da Fabrizio Mazzetto, professore di Scienze naturali e Tecnologia alla Libera Università di Bolzano, che ripone grandi speranze nel suo successo.

La tecnologia impiegata alla malga è opera dell'imprenditore Bernhard Geier di Marleno, dal 1992 specialista nella costruzione di veicoli cingolati di piccole dimensioni adatti a terreni in forte pendenza. Fino a una cinquantina d'anni fa, anche sui pendii più erti i campi venivano lavorati usando un aratro relativamente semplice trainato da bestie, che si muovevano avanti e indietro perpendicolarmente all'inclinazione del terreno. Alcuni campi erano così ripidi che la terra doveva essere lavorata con la zappa. La terra smossa, tuttavia, scivolava inevitabilmente verso la valle. Ecco allora che ogni due o tre anni lo strato superficiale del campo, slittato verso il basso, doveva essere faticosamente riportato su, con un carretto o con la gerla. Ora la storia è ben diversa: i piccoli veicoli cingolati dell'azienda Geier incidono con un attrezzo a dischi il tappeto erboso in corrispondenza della linea di gradiente massimo, depositano il seme nel solco e lo richiudono con appositi rulli. La nuova macchina domina pendenze fino al 70%.

La prima volta che ho visitato la Malga Taser, era inizio maggio e sono stato colto



Per ragioni pratiche, in passato i forni erano spesso annessi alle case. Nei paesi, erano costruzioni indipendenti per più masi.

In alto a destra: L'impasto lievitato viene modellato in pagnotte e poi lasciato al caldo a lievitare ulteriormente.

Al centro a destra: Il fuoco sulla sinistra del forno, alimentato con legno di latifoglie, mostra al panettiere che il pane è pronto.



Il profumo di pane appena sfornato ha un che di magico. In moltissime culture del passato era simbolo della vita.

di sorpresa. Un prato? Come si fa a seminare cereali in un

prato destinato alla produzione di fieno? Non può crescere niente tra l'erba alta! Eppure... Timidi germogli di segale facevano capolino dal terreno, la cui temperatura doveva essere un grado o due sopra lo zero. Era un miracolo che non morissero congelati. Ed era solo l'inizio: quando sono tornato su in luglio, dell'erba non c'era più neanche l'ombra, solo alte spighe di segale che ondeggiavano nel vento estivo. Un sistema davvero ingegnoso.

Il manto erboso protegge il terreno dall'erosione durante le forti piogge, lo mantiene compatto. Per la raccolta delle spighe, si torna a usare il veicolo cingolato, che può essere facilmente convertito per adattarsi allo scopo. Anche questa la voglio vedere con i miei occhi. Così come non voglio perdersi le fasi successive del lavoro. Probabilmente capirò poco o nulla dei processi in corso nell'impianto pilota, ma mi godrò appieno l'attività nel panificio. Mi riempirò i polmoni del profumo di farina e lievito, del fumo della legna che arde e della fragranza del pane appena sfornato – i profumi della mia infanzia. E vedrò il bagliore negli occhi di Sepp, che, dimentico di qualsiasi logica economica, si perderà nell'emozione di veder rinascere una tradizione andata perduta e di restituire alla gente e al territorio una ricchezza caduta nell'oblio. Il sentiero del pane si spingerà lontano. ■



**Frida Bag: borse trendy in
tessuto Dirndl**

Design e tradizione made in Scena

TESTO Jessica Thalhammer

FOTO Frida Bag, Emi Massmer Emotions, Tiberio Sorvillo

Nata come accessorio da portare all'Oktoberfest, si è convertita in un complemento dal design unico: la it bag in tessuto Dirndl di Joachim Premstaller e Marco Vedovelli, di Scena, combina folclore altoatesino e creatività artigianale.



“In vino veritas... In birra genialitas!”, declama Joachim Premstaller con una risata. Perché l’idea brillante che oggi gli sta dando tanta soddisfazione gli è venuta, appunto, tra i boccali dell’Oktoberfest di Monaco di Baviera, nel 2016. “Un appuntamento che a noi altoatesini piace sempre, ma che quell’anno mi ha dato da pensare. Ho notato che alle nostre compagne mancava una borsa elegante, delle dimensioni giuste per essere ammessa nel tendone, che pesasse poco e per di più si abbinasse al costume tradizionale”. Joachim non sapeva ancora di avere appena tracciato lo schizzo di un modello di business in piena regola. Da bravo stilista formatosi nella capitale della moda, Milano, ha continuato a rimuginare sull’idea, fino a plasmarla nelle prime Frida Bags – come ha deciso di battezzare le sue borse casual realizzate con scampoli di tessuto variopinto per Dirndl.

L’upcycling come filosofia di business.

“Volevamo unire tradizione e innovazione. Così, abbiamo combinato il tipico nome altoatesino Frida con la parola inglese per borsa”, spiega l’imprenditore trentenne originario di Scena. Parla al plurale perché non è solo in questa avventura: a dargli man forte c’è l’amico Marco Vedovelli. “Io sono responsabile dell’intero processo di produzione, dall’acquisto dei materiali alla borsa finita. Marco si occupa del lato amministrativo e degli aspetti tecnici del negozio online”.

I due hanno avuto chiaro fin da subito che il loro doveva essere un prodotto fatto a mano e sostenibile. “Volevamo utilizzare materie prime scartate o buttate via da altri – oggi lo chiamano upcycling”, spiega Joachim. E infatti, la start-up acquista i tessuti secondo lo standard Oeko-Tex da produttori della regione alpina che lavorano per rinomati stilisti di costumi tradizionali. Le *rimanenze* sono, quindi, di altissima qualità. “Tagliata la stoffa per i Dirndl, a volte ne restano due metri, a volte dieci. *Avanzi* di qualità pregiata, che noi compriamo per le nostre Frida Bags”.

Ne consegue che il numero di borse prodotte con un dato disegno dipende dalla quantità di tessuto disponibile. “Se a disposizione ho cinque metri di stoffa, ne ricavo dieci Frida Bags – non una di più, non una di meno. Sono pezzi unici, nel vero senso della parola”. Quando la domanda è particolarmente alta, gli viene in aiuto ago in mano mamma Marlene – che, per inciso, ha in vendita le borse nella sua boutique, in centro a Scena.

Il gruppo target è in costante crescita, afferma contento il tifoso di calcio dai capelli scuri, che nel tempo libero si dedica anima e corpo al FC Schenna, di cui è presidente. “All’inizio, pensavamo che le Frida Bags avrebbero conquistato solo le ragazze più giovani. Oggi, abbiamo tra le nostre clienti donne fino a 65 anni”. E ancora: credevano che le borse sarebbero state sfoggiate solo con il Dirndl. “E invece, sono in tantissime a portarle per puro gusto con qualunque outfit”.

Progetti per il futuro? “A medio o lungo termine, pensiamo di espanderci. Senza, però, perdere la nostra struttura su piccola scala né il nostro concept esclusivo”. L’idea sarebbe quella di arruolare per la produzione un paio di signore o casalinghe di Scena. “Il che, peraltro, sarebbe in linea con la nostra filosofia sostenibile”. E poi, una promessa: “Entro la fine del 2021, lanceremo un nuovo prodotto. Per il momento, non dico altro”. ■



Buono a sapersi

Le Frida Bags sono disponibili a partire da 34,90 € presso la boutique

Marlene's Fashion @ Café di Scena o nel negozio online all'indirizzo www.frida-bag.com

Acqua del rubinetto fresca e limpida

TESTO *Walter Innerhofer*
 FOTO *Patrick Schwienbacher, Frieder Blicke*

Da quando nel 1992 si è tenuta a Rio de Janeiro la Conferenza delle Nazioni Unite su Ambiente e Sviluppo, il 22 marzo si celebra la Giornata mondiale dell'acqua. Oltre 780 milioni di persone al mondo non hanno accesso all'acqua potabile, circa 2,6 miliardi vivono senza impianti sanitari e a causa del riscaldamento globale la situazione non fa altro che peggiorare. Scopo della Giornata mondiale dell'acqua è attirare l'attenzione sui problemi legati a questa risorsa vitale e promuovere un uso accorto e sostenibile.

E a Scena le cose come stanno? Be', come ovunque in montagna: basta aprire il rubinetto per avere acqua potabile in abbondanza, fresca e limpida.

Non distante dal paese, vicino alla malga Streitweide, dalla ghiaia granitica del pendio detritico del Monte Ivigna sgorgano due sorgenti che forniscono costantemente 32 litri d'acqua al secondo: si chiamano Mitteregg (1.595 m s.l.m.) e Haselbrunn (1.455 m s.l.m.) e grazie a loro Scena dispone tutto l'anno di acqua potabile di prima qualità. Negli ultimi decenni, lo sviluppo turistico ha aumentato enormemente il fabbisogno idrico della zona. Scena, però, ha provveduto

per tempo. Nel 2011, sono state costruite nuove opere di presa e una condotta lunga 4,3 km per convogliare le acque delle due sorgenti in un bacino di raccolta. Con una capienza di 1.000 m³, questo serbatoio – battezzato Hasenegg – permette di coprire i picchi di consumo giornaliero di Scena (fino a 80 litri al secondo), il cui consumo annuale di acqua potabile è di circa 500.000 m³.

Parallelamente, il comune si sforza di dare il proprio contributo alla protezione dell'ambiente e della natura. Dopo un salto di 450 m, l'acqua in entrata ad alta pressione nel bacino viene condotta attraverso una turbina Pelton da 118 KW, che permette di

produrre circa un milione di KWh di elettricità verde all'anno.

Ad avere una gran sete sono anche i prati, frutteti e vigneti di Scena. Ma gli agricoltori del posto sanno il fatto loro: da secoli irrigano i propri campi con l'acqua del rio Masul, portata a destinazione da un canale artificiale lungo 7,5 km, la roggia. Nota come "Schenner Neuwaal", è costeggiata da un sentiero molto popolare che conduce alla Waalerhütte, un accogliente punto di ristoro. I pannelli informativi lungo il percorso spiegano agli interessati perché sia stato necessario sviluppare un sistema di irrigazione artificiale: a Scena c'è tanto



sole e pochissima pioggia. Un problema che, naturalmente, è tale solo per i contadini, non certo per i nostri ospiti!

Nel 2010, il sistema di irrigazione a pioggia dei frutteti è stato sostituito da un impianto a goccia. Se prima erano necessari 100 litri d'acqua al secondo, oggi ne bastano 46 – meno della metà! L'acqua restante viene ancora una volta sfruttata per generare elettricità: nella centrale di Grafeis e in quella a due stadi di Masul, che insieme forniscono nove milioni di KWh di elettricità verde all'anno.

L'acqua è vita, ma è anche forza!

Quella che chiamiamo acqua potabile contiene minerali e oligoelementi ed è il genere alimentare meglio controllato del mondo. L'acqua minerale, invece, è un'acqua arricchita con una quantità minima di minerali, prescritta per legge, e di solito è addizionata artificialmente con gas.

Anche l'acqua potabile "normale", ovviamente, contiene minerali. La differenza sta nella loro qualità e quantità. A non presentare minerali sono solo l'acqua di-

stillata e l'acqua piovana – salvo in caso di pioggia acida, che le severe limitazioni al traffico imposte durante la pandemia avevano reso molto meno frequente –, il che non è affatto uno svantaggio, anzi! L'acqua potabile delle sorgenti che sgorgano dalle falde granitiche del Monte Ivigna viene analizzata più volte all'anno dall'Ufficio igiene, in corrispondenza della presa del bacino Hasenegg, presso le fontane pubbliche di Verdins, su Via al Castello e al Torgglerhof. I test svolti sui campioni prelevati hanno messo in luce una temperatura compresa tra i 5,8 e i 7,8 °C, un valore pH costante pari a 7 (= neutro) e un contenuto di calcio e magnesio dovuto senza dubbio alla roccia da cui sgorga l'acqua: granito attraversato da una sottilissima vena di calcare. Riprendendo la definizione di cui sopra, non si può dire che l'acqua potabile di Scena sia a tutti gli effetti acqua minerale; eppure, non ha nulla da invidiare a gran parte dell'acqua minerale in bottiglia venduta nei supermercati di mezzo mondo.

I nostri ristoratori sanno bene che agli ospiti italiani va servita sempre e solo acqua del rubinetto. Consapevolezza ambientale... o della qualità dell'acqua pura, fresca e limpida delle nostre montagne? ■

In alto: **Lago di San Pancrazio**

Il Lago di San Pancrazio giace al margine del sentiero europeo E5, che attraversa per un lungo tratto le montagne attorno a Scena. È un lago "meteoropatico": si dice che "strilli" quando si avvicina una tempesta. Ciò che è certo è la sua bellezza: la sabbia bianca come la neve sulla riva nord e l'acqua turchese ricordano la Sardegna e le sue spiagge da sogno.

Disporre di acqua potabile pulita e di qualità è un lusso inestimabile. Varie sorgenti a 1.500 m s.l.m. donano al nostro paese un'acqua squisita con un contenuto di minerali relativamente alto.



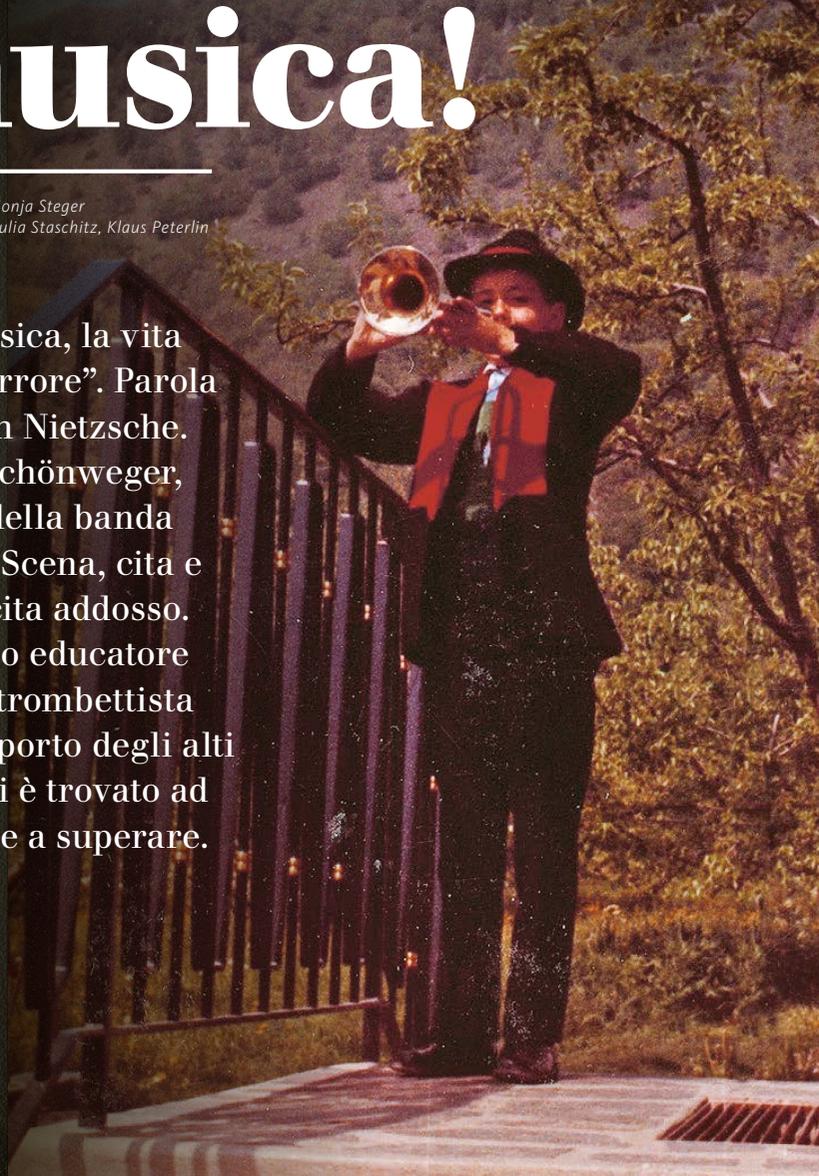


Non mere note, ma musica!

TESTO *Sonja Steger*

FOTO *Luis Schönweger, Julia Staschitz, Klaus Peterlin*

“Senza musica, la vita sarebbe un errore”. Parola di Friedrich Nietzsche. Che Luis Schönweger, direttore della banda musicale di Scena, cita e si sente cucita addosso. Il talentuoso educatore musicale e trombettista parla con trasporto degli alti e bassi che si è trovato ad affrontare – e a superare.



“Sento di piacere agli abitanti di Scena, così come a me piacciono l'atmosfera, il pubblico e la gente del posto”, afferma Luis Schönweger. “La banda musicale di Scena è in una posizione privilegiata. In tutto l'Alto Adige, sono poche le bande a potersi esibire sempre di fronte a un pubblico di compaesani e forestieri così ampio. Anche l'atmosfera di lavoro e la condizione di fondo sono quelle giuste. Ma non sarebbe male se la sala prove fosse un po' più grande... Perché sotto la competente guida del presidente e dei direttori dei gruppi giovanili, le nuove leve lavorano sodo – e a Scena non scarseggiano”.

A Luis la musica è sempre piaciuta. “Da bambino, stravedevo per i trombettisti”, ricorda. All'età di 11 anni, si è unito alla banda musicale di Parcines. All'epoca, le scuole di musica erano poche e i musicisti imparavano molto gli uni dagli altri. E infatti, Luis ha appreso l'abbiccì della musica da un trombettista di Lagundo, Hans Wasserfaller. Era un allievo dotato, suonava nella banda musicale e in chiesa in occasione di messe solenni.

Poi, qualcuno gli ha raccontato che a Bolzano c'era un conservatorio, dove la musica veniva insegnata dalla A alla Z. E Luis non ha avuto dubbi: “È esattamente ciò che voglio”. Contro il parere della madre, che nel suo futuro vedeva una professione più convenzionale, a 15 anni si è iscritto al conservatorio, con la tromba come materia principale. E mentre studiava, insegnava alla scuola di musica di Merano – aveva solo 17 anni.

La sua più grande passione? “La musica da ballo”, risponde con un sorriso divertito. “Potevo suonarla per tutta la notte!” Si esibiva in balli, feste e concerti in tutti i Paesi e le aree di lingua tedesca. Fino al 1991, è stato anche il trombettista del noto gruppo di musica popolare Original Südtiroler Spitzbuam.

Poi, a 32 anni, il destino gli ha inferto un duro colpo: dall'oggi al domani, il cosiddetto “crampo del musicista” gli ha impedito di suonare. Il mondo gli è crollato addosso. “Esibirmi sul palco era la mia vita”. Per otto anni, ha consultato medici di tutta Europa, fino a che un medico di Hannover lo ha messo di fronte alla diagnosi e alla cruda realtà: si chiama distonia focale ed è un disturbo che non ha cura. Questa consapevolezza gli ha causato un profondo dolore, ma al tempo stesso gli ha dato la forza per imboccare nuove strade. Dietro la sincera cordialità, l'energia vitale e la gioia che lo contraddistinguono, si avverte in sordina il rimpianto di chi ha perso l'esistenza cui pensava di essere destinato. Per mantenersi attivo nel mondo della musica, Luis ha seguito il percorso formativo per capobanda. Un lavoro che svolge su base volontaria; è



previsto un rimborso spese, ma nulla di cui si possa vivere.

Costretto a reinventarsi, per qualche tempo Luis ha fatto anche il venditore di speck in giro per l'Italia. Ma un pensiero lo accompagnava ovunque: “Questa non è la vita che fa per me”. Alla fine, ha trovato lavoro presso il negozio di musica Walter a Bolzano, a capo del reparto di musica bandistica. Dato il suo passato di musicista, insegnante e venditore, era la persona perfetta.

Ma torniamo al presente. La banda musicale di Scena, composta da fiati e percussioni, conta sessanta musicisti ed esegue ogni anno tre diversi programmi. “La collaborazione intergenerazionale è molto divertente”, commenta Luis. “Nell'elaborare il programma bisogna avere la sensibilità di capire cosa arrivi bene al pubblico, in modo da raggiungere il giusto equilibrio tra livello e intrattenimento. In questo, la mia esperienza nel campo della

musica da ballo mi è di grande aiuto”. Per spiegarsi meglio, Luis fa un interessante paragone tra il capobanda e il cuoco:

“Non basta procurarsi i migliori ingredienti; la chiave è la preparazione. Allo stesso modo, l'esecuzione perfetta delle singole note non è sufficiente; si tratta di fare musica e per farlo, ci vuole carisma”.

A volte, ciò che più conta è l'interpretazione: che si esegua una polka, una marcia, un musical o un'ouverture, lo stile deve essere quello giusto. “Se ci si riesce, il pubblico lo sente e si fa prendere da vero entusiasmo”, spiega Luis. Che non ha dubbi: “Se il direttore della banda musicale e il paese sono adatti l'uno all'altro, si raggiunge la piena armonia!” Un'armonia che nei concerti della banda musicale di Scena regna sovrana! ■



Una vita con e per la musica: giovane trombettista sbarazzino e ambizioso prima, esperto direttore della banda musicale di Scena poi, ma sempre con una raffinata sensibilità musicale.

Biografia

- 1959: Luis Schönweger nasce a Cermes e vive a Parcines
- 1979: Consegue il diploma in tromba al Conservatorio Claudio Monteverdi
- Frequenta master class impartite da Chandler Goetting a Monaco di Baviera, David Tasa a Francoforte e Bo Nilson a Malmö
- È trombettista del gruppo Original Südtiroler Spitzbuam
- È membro dell'Orchestra di Cura e dell'Orchester der Musikfreunde Meran
- 1997–2021: Lavora presso il negozio di musica Walter a Bolzano
- Per 13 anni: È docente presso le scuole di musica di Merano e Terlano
- Per 12 anni: È direttore della banda musicale di Quarazze
- Dal 2006: È direttore della banda musicale di Scena

La mia escursione preferita



Baita Assen

Circondata da verdi prati e affacciata sulla conca di Merano, la baita Assen, a 2.000 m s.l.m., serve in tavola piatti tipici altoatesini elaborati con ingredienti regionali. Dall'ampia terrazza soleggiata e dal giardino con sedie a sdraio, si ammirano un variopinto spettacolo floreale in estate e distese boschive rosso fuoco in autunno.

Oltre la malga Stafell fino ai Videgger Assen

Escursione consigliata
da Annelies Pichler, sindaca di Scena

Lasciarsi alle spalle la quotidianità...

Quando ho bisogno di staccare la spina e poco tempo a disposizione, mi rifugio tra le cime dei monti. Gli impianti di risalita sono un alleato prezioso: mi portano in quota in men che non si dica. Nel momento stesso in cui rimetto piede a terra, gli spazi ampi e l'aria salubre mi donano un sollievo indescrivibile: è come se avessi lasciato a valle la vita di tutti i giorni. Mi succede, ad esempio, quando prendo la funivia Verdins-Talle e poi la seggiovia.

Già il tragitto è un'esperienza speciale. Lenta e silenziosa – turbata a mala pena dal passaggio per i piloni – la seggiovia mi porta alla stazione a monte Grube. Respiro profondamente, mi godo il viaggio.

Una volta su, decido di imboccare il sentiero che attraversa la **malga Stafell** e si spinge fino ai **Videgger Assen** – un luogo che mi ricorda le tante escursioni in famiglia della mia infanzia, quando mio padre mi mostrava la flora e la fauna locali e mi spiegava quanto fosse importante proteggere la nostra meravigliosa natura. I Videgger Assen sono tra i prati da fieno a maggiore altitudine dell'Alto Adige e offrono una vista magnifica su Merano, la Val Venosta e il Gruppo di Tessa. Sono un centro di energia vitale che induce a sostare e stupirsi. Da lì, purtroppo, inizia già la discesa tra le malghe verso Videgg, e poi, attraverso la via d'accesso, si torna alla stazione a monte della funivia Verdins.



Quanto dura il giro? Non saprei dirlo con esattezza. Forse due o tre ore, contando solo il cammino a piedi. Io ci metto sempre più del previsto, perché non riesco a evitare di fermarmi ad ammirare la bellezza attorno a me né di entrare nelle caratteristiche baite che incontro sulla via. Per fortuna, in estate le giornate sono un po' più lunghe. ■

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Itinerario: Scena → Funivia Verdins → Seggiovia Grube → Malga Stafell → Baita Assen → Oberkirn → Scena

- Lunghezza del percorso: circa 5,9 km
- Dislivello: circa 604 m
- Tempo di percorrenza: circa 2 ore
- Punti di ristoro: malga Stafell, baita Assen, trattorie a Videgg

Giro delle due cime (Punta Hirzer e Punta Hönig, nell'area escursionistica del Monte Hirzer)

Escursione consigliata
da Armin Mathà, segretario comunale di Scena

Una premessa importante: questa è un'escursione in cui solo gli appassionati di sport di montagna con la dovuta esperienza e resistenza dovrebbero cimentarsi. Punto di partenza è la stazione a monte Klammeben, nell'area escursionistica del Monte Hirzer. Per raggiungerla, è consigliabile spostarsi in macchina o in autobus fino a Saltusio, in Val Passiria, dove si trova la stazione a



In e-bike attorno ai Giardini di Castel Trauttmansdorff

Escursione consigliata

da Tobias Flarer, guida ciclistica di Scena

valle della funivia Hirzer, e poi prendere la funivia fino a Klammeben, cambiando a Talle, frazione del comune di Scena. Da qui, si imbecca il sentiero n. 40 verso la malga Stafell e poco prima di arrivarvi, si devia a sinistra sul sentiero n. 7. Si vede subito una croce votiva contro le intemperie, superata la quale si sale lungo un crinale fino alla **Punta Höinig (2.698 m s.l.m.)**. Il percorso fino alla cima è per lo più agevole. In alcuni tratti, tuttavia, sono imprescindibili passo sicuro e assenza di vertigini!

Conquistata la vetta, è d'obbligo soffermarsi ad ammirare il grandioso panorama offerto dalle Alpi Sarentine, dal Gruppo di Tessa e dal Meranese nel suo complesso. Ora, seppure la Punta Hirzer, a nord-est, sembri dietro l'angolo e sulla carta il dislivello da superare non sia che di 100 m, è presto per cantare vittoria. Dalla **Punta Höinig**, ci si avvia lungo un crinale che, in un continuo saliscendi, conduce dapprima al Giogo Piatto e infine alla **cima del Monte Hirzer, a 2.781 m s.l.m.** – il punto più alto dell'escursione e la vetta più alta delle Alpi Sarentine. La via del ritorno ripercorre i passi dell'andata fino al Giogo Piatto, poi piega a destra scendendo verso valle fino alla malga Resegger Alm, luogo perfetto per una sosta dopo una lunga escursione in montagna. ■

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Itinerario: Scena → Funivia Hirzer, stazione a monte Klammeben → Malga Stafell → Punta Höinig → Giogo Piatto → Punta Hirzer → Giogo Piatto → Resegger Alm

- *Lunghezza del percorso: circa 8,6 km*
- *Dislivello: circa 950 m*
- *Tempo di percorrenza: circa 5 ore*
- *Punti di ristoro: trattorie lungo il sentiero nell'area escursionistica del Monte Hirzer*

Questo giro in bicicletta ha inizio presso il noleggio e-bike di Scena. Ci si dirige innanzitutto verso San Giorgio, si supera il campo da minigolf e all'altezza della pensione Mühlhaus si prende sulla destra un sentiero tra i prati che oltrepassa il maso Vernaunhof e raggiunge la stazione a valle della funivia Merano 2000. Sotto il parcheggio, un sentiero ombreggiato e poco frequentato conduce oltre il Camping Hermitage fino a Castel Labers, che, a quanto pare, durante la Seconda guerra mondiale ospitò una centrale di falsificazione di denaro per il Terzo Reich.

Seguendo il corso della strada, si arriva a un incrocio, ai cui piedi sorge la chiesetta di San Valentino, con alle spalle Castel Trauttmansdorff e sulla destra, in lontananza, Castello Rametz. Tenendo la sinistra, si giunge a una stradina sopra il giardino botanico da dove si ha una splendida veduta della conca di Merano e dell'ippodromo. Si percorre Via Labers per circa 2 km, al bivio si tiene la destra, poi si scende verso Castel del Gatto. Dopo una strada asfaltata in discesa

senza nessuna difficoltà, si attraversa la SP8 alla rotonda e si prosegue lungo Via Castel Gatto e poi Via Dante verso Piazza Fontana a Maia Alta. Qui, si prende Via Chiesa, poi si imbecca la ciclabile che costeggia il fiume Passirio verso nord fino al ponte pedonale vicino al campo sportivo di Scena. Infine, si seguono Via Planta e Via Rothal per tornare in centro a Scena. ■

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

- *Itinerario: Scena → San Giorgio → Sentiero tra i prati → Stazione a valle della funivia Merano 2000 → Castel Labers → Castel del Gatto → Piazza Fontana → Ponte pedonale vicino al campo sportivo → Scena*
- *Lunghezza del percorso: circa 12 km*
- *Dislivello: circa 400 m*
- *Tempo di percorrenza: circa 2 ore*
- *In sintesi: un giro facile senza passaggi complicati, che può essere percorso in e-bike anche con bambini.*



Intemperie

TESTO *Sebastian Marseiler*

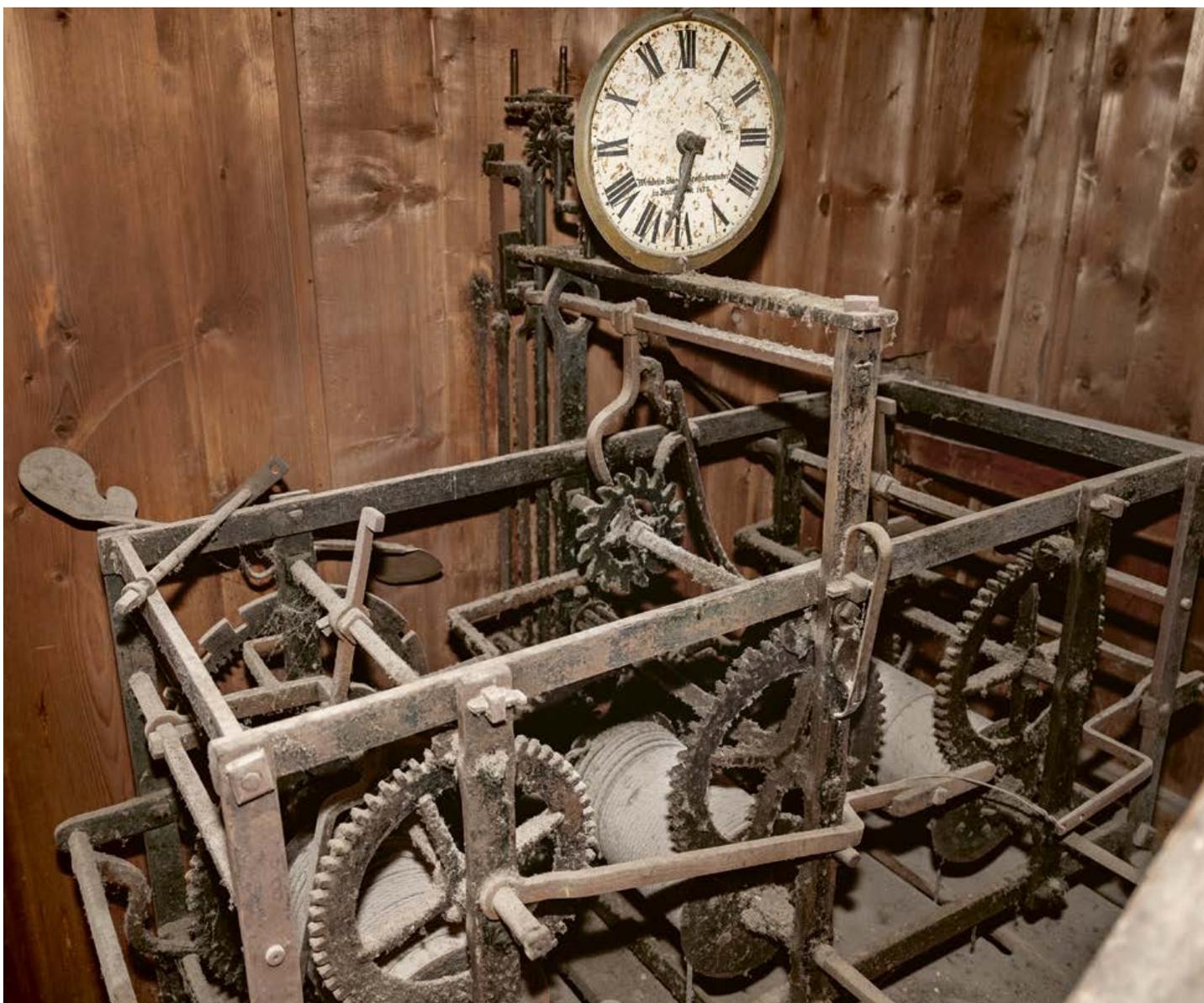
FOTO *Julia Staschitz, Thomas Egger,
Walter Innerhofer*

Il tempo è sempre più pazzo. E il clima non è da meno. A detta degli esperti, la colpa è delle emissioni di CO₂: se le riducessimo, la Terra tornerebbe in salute – e noi che la abitiamo ce la caveremmo con qualche livido. Eppure, è impossibile liberarsi della sensazione di essere in balia degli eventi. Il tempo era ed è incontrollabile. E a volte, le previsioni meteo assomigliano tanto alle barzellette di Radio Erevan di sovietica memoria: È vero che...? In linea di principio sì, però...









Fino al Settecento inoltrato – il Secolo dei lumi –, qui da noi in Europa centrale si credeva che maltempo e intemperie fossero opera di streghe e stregoni. Si pensava che l'unico modo per proteggersi fosse dare la caccia ai seguaci delle forze del male e condannarli a morire sul rogo. Migliaia di persone innocenti, soprattutto donne, sono state vittime del lato più spietato della superstizione.

Un lato nettamente meno crudele era rappresentato dalla sfilza di usanze e rituali che scandivano l'anno allo scopo di scongiurare, o quanto meno limitare, le catastrofi meteorologiche. Tra le pratiche più note vi era quella di bruciare erbe benedette all'ap-

A sinistra: La "Grande", fusa a Trento nel 1922 usando il metallo di vecchi cannoni austriaci.

A destra: Quando il tempo era ancora scandito da pesi e ingranaggi: il vecchio orologio del campanile.

prossimarsi di un forte temporale. Un'altra – tutt'oggi diffusa in Alto Adige, sebbene non a Scena – era allontanare il brutto tempo a suon di campane. C'è ancora chi quel rituale lo conosce a menadito, perché era lì quando lo si praticava come un'assoluta necessità. Albert Pircher, già sindaco del paese, sagrestano di lunga data e presenza fissa in parrocchia, si illumina al solo ricordo. Quando era alto come un soldo di cacio, ogni volta che si avvicinava un violento temporale e bisognava suonare le campane per sventarlo, doveva seguire su nel campanile senza troppe storie la madre, figlia del sagrestano di Scena, che non aveva nessuno con cui lasciarlo. La donna lo metteva a sedere in un angolo protetto sotto una grossa trave e si aggrappava alla corda della campana. Il fragore dei rintocchi, il ruggito del tuono, l'ululato del vento e lo scroscio della grandine hanno accompagnato Albert fin dalla tenera età. Aveva paura? Da piccolo no. Più tardi, da ragazzo, sì.

Quando a Scena soffiava vento di tempesta, da dove veniva?

In genere dal Monte Ivigna, anche da Sopranes, dal lato opposto della valle, o, quando il vento era particolarmente forte, dalla Val Venosta oltre Tirolo, dove la tempesta si scontrava con furia contro le pareti del Monte Ivigna. La decisione spettava sempre al sagrestano e spesso arrivava tardi, quando il rombo del tuono risuonava già fin troppo vicino. A volte la bufera infuriava dalla Val Passiria con una tale violenza, che il sagrestano e sua figlia riuscivano a stento a raggiungere il campanile. Con l'urlo della tempesta nelle orecchie, risalivano in fretta i gradini della torre e si precipitavano nella cella campanaria. Innanzitutto, suonavano lo *Stroach* (o *Hexenstroach*, com'è chiamato ancora oggi →

a Moso in Passiria): tre serie di tre rintocchi della grande campana, intercalate da una lunga pausa, perché ai tempi della caccia alle streghe si pensava che nelle pause la fattucchiera responsabile del maltempo non riuscisse a respirare. Di solito, dopo i primi rintocchi gli uomini designati dalla comunità del villaggio accorrevano per fornire supporto. Afferrare con la fune il batocchio in movimento per garantire le pause e poi rilasciarlo al momento opportuno richiedeva una speciale abilità di cui disponeva solo il sagrestano. Se lo *Stroach* non sortiva l'effetto voluto, si suonavano tutte le campane assieme – come indica chiaramente il termine tedesco *Zusammenläuten* – salvo la “Seconda”.

Mentre “ai piani alti” succedeva tutto questo, giù in chiesa il vicario del parroco adempiva alla funzione assegnatagli: prendeva la pisside (il vaso sacro in forma di coppa che conteneva le ostie consacrate) dal tabernacolo vicino all'altare e iniziava a leggere ad alta voce i “Quattro Vangeli” in latino. “Se ne stava al caldo e all'asciutto, lui”, commenta Albert, che nel frattempo aspettava la mamma accovacciato sotto le travi scricchiolanti, tappandosi le orecchie per proteggersi dal fragore delle campane, dal ruggito del tuono, dall'ululato della tempesta e dall'assordante picchietto della grandine. I lampi illuminavano a giorno la cella campanaria, mentre giù in



chiesa davanti all'altare il vicario intonava la benedizione in latino. *A fulgure, grandine et tempestate libera nos, Domine Jesu Christe. Ostende nobis, Domine, misericordiam tuam. Et salutare tuum da nobis. Domine, exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat.* Spesso, tuttavia, il Signore si mostrava sordo al *clamor*, ossia all'implorazione, del suo umile servo. E dopo tre quarti d'ora di ripetuti rintocchi, la grandine continuava a ostentare indifferenza al suono delle campane. Non restava altro da fare, allora, che far la conta dei danni, tra campi di grano distrutti e vigneti spogli e laceri. Può darsi che l'uno o l'altro contadino stringesse i pugni nelle tasche dei pantaloni con rabbia impotente, ma non ci sono mai stati bron-tolii. “La gente era grata”.

Segale e vino: la ricompensa del campanaro.

Naturalmente, tanto zelo veniva ricompensato. Una volta all'anno, di solito poco prima di Natale, il sagrestano faceva visita



A sinistra: **Fiori in attesa della benedizione. L'assenzio non deve mancare.**

In basso a sinistra: **In Alto Adige, la Domenica delle Palme si benedicono rametti di salice, che in caso di temporale vengono bruciati con i loro "gattini".**



ai contadini di montagna per riscuotere la segale guadagnata suonando le campane. In caso di rintocchi inefficaci la colletta era altrettanto scarsa. Giù in paese, invece, ogni contadino impegnato nella mietitura preparava un covone da donare al sagrestano, anch'esso più o meno folto a seconda dell'abbondanza del raccolto e del successo del rimedio. Molta o poca che fosse, la segale andava condivisa con il vicario, che vuoi o non vuoi aveva fatto la sua parte, seppur "al caldo e all'asciutto". Anche dai viticoltori ci si aspettava un tributo: al momento della vendemmia, il sagrestano partiva alla volta delle vigne con sulle spalle una bigoncia, una cassetta di legno, che gli agricoltori riempivano di mosto. Non era un'operazione piacevole, soprattutto quando il contadino non prendeva bene la mira e parte del succo colava giù per la schiena. Non c'era di che lamentarsi, però: il sagrestano ne ricavava qualche ettolitro di vino e il vicario, come sempre co-beneficiario, poteva vendere il mosto. A sentirle raccontare si penserebbe a storie di epoca medievale, invece sono parte del vissuto della generazione precedente alla nostra.

Ma è proprio questo il lato affascinante del nostro tempo: se si toglie il filtro del presente, appare un passato apparentemente scomparso dalle radici secolari, di cui lo sguardo interessato riconosce tutta l'attualità. Nello *Stroach* riecheggia l'antico terrore delle streghe, sebbene nessuno ormai ci creda più. Perché, allora, suonare le campane contro le intemperie? La risposta è unanime: male non fa.

Ancora profondamente radicata è l'usanza della fumigazione, celebrata il giorno dell'Epifania da tempi immemorabili. Si fa bruciare l'incenso benedetto sui carboni ardenti, con il gesso consacrato si scrivono le iniziali dei tre Re Magi su porte e portoni e si cospargono casa e campi con l'acqua santa. Per allontanare la sventura e invocare la grazia divina. Il rametto di bosso utilizzato per spargere l'acqua santa viene attaccato a un palo all'entrata del vigneto. E poi c'è un altro antico rito ancora in uso: quando si avvicina un brutto temporale, si corre a prendere il rametto di salice – che in Alto Adige fa le veci del ramoscello d'ulivo – conservato in soffitta dall'ultima Pasqua e lo si fa ardere sulla brace assieme

a qualche altro rametto benedetto ricoperto di gemme.

Mazzi d'erbe a Ferragosto.

Come non potrebbe essere altrimenti, anche le erbe benedette hanno un ruolo speciale. Il 15 agosto, festa dell'Assunzione di Maria, donne e ragazze portano in chiesa mazzi profumati e variopinti di basilico, salvia, rosmarino... erbe colte nel giardino intrecciate a qualche bel fiore. Benedetto dal prete, il mazzo viene riportato a casa e, nei masi di montagna, gettato sul fieno. Altrove, invece, viene cucinato e servito quale "pasta benedetta" per un'occasione speciale. "Cos'altro se ne dovrebbe fare?" commenta una donna leggermente imbarazzata.

Infine, arriva il momento di congedarsi da Albert e dalle "sue" campane. Le saluta come vecchie conoscenti – senza nome, per lui sono semplicemente la "Prima", la "Seconda", la "Grande". Un sorriso ammiccante gli si dipinge sul volto. Intanto, un bambino se ne sta accovacciato in un angolo, con gli occhi spalancati e le orecchie tappate. ■

Segreti e regole d'oro di uno speck perfetto

Uno speck speck-tacolare!

TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Certe tradizioni hanno origini antiche. Il fumo come mezzo di conservazione degli alimenti, ad esempio, era usato già in età preistorica. Oggi, gli altoatesini hanno un rapporto indissolubile, quasi mitico, con il loro speck. Hanspeter Illmer produce il suo Verdinser Speck secondo la tradizione di famiglia e illustra i passi di un processo dai toni alchemici.



Il simpatico e loquace Hanspeter – cappellino da baseball, barba lunga e sorriso accattivante – mi viene incontro sulla terrazza della trattoria Urban Stube a Verdins. Gli piace quel che fa, lo si nota subito. La trattoria l'ha costruita suo padre Johann quasi esattamente mezzo secolo fa nei locali della stalla del maso Außereisererhof. E da suo padre Hanspeter ha imparato molto anche sull'arte della produzione dello speck. “La tradizione vuole che si faccia nella stagione fredda”, inizia a spiegare. La macellazione, nelle fattorie, veniva compiuta una sola volta all'anno, prima di Natale.

La carne per il Verdinser Speck viene acquistata da un macellaio di fiducia ed è in gran parte provvista di certificato biologico. Per sé e la sua famiglia, Hanspeter tiene nella stalla del maso alcuni maiali Mangalica. Originari dell'Ungheria, sono

La speziatura è una ricetta segreta.

noti anche come maiali-pecora per il loro pelo lungo e fitto, che nulla ha da invidiare a quello dei loro antenati: i cinghiali.

“La materia prima è la coscia di suino. Cospargiamo i tagli di carne (detti *baffe*) con sale marino puro, pepe, aglio e una miscela di erbe”, spiega Hanspeter. Va da sé che la *ricetta segreta* della miscela di erbe non la rivela. Una differenza importante rispetto alla produzione industriale è l'assenza del cosiddetto sale per salamoia, contenente nitrato di potassio o di sodio, che risulta meno digeribile. “Lasciamo le baffe a salmistrare per 14 giorni alla temperatura di 0–6 gradi, girandole ogni 2 o 3 giorni. Durante la sal-

mistratura, la carne cede al sale l'acqua e assorbe gli aromi. Dopo di che, mettiamo le baffe ad affumicare per 6–8 settimane.”

Quello dell'affumicatura è un vero e proprio rituale. “Ogni sera accendiamo il fuoco con legna poco resinosa, come quella di faggio. Una volta consumatosi il fuoco, mettiamo sulle braci dei ramoscelli di ginepro sminuzzati e della segatura. Le braci ardono tutta la notte e poco a poco il fumo si insinua nella carne conferendole il tipico aroma affumicato di ginepro. Al mattino, ventiliamo il locale: per la riuscita del processo è essenziale che le baffe vengano esposte a tanta aria fresca...”

Hanspeter parla al plurale perché nel lavoro è affiancato dal figlio, Klaus, che come lui ha conseguito il diploma di esperto dello speck. Si tramanda che anche il bisnonno Johann del maso Kaiserhof, a Verdins, padroneggiasse questa elaborata arte. Gli Illmer, dunque, producono speck da almeno quattro generazioni.

Affumicatura nel vecchio mulino.

A questo punto, Hanspeter svela un altro segreto alla base della straordinaria bontà del suo Verdinser Speck: l'ubicazione del locale in cui le baffe sono messe ad affumicare. A pochi passi dalla Urban Stube, un ruscello attraversa il verde pendio affacciato sulla valle. Lì, sulla riva, sorge una casetta di pietra: è il vecchio mulino del maso Außereisererhof, attivo come tale fino al 1961. Molti anni dopo, Hanspeter ha convertito l'edificio ormai in rovina in affumicatoio. Il luogo è assolutamente perfetto, esposto a una corrente d'aria costante e praticamente sempre in ombra in inverno. Solo così il processo di affumicatura può avvenire in modo naturale, ovvero senza il ricorso a un climatizzatore.

La tappa finale è la stagionatura: dopo l'affumicatura, le baffe vanno conservate in un locale idoneo per 5-6 mesi. A questo scopo, Hanspeter utilizza la cantina con il pavimento in terra dell'Außereisererhof, dove regna un'umidità del 65-70% e la temperatura non supera mai i 15°C. In queste condizioni, lo speck sviluppa uno strato superficiale di muffa *buona* – come quella del camembert, per intenderci – e matura in modo uniforme.

“Il momento migliore è quando taglio lo speck, lo assaggio e ne ritrovo il sapore. È andato tutto bene! Mantenere questa tradizione di famiglia mi dà gioia e soddisfazione – così come notare lo sguardo contento, se non addirittura entusiasta, dei clienti”, conclude Hanspeter. Il Verdinser Speck viene prodotto in quantità limitata. “Il locale per l'affumicatura e la cantina hanno una data capacità, che per noi detta legge”. È uno speck *esclusivo*, dunque, che può essere acquistato alla Urban Stube o nel vicino Illmer Market.

Per i curiosi interessati ad ascoltare la storia della produzione dello speck direttamente dall'esperto e a provare in prima persona l'irresistibile bontà del Verdinser Speck, Hanspeter Illmer organizza – su appuntamento e per piccoli gruppi – degustazioni nel vecchio mulino. ■



Padre e figlio al lavoro: gli esperti dello speck Hanspeter e Klaus Illmer controllano le baffe nel locale per l'affumicatura, ricavato nel vecchio mulino, prima di trasferirle nella cantina per la stagionatura.



Goal! Ed ecco, il ruggito del leone!

Il club sportivo di Scena – ufficialmente SC Schenna – si articola in otto sezioni: sport su ghiaccio, sci, slittino, tennis, tennis da tavolo, birilli, pallamano e calcio. Fondato nel 1972, il club di calcio amatoriale FC Schenna conta più di cento calciatori attivi in dieci diverse squadre – e dispone persino di una "scuola per leoni"!



UN RECORD?
Ogni anno, le squadre del FC Schenna hanno in programma 500 sessioni di allenamento e 200 partite di campionato.

TESTO Roswitha Schwienbacher
FOTO SC Schenna sezione calcio – David Gamper

Dal 2020 la sezione è presieduta con orgoglio e infaticabile impegno da Joachim Premstaller. Appassionato di calcio fin dall'infanzia, si adopera assieme ai colleghi del consiglio direttivo per garantire alla società una base omogenea e armoniosa, attraverso una leadership aperta, dinamica e allo stesso tempo posata ed equilibrata. In paese, la sezione calcio è ben impiantata e gode di grande stima e popolarità.

“Ci chiamano leoni – e lo siamo, di nome e di fatto!”, afferma il presidente. Ed entra nel dettaglio. Il logo del club riprende lo stemma del comune di Scena, nella cui metà superiore campeggia un leone rampante rosso fuoco. Il leone è simbolo di sicurezza, coraggio, combattività, gioia di vivere, energia e senso del branco. Tutte qualità di cui un vero calciatore dovrebbe dare prova in campo. E allora, perché non avere fisicamente un leone sul campo di calcio? Ecco spiegate le origini della mascotte della società, il leone Jogi. Presenza fissa a partite ed eventi, con il suo aspetto simpatico infonde coraggio alle squadre del FC Schenna e attrae su di sé tutti gli sguardi. In fin dei conti, il calcio deve essere anche allegro e divertente. Jogi è particolarmente popolare tra i giovanissimi di Scena: quando ruggisce, i piccoli calciatori partono all'assalto.

A Scena il riscaldamento si fa on the road. Nel vero senso della parola, posto che il campo di calcio si trova giù a valle, vicino al sentiero che costeggia la roggia. Se vogliono prendere parte ad allenamenti e partite, i piccoli devono superare a piedi

un dislivello di circa 300 m. Se non è riscaldamento questo! I grandi, invece, si risparmiano la scarpinata e prendono la macchina. Il campo in erba naturale si trova in piano sulle rive del Passirio, ma quando si sta in piedi sugli spalti, lo sguardo si spinge indisturbato fino alla chiesa parrocchiale, al mausoleo e al Monte Ivigna – nonostante tutto, è come essere in paese.

“Il divertimento e la formazione dei bambini e dei giovani ci stanno particolarmente a cuore”, sostiene il presidente del club. Ed è qui che entra in gioco la *scuola per leoni*, che altro non è che un sistema ludico per insegnare le basi del calcio ai bambini di sei e sette anni. A guardarli da fuori, sembrano davvero cuccioli che si divertono nell'erba. Le squadre infantili vanno dall'U8 all'U12 – dove U sta per *under* e il numero indica l'età massima. Le squadre giovanili di serie A e B, invece, sono formate da ragazzi dai 16 ai 18 anni e ad oggi hanno conquistato più di una volta il titolo di campione provinciale.

La punta di diamante è la prima squadra, passata nel 2019 dalla Serie A Dilettanti alla Promozione Alto Adige, il campionato provinciale di livello più alto. Qui la cosa si fa seria. Allenamenti intensi e spirito combattivo sono un must. Chi preferisce un approccio più morbido, è il benvenuto nella seconda squadra, che partecipa al campionato delle squadre dilettanti. Il vero calciatore, si sa, lo è per tutta la vita. E infatti non mancano gli *anziani*: giovani dentro, in forma smagliante e determinati a dare sempre il massimo in campo.

“Per la nostra società è importante che i calciatori siano abitanti del paese. L'acquisto e il prestito di giocatori sono pratiche che evitiamo il più possibile”, puntualizza il presidente. “Magari così facendo non vinciamo, ma siamo convinti che sia la scelta giusta e i tifosi, i giocatori e gli allenatori la appoggiano. FC Schenna è innanzitutto sinonimo di sport e casa! Tra gli obiettivi fondamentali del club non ci sono né il profitto economico né l'apice del successo sportivo”.

Non possiamo far altro che congratularci per questo nobile atteggiamento e augurare al FC Schenna ogni bene, grande gioia ma anche tanti successi sportivi – e al simpatico Jogi, buon lavoro! ■



JOGI È FORTE COME UN LEONE

Sopra

SCENA IN PARAPENDIO

TESTO Anna Tröbinger
FOTO Dietmar Denger, Tandemclub Ifinger



Il sole fa capolino da dietro le maestose cime che svettano sopra Merano, dal Re Ortles oltre l'Alta Val Passiria e le Dolomiti. Nella luce dell'alba, il Catinaccio si tinge di morbide tonalità rosate. A quest'ora del mattino, le leggende che lo circondano, tramandate di generazione in generazione, fanno inevitabilmente incursione nella realtà.



I voli in tandem sono sempre più popolari

Come stupirsi? Gli incantevoli paesaggi e i fantastici panorami altoatesini sono ancora più belli visti dall'alto. Tandemclub Ifinger e Fly Hirzer offrono voli in parapendio per abitanti e turisti in varie località dell'Alto Adige.

TANDEMCLUB IFINGER

I-39010 Saltusio in Val Passiria

Tel. +39 339 763 1715

info@tandemclub.it

www.tandemclub.it

FLY HIRZER

I-39017 Scena

Tel. +39 334 266 2424

info@flyhirzer.com

www.flyhirzer.com



L'ABC DEL PARAPENDIO

Termica ____ *Richiamo di aria ascendente sfruttato dal pilota di parapendio per salire*

Imbardata ____ *Movimento del parapendio intorno all'asse verticale*

Fare le orecchie ____ *Chiudere le estremità alari per scendere più velocemente*

Spirale ____ *Curva stretta in cui sia il parapendio che il pilota sono rivolti verso terra*

Vite ____ *Stallo unilaterale ottenuto frenando solo una semiala*

Wingover ____ *Cambio di virata estremo nel parapendio*



Con una robusta colazione nello stomaco e i primi raggi del sole sul viso, prendiamo il volo col parapendio.

Chi la prova non la dimentica più: l'euforia e la dolce sensazione di scivolare nell'aria.

La natura è la somma delle esperienze che accumula nel corso degli anni – come noi, d'altronde. Questi momenti in montagna, all'insegna della lentezza, ci aiutano a sviluppare un rapporto più consapevole con l'ambiente che ci circonda.

Quassù, lontano dalla quotidianità e dal trambusto della valle, il tempo pare fermarsi. Noto la carezza della brezza leggera sul volto, l'abbraccio delle catene montuose attorno a me. Respiro profondamente. Ascolto il silenzio. Osservo la danza degli uccelli che danno il buongiorno al sole nascente. Ognuno ha il suo ritmo, eppure regna una meravigliosa armonia.

Ai primi raggi del sole, ci leviamo nel cielo sopra Scena in compagnia dei nostri piloti. È una sensazione indescrivibile! Lasciarsi andare. Spiccare il volo. Sentirsi sospesi a mezz'aria. È un'attività che esige e al tempo stesso stimola la nostra presenza mentale. Volare è la più grande libertà che un essere vivente possa sperimentare. Richiede la volontà di abbandonarsi, di aprirsi. Si vola con il vento, con la natura. Si percepisce ogni invisibile folata di vento. Si dipende

dalla natura. Eppure si vola con un ritmo del tutto personale.

Dopo l'iniziale scarica di adrenalina, il mio sguardo torna sulle montagne che risplendono nella luce del mattino.

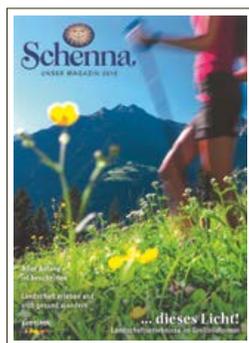
Il sole si riflette nella foschia. Le masse d'aria sopra il fondovalle sono ancora quiete dopo la notte chiara. Il parapendio scivola dolcemente come una nave su un mare piatto.

Cominci a sentirti libero. Impari a interpretare le correnti d'aria e i repentini cambiamenti del tempo. Ma soprattutto, guardi la vita quotidiana da una prospettiva nuova. Un volo in parapendio è influenzato da un'infinità di dettagli insignificanti, eppure tutto è così leggero. Così facile.

Nella vita di tutti i giorni, tendiamo a dimenticare completamente questa semplicità che la natura ci dona. Ma quassù, tra le nuvole e le maestose cime dei monti, la ritroviamo.

Voliamo lontano, oltre il centro della conca. È il momento di un volo più sportivo. Il pilota afferra i freni e prepara il parapendio per le manovre acrobatiche che si appresta a effettuare. Volteggiamo nell'aria come una piuma. Dopo vari wing-over, continuiamo a scendere verso il fondovalle. Io mi sento leggera, senza peso. È emozionante scivolare nell'aria così, come fosse un gioco. E lo è altrettanto l'atterraggio sul prato. Controllando con precisione i freni, il pilota riduce progressivamente la velocità fino ad atterrare dolcemente sull'erba. Il parapendio resta per un momento sospeso nell'aria, poi cade lentamente a terra dietro di noi. ■

Un volo all'alba è un'esperienza unica per gli abitanti del posto non meno che per i visitatori.



Schenna Magazine 2012-2022

Ben dieci candeline! Tante ne spegne nel 2022 lo Schenna Magazine. Ma l'idea alla base della nostra rivista ha una storia ancora più lunga e affonda le radici nel progetto di una raccolta di argomenti freschi, vivaci e informativi, interessanti sia per i turisti che per la gente del luogo. E in-

fatti, lo Schenna Magazine non propone classici testi pubblicitari, ma coinvolgenti storie di persone, associazioni, prodotti e personalità del posto. Perché i lettori percepiscano la simbiosi fra tradizione e modernità, unicità e autenticità, carattere alpino e mediterraneo che contraddistingue

Scena. La popolarità di cui ha dato prova negli ultimi anni la nostra rivista ci sprona a proseguire impertentiti sulla nostra strada e a mantenerci al fianco di tutti coloro che amano e apprezzano il nostro meraviglioso angolo di Alto Adige. ■

Alex e le sue dame

Dove uomo e mucca vanno d'amore e d'accordo

TESTO Roswitha Schvienbacher
FOTO Helmuth Rier

In Alto Adige, il settore primario poggia su tre pilastri: mele, vino e bestiame. Circa 12.000 piccole aziende – tipiche per la zona – si dedicano all'allevamento.



A gestirle non sono semplici contadini di montagna, ma “giardinieri paesaggisti”, a un tempo guardiani e custodi dei paesaggi culturali coltivati tradizionalmente. Scena conta 120 allevatori di bestiame – tra questi, Gottfried Kuen del maso Rieserhof.





Quando nel 2007 Gottfried ha rilevato l'allevamento da ingrasso di suo padre, aveva una visione: produzione di carne di altissima qualità. Così si è rimbocato le maniche e si è messo all'opera, con tanta diligenza ed entusiasmo – e senza alcun finanziamento, né dalla provincia né dall'UE. Ci tiene a sottolinearlo! Ha l'allevamento nel sangue, ci si dedica anima e corpo, ogni singolo giorno dell'anno, per pesante e faticoso che sia.

Intesa perfetta tra uomo e animale.

E Alex? Alex è suo figlio. Trascorre ogni minuto del proprio tempo libero con le "sue dame", ossia le oltre cento vitelle e giovenche allevate nella fattoria. Ventenne,

bello, gentile, moderno, laborioso e con un gran cuore per le bestie di cui si prende cura; non c'è da meravigliarsi che queste lo adorino.

Al maso sono tenute solo ed esclusivamente vitelle e giovenche, tutte incroci da carne che nascono da mamma Simmental e papà Blu belga. Nei primi sei mesi di vita, restano al fianco della madre, presso fattorie austriache che hanno scelto la linea vacca-vitello. Poi arriva l'allevatore del Rieserhof, che le porta con sé nel suo maso altoatesino, dove continuano a ricevere tutte le cure e attenzioni cui sono abituate. Libere di muoversi in lungo e in largo per il recinto – di catene, qui, non se ne vede neanche l'ombra –, vanno all'abbeveratoio quando vogliono e fanno il pieno di aria e

luce. Meglio non potrebbero stare. Hanno persino un "massaggiatore" dedicato: un'enorme spazzola meccanica montata a mezz'aria perché possano strofinarsi la schiena. Se Alex è nei dintorni, però, la musica cambia: la grattatina, con coccola inclusa, se la prendono più che volentieri da lui.

Spazio per muoversi e buona alimentazione!

Un'alimentazione sana è, naturalmente, parte integrante di un corretto allevamento. Il maso sorge su un pendio esposto al sole a 1.300 m s.l.m. – in condizioni ottimali per un fieno di prima qualità. Ma il menu del giorno al Rieserhof prevede anche un altro "piatto": muesli. Proprio così, muesli per bo-



vini. Fornito dalla Birreria Forst di Lagundo. L'orzo rimanente al termine del processo di birrificazione, infatti, è eccellente come mangime concentrato.

Gottfried Kuen è felice della sua vita al maso. Quando al termine di una giornata di lavoro si rilassa sulla panchina davanti a casa, pare un re seduto sul trono. La valle si estende ai suoi piedi, le cime delle montagne lo circondano come un filo di perle

e gli animali riposano tranquilli nella stalla. È il ritratto della pace, della gioia e dell'appagamento.

Ma tutto, presto o tardi, ha una fine. Dopo un anno e mezzo di convivenza, Gottfried e Alex devono a malincuore dire addio alle loro amate mucche. Lo fanno, però, con la coscienza pulita, nella consapevolezza che al Rieserhof, lassù a Montescena, le loro belle dame sono state davvero bene. →



In alto a sinistra: **Sguardi d'intesa.**
Gli animali riconoscono subito chi è animato da buone intenzioni.

Curiosa, sensibile, dinamica, tranquilla,
perspicace... Ogni mucca ha il suo carattere,
afferma il contadino.

REGIONALE – LOCALE – IDEALE

Gottfried Kuen è l'unico produttore di carne bovina di qualità di queste dimensioni a Merano e dintorni. Rifornisce alberghi e ristoranti di Scena e macellerie selezionate della zona. Per l'allevatore la trasparenza è estremamente importante.

Per questo apre le porte del suo maso ai clienti, soprattutto chef e proprietari di macellerie, che accompagna in una visita guidata dell'azienda. Così si afferma come partner credibile, onesto e affidabile. ■

ANIMALI



Per la sua fine struttura, la carne risulta molto tenera e si presta a svariate preparazioni.

Lo chef è entusiasta del sapore di noci che l'orzo da birra conferisce alla carne.

Rieserhof

Kuen Gottfried – Carne bovina di qualità

Via Monte Scena 24
39017 Scena
Tel. +39 3484 927 414

10 km: allevamento a Scena, macello a Merano, cucina a Scena. Più locale di così non si può.



Celina Haller: una vita dedicata allo sci

TESTO Matthias Weger
FOTO Celina Haller,
Julia Staschitz

Ha 21 anni, motivazione da vendere e un promettente futuro nella squadra italiana di slalom. Dal 2017 gareggia con la nazionale ed è in lizza per un posto in prima linea ai Mondiali. È l'orgoglio del paese. E come ambasciatrice di Scena quale meta escursionistica e per gli sport di montagna ha il pieno appoggio dell'associazione turistica locale, che la sostiene come sponsor.

Buon sangue non mente. Aveva appena tre anni quando Celina ha infilato per la prima volta gli sci sotto lo sguardo attento di papà Norbert, un tempo sciatore professionista di successo. Oggi, oltre 18 anni dopo, trova in lui il principale punto di appoggio nella sua inarrestabile scalata verso la vetta dello sport – come padre e come allenatore. Una situazione non sempre facile da gestire, racconta Celina.

Che, tuttavia, è pienamente consapevole delle qualità di allenatore del padre e sa di avere appreso da lui, oltre che da Monika Niederstätter, mental coach e psicologa dello sport, il segreto per il successo. “Bisogna essere veloci e scattanti.” Più di

“Bisogna essere veloci e scattanti.”

dodici allenamenti alla settimana, niente alcol e autodisciplina sono all'ordine del giorno anche in estate. Alle cinque del mattino, quando il sole si cela ancora dietro al massiccio dell'Ortles, Celina salta giù dal letto, si carica gli sci in spalla e parte per l'allenamento sulle piste ghiacciate del Passo dello Stelvio. Quando in tarda mattinata il ghiacciaio si piega al calore estivo, è ora di passare agli esercizi di potenziamento della muscolatura.

Sciare in estate e sciare in inverno sono due cose ben diverse, per Celina non c'è dubbio. Eppure, i punti in comune non mancano, primi fra tutti il divertimento e il brivido della discesa sulla neve farinosa – seguiti a



ruota da impegno e sudore. Perché la preparazione estiva è alla base di una stagione invernale di successo.

A Celina questo stile di vita piace, soprattutto quando ne raccoglie i frutti in gara. Non sono, però, tutte rose e fiori. Qualche tempo fa, è stata vittima di uno sfortunato incidente sul ghiacciaio della Val Senales: uno sciatore in caduta libera l'ha travolta causandole un brutto strappo muscolare alla coscia. Non è stato facile tornare a essere la Celina di un tempo, ma il ricordo dei momenti felici trascorsi in pista le ha dato la motivazione necessaria. ■

Allenamento e attrezzature hanno il loro prezzo. L'Associazione turistica Scena è sponsor di Celina.

Pista di pattinaggio e Avvento contadino

Da metà novembre a metà gennaio, la pista di pattinaggio su ghiaccio di Scena si fa scenario di giochi e divertimento per tutta la famiglia. Pattini e bevande calde sono disponibili in loco.

In dicembre, inoltre, l'Avvento contadino di Scena accoglie i visitatori con melodie natalizie, profumo di panpepato, deliziose bancarelle e una fattoria didattica.



Inverno a Scena: tra fiaba e realtà

La principessa dei ghiacci

TESTO Roswitha Schwiabacher

FOTO Florian Andergassen, Hannes Niederkofler

Da anni ormai, nel cuore di Scena viene allestita in inverno una pista di ghiaccio artificiale che immerge il centro del paese nell'allegria atmosfera natalizia. Dietro a questa magnifica idea c'è l'Associazione turistica Scena. Da metà novembre a metà gennaio, grandi e piccini, abitanti del luogo e visitatori provenienti da ogni dove possono scivolare sul ghiaccio e godersi la magia dell'inverno.





“Chi ha paura dell'uomo nero?” “Nessuno!” E allora via, a rotta di collo verso il lato opposto della pista! C'è chi viene acchiappato, e chi è più veloce della luce e raggiunge la meta incolume. “Loro sì che sanno pattinare”, pensa triste la bimba seduta sulla fredda panchina di legno, mentre osserva i suoi amichetti che si divertono. Non ha i pattini. “Forse sono ancora troppo piccola?”, rimugina fra sé e sé. Viene a sedersi qui ogni giorno – in fin dei conti, la pista è a due minuti da casa –, sempre con lo stesso desiderio insoddisfatto. La bimba trema dal freddo, mentre i bambini sul ghiaccio hanno le guance rosse. Poi, d'un tratto, vede la mamma che avanza a fatica sul sentiero innevato. Viene verso di lei con in mano... un paio di pattini! Gioia e tripudio!

Sono passati molti anni da quel giorno. La bimba di allora, ormai donna, se ne sta in piedi in un angolo di piazza Raiffeisen, a Scena, e osserva i bambini che pattinano. Quanto le piaceva giocare a prendersi sul ghiaccio! “E se viene?” “Scappiamo!” Un coro di vocine squillanti la riporta nel presente. Un sorriso le si disegna sul volto. “I giochi sono sempre gli stessi”, pensa. Oggi come un tempo i bimbi giocano a prendersi, a fare e imitare figure, a fare il trenino o la spaccata

sul ghiaccio. Com'era bello l'inverno sulla pista di pattinaggio! Il pensiero vola nuovamente al passato. Ha imparato in fretta: non c'è voluto molto perché padroneggiasse il passo incrociato avanti e indietro, la piroetta, l'uovo, la pipa, il cigno e persino il salto del tre. Era decisamente brava, non la superava nessuno nemmeno in velocità. Collezionava premi e trofei, che la riempivano di orgoglio.

Se il tempo reggeva, il ghiaccio naturale durava fino a carnevale e veniva organizzata un'esibizione di pattinaggio artistico con tanto di premiazione. La bimba, come sempre, aveva accanto la sua mamma, che le cuciva un incantevole vestitino di tulle ricoperto di paillette e le sistemava sul capo una graziosa coroncina dorata. Ed ecco, la principessa dei ghiacci scendeva in pista, dimentica del mondo intorno a lei. All'epoca, la pista veniva allestita un po' in disparte; oggi, in pieno centro, è facilmente raggiungibile da chiunque.

Ai bambini di adesso pattinare sul ghiaccio regala la stessa gioia che donava a lei un tempo. Felice di poter guardare all'infanzia con gli occhi dell'esperienza, resta a lungo in piedi a bordo pista persa nei ricordi. ■

**“Chi ha paura
dell'uomo nero?
Nessuno!”
“E se viene?
Scappiamo!”**

2022

Gli appuntamenti da non perdere a Scena

Maggiori informazioni e suggerimenti sul sito www.schenna.com

Con riserva di modifiche.

| DATA | EVENTO |
|------|--------|
|------|--------|

fino al 09.01. Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena

fino al 06.03. Inverno a Talle

APRILE

01.04.–31.05. Scena in fiore. Subito primavera. Estate senza fine.

16.04. Mostra conigli in piazza Raiffeisen

17.04. Concerto di Pasqua della Banda Musicale di Scena

20.04. Concerto con i suonatori di corno da caccia di Scena, Lana e Naturno e il coro dei cacciatori di San Leonardo

30.04./01.05. Tradizionale Festa di Primavera dei Vigili del Fuoco Volontari di Scena

MAGGIO

da maggio fino a ottobre Tallner Sunntig – ogni prima domenica del mese

08.05. Mercato Contadino Sudtirolese in piazza Raiffeisen



08.05. Festa della Mamma: danze folcloristiche in piazza Raiffeisen

14.05. Matinée

15.05. Mercato delle Erb(acc)e in centro paese

GIUGNO

09.06. Asfaltart: Festival internazionale d'Arte di Strada a Scena

25.06. Danza con le fiaccole del Gruppo di Danza Folcloristica di Scena

26.06. Sacro Cuore di Gesù: Piccolo concerto della banda musicale di Scena

26.06. Fuochi del Sacro Cuore di Gesù: suggestive immagini di fuoco sulle pendici delle montagne sudtirolesi

LUGLIO

03.–10.07. Südtirol Classic Schenna: un appuntamento da non perdere per gli appassionati di macchine d'epoca



07.07. Classic-Party con musica dal vivo e shopping serale

10.07. Frühschoppen con musica dal vivo

16./17.07. Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Talle a Talle di Sopra

31.07. Sagra presso la malga Taser con musica dal vivo

| DATA | EVENTO |
|------|--------|
|------|--------|

AGOSTO

20.08. Mercato di Scena in centro paese

21.08. The Unplugged Taste: evento culinario sulla malga Gomp Alm nell'area escursionistica Hirzer

27./28.08. Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Verdins a Verdins

SETTEMBRE

17./18.09. Tradizionale Festa d'Autunno degli Schützen con grande corteo la domenica



OTTOBRE

01.10.–06.11. Autunno Contadino: l'autunno è la stagione del tradizionale Törggelen

02.–09.10. Südtirol Classic Schenna Golden Edition: macchine d'epoca in un tripudio di colori

02.10. Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen

09.10. Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen

20.10. Cucina Contadina: contadine di Scena padrone del vapore

23.10. Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen

27.10. Mercato d'Autunno in piazza Raiffeisen

30.10. Esibizione del Gruppo di Danza Folcloristica di Scena per la festa del raccolto

30.10. Festa del Raccolto: Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen

NOVEMBRE

da novembre fino a dicembre Slow Mountain Schenna

da novembre fino a gennaio Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena

DICEMBRE

03. + 04.12. Avvento contadino a Scena

11. + 12.12. Avvento contadino a Scena



31.12. Capodanno: concerto della banda musicale di Scena



Bauernkuchl – cucina contadina in piazza Raiffeisen a Scena. Ogni anno in ottobre, le contadine di Scena viziano i visitatori con delizie fatte in casa come canederli tirolesi e costine con i crauti, krapfen e deliziose torte.



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)
- 20:30 Degustazione di distillati presso la storica cantina della tenuta Torgglerhof*

→ MERCOLEDÌ

- 3:00 Al sorgere del sole: un'escursione all'alba (bisettimanale in estate)
- 8:45 Arrampicata guidata sulla "Via Ferrata Heini Holzer" a Merano 2000*
- 9:00 Gita guidata in cabriolet o auto d'epoca: Merano e dintorni* (mensile)
- 16:00 Golden-Gal-Granny: visita guidata nei frutteti con degustazione* (bisettimanale)
- 16:30 Escursione guidata per scoprire la magia dell'alpeggio*
- 17:00 Yoga a cielo aperto a Scena con Marion Inderst*
- 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*
- 15:00 Preparazione di canederli con erbe selvatiche al maso Bachler*
- 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 – giugno)
- 13:50 La calma è dei forti – Camminata lungo la roggia a Scena*

→ 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

Nell'area escursionistica Hirzer con nuovo slancio

TESTO *Sonja Steger*

FOTO *Seilbahn Verdins-Talle, Christian Gufler*



1970

Amata dalla gente del posto non meno che dai visitatori, la funivia Verdins-Talle è in attività dal 1970. Oggi, sfoggia un look nuovo – e una tecnologia di ultima generazione.

Entrata in servizio quasi esattamente mezzo secolo fa, la funivia Verdins-Talle fu fatta costruire da uno dei pionieri del turismo nel periodo della ripresa: Johann Illmer. Oggi, al timone della Funivia Verdins-Talle srl c'è il nipote, Hans Illmer, che racconta: "Dopo l'inaugurazione dell'impianto nell'inverno 1970/71, l'idilliaca area escursionistica ha vissuto un periodo d'oro – seppur relativamente breve, fino ai primi anni Ottanta – come stazione sciistica". E infatti, è stato lassù che più di un abitante di Scena ha vissuto le sue prime esperienze sugli sci. Nel corso degli anni, anzi

dei decenni, la popolarità della funivia è aumentata senza sosta. Di sicuro, sono in molti a ricordare le lunghe attese in coda. "La fila arrivava fino al noce", precisa Lenz, 10 anni, figlio di Hans, che seduto accanto al padre ascolta attento la conversazione. E fino all'albero sono oltre 40 m. Per farla breve, urgeva aumentare la capacità di trasporto dell'impianto – da 175 a 420 persone all'ora. Adesso, per fortuna, di code fino al noce non se ne vedono più. "Nel costruire

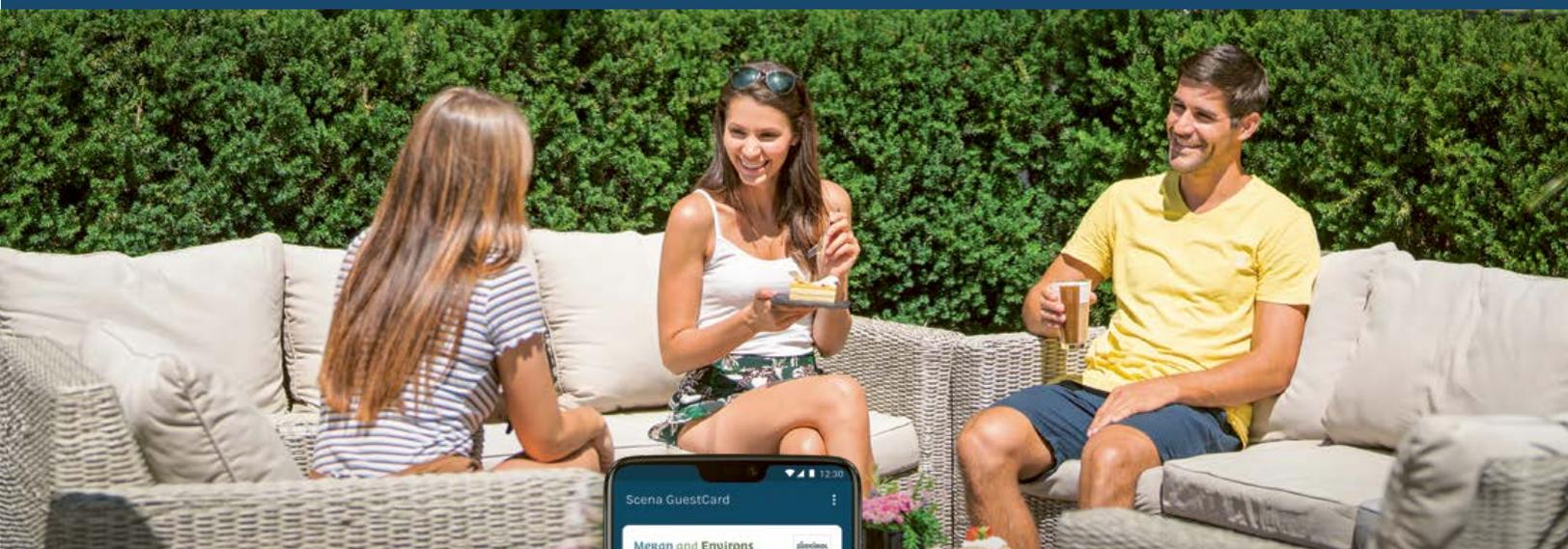
i nuovi fabbricati si è cercato di rispettare il più possibile la forma architettonica originale", spiega Hans. A questo livello, una sfida particolare è stata la combinazione funzionale dell'edificio con i requisiti tecnici imposti dal moderno impianto di risalita. Gli ingegneri hanno prestato una speciale attenzione alla struttura a piloni, tra le più grandi della provincia. La decisione di ridurla all'essenziale ha permesso di integrarla armoniosamente nel paesaggio. ■

La funivia Verdins-Talle è in funzione da Pasqua a Ognissanti. Per maggiori informazioni: www.verdins.it



2021

GuestCard digitale nell'app di Scena



Con l'app di Scena i vantaggi che vi aspettano a Scena e dintorni sono a portata di smartphone. È semplice: vi basta attivare nell'app la vostra personale GuestCard di Scena, utilizzabile da tutta la famiglia, per poter consultare in ogni momento la lista dei vantaggi disponibili e riscuoterli presso le aziende partner. Cliccate su "Riscuoti vantaggi" – ed è fatta!



L'app di Scena è scaricabile gratuitamente da App Store, Google Play Store e Huawei AppGallery.

Responsabile dei contenuti:
Associazione Turistica di Scena/Schenna
Chiusura di redazione: 30 ottobre 2021
Redazione: Sebastian Marsailer
Coordinazione: Ramona Neulichedl

Testi:
Sebastian Marsailer
Anna Tröbinger
Annelies Pichler
Armin Mathà
Jessica Harazim
Matthias Weger
Roswitha Schwiabacher
Sonja Steger
Tobias Flarer
Walter Innerhofer

Traduzione dal tedesco:
Dott.ssa Sylvia Kompatscher – Comunica
Layout: Athesia Druck – Klaus Auer

Stampa: Athesia Druck – www.athesia.com

Fotografia:
Alex Filz
Archivio Associazione Turistica Scena
SC Schenna sezione calcio – David Gamper
Celina Haller
Christian Gulfer
Dietmar Denger
Emi Massmer Emotions
Florian Andergassen
Frida Bag
Frieder Blickle
Georg Mayr
Hannes Niederkofler
Helmuth Rier
IDM Alto Adige
Julia Staschitz
Klaus Peterlin
Luis Schönweger
Martin Messavilla
Patrick Schwiabacher
Sebastian Marsailer
Funivia Verdines-Talle
Tandemclub Ifinger
Malga Taser
Thomas Egger
Tibero Sorvillo
Walter Innerhofer

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

