

SCHENNA MAGAZINE

La qualità non è un lusso

Riflessioni e curiosità su cucina
e arte culinaria

Amore al primo passo
L'E5 in alto sopra Scena

Tradizione a passo di danza
Danza folcloristica – amoreggiamento e gioia di vivere

Terra tirolese
Il mausoleo compie 150 anni





Salve!

Cari lettori,

com'è solito dire con scaltrezza un illustre pioniere del turismo a Scena: «Chi non va al passo coi tempi, anticipi i tempi!» Saggio consiglio che il nostro paese ha sempre saputo mettere in pratica, dando l'esempio con scelte lungimiranti e all'avanguardia.

Ciò vale in particolare per l'Associazione Turistica, le cui redini sono, da quarant'anni a questa parte, in mano a Franz Innerhofer. In una lunga intervista pubblicata su queste pagine, Franz rivive l'ebbrezza degli anni della «metamorfosi», quando Scena ha smesso gli abiti della graziosa contadinella per indossare i panni della gran signora, moderna e cosmopolita. Franz è stato il paladino dell'innovazione. A lui si deve, ad esempio, l'informatizzazione dei processi amministrativi in un'epoca in cui i computer sembravano funzionare a pedali e pesare tanto da dover essere spostati con il muletto. I cuochi e le cuoche di Scena hanno sempre avuto un occhio puntato sui fornelli e l'altro rivolto verso il vasto mondo gastronomico oltre la finestra della loro cucina. Proprio come Stefan Egger, chef in un hotel a quattro stelle. Solida formazione di base, interessanti specializzazioni e un sesto senso per le nuove tendenze si combinano in lui con un sano realismo culinario che lo porta a guardare con stima e ammirazione alle ricette della madre e ai piatti della tradizione locale. Il suo ingrediente segreto è la creatività, che lo stimola a rielaborare i sapori di un tempo con l'aggiunta di un pizzico di leggerezza e un tocco di modernità. Sempre nel più assoluto rispetto per gli alimenti, senza mai perdere di vista l'infaticabile lavoro di tutti coloro che hanno permesso ai singoli prodotti di arrivare

sul suo tavolo e infine nelle sue pentole. È stata una lezione che Stefan ha imparato presto: la qualità non è un lusso.

Quel che non si scopre sbirciando dietro le quinte! Si prenda la danza folcloristica: per molti non è che un simpatico intrattenimento, un'allegria girandola di figure in abiti variopinti. In pochi intuiscono, ad esempio, il raffinato rituale e il sottile erotismo che si celano dietro ai costumi tradizionali. La nostra autrice ha avuto modo di scoprirlo durante una sessione fotografica in compagnia di due giovani ballerini. Dopo averne letto il racconto è probabile che anche voi, cari lettori, osserverete la prossima esibizione del gruppo di danza folcloristica di Scena con occhi diversi.

Su fra le cime dei monti pullula di vita un altro microcosmo: popolato da giovani (e meno giovani) amanti sfegatati dell'escursionismo, il sentiero europeo E5 è teatro di indimenticabili avventure. Non sono in pochi a sostenere che il tratto di sentiero che attraversa il territorio di Scena sia uno dei più belli tra Oberstdorf in Germania e Merano. Lungi da me contraddirli!

Per concludere, mi si permetta una considerazione personale. Dopo anni lontana dal mio comune di origine, sono orgogliosa di assumere nuovamente un ruolo attivo nella vita del paese. L'edizione 2019 del Schenna Magazine è un progetto cui mi sono dedicata con grande gioia e impegno. Desidero esprimere il mio più sincero ringraziamento agli autori e ai fotografi che vi hanno contribuito: è alle loro preziose competenze e spiccate abilità che dobbiamo il carattere e il fascino unici di questa pubblicazione. ■

Cordiali saluti
Dott.ssa Julia Zuech
Public Relations & Marketing

10

COVERSTORY

La qualità non è un lusso Riflessioni e curiosità su cucina e arte culinaria

Negli ultimi vent'anni le strutture ricettive di Scena hanno fatto passi da gigante in termini di qualità. Oltre 40 alberghi vantano quattro stelle. E in più di una cucina sono all'opera chef premiati con stelle Michelin e alti punteggi nella guida Gault Millau. Ma arriviamo al punto nevralgico del nostro excursus: le tradizioni culinarie e il cibo in generale.

16

Quattro chiacchiere con Franz Innerhofer

Da quarant'anni a questa parte, Franz Innerhofer è alla guida dell'Ufficio Turistico di Scena. Il suo ruolo nella storia del turismo locale è stato decisivo, il suo contributo inestimabile. Il segreto del suo successo? Spirito di squadra e una mente aperta, predisposta all'innovazione.

24

Amore al primo passo

Il sentiero europeo E5 si snoda dalla costa dell'Atlantico in Francia attraverso le Alpi fino a Venezia su una lunghezza totale di 3200 km. Una delle sue tappe più belle attraversa il territorio comunale di Scena. Anche noi siamo Europa!

30

Tradizione a passo di danza

Musica popolare, danza e tradizione si fondono nel turbinio di coppie in costume tipico che volteggiano sulla pista da ballo. La danza è da sempre espressione della gioia di vivere e una forma tra le più antiche di amoreggiamento.

38

Terra tirolese

Il mausoleo compie 150 anni. L'arciduca Giovanni d'Asburgo-Lorena amava molto i paraggi e la gente del Meranese. Degli abitanti di Scena diceva che erano «persone squisite». Non stupisce, dunque, che in questa sua patria di adozione abbia voluto essere sepolto. Fu il figlio Franz a esaudire il suo desiderio.





34



6 Primavera in montagna

8 Suggestivi mondi

20 Al ritmo della natura

Negli spazi pubblici come nei dipinti e nelle sculture, Judith Klotzner lascia tracce garbate.

29 Prodotti regionali nel Regimat

34 Tra mito e realtà

Il nuovo Sentiero delle leggende di Scena è popolato da figure mistiche.

36 Il mio tour preferito

Quattro consigli da insider

43 Hello Peter, welcome home

Da 26 anni Peter Bacher vive in Inghilterra, dove è uno stuccatore acclamato. Due volte all'anno però cede al richiamo della patria.

44 Golden Girl

Celina Haller, 18 anni, originaria di Scena, è tra le giovani promesse più talentuose dello sci alpino.

46 Merano 2000

50+ e giovane come non mai

48 Inverno a Talle

49 Suggerimenti per l'inverno

Mercati natalizi, laboratorio del feltro e discese in slittino

50 Calendario degli eventi 2019

53 Hits 4 Kids

Che la Xbox si prenda una vacanza...

54 Finale aperto

Sguardo retrospettivo sul Schenna Magazine 2018

55 Impressum



Primavera in montagna

TESTO *Sebastian Marseiler*
FOTO *Kurt Staschitz*

Per un istante, il tempo sembra rallentare. I raggi del sole danzano tra le foglie. L'erba fresca e tenera cresce folta ai piedi di prugni e ciliegi i cui fiori diffondono nell'aria un profumo che sa vagamente di mandorle amare. Il ronzio delle api fa da sottofondo al richiamo del rondone, mentre nel bosco risuona il canto di un cuculo. Persino il gallo può unirsi al coro senza disturbare troppo gli ospiti. La primavera tra i monti di Scena è così. Qui e là esistono ancora, queste scene idilliache di vita rurale. Naturalmente hanno un lato ingannevole: nulla dicono del duro lavoro del contadino. Eppure,

allo sforzo e alla fatica si alternano momenti in cui è possibile tirare il fiato. Persino il maso, accoccolato sul fianco del monte, dà l'impressione di ammirare oziosamente il panorama mentre si concede un attimo di riposo. Scena è anche questo: non solo strutture ricettive tirate a lucido, ma anche angoli genuini che assistono quieti al passare del tempo. Sono proprio i tanti volti di una stessa realtà a donare a Scena quel fascino particolare che innamora gli ospiti. Istantaneamente, affiora il ricordo di un motivetto che cantavano le nostre nonne in primavera: «Cucù, cucù, aprile non c'è più...»





HIRZER
2781 m

IFINGER
2581 m

TALLE
1425 m

VIDEGG
1536 m

MONTECENA
1450 m

VERDINS
842 m

S. GIORGIO
716 m

VAL PASSIRIA

SCENA
600 m

RIFIANO
504 m

TIROLO
594 m

SUGGESTIVI MONDI

Il mondo alpino ed escursionistico di Scena è la quintessenza della varietà e della diversità. Se desiderate immergervi nella natura incontaminata, i dintorni vi offrono numerose possibilità, oltre a un eccezionale paesaggio e a temperature miti tutto l'anno:

le premesse migliori per intraprendere passeggiate, escursioni a mezza montagna o tour in quota fino a raggiungere Picco Ifinger e Cima Hirzer per vivere indimenticabili esperienze da 400 a 2800 m s.l.m.



*Stefan Egger con la
mamma Emmi nella
cucina di casa.*



La qualità non è un lusso

Negli ultimi vent'anni le strutture ricettive di Scena hanno fatto passi da gigante in termini di qualità. Oltre 40 alberghi vantano quattro stelle. E in più di una cucina sono all'opera chef premiati con stelle Michelin e alti punteggi nella guida Gault Millau. Ma non dilunghiamoci troppo, concentriamoci piuttosto sull'argomento principale che vogliamo affrontare in questa sede: le tradizioni culinarie e il cibo in generale.

TESTO *Sebastian Marseiler*
FOTO *Julia Staschitz*



Alla soglia dei quarant'anni Stefan Egger voleva dare alla sua vita una svolta radicale. Lasciare il suo posto ai fornelli per iniziare un lavoro in ufficio. Prima aveva lavorato come cuoco in diversi alberghi e ristoranti. Ora, in qualità di direttore a capo delle mense di Merano, il suo compito sarebbe stato quello di gestire gli acquisti e rifornire le cucine delle mense meranesi, tra Caritas e ristorazione scolastica. Ben presto dovette rendersi conto quanto il suo lavoro fosse soggetto a misure di risparmio e logiche di profittabilità. Il tutto a scapito della qualità degli alimenti e delle pietanze servite ai commensali. Gli dispiaceva soprattutto per i ragazzi delle scuole. Non puoi mica dar da mangiare una roba così a dei ragazzi in fase di crescita!, si indignò. (Precisiamo che la nostra intenzione qui non è certo quella di avanzare critiche generalizzate alle istituzioni sociali meranesi). Sta di fatto che Stefan in cuor suo era rimasto un cuoco e non a caso non aveva mai smesso di portare con sé la sua divisa professionale. Così, quando sua sorella gli chiese di tornare ai «fornelli di casa» e di riprendere le redini della cucina dell'Innerleiterhof, non dovette pensarci due volte. Quando ripensa ai menù degli anni '80 e ai tempi in cui la cucina era ancora il regno di sua mamma, a Stefan gli scappa un sorriso. Inizialmente voleva studiare ingegneria, ma poi a casa avevano bisogno di un cuoco. Così iniziò a dare una mano a sua mamma. Accontentarla però non era affatto semplice, tant'è che in più di un'occasione si sentì dire: «Tu non diventerai mai un cuoco!».

Gli anni '80 erano i tempi della transizione culinaria. Sui menù dominavano ancora i classici brodi di stampo austriaco arricchiti di *Frittaten* (tagliolini di crespelle), patate o gnocchetti di semolino, i «mappazzoni» a base di carne come polpette con purè di patate, gulasch, spezzatino, bistecche di maiale, l'insostituibile trota al bleu – grande classico del venerdì – e l'immane pastasciutta, sempre servita con un tocchetto di burro on top. E poi c'erano i dolci. Semplici e preparati con pochi ingredienti: un'omelette, uno sformato di pane e mele che da queste parti si chiama *Scheiterhaufen*, strudel, frittelle di mele, a volte una *Linzertorte*. E per finire, un grappino. «Mi scoppia la pancia» era il miglior complimento che si poteva fare alla cuoca. Lo abbiamo già detto, la cucina a quei tempi era in una fase di trasformazione, e presto si sarebbero imposte nuove tendenze gastronomiche.

Le ricette culinarie sono sempre state ottime diplomatiche. E lo sono tutt'oggi. Creano simpatie, aiutano ad abbattere i pregiudizi, aprono nuovi orizzonti, spianano la strada a nuove amicizie. Un excursus.

Le pietanze non conoscono confini, hanno qualcosa di anarchico, trovano sempre un modo per farsi strada. Tant'è che a volte un piatto considerato autoctono in verità si rivela essere «un immigrato». È il caso dei classici canederli tirolesi. I tanto amati gnocchi di pane, grande specialità delle regioni alpine, affondano le loro radici in terra boema. È proprio lì che nacquero secoli fa e che iniziarono a diffondersi nei paesi dell'Europa Centrale.

Dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, quando l'Alto Adige fu annessa all'Italia, insieme ai nuovi sovrani arrivò anche un piatto oggi presente sulle tavole di tutta la Provincia – la pastasciutta. All'inizio accolta con scetticismo, la specialità italiana non ci im-

piegò molto a conquistare i cuori e palati degli altoatesini. Ma quali sono le origini del suo nome e perché viene chiamata

pasta asciutta? Non è forse bagnata dal sugo? Il Treccani ci fornisce questa definizione: pastasciutta (o pasta asciutta) s. f. – Preparazione tipica della cucina italiana, di uso frequentissimo come primo piatto (e detta pertanto, in contrapp. alle altre minestre, anche minestra asciutta); è costituita da un qualsiasi tipo di pasta alimentare, industriale o fatta in casa, cotta in acqua bollente e salata, scolata e poi variamente condita (al pomodoro, al burro e parmigiano, con verdure, con frutti di mare, con ragù, ecc.). Bene, dunque la scelta del nome deriva dal tipo di preparazione a cui viene sottoposta la pasta. Cotta e poi scolata – e per questo asciutta. In Alto Adige, come nel resto d'Italia, da tempo ci si limita a chiamarla «pasta». Pasta e basta. E la tanto amata pasta, condita in

Credo gastronomico

Stefan Egger ne è convinto: «Anche con gli ingredienti più semplici si può preparare un buon piatto e preservare i nutrienti». Per farlo, ci vogliono creatività e un pizzico di spirito missionario. «L'alimentazione deve essere una forma di prevenzione sanitaria, un mezzo per mantenersi in salute», afferma.

In quanto chef in un hotel di prima categoria, Stefan deve accettare qualche compromesso: frutti di mare e pesci d'acqua salata, evidentemente, non pullulano nei fiumi e nei laghi attorno a Scena. Non c'è motivo, però, per non prediligere i prodotti regionali e di stagione, in particolare la frutta e la verdura fornita dai contadini dei dintorni. Quanto alla carne, la questione si fa un po' più complicata: se anche si tappezzassero di bovini i pascoli dell'Alto Adige, non se ne avrebbero abbastanza per coprire il consumo regionale di bistecche; non ne parliamo, poi, della quantità di maiali che sarebbe necessaria a produrre tutto lo Speck Alto Adige in commercio. Ove possibile, comunque, Stefan acquista sempre la carne da produttori altoatesini e la sua aspirazione è utilizzare tutte le parti dell'animale per elaborare piatti salutari.

vario modo e proposta in varianti sempre più originali e deliziose, è ormai una presenza fissa nei menù dei ristoranti e delle trattorie nostrane. Accanto a tante altre squisite pietanze che affondano le loro radici nella tradizione culinaria italiana o mediterranea. Impensabile farne a meno. Come immaginare la prima colazione senza il buffet. E a proposito di prima colazione: il buffet ricco e sontuoso a cui siamo oggi abituati negli alberghi, non è affatto qualcosa che c'è sempre stato. Anni indietro, negli alberghi della zona venivano serviti caffè e tè, marmellata e burro, poi, col passare del tempo, si sono aggiunti altri alimenti. Ignaz Unterthurner, padrone senior dell'Hotel Resmairhof, ci svela come tanti anni fa, quando lui ebbe l'idea di allestire un buffet per la prima colazione, i suoi colleghi albergatori reagirono sconvolti. «È la tua rovina! Ti porteranno via tutto!», esclamano. Beh, per fortuna non è andata proprio così, anche se a dire il vero nelle borse degli ospiti l'uno o l'altro panino ci è finito di sicuro. Tempo fa, nell'edizione online di un importante quotidiano tedesco mi è capitato di leggere il racconto di una signora che da piccola era stata spesso in vacanza a Scena



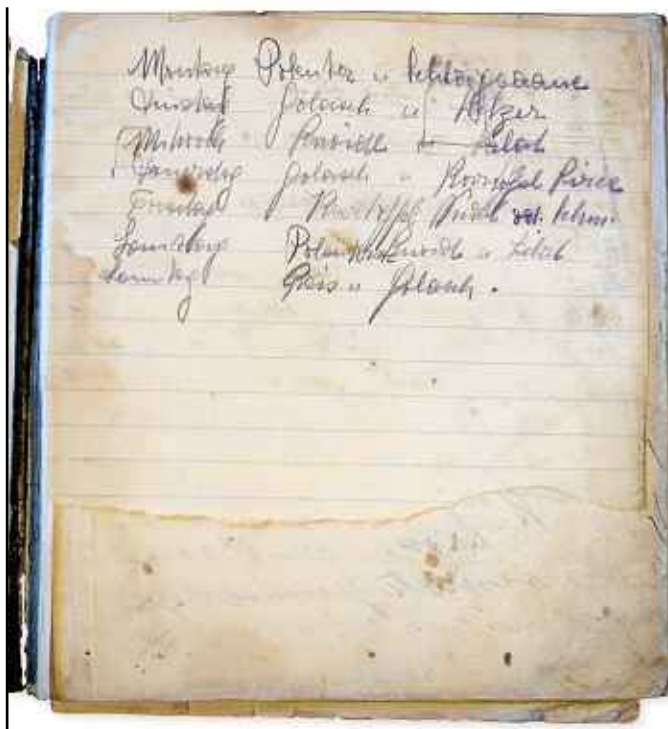
«Quando riesce a preparare un buon piatto a partire dagli ingredienti più semplici, il cuoco si dimostra un artista.»



e in tale contesto si ricordò che quando si andava in montagna, i suoi genitori puntualmente tiravano fuori dallo zaino i panini della prima colazione. Ma a quanto pare gli alberghi di Scena sono sopravvissuti al danno.

Stefan Egger, attualmente capocuoco allo Schenna Resort, deve la propria formazione di base a Walter Aichhorner. È da lui che ha appreso, nelle cucine dell'Hotel Castel, il valore della precisione e dell'affidabilità e l'importanza di un rapporto umano e consapevole con i colleghi. Come ogni cuoco che si rispetti in Alto Adige, Stefan non ha mai smesso di aggiornare e perfezionare le proprie competenze, conseguendo, tra l'altro, il diploma di maestro cuoco e di cuoco dietista specializzato in intolleranze alimentari. Oggi-giorno è un must. È possibile che già 5000 anni fa il nostro Uomo del Similaun, Ötzi, digerisse male il latte e non ci sono dubbi che attualmente le intolleranze siano un problema sempre più diffuso. Un buon cuoco deve sapere come gestirle.

«Qual è l'identikit del cuoco perfetto?», chiedo. Mi aspetto una risposta del tipo: è un virtuoso della preparazione e pianificazione del menu, ha un'inesauribile fantasia... E invece no. Stefan menziona innanzitutto il rispetto per gli alimenti. Ogni alimento è coltivato e prodotto con grande dispendio di tempo ed energia. La domanda che deve porsi il cuoco è: chi c'è dietro? Com'è arrivato questo alimento nella mia cucina? Quali vie ha percorso? Un atteggiamento sorprendente per uno chef che, lavorando in un hotel a quattro stelle, potrebbe rifornirsi dove e come vuole. E che invece non perde di vista le montagne di rifiuti e la spaventosa quantità di cibo buttata via ogni giorno in questa parte del mondo.



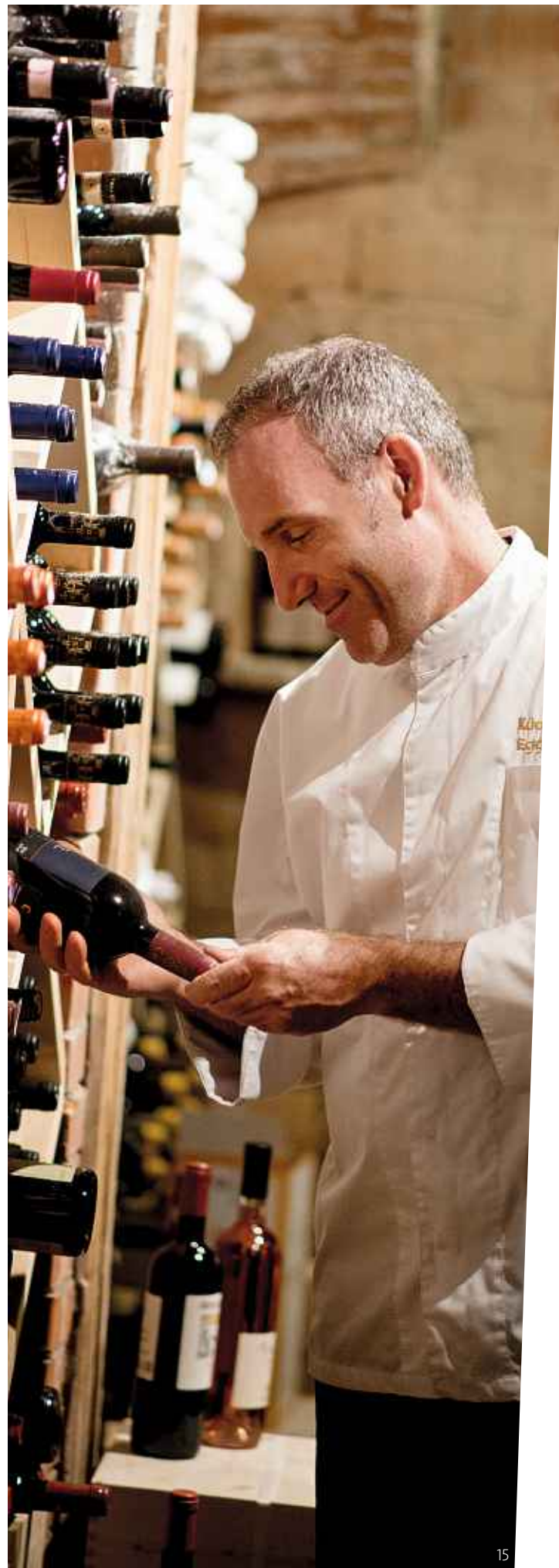
2

- 1 *In paziente attesa che la natura faccia il suo corso.*
- 2 *Il ricettario della nonna, scritto a mano e ingiallito dal tempo, è un tesoro che Stefan custodisce gelosamente.*

Mi si permetta un altro excursus. Fino all'Età moderna, sprecare cibo era considerato un peccato capitale, se non altro per coloro che di cibo non ne avevano mai abbastanza. Nel Rinascimento, nei saloni dell'alta società italiana, gentildonne e nobiluomini si pulivano le dita non con il tovagliolo ma con la mollica di pane. Chi avesse osato fare una cosa del genere tra le nostre montagne sarebbe stato punito con la dannazione eterna. Franz Mair, padrone senior dell'Hotel Hohenwart, racconta volentieri ai visitatori del suo museo contadino, allestito nel fienile del maso e ristorante Gsteier, come si faceva il pane un tempo. E come fosse naturale recarsi dal vicino per portargli qualche pagnotta appena sfornata. Regalare pane stemperava le ostilità, cementava le amicizie e favoriva i rapporti di buon vicinato. E in più teneva lontana la malasorte. Quando in paese gli uomini si apprestavano a partire per lavori pericolosi tra i monti, prima di mettersi in cammino andavano a messa e facevano distribuire pane ai poveri. Oggi come allora, il pane è simbolo della vita, anche a Scena. Donare pagnotte a forma di gallina o coniglio per Pasqua – simbolo di virtù come la rapidità e l'operosità – è tuttora una tradizione molto diffusa. Una pagnotta appena uscita dal forno pare avvolta da un'aura di magia e mistero, eco forse della memoria collettiva del genere umano che ci rammenta come in origine fossimo cacciatori-raccoglitori e come fu grazie alla coltivazione dei cereali che imparammo a sconfiggere la fame. Quando salgo alla malga Gomp, nell'area escursionistica Hirzer, e osservo i panettieri all'opera attorno al forno, rimango colpito dal modo in cui questi, per qualche momento, tengono il pane appena sfornato tra le mani, quasi con devozione (se non scotta troppo e non rischiano di ustionarsi le dita). E sento un brivido freddo lungo la schiena quando penso che nei negozi (non qui in Alto Adige, però) gli scaffali vengono riempiti di pane fresco di giornata fino a sera e che il pane in eccesso o rimasto invenduto dal giorno prima finisce nell'inceneritore dell'impianto termico.

D'accordo, non che in passato fosse tutto rose e fiori, al contrario. E la gente imparava a fare di necessità virtù. Se ripensiamo alla cucina delle nostre nonne, con tutto che ne serbiamo un caro ricordo, dobbiamo ammettere che non sempre c'era da leccarsi i baffi. La ricerca del miglioramento in campo alimentare è una costante nella storia dell'umanità. Già in tempi antichi, a sapori sgradevoli si poneva rimedio con l'aggiunta di spezie. E in generale, si è sempre guardato oltre le pagine del proprio ricettario. Ma la ricerca frenetica di gusti esotici ha portato a una vera e propria invasione. Finché, pian piano, non abbiamo cominciato a riscoprire le nostre radici gastronomiche. Anche a Scena.

Avevamo quasi dimenticato la bontà della gastronomia locale, la cara vecchia cucina tirolese e le ricette della nonna. Naturalmente, sul menu non possono mancare i canederli, nelle loro infinite varianti, e dolci tradizionali quali lo strudel di mele. Ed ecco riabilitate anche le spezie: chiodi di garofano, cannella, cedro candito... chi più ne ha, più ne metta! La qualità non è un lusso. Non c'è bisogno di portare in tavola lingue di usignoli – come facevano gli antichi Romani al culmine della decadenza –, ma la pietanza va elaborata con cura. Un piatto di *Kaiserschmarrn* (frittelle dolci) preparato come si deve e gustato su in malga è una vera delizia. Il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach conìò la frase: «*Der Mensch ist, was er isst*» (letteralmente «L'uomo è ciò che mangia»). Benissimo, allora, mangiamoci una bella porzione di semplicità, salute e amore per la nostra terra! E annaffiamola con un bicchiere di Sauvignon della tenuta del padrone di casa. ■





Quattro chiacchiere

«Mi sono sempre sforzato di imparare qualcosa in più.»



Da quarant'anni a questa parte, Franz Innerhofer è alla guida dell'Ufficio Turistico di Scena. Il suo ruolo nella storia del turismo locale è stato decisivo, il suo contributo inestimabile. Indissolubilmente legato a lui è il rally di auto d'epoca Südtirol Classic Schenna, di cui Franz è da sempre il principale organizzatore (sopra).

TESTO *Intervista: Sebastian Marseiler*

FOTO *Julia Staschitz / Associazione Turistica Scena*

Gentile sig. Innerhofer, caro Franz, qual è stato il tuo percorso, personale e formativo, verso il ruolo di responsabilità che ricopri?

→ *Come molti miei coetanei qui a Scena, sono nato e cresciuto in una fattoria. Ho presto scoperto la vocazione per il turismo e il desiderio di lavorare in una località turistica in espansione. L'attività nella pensione dei miei genitori mi andava stretta, di modo che mi sono guardato attorno alla ricerca di nuove sfide. È così che ho trovato posto nell'Associazione Turistica, all'epoca alle prese con una radicale riorganizzazione. Quanto alla mia formazione, mi sono diplomato all'Istituto Commerciale di Merano, indirizzo turismo e agenzia viaggi. Durante le vacanze, poi, ho avuto la possibilità di fare pratica in azienda e migliorare le mie competenze linguistiche in Inghilterra.*

Parlando di pratica, hai avuto modo di fare esperienza sul campo?

→ *Tutte le esperienze pratiche che ho svolto nel settore del turismo sono state in ambito alberghiero. Ho avuto l'enorme fortuna di lavorare all'Hotel Hohenwart, ai tempi diretto da mio zio Franz, che mi aveva preso sotto la propria ala. Oggi posso affermare che l'esperienza accumulata in quel periodo ha avuto sulla mia carriera un peso pari, se non superiore, alla mia istruzione scolastica.*

Com'era il turismo a Scena quando hai preso servizio?

→ *In pieno sviluppo. Parliamo del 1978-79. Erano anni in cui Scena cresceva a vista d'occhio, la qualità degli esercizi migliorava di continuo, gli arrivi e i pernottamenti aumentavano esponenzialmente. È stato in quel periodo che Scena è diventata una località turistica di primo piano in Alto Adige. Personalmente, mi sono trovato di fronte alla difficile sfida di fare dell'Associazione Turistica un'impresa economicamente efficiente e al passo con l'espansione del settore. L'ente del turismo, una macchina lenta e pesante, si è visto presto affiancato da una cooperativa di promozione turistica in grado di svolgere una molteplicità di compiti velocemente e senza soccombere alla burocrazia. L'Associazione Turistica nella sua forma giuridica attuale è nata nel 1993 e oggi Scena può a buon diritto andarne fiera. L'Ufficio Turistico è un centro di informazione non solo per i visitatori, ma anche per i pubblici esercizi, le associazioni e gli abitanti del paese. Assieme al personale, ai presidenti e ai membri del consiglio direttivo e del consiglio di vigilanza, ho dato il mio piccolo contributo. Un aspetto che mi è sempre stato particolarmente a cuore, e in cui posso dire di essere riuscito, è stato formare un team straordinario, altamente professionale e fortemente motivato. Nel settore turistico il successo non dipende mai da un singolo individuo. Ci vuole sempre chi apporta nuove idee, chi le mette in pratica, chi*

con Franz Innerhofer



1

se ne assume la responsabilità. Il turismo è un gioco di squadra. E oggi come un tempo, mi sento orgoglioso di fare parte di questa squadra.



2

Corre voce che il tuo primo giorno di lavoro sia stato alquanto movimentato. È vero?

→ *Verissimo! Va detto innanzitutto che ho iniziato a lavorare un 1° maggio, il 1° maggio del 1978 per l'esattezza. Coscienzioso com'ero, avevo seguito alla lettera le istruzioni dell'allora presidente, Hans Pichler, e alle 8 in punto mi ero presentato davanti alla porta dell'ufficio. Peccato che fosse chiuso. Così sono andato direttamente a casa del presidente. Il suo commento: «Ma ragazzo mio, oggi è festa! Apriamo alle 9.» Come aneddoto potrebbe già essere sufficiente, ma il bello deve ancora venire. Quel giorno, l'ufficio è stato letteralmente preso d'assalto. Ricordo di essermi chiesto in che posto fossi capitato. Per fortuna il mio collega, Walter Egger, che aveva già diversi anni di esperienza alle spalle, mi ha tranquillizzato. È così che è iniziato il mio apprendistato. Il primo anno, in effetti, è stato più che altro un periodo di prova per me. Dopo due o tre mesi, però, mi era già chiaro quanto questo lavoro mi appassionasse.*

1 Squadra vincente: (da sinistra a destra) Andreas, Tanja, Verena, Heidi, Martin, Sophie, Manuela, Sara, Franz Innerhofer (direttore) e Julia.

2 Franz Innerhofer sempre in pole position.



Per incanalare lo sviluppo del settore nella giusta direzione, immagino tu abbia individuato degli obiettivi di base chiari e precisi. Quali?

→ I presidenti di allora, Hans Pichler e Franz Mair, sono stati degli eccellenti maestri. Franz Mair non si stancava di ripeterlo: «Nel turismo, qui a Scena, non abbiamo alternative: se vogliamo essere competitivi, dobbiamo offrire qualità e offrirla a un prezzo 'dignitoso'. Non possiamo essere più economici degli altri, dobbiamo essere migliori degli altri. E ricorda: la qualità non va mai confusa con il lusso!» La qualità la si può trovare in un buon hotel, in un agriturismo o in un piatto di «Kaiserschmarrn» su in malga. E dipende moltissimo anche dalla nostra ospitalità nonché dalla cortesia e pulizia degli esercizi. Nulla è più importante. È sulla base di questi principi fondamentali che ho stabilito i miei obiettivi.

L'Associazione Turistica di Scena è sempre stata all'avanguardia, una pioniera in Alto Adige. Volgendo lo sguardo al passato, quali sono stati secondo te i successi più importanti?

→ Naturalmente non si tratta di successi miei personali, ma di successi dell'Associazione Turistica e del territorio. Non dimentichiamo che si tratta sempre di un lavoro di squadra. Io ho avuto la fortuna di essere appoggiato da presidenti formidabili e di collaborare con membri del consiglio direttivo e del personale che hanno apportato una molteplicità di idee vincenti. Insieme, abbiamo visitato altre località turistiche, da cui abbiamo imparato molto. Io e il mio team eravamo responsabili della fase attuativa. Già all'epoca uno dei temi caldi era la moderazione del traffico. Ecco allora che abbiamo introdotto il «pulumino per ospiti», una misura che non solo ha dato i risultati sperati ma ha addirittura fatto proseliti. Oggi, sono necessarie misure e idee nuove per tenere il traffico sotto controllo. La questione dei servizi di trasporto pubblico locale crea più di un grattacapo in tutta la regione. Attualmente, è in cantiere l'ambizioso progetto della funicolare Scena-Merano-Tirolo. Se saremo in grado di realizzarlo, procureremo

a queste tre località un importante vantaggio competitivo. Un altro punto nevralgico sono stati i finanziamenti. Quando ho cominciato a lavorare, l'Associazione Turistica non si trovava esattamente nella situazione di poter spendere e spendere. All'epoca, si badi bene, l'imposta di soggiorno non esisteva ancora. Dimostrando un'ammirevole lungimiranza, l'amministrazione ha preso dunque la decisione di riscuotere un contributo «volontario», grazie al quale abbiamo potuto attuare numerosi progetti. Per lungo tempo, tale contributo ha costituito la nostra principale fonte di entrate, ciò che ci ha permesso di offrire di anno in anno un variegato programma di attività. Tutti gli esercizi hanno collaborato. Al presente, grazie anche all'imposta di soggiorno e ai ricavi degli annunci pubblicitari delle aziende del settore, l'Associazione Turistica poggia su una solida base finanziaria. Sulla lista dei successi, infine, figurano gli eventi promozionali che abbiamo organizzato in varie grandi città tedesche. Abbiamo cominciato da Dortmund, poi abbiamo puntato su Stoccarda, Francoforte e Colonia. Scena, con i suoi 2700 abitanti e 240 esercizi, è riuscita ad attirare nel proprio padiglione fino a 10.000-20.000 visitatori. E a non lasciarli indifferenti: a distanza di anni abbiamo sentito più di uno ricordare l'esperienza con entusiasmo. A nostro parere quegli eventi, intitolati «Schenna grüßt seine Gäste» (letteralmente «Scena saluta i suoi ospiti») sono stati estremamente efficaci in termini di marketing. Oggi, si sa, le strategie di marketing sono cambiate. E noi ci siamo adeguati, facendo da subito un uso intelligente delle nuove tecnologie, di internet e della digitalizzazione.

1 Tutti i presidenti in posa: (da sinistra a destra) Jakob Pichler, Hans Pichler, Franz Mair, Luis Kröll (sindaco), Sepp Mair, Hansjörg Ainhauser.

2 Attestato di benemerita, elegantemente incorniciato, per i quarant'anni di servizio di Franz Innerhofer.

Qual è, oggi, la posizione di Scena sullo scacchiere turistico?

→ Con assoluto realismo, mi sento di poter affermare che oggi giorno il turismo a Scena gode di ottima salute. Non figuriamo tra i primi classificati, ma siamo senz'altro tra le dieci principali destinazioni turistiche dell'Alto Adige. E lo stesso può dirsi dell'Associazione Turistica. Possiamo essere fieri dei risultati conseguiti. Non dobbiamo, però, adagiarci sugli allori. Dobbiamo continuare a crescere, imparando dai migliori. Dal mio personale punto di vista, Scena ha raggiunto il limite massimo di letti. Ovviamente, dobbiamo continuare a investire negli esercizi, nelle infrastrutture e via dicendo, ma dobbiamo puntare soprattutto sulla qualità. Cosa che in parte è già stata fatta, come dimostrano le oltre quaranta strutture ricettive a 4 stelle e 4 stelle superior. Sono convinto che gli ospiti apprezzino il nostro impegno per conservare il carattere del paese. Chi ci visita non deve avere la sensazione di essere finito in una località segnata dal turismo di massa. Può sembrare illogico, lo so, perché naturalmente siamo orgogliosi del numero di pernottamenti nei nostri esercizi ricettivi. Un altro aspetto di cui sono convinto è che i visitatori apprezzino la nostra qualità, ospitalità e autenticità. Se vogliamo garantire un certo standard qualitativo, tuttavia, dobbiamo poter contare su professionisti adeguatamente formati. E questa, per me, è la sfida più complessa.

«Dobbiamo continuare a crescere, imparando dai migliori.»

Quali sono le iniziative che riscuotono maggiore successo?

→ Gli esempi sono moltissimi. In parte, si tratta di eventi di per sé minori, ma caratterizzati da un programma eccezionalmente vario e di alto livello – tutto merito di Andreas Dosser. Scena è un paese molto vivace, con una ricca offerta sia sportiva che culturale. A ogni modo, c'è un'iniziativa che merita una speciale menzione, non da ultimo per le ripercussioni che ha ben oltre i confini di Scena: Südtirol Classic. Il rally di auto d'epoca mi è sempre stato particolarmente a cuore. Oltre a essere un appuntamento da non perdere per gli appassionati, ha un enorme valore in termini di marketing. In giro se ne trovano sempre più copie. L'originale, però, ce l'abbiamo noi e Scena può andarne fiera.

Su quali «fronti aperti» andranno concentrate in futuro risorse ed energie?

→ I «lavori in corso» sono molti e i nostri sforzi di miglioramento si concentrano soprattutto sul traffico, sui parcheggi, sulle piste ciclabili e sulla raggiungibilità senza automobile. Una priorità sarà di certo il collegamento senza auto con Merano. Un compito in sospeso per il quale l'Associazione Turistica non ha alcuna intenzione di risparmiare, e che per me è di particolare rilievo, è il risanamento e miglioramento dei sentieri escursionistici. Non vogliamo creare nuovi sentieri, bensì migliorare, risanare, valorizzare e, ove necessario, rendere più sicuri i sentieri esistenti, affinché soddisfino gli alti standard qualitativi che noi stessi ci siamo imposti.

Leggendo fra le righe, si percepisce orgoglio ma anche una certa malinconia. Come mai?

→ Rivestire un ruolo tanto importante nel settore del turismo a Scena mi ha sempre riempito di orgoglio. Se così non fosse, non avrei mai resistito quarant'anni nella stessa occupazione. Il mio lavoro mi ha posto continuamente di fronte a nuove sfide, stimolandomi e appassionandomi. Quanto alla malinconia, se la esprimo non ne sono consapevole. La proverò senz'altro quando andrò in pensione.

L'attività all'Ufficio Turistico mi mancherà moltissimo. Ma è presto per pensarci! A titolo personale, ci tengo a ringraziare mia moglie e le mie due figlie, che occupandosi sempre di tutto mi hanno permesso di concentrarmi pienamente sui miei compiti nell'Associazione Turistica.

Un desiderio per il futuro?

→ Che anche un domani ci siano tanti giovani imprenditori pronti a dedicarsi con gioia ed entusiasmo alla crescita turistica di Scena. La mia generazione e quella precedente alla mia hanno svolto un lavoro di grande valore. Spero che il testimone verrà raccolto da giovani imprenditori animati dalla stessa passione e motivazione.

Essere figlio di un attivista altoatesino ti ha creato problemi da bambino?

→ No, non direttamente. Piuttosto, quando avevo sei o sette anni ho sentito la mancanza di mio padre (dal 1961 al 1964). È stato un periodo difficile per tutti in casa, anche se chi ne ha sofferto di più è stata mia madre. Per fortuna, la nostra era una famiglia molto unita. I parenti ci hanno aiutato in ogni modo. A vegliare su di me è stato soprattutto lo zio Franz (Hotel Hohenwart); per me è stato una sorta di mentore. A quei tempi vivevamo in condizioni umili, ma non ci è mai mancato nulla. Ai miei genitori riconosco soprattutto il merito di aver dato a ognuno di noi la possibilità di studiare: tutti abbiamo ricevuto un'ottima istruzione scolastica. E no, in casa non mi sono mai sentito influenzato politicamente. Dopo le elementari, mio fratello e io abbiamo frequentato le medie all'Abbazia di Novacella. Lì abbiamo appreso molte nozioni utili per la vita, ma abbiamo anche sperimentato il rigore della disciplina e del rimprovero. Più tardi, il servizio militare mi è sembrato quasi una «vacanza». Sono stati anni duri, anche se a posteriori ne ho apprezzato i lati positivi. Mi sono sempre sforzato di imparare qualcosa in più (è la mia massima). Dopo quarant'anni nell'Associazione Turistica, il mio processo di apprendimento è ancora in corso. Non si smette mai di imparare e di fare nuove esperienze. Dobbiamo continuare a crescere, imparando dai migliori. ■





Al ritmo

TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Negli spazi pubblici come nei dipinti e nelle sculture, Judith Klotzner lascia tracce garbate. In un continuo dialogo con la natura, per lei punto di partenza e materia prima, conduce l'osservatore in luoghi dal forte potere emozionale invitandolo a fermarsi e a guardare.

Per prepararmi all'incontro con Judith Klotzner, mi affaccio al suo universo artistico. Passeggio per le strade di Scena, in un «percorso museale a cielo aperto» che fa tappa di fronte alle sue opere. Nel cuore del paese, sulla piazza su cui sorgono il municipio, l'Ufficio Turistico e alcuni negozi, una piccola panchina fa capolino da un'aiuola fiorita, accanto a una moderna fontana. Passerebbe inosservata se non fosse tanto particolare, costruita com'è con doghe di vecchie botti di vino. Mi ci siedo e osservo tranquilla il formicolio di gente indaffarata. Una seconda panchina veglia sul parco giochi in via Katnau. È costruita con steconi segnati dal tempo e reca un'iscrizione che invita alla riflessione. Giro attorno alla chiesa e prendo la strada che scende verso la piazza. Un arco decorato con grandi fiori attira il mio sguardo e lo induce a posarsi sul Monte Luco. Le sedie a sdraio alle sue spalle invogliano a sostare e ammirare il panorama in tutta tranquillità. Questo lavoro è stato commissionato a Judith

«Attraverso il paesaggio
con gli occhi ben aperti.
Non cerco, trovo.»

in occasione del Merano Flower Festival 2018, proprio come la cornice dalle linee minimaliste posizionata sulla ringhiera lungo il marciapiede nei pressi della stazione dei Vigili del Fuoco, che dona al viandante un tableau vivant del centro del paese e della Cima di Tel. Mi incammino verso la frazione di San Giorgio fino a portarmi al cosiddetto *Rodelstein* ed ecco che mi imbatto nel pilone votivo con l'immagine di San Giorgio, eseguito da Judith per la compagnia degli *Schützen* di Scena. Persino a gente del luogo come me questo itinerario artistico offre una prospettiva nuova sul paese.

Judith mi ha dato appuntamento a casa sua. «È facile da trovare», mi ha spiegato. «Si distingue per il grosso albero di noce in giardino e la bella orditura del tetto». Non vedo subito l'ingresso, ma non ho dubbi di trovarmi nel posto giusto: in terrazza è sistemata una versione in scala ridotta della panchina che ho visto nella piazza del paese e nel giardino d'inverno si ergono le nodose radici di una pianta d'edera, plasmate in una bianca scultura. Chiamo alla porta e Judith mi viene incontro con un sorriso aperto. È una donna dinamica, sportiva, cui si fatica a credere quando afferma di avere alle spalle oltre sessanta primavere. Sediamo attorno al tavolo in salotto, circondate da libri, quadri e sculture, avvolte dal profumo di una torta appena sfornata. Judith comincia a raccontare. Da giovane ha frequentato per tre anni la scuola d'arte in Val Gardena. Poi ha intrapreso una strada diversa, ma non ha mai abbandonato

Gfund'n, pietre, muscovite su legno, 75 x 25 cm.
 «L'opera intende simboleggiare i percorsi della vita e i tesori che, a volte, si riescono a trovare lungo il cammino», spiega Judith Klotzner.

della natura



2

la vocazione artistica. «Il desiderio di creare ed esprimere il mio estro mi ha accompagnata per tutta la vita. L'abilità tecnica si è sviluppata con l'esperienza e si è evoluta di pari passo con il mio continuo lavoro». Indagando nel passato della famiglia, Judith ha scoperto che le origini della sua passione sono da ricercarsi nel suo codice genetico. La nonna paterna nacque in casa di artisti: per lo più scultori e pittori, ma anche alcuni intagliatori di avorio. Alla fine del XIX secolo, la famiglia Geiger si trasferì dal Baden-Württemberg, in Germania, a Merano, città di cura in auge a quel tempo e meta di facoltosi turisti sanitari ante litteram provenienti dal mondo intero. Qui, sul Ponte Romano, aprì un laboratorio di artigianato artistico e intaglio in avorio. La bella Elsa Geiger andò in moglie al nonno di Judith, Franz Klotzner, originario del maso Lothhof, il quale diede a propria volta prova di una spiccata sensibilità estetica: la casa che costruì, e in cui oggi vive la nipote, ne è la dimostrazione.

Negli anni '70, non ancora maggiorenne, Judith ha cominciato a lavorare come guida e ad accompagnare gruppi di turisti in tutta Italia e, più tardi, nei Paesi dell'ex-Jugoslavia. Dopo aver conseguito il diploma di addetta agenzia viaggi a Bolzano, ha trovato

- 1 Judith Klotzner davanti alla scultura **Eis** (ghiaccio), legno d'edera e acrilico, 160 cm.
- 2 **Symbiose (Simbiosi)**, acrilico su legno, 17 x 100 cm.



Inquadratura d'autore. A onor del vero, il pittoresco centro di Scena non avrebbe bisogno di alcuna cornice. Con la sua installazione, tuttavia, l'artista è riuscita a conferire a quello che di per sé è un gioiello architettonico un fascino aggiuntivo.



impiego a Tirolo, nella neonata agenzia Transtirol. Nei 42 anni in cui vi ha lavorato, fino al pensionamento, ha vissuto in prima persona i grandi mutamenti che hanno trasformato il settore del turismo. «All'inizio, gli ospiti li andavamo a prendere, per così dire. Visitavamo le fiere, organizzavamo il trasferimento in pullman, cercavamo e prenotavamo le camere». Poi il modo di viaggiare è cambiato. Molti di coloro che prima sceglievano il viaggio organizzato si sono convertiti al viaggio autonomo, arrangiandosi sia per lo spostamento – per lo più in macchina – che per la ricerca della sistemazione. «È stato in quel periodo che anche gli altoatesini hanno cominciato a mettere il naso fuori di casa. Così abbiamo rivisto la nostra offerta, organizzando viaggi di gruppo per persone del posto verso destinazioni sparse in tutto il mondo, dal Nepal all'America Latina. Il mio è stato un lavoro in continua evoluzione, per questo l'ho trovato sempre molto interessante», ammette Judith. Appassionata di escursionismo e sci alpinismo, molto spesso accompagnava gruppi di escursionisti nelle loro uscite. Dalle sue immersioni nella natura non è mai tornata a mani vuote. I materiali con cui elabora molte delle sue opere e che utilizza per i suoi collage sono veri e propri ritrovamenti. «Attraverso il paesaggio con gli occhi ben aperti. Non cerco, trovo. In molti oggetti – un tronco di legno, una radice, una pietra – attendo sopito lo scenario o la figura che io con la mia arte mi limito a

«Il materiale mostra la via e da lì si sviluppa il quadro o la scultura.»

risvegliare e portare in superficie. Il materiale mostra la via e da lì si sviluppa il quadro o la scultura». Il suo repertorio espressivo spazia dal naturalismo all'astrattismo. Le sue tematiche vertono attorno a paesaggi reali e immaginari, alla forza e alla fragilità dell'essere umano. Oltre ai lavori eseguiti su incarico per gli spazi pubblici, ha ideato e realizzato l'attestato di benemerita per gli ospiti abituali che da anni visitano Scena, la lettera celebrativa per l'anniversario della compagnia degli *Schützen* di Scena e i certificati per le gare di tiro a segno tra le associazioni del paese. «Mi piacciono i lavori su commissione. Per portarli a termine devo adottare una prospettiva che spontaneamente forse non sceglierei. Sono un'opportunità favolosa per imparare e per esercitare nuovi approcci e punti di vista. È molto difficile che io mi separi dalle opere che ho creato per me stessa. Ad alcune sono così legata che non le venderei per tutto l'oro del mondo. Hanno preso forma in momenti molto particolari e in esse sono confluiti i miei pensieri, i miei sentimenti, la mia vita». ■

1 La panchina nel centro del paese invita a concedersi un attimo di sosta mentre tutt'attorno fremente la vita. Judith Klotzner l'ha costruita con doghe di vecchie botti di vino.

2 Al di là del variopinto arco decorato con grandi fiori attende uno «showroom» a cielo aperto.



E5 amore

TESTO Roswitha Schwienbacher Kröll
FOTO Patrick Schwienbacher

Il sentiero europeo E5 si snoda dalla costa dell'Atlantico in Francia attraverso le Alpi fino a Venezia su una lunghezza totale di 3200 km. Georg Fahrbach, «primo escursionista tedesco» nonché fondatore della Federazione Europea Escursionismo, composta da 55 organizzazioni escursionistiche e 30 Paesi europei, ebbe l'idea di creare una rete sentieristica che unisca i popoli e travalichi i confini. Fu così che nel 1972 venne inaugurato il quinto sentiero di questo tipo, l'E5. Una delle sue tappe più belle attraversa proprio il territorio comunale di Scena. Anche noi siamo Europa!

All'inizio si pensava di realizzarne sei – oggi sono ben undici i sentieri europei gestiti e curati dalla Federazione. Senza contare che l'E12 è già in fase di elaborazione. Attraversano il nostro continente in lungo e in largo, passano per ampie valli e toccano ripide vette, costeggiano spiagge deserte e attraversano città affollate, dal Capo Nord fino in Sicilia e da Santiago de Compostela a Istanbul.

«Traversata delle Alpi» è il nome del tracciato più attraente e alpinisticamente parlando più impegnativo dell'E5; partenza da Oberstdorf in Germania, poi traversata delle

Un tratto del sentiero E5 attraversa l'area sciistica @ escursionistica Merano 2000.

al primo passo





INFO

Il Rifugio Hirzer si trova a 1983 m s.l.m. ai piedi del Monte Cervina, direttamente sull'E5, ed è raggiungibile da Scena con le funivie Verdins e Hirzer. Nel 1874 è stato inaugurato come primo rifugio dell'Alpenverein (Club alpino) dell'Alto Adige. Oggi è di proprietà privata.

Il Rifugio Meraner si trova a 1937 m s.l.m. nelle Alpi Sarentine ed è una popolare meta di sosta sul sentiero E5. È raggiungibile con la funivia Merano 2000 ed è stato inaugurato nel 1970 dalla sezione meranese dell'Alpenverein altoatesino.

Da Oberstdorf a Merano in dieci tappe:

Oberstdorf > Rifugio Kemptner > Rifugio Memminger > Zams > Rifugio Braunschweiger > Zwieselstein > Moso in Passiria > Malga Pfandler > Rifugio Hirzer > Rifugio Meraner

Le singole tappe possono essere percorse individualmente a seconda di condizione fisica e permanenza prevista. Nei mesi estivi è raccomandabile prenotare il pernottamento nei rifugi. È possibile anche deviare dal percorso originale e seguire l'itinerario che passa per il luogo di ritrovamento di Ötzi in Val Senales. In questo caso la meta è la località di Vernago.



Alpi di Algovia, Lechtal e Ötztal su territorio austriaco e infine attraversamento del Passo Rombo in Alto Adige con tappa finale – dopo una settimana di cammino – a Merano. Complessivamente si tratta di affrontare 140 km di percorso, 10.000 m di dislivello in salita e 9800 m in discesa.

Mi hanno chiesto di scrivere sull'E5, più precisamente sulla tappa Rifugio Hirzer–Rifugio Meraner. Evviva, sono proprio contenta. È pane per i miei denti. Anche se, a dire il vero, lo sono ancora di più le alte montagne nelle Alpi Occidentali e le vie ferrate sulle Dolomiti, ma i sentieri a lunga percorrenza sono i miei preferiti. Un sogno nel cassetto, che non ho ancora avverato del tutto, ma diamo tempo al tempo.

Le funivie Verdins e Hirzer ci portano in quota. Lasciamo a valle l'afa e la calura di questo pomeriggio di piena estate e riempiamo i nostri polmoni con sana e fresca aria alpina.

Abbiamo messo piede sull'E5. Un respiro profondo. Lontano da traffico e stress, la frenesia del quotidiano cede il passo alla quiete, al fantastico scenario di montagna, alla sensazione di serenità e gioia che ci pervade alla vista dei pascoli ricoperti di fiori, delle mucche, degli altri escursionisti con il sorriso stampato sulle labbra. Il ritratto della felicità.

Patrick è d'accordo con me: due giorni nella natura, scrivendo e scattando foto – bello lavorare così. Siamo in due e la prima tappa del nostro percorso è il Rifugio Hirzer, adagiato nel cuore di un bellissimo paradiso per escursionisti, a ridosso di sua maestà la Punta Cervina (o Hirzer) e del principino Monte Hönig.

Sono molti gli escursionisti che in queste prime ore del pomeriggio hanno raggiunto il Rifugio Hirzer dopo essere partiti dalla malga Pfandler in Val Passiria. Sandra e Anette, due sorelle di Colonia, studiano accuratamente la cartina. Stanno già pianificando la tappa di domani. E sono entusiaste del fantastico clima di Merano e dintorni. «La tappa in Germania si snoda perlopiù nel verde, in Austria cammini soprattutto tra pietra e roccia grigia. La traversata del ghiacciaio è molto interessante, ma spesso ti

sorprende la pioggia. Il vero spettacolo inizia qui in Alto Adige. Il fascino mediterraneo, la natura ricca e variopinta, il clima mite, le tante ore di sole, la bellezza del paesaggio costellato di castelli, vigneti e campi di mele, il tutto incastonato tra alte vette – è semplicemente meraviglioso», ci racconta Sandra, mentre si gode il suo Aperol Spritz, avvolta dalla luce del tramonto. «Camminare tutto il giorno nella natura, staccare la spina dal quotidiano, divertirsi», sono questi gli aspetti che Anette ama di più quando intraprende un'escursione a lunga distanza. La pensa così anche Frank di Norimberga. «La natura dell'Alto Adige incanta i sensi, i profumi sono diversi, si respira gioia di vivere e l'allegria del Sud», sostiene convinto. La passione per i sentieri europei gliel'ha trasmessa suo padre. Frank ama camminare da solo, gli permette di riflettere, di ricaricare le batterie. Sua moglie nel frattempo lo aspetta a Scena e al suo rientro passeranno insieme qualche giorno di relax in hotel. Oggi al Rifugio c'è anche Siegrid di Kassel, accompagnata dalla nipote Jasmin. È un'assidua frequentatrice di sentieri europei – ne fa uno ogni anno. «Tua zia è a forte rischio di dipendenza, non trovi?», scherzo con Jasmin. «Hai proprio ragione», risponde sorridendo la giovane studentessa. «E ormai ha contagiato anche me». Ho capito, dunque è una cosa ereditabile. Iscritta nel dna. Siegrid, l'esperta, mi spiega per filo e per segno come preparare lo zaino, quali indumenti e quali scarpe indossare, cosa fare e cosa evitare durante il cammino. Il costume da bagno me lo porto dietro senz'altro, penso fra me e me accennando un sorriso. Jürgen e Peter si sono incontrati sul sentiero

«La natura dell'Alto Adige incanta i sensi.»

1 Una calda giornata d'estate, acqua fresca e limpida, un panorama mozzafiato... Cosa si vuole di più dalla vita?

2 Gli ultimi raggi del sole conferiscono al Monte Cervina un fascino mistico.

3 Il calore e la magia di una serata in rifugio.

per caso e hanno deciso di percorrere le prossime tappe insieme. Anche loro non riescono a sottrarsi al richiamo delle montagne.

Potrei stare lì ad ascoltare tutti per ore e assorbire le loro informazioni come una spugna. Ma è calata la sera e si è fatta una certa ora. Giusto il tempo per bere un grappino – rituale che le sorelle di Colonia non si fanno mancare mai – e poi tutti a letto a riposarsi.

Alle 4 del mattino suona la sveglia. Vogliamo salire in cima alla vetta per vedere l'alba, quindi mi devo per forza alzare dal letto. È ancora buio quando ci mettiamo in cammino, muniti di lampada frontale e tanta buona volontà, ma passo dopo passo il cielo inizia già a schiarirsi. Una targa commemorativa nella roccia ci ricorda che in questo posto si è spenta una giovane vita. La montagna dà, la montagna toglie. Proseguiamo, ognuno assorto nei suoi pensieri.

All'improvviso, dietro al monte, sbucca il sole. Con la sua luce accarezza le nuvole e illumina il cielo. Che piano piano si colora di azzurro, con sfumature di rosa e di viola, per poi diventare rosso e arancione. L'alba in cima al Monte Cervina – tanto bella da togliere il fiato. Patrick non riesce a staccare gli occhi dal cielo e continua a scattare foto. Io resto lì immobile, quasi commossa alla vista di questo incredibile spettacolo della natura.

Scendiamo verso il Rifugio Meraner ed ecco che ci aspetta già la prossima sorpresa: a catturare la nostra attenzione è il bellissimo lago Kratzberger, adagiato in una conca tra le montagne. Con le sue acque dai riflessi argentei, emana una sensazione di beata tranquillità. Il sole splende alto nel cielo, le temperature hanno raggiunto valori tropicali e in due punti la riva è di sabbia. È qui che entra in gioco il costume. Optiamo per la West Beach al «Kratzberg Resort E5» e ci tuffiamo in acqua. Io e altre due signore conosciute durante il cammino. Si chiamano Sandra e Melanie, sono di Berlino ed è la prima volta che si avventurano su un sentiero europeo. La prima, ma certamente non l'ultima. Infatti, stanno già facendo progetti per l'anno prossimo. Il virus a quanto pare ha colpito ancora.

La mia esperienza sull'E5 è durata appena due giorni, ma le emozioni che ho vissuto sono state talmente tante che mi è sembrato di essere in viaggio da due mesi. Le mie guance sono incandescenti e non è certo solo per via del sole. Le emozioni sono forti. Caro mio sentiero europeo E5, grazie per avermi regalato forza, felicità, pace interiore, equilibrio e autostima e per aver dato risposta ad alcune mie domande. Ti sarò eternamente grata.

«Nella vita di tutti i giorni sorrido con la faccia, ma qui in montagna sorrido con tutto il cuore. Perché dunque non dovrei andare in montagna, se è lì che posso essere come sono, felice, contento, forte e a casa?» Heini Holzer, noto alpinista di Scena, non potrebbe trovare parole più adeguate. E5, ci rivediamo presto! ■

*Alle 4 del
mattino suona
la sveglia.*



*Roswitha Schwienbacher,
autrice ed escursionista
amante della montagna.
Patrick Schwienbacher,
fotografo di professione e
scalatore per passione.*

L'assortimento di prodotti elaborati artigianalmente nel maso Oberhaslerhof conta una cinquantina di diverse specialità, da tè e sali aromatizzati alle erbe a confetture e succhi preparati in base a ricette sviluppate da Martin Weger assieme alla madre. I prodotti possono essere acquistati nel negozio del maso e in parte anche attraverso il Regimat.

PRODOTTI REGIONALI

~ IDEA GLOBALE



TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Sul ciglio del Tschoigassl, l'antico sentiero che collega la periferia di Scena a Merano – gli abitanti del centro solevano imboccare lo Sticklesgassl per scendere in città – sorge il maso Oberhaslerhof. Un tripudio di fiori, un crocefisso e... quello cos'è? Sotto la pergola di vite fa bella mostra di sé un distributore automatico, in apparenza identico a qualsiasi altro. A distinguerlo ci pensano i prodotti al suo interno: succhi, chutney, salsa di pomodoro e mele, tutti in porzioni singole pronte da infilare nello zaino.



A introdurre il Regimat nell'impresa familiare è stato il giovane Martin Weger, incaricato della produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti nonché della fornitura ai clienti dei prodotti elaborati nel maso. Il lavoro all'Oberhaslerhof è un'opera corale, in cui ognuno ha una precisa sfera di competenza: Hansjörg, il fratello di Martin, si occupa insieme a papà Klaus della coltivazione delle mele e delle viti; nonno Hansmichel e nonna Heidi danno una mano ovunque ce ne sia bisogno; mamma Priska si dedica alle erbe e alle verdure dell'orto. Autrice del volume *«Kräuter nutzen leicht gemacht»*, condivide le sue conoscenze specialistiche in fatto di erbe nell'ambito di laboratori tematici. «Poco a poco, desidero ritirarmi dalla vita attiva nel maso, trascorrere più tempo con mio marito, concederci qualche viaggio in più», confessa Priska. Il maso è in una fase di transizione: è cominciato il lungo e graduale passaggio di consegne tra generazioni. Con il loro entusiasmo e

impegno, Martin e Hansjörg sono pronti ad assumere sempre più responsabilità.

Martin si presenta all'appuntamento quasi puntuale. Non lo posso riprendere: era nel pieno esercizio delle sue funzioni. È compito suo consegnare ai clienti il nuovo mix di erbe selvatiche, il cui successo è dovuto non da ultimo alla freschezza del prodotto. Per lui, il Regimat – il primo del genere in Alto Adige – è l'integrazione perfetta alla bottega del maso. «Completati gli studi all'Istituto Tecnico Agrario di Ora, ho lavorato per qualche tempo in un vivaio di piante arboree. Sentivo, però, il bisogno di crescere», spiega Martin. «La trasformazione dei prodotti agricoli mi ha sempre affascinato, così ho deciso di cambiare». Trovato un impiego nell'azienda Gierer's Bauern-Lädele, vicino a Friedrichshafen, nel sud della Germania, ha accumulato un'esperienza preziosissima nel campo della commercializzazione diretta. «Gli alimenti venduti nel negozio venivano tutti prodotti internamente: arrivavano dritti dritti dalla distilleria, dalla panetteria e dai frutteti della fattoria. Io ho avuto l'opportunità di lavorare in tutti gli ambiti e ho imparato moltissimo! Da Gierer's sono stati i primi nel Baden-Württemberg a dotarsi di un distributore automatico di prodotti regionali. Quando sono tornato a casa, mi sono portato dietro l'idea».

«È splendido poter mettere in pratica nuovi progetti. Per me è molto importante che mi venga lasciato margine di azione, che mi si permetta di decidere e prendere l'iniziativa. Il Regimat è stato un esperimento rischioso, ma per fortuna i risultati sono ottimi». ■

(a sinistra) Un team affiatato: Martin e Priska Weger.

Tradizione a passo di danza

TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Musica popolare, danza e tradizione si fondono nel turbinio di coppie in costume tipico che volteggiano sulla pista da ballo. La danza è da sempre espressione della gioia di vivere e una forma tra le più antiche di amoreggiamento.

A volte la vita ti offre l'opportunità di sbirciare dietro le quinte di realtà sconosciute, a un tempo vicinissime e lontane anni luce. E quel che scopri è un fulmine a ciel sereno: uno stupore e un entusiasmo travolgenti ti investono. È ciò che è successo a me quando mi sono avvicinata alla danza folcloristica.

Sulla terrazza di un delizioso caffè incontro Wolfgang Dosser, presidente del gruppo di danza folcloristica di Scena. Seduti a un tavolino in penombra, il volto accarezzato da una brezza leggera che mitiga il calore di una giornata di inizio estate, conversiamo animatamente sulla storia e la tradizione del ballo. «La danza folcloristica getta ponti tra le generazioni. Il nostro membro più giovane ha 19 anni, il più anziano va per i 70.





A fare parte del gruppo non sono solo persone di Scena, ma anche di altri paesi del Burgraviato, la zona attorno a Merano». E lui, Wolfgang, come si è unito all'associazione? È stato Christian Ainhauser, l'allora presidente, a suscitare il suo interesse una decina di anni fa. «A dirla tutta, all'epoca il gruppo attraversava un periodo di crisi. Christian è riuscito a motivare molti giovani a preservare questa gioiosa tradizione. Con me ha avuto gioco facile: volevo imparare a ballare. Ma ancora oggi partecipo con entusiasmo, stimolato dal forte senso di appartenenza».



Espressione della gioia di vivere – ovunque nel mondo

Ogni cultura ha le sue danze folcloristiche e la sua musica popolare. Aggiungi il costume tradizionale ed ecco che il quadro è completo – allegro, festoso ed emozionante. Forse, in realtà, il momento più divertente sono le prove. Il gruppo di Scena si incontra puntualmente ogni martedì. Non sono ammesse eccezioni, se non nella pausa estiva e invernale. «Eva Klotzner, la nostra insegnante di danza, è la guida del gruppo: programma le prove e tramanda l'antico sapere sui balli tradizionali», spiega Wolfgang. Sia durante le prove che in occasione delle esibizioni vere e proprie, i ballerini sono accompagnati da Thomas Egger, Armin Freund o Martina Reiterer, talentuosi musicisti che si alternano alla fisarmonica.

I passi di base sono tratti dal valzer, dalla polka, dalla mazurca e dal *Boarisch* (danza tipica bavarese). Lo *Zwiefacher* (danza tradizionale del sud della Germania e del Tirolo storico) si rivela un po' più impegnativo. Vi sono, poi, figure identificate da nomi tanto originali quanto eloquenti. Ad esempio, nella *Fenschterle* – letteralmente «finestrella» – la coppia di ballerini intreccia le braccia

in modo da creare una finestra attraverso cui guardarsi. Nel ben noto *Schuhplatteln* – corrispondente grosso modo a «battere le scarpe» – la componente maschile del gruppo si esibisce in solitario, espressione di dinamiche sociali antiche quanto la nostra specie. In origine, infatti, questo ballo rappresentava una particolare forma di corteggiamento: l'uomo metteva in mostra la propria forza e destrezza nella speranza di impressionare e conquistare la donna.

Molto di quel che sappiamo sulle danze folcloristiche diffuse nella regione alpina lo dobbiamo a Karl Horak (1908–1992), ricercatore austriaco tra i più attivi in materia di musica popolare, danza folcloristica e teatro popolare. Lavorando spesso in tandem con la moglie, Grete Kunz, documentò le diverse forme espressive della tradizione. Va detto – senza nulla togliere ai suoi meriti di ricercatore e collezionista – che durante il nazismo Horak collaborò alle ricerche in campo musicale coordinate da Alfred Quellmalz, in un contesto di strumentalizzazione delle usanze da parte del regime mirata a suffragare l'ideologia del Terzo Reich.

Avanti con le avances!

«La danza è una forma di corteggiamento, lo è sempre stata», afferma Wolfgang con un sorriso furbetto. Da che mondo è mondo, che l'occasione sia ecclesiastica o mondana, durante un ballo i giovani ne approfittano per conoscersi meglio. Non per nulla il clero ha sempre avuto un atteggiamento critico verso una pratica reputata licenziosa e scostumata e non ha esitato a usare il pugno di ferro. In passato, ad esempio, ballare era tassativamente vietato nel periodo dell'Avvento. Ciò si rispecchia ancora oggi nella tradizione locale del *Kathreintanz* (il ballo di Santa Caterina d'Alessandria, commemorata il 25 novembre), uno degli eventi clou dell'anno musicale altoatesino, organizzato in novembre nella sala grande del Kurhaus di Merano. Nell'Ötztal, nel Tirolo settentrionale, ogni manifestazione pubblica di musica e danza fu messa al bando per niente meno che 140 anni. Il divieto ecclesiastico fu sollevato solo nel secondo dopoguerra. Ai tempi in cui era ancora parroco di Sarentino, Giovanni Nepomuceno de Tschiderer (1777–1860), poi vescovo di Trento, intraprese una crociata contro l'empietà del ballo – pare ancora di udire la violenta condanna delle gonne troppo corte –, organizzò una missione popolare e convocò i fedeli in preghiera per 40 ore. Eppure, la danza folcloristica è sopravvissuta a qualunque proibizione della Chiesa come anche al tentativo di appropriazione indebita da parte del nazismo.



Quando l'apparenza conta

La danza è evidentemente la grande protagonista, ma l'opera sarebbe zoppa e incompleta senza i costumi tradizionali e le elaborate trecce – portare i capelli sciolti sarebbe stato sconveniente – delle ballerine.

Nel gruppo di danza folcloristica di Scena, le donne indossano il costume tradizionale del Burgraviato, anche detto *Meraner Dirndl*. Gli uomini, invece, vestono il *Kurzboarische*. In entrambi è intrinseco un erotismo sottile che trova espressione nel sapiente uso di fasce e nastri, cintole e passanti. Un raffinato gioco di allusioni e insinuazioni in manifesta antitesi con l'ostentazione incarnata da hot pants e minigonne. Le fotografie scattate a Katrin Almberger e Valentin Haller mettono in evidenza tutta la complessità di questi costumi. Sopra la camicetta orlata di pizzo, Katrin indossa un bustino chiuso a zigzag con un cordino di stoffa (*Nestlschnur*). In vita, porta una gonna in tessuto di lana (*Kitl*) e un grembiule di cotone o lino. Al collo ha un fazzoletto scuro lungo quasi 2 m (*Flor*), le cui estremità sono infilate nel bustino.

Valentin ne porta uno uguale. Sopra la camicia di lino (*Pfoat*), indossa una sorta di bretelle (*Heber*) che sorreggono i pantaloni corti di cuoio (*Lederhosen*). La magnifica cintura di pelle ricamata con piume di pavone, di norma un pregiato ornamento, è per lui molto di più: un cimelio di famiglia appartenuto al bisnonno. Sia Katrin che Valentin hanno le gambe cinte in calze lavorate a maglia. Ai piedi, portano comode scarpe di pelle, a propria volta ricamate con piume di pavone.

Assieme alla fotografa Julia Staschitz, ho avuto modo di osservare da vicino i pregevoli dettagli dei costumi e di ammirare qualche rapido passo di danza. La giovanissima Christine Thaler, di casa al maso Zmailer-Hof, dove si è svolta la sessione fotografica, si è presto unita a noi con un lettore CD e la musica adeguata. Anche lei fa parte del gruppo di danza folcloristica. Di quella sera ricordo soprattutto il crescendo di allegria e meraviglia. Ma torniamo alla mattina dell'incontro con Wolfgang. Dopo averlo salutato ed essere rimasta sola al tavolino del caffè, vengo avvicinata da tre simpatiche signore, che mi rivelano che Wolfgang non è l'unico in famiglia a prestare un contributo importante alla perpetuazione delle tradizioni. La nonna prepara *Krapfen* alle castagne talmente deliziosi da essere presenti su tutte le tavole di Scena nei giorni di festa, soprattutto la vigilia di Natale. Ma questa è un'altra storia. ■

Il gruppo di danza folcloristica di Scena

FOTO Lukas Illmer

Nel 2019, il gruppo di danza folcloristica di Scena compie 50 anni. Fondato il 19 dicembre 1969, è nato su iniziativa dei Giovani SVP, della Gioventù cattolica e dell'Unione giovani agricoltori di Scena. Sin dal primo momento ha organizzato feste da ballo, si è esibito nel quadro di eventi tradizionali e ha preso parte a cortei. Intrattiene rapporti transfrontalieri in particolare con il gruppo di danza folcloristica del comune gemellato Stainz/Steiermark. Oggi conta 33 ballerini, 19 donne e 14 uomini.

Dal 2012, presidente del gruppo è Wolfgang Dossler.

Informazioni dettagliate sulla danza folcloristica in Alto Adige e sugli eventi in programma sono disponibili sul sito web dell'*Arbeitsgemeinschaft Volkstanz (ARGE)*, associazione provinciale finalizzata alla preservazione della cultura e degli usi della danza folcloristica. Attualmente ne fanno parte i membri di 49 gruppi di danza folcloristica e 5 club di danza per un totale di circa 1200 soci. www.arge-volkstanz.org





TRA MITO E REALTÀ

A tu per tu con le
leggende di Scena

TESTO *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz / Stefan Kröll*

All'ombra degli alberi, lungo il sentiero che taglia i prati tra il maso Thurnerhof e il Castello di Scena, si ergono suggestive figure di legno: le leggende di Scena hanno preso corpo e alimentano la già fervida immaginazione dei più piccini.

Una tenue luce aleggia nel bosco, il silenzio è rotto dallo scricchiolio dei rami e dal fruscio delle foglie. Poco distante dal maso Thurnerhof, si erge sul cammino il tronco cavo di un castagno secolare: qui comincia il sentiero delle leggende. Ci imatteremo in una timida fata? O in un briccone di nome *Nörggele*?

Stefan Kröll, di casa al maso Oberpircherhof, a Verdins, ha intagliato le sue magnifiche sculture con (incredibile ma vero!) la motosega. Il progetto è nato come lavoro per l'esame finale alla Scuola Professionale Agricola e Forestale Fürstenburg di Burgsio. Per tutto l'inverno, Stefan ha dato forma a demoni e giganti, *Nörggelen* e chiesette in legno di pino cembro. «La mia passione per la lavorazione artistica del legno è nata mentre ero all'opera nel bosco. Per questo, mi sono iscritto a un corso sulle tecniche di base dell'intaglio con la motosega. Mi affascina come uno strumento così rozzo sia in grado di plasmare figure tanto ricche di dettagli e fantasia», spiega Stefan. Sua è anche la scultura di Martin Lutero



esposta nel giardino della chiesa evangelica di Merano. Attingendo alle tradizioni di Scena, Stefan ha scelto sei leggende, tra cui *Sant'Osvaldo al Monte Ivigna*, *Il Thaller Nörggele* e *Il diavolo e lo spergiuro*. Con l'aiuto della sua professoressa di tedesco e tutor, Ingeborg Schgör, ha dato letteralmente forma a personaggi la cui storia è narrata – in tedesco, italiano e inglese – sui pannelli al loro fianco.

Ammettiamolo, alcune sono decisamente macabre e non proprio adatte ai più piccini, ma il bello è anche questo: ogni bimbo vede nelle sculture delle figure diverse e immagina per loro storie nuove e originali. ■

1 Stefan Kröll è il ritratto della soddisfazione: con instancabile impegno e grande tenacia ha realizzato il suo progetto.

2 Per intagliare le sue meravigliose sculture, Stefan ha usato la motosega.



I tour preferiti sono quelli che fanno brillare gli occhi e riempiono il cuore di gioia. Un'escursione all'alba, una gita con tutta la famiglia o una lunga camminata in alta montagna – i tour qui descritti invitano a infilarsi le scarpe da trekking e a mettersi in marcia...

→ La guida escursionistica **Elisabeth Unterthurner** ama salutare il giorno in cima alla montagna, quando la natura si risveglia e sprigiona le sue forze.

→ **Petra Gumpold** organizza le attività per famiglie dell'Alpenverein (club alpino) e sa bene come motivare i bambini e ragazzi alla camminata.

→ Per **Hansi Pichler**, albergatore e politico, non c'è modo migliore per staccare la spina che avventurarsi nella natura insieme ai suoi cari.

→ **Luis Kröll**, sindaco di Scena, ama il movimento; per lui le montagne sono una fonte importante di energia e rigenerazione.



Il mio
tour
preferito



L'ALBA IN CIMA AL MONTE SPIELER (2080 m)

Consiglio escursionistico di Elisabeth Unterthurner, guida escursionistica

FOTO Hansjörg Zuech

Il mattino ha l'oro in bocca. Puntare la sveglia di buon'ora vale senz'altro la pena, perché questa straordinaria esperienza all'alba ha inizio quando il resto del mondo dorme ancora beato nel suo letto. Partire di buon mattino, sotto il cielo ancora buio e stellato, udire il primo canto degli uccelli, respirare l'aria fresca del bosco – è una sensazione incredibile, che mi riempie ogni volta di gioia e felicità. Il punto di partenza e approdo è il parcheggio Falzeben nella località di Avelengo, da dove ci incamminiamo a passo moderato alla volta della malga Moschwald. Superata la malga, continuiamo a spingerci in quota fino a raggiungere la malga Maiser e, più avanti, il giogo Kreuzjöchl. Un luogo speciale, avvolto in un'atmosfera mistica, che non solo offre viste mozzafiato sulla valle, ma che mi trasmette ogni volta una sensazione di profonda gratitudine per essere partecipe di tanta bellezza. Proseguiamo la salita verso la vetta, dove ci attende una vista sconfinata sulle Dolomiti con Sassolungo e Sassopiatto, Sciliar, Catinaccio, Latemar, gruppo del Brenta, Ortles e Tessa e naturalmente i «nostri» Monte Ivigna e Punta delle Laste. L'ottima colazione che ci viene servita nei rifugi Meraner o Kirchsteiger, è la giusta ricompensa per gli sforzi compiuti e ci dà le energie necessarie per affrontare la discesa a valle. Questo tour è indicato per escursionisti di ogni età e non ha vincoli di stagione. ■

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Descrizione del percorso: Parcheggio Falzeben > Malga Moschwald > Malga Maiser > Kreuzjöchl > Rifugio Meraner > Rifugio Rotwand > Falzeben

- Dislivello: 500 m
- Lunghezza: 12,4 km
- Tempo di percorrenza: 4 ore
- Punti di ristoro: Rifugio Meraner o Malga Kirchsteiger (con prenotazione)

DAL MASO GSTEIER ALLA MALGA PER FAMIGLIE TASER

**Consiglio escursionistico di Petra
Gumpold, capogruppo famiglie AVS Scena**

FOTO Helmut Rier

Scena è un vero paradiso per le escursioni in montagna con bambini. Il mio consiglio è il tour che dal maso Gsteier porta alla malga per famiglie Taser, un percorso ideale se i bambini sono già un po' più grandicelli. La giornata inizia prontamente con la prima avventura: il tragitto con la funivia Merano 2000 che ci porta alla stazione intermedia. Attraversiamo il ponte metallico e imbocchiamo la breve salita che ci conduce all'idilliacco ristorante di montagna con agricoltura biologica, un molino rinnovato con cura e un piccolo museo contadino aperto al pubblico che custodisce numerosi attrezzi agricoli di un tempo. Da lì, l'itinerario prosegue su sentiero perlopiù pianeggiante, passando per il cosiddetto «Rabenschnabel», e ci conduce lungo l'Alta Via Taser fino al ristorante Egger e al bellissimo maso Greitererhof. In estate, l'escursione attraverso il fresco bosco è decisamente rilassante e dona un piacevole refrigerio nelle calde giornate estive. Durante il cammino possiamo ammirare la splendida vista su Merano e dintorni. Arrivati alla malga Taser – la meta del nostro tour –, i bambini corrono subito al parco giochi per divertirsi e scatenarsi in libertà. Dopo un meritato gelato, saliamo a bordo della funivia Taser che scende al ristorante Pichler. Lì, aspettiamo l'autobus di linea che passa ogni ora e ci riporta a Scena.

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Descrizione del percorso: Funivia Merano 2000 > stazione intermedia > Ristorante Gsteier > Alta Via Taser > Egger > Greitererhof > malga per famiglie Taser

- Dislivello: 400 m in salita, 140 m in discesa
- Lunghezza: 6,6 km
- Tempo di percorrenza: 3 ore
- Punti di ristoro: Gsteier, Egger, Greiterer, Taser



PIACEVOLE TOUR CON BAMBINI

**Consiglio escursionistico di Hansi,
Esther, Laurin, David e Sarah Pichler**

Il tour che ci piace fare di più con i nostri tre bambini ci porta nella bellissima area del Hirzer o Monte Cervina. Si tratta di un percorso facile, percorribile anche con il passeggino. La funivia Hirzer ci porta alla stazione a monte Klammeben. Già qui si schiude davanti a noi la magnifica vista sulle montagne della Val Passiria, la conca meranese e il Gruppo di Tessa. Iniziamo il nostro tour che dopo poco ci conduce al Rifugio Hirzer, la nostra prima meta di sosta. Il grande prato con giochi e animali a ridosso del Monte Cervina è il posto preferito dai nostri figli. Terminata la sosta, proseguiamo su un sentiero forestale che scende verso la Malga Gomp. All'altezza dell'ultimo tornante prima del rifugio, presso un ruscello di montagna, ci imbattiamo in un piccolo laghetto. Impossibile resistere alla tentazione di fermarci e di lanciare sassolini a pelo d'acqua. Riprendiamo il cammino e seguiamo fino alla Malga Gomp. Helli, l'oste, e il suo team ci aspettano già per viziare il nostro palato con creazioni squisite e originali. E mentre noi ci godiamo con calma le deliziose pietanze, i nostri figli si divertono tra parco giochi, zoo delle carezze, prato e pista per birilli. Proseguiamo in direzione di Prenn. Più o meno a metà strada, accanto al sentiero forestale, troviamo un piccolo ruscello con una panchina e un prato. Ancora una volta i bambini possono giocare con l'acqua e divertirsi in libertà. Proseguiamo fino all'albergo Hochwies. Qui ci fermiamo per l'ultima sosta per «premarci» con una coppa di gelato, una fetta di torta fatta in casa o un bel tagliere di speck. I nostri figli si divertono al parco giochi con lo scivolo più lungo di tutta Scena. L'escursione termina infine con la discesa a Prenn, la stazione intermedia della funivia. Per noi l'area del Hirzer è l'area escursionistica più bella in assoluto.

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Descrizione del percorso con passeggino al seguito: Stazione a monte Klammeben > Rifugio Hirzer > Malga Gomp > Albergo Hochwies > Prenn (stazione intermedia)

- Dislivello: 30 m in salita – 600 m in discesa
- Lunghezza: 7 km
- Tempo di percorrenza: 2–3 ore (dipende dalla velocità di camminata dei bambini)
- Punti di ristoro: Klammeben, Rifugio Hirzer, Malga Resegger, Malga Gomp, Hochwies, Sterneck, Prennanger



ESCURSIONI

ESCURSIONE ATTORNO AL MONTE IVIGNA (IL GIGANTE SOPRA SCENA)

**Consiglio escursionistico dal sindaco
Luis Kröll**

FOTO Julia Zuech

Punto di partenza è la malga Taser, a 1450 m s.l.m. (raggiungibile con la funivia). Ci incamminiamo sul sentiero n. 40, comodo e quasi in piano, poi continuiamo sul n. 16. Dopo circa un'ora, arriviamo alla malga Streitweider, a 1560 m s.l.m., dove ha inizio una ripida salita. Seguiamo il segnavia n. 19, superiamo la forcella Oswaldscharte e giungiamo infine al rifugio Kuhleiten, a 2360 m s.l.m., il punto più alto dell'itinerario. La vista panoramica che si gode da qui ripaga ampiamente delle fatiche compiute: spaziando a 360° lo sguardo si posa sul Catinaccio a sudest, sul Gruppo dell'Ortles-Cevedale a ovest e sul crinale del Monte Giovo a nord. Comincia la discesa. Percorriamo il sentiero n. 19A fino al Giogo Nova, a 2010 m s.l.m. (poco prima della stazione a monte della funivia Merano 2000). Poi prendiamo sulla destra il sentiero n. 18 che, superato l'accesso alla via ferrata Heini Holzer, porta alla forcella Ivigna, a 2117 m s.l.m. Lungo il cammino, abbiamo modo di ammirare la flora di alta montagna, eccezionalmente rigogliosa nei mesi estivi. Dalla forcella vediamo già il rifugio Ifinger, a 1810 m s.l.m., verso cui seguiamo. Qui comincia il tratto finale dell'escursione, che termina dov'è iniziata, alla malga Taser. ■

INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

Descrizione del percorso: Taser > n. 40 malga Streitweider > sentiero n. 19 Oswaldscharte > 19A Giogo Nova > sentiero n. 18 rifugio Ifinger > sentiero n. 18A Taser

- Dislivello: 1240 m
- Lunghezza: 16,1 km
- Tempo di percorrenza: ca. 6 ore
- Periodo ideale: da giugno a ottobre
- Punti di ristoro: Malga Streitweider, Rifugio Kuhleiten, Rifugio Ifinger e malga per famiglie Taser

Terra tirolese

TESTO *Sebastian Marseller*
FOTO *Julia Staschitz / Conte Franz von Spiegelfeld*

L'arciduca Giovanni d'Asburgo-Lorena amava molto i paraggi e la gente del Meranese. Degli abitanti di Scena diceva che erano «persone squisite». Non stupisce, dunque, che in questa sua patria di adozione abbia voluto essere sepolto. Fu il figlio Franz a esaudire il suo desiderio.

L'anno prossimo si celebreranno i 150 anni dal trasferimento delle spoglie mortali dell'arciduca Giovanni dal duomo di Graz al mausoleo di Scena. Il sepolcro di colui che è ricordato come un grande amico del Tirolo rappresenta senza dubbio un esempio tra i più notevoli di architettura neogotica. Uno stile che l'arciduca aveva avuto modo di ammirare durante il suo viaggio in Inghilterra nel 1815 e dal cui fascino era stato immediatamente sedotto. Sarà perché in esso Giovanni vedeva il riflesso della propria immagine pubblica e politica: così come il neogotico riprendeva uno stile del passato, nella propria veste di governante l'arciduca traeva ispirazione da figure storiche, al cui modello, tuttavia, aggiungeva tratti chiaramente illuministici. Responsabili di ciò erano le sue origini e l'educazione ricevuta.



In breve: l'arciduca Giovanni era uno dei rappresentanti più intelligenti della grande nobiltà asburgica. Nato nel 1782 a Firenze, tredicesimo figlio di Pietro Leopoldo, granduca di Toscana, e di Maria Luisa, infanta di Spagna, fu condizionato fin da bambino dalle idee del padre, fortemente influenzato dal pensiero illuministico. Non meno importante fu l'istruzione eclettica e assai moderna per l'epoca impartitagli dai suoi due educatori, gli svizzeri Johannes von Müller e Armand Mottet. A essa, non meno che alle naturali inclinazioni e all'intelligenza dell'arciduca, si devono i suoi interventi innovatori nei più diversi ambiti della cultura e dell'economia e gli impulsi dati a riforme rivoluzionarie.

Con i tirolesi fu «amore a prima vista». Così, acquistò Castel Schenna da una decadente famiglia di nobili italiani al servizio degli Asburgo, lo arredò con gusto e lo regalò al figlio. Il suo desiderio era essere sepolto «in terra tirolese». Un desiderio che il figlio Franz, conte di Merano, esaudì. Il progetto architettonico fu affidato a Moritz Wappler, impegnato, al momento dell'inizio dei lavori, nella ristrutturazione di varie dimore aristocratiche in Croazia e in Slovenia. Sebbene non sia passato alla storia come artefice di monumenti particolarmente imponenti, per la progettazione del mausoleo Wappler prese a modello niente meno che la struttura a due piani della Sainte Chapelle, la cappella palatina del Palais de la Cité, antica residenza dei sovrani francesi situata sull'Île de la Cité, a Parigi. Se è vero che fece ricorso all'intero repertorio di forme alto-gotico, lo è altrettanto che per le decorazioni goticheggianti – trafori, trafori a vescica natatoria e fiori cruciformi – scelse la tecnica classica dell'intaglio della pietra con lo scalpello e non l'uso, prevalente in seguito, di cemento armato pitturato. Le fondamenta sono di granito, il piano seminterrato è modellato in arenaria gialla, mentre il piano superiore sfoggia l'arenaria rossa proveniente dall'area di Tesimo e dalla Val di Nova. La facciata, elegante e slanciata, culmina con un frontone sormontato da una torretta esagonale. Alla cripta, cuore del mausoleo, si scende attraverso una scala posta nell'abside. Qui ci si sente istintivamente al cospetto della Storia. Nel sarcofago che troneggia al centro della stanza, opera di due artisti veronesi, giacciono fianco a fianco Giovanni e la sposa Anna Plochl; ai loro piedi, le lastre tombali di Franz, conte

*«... che il mio capo
possa riposare un giorno
in terra tirolese.»*

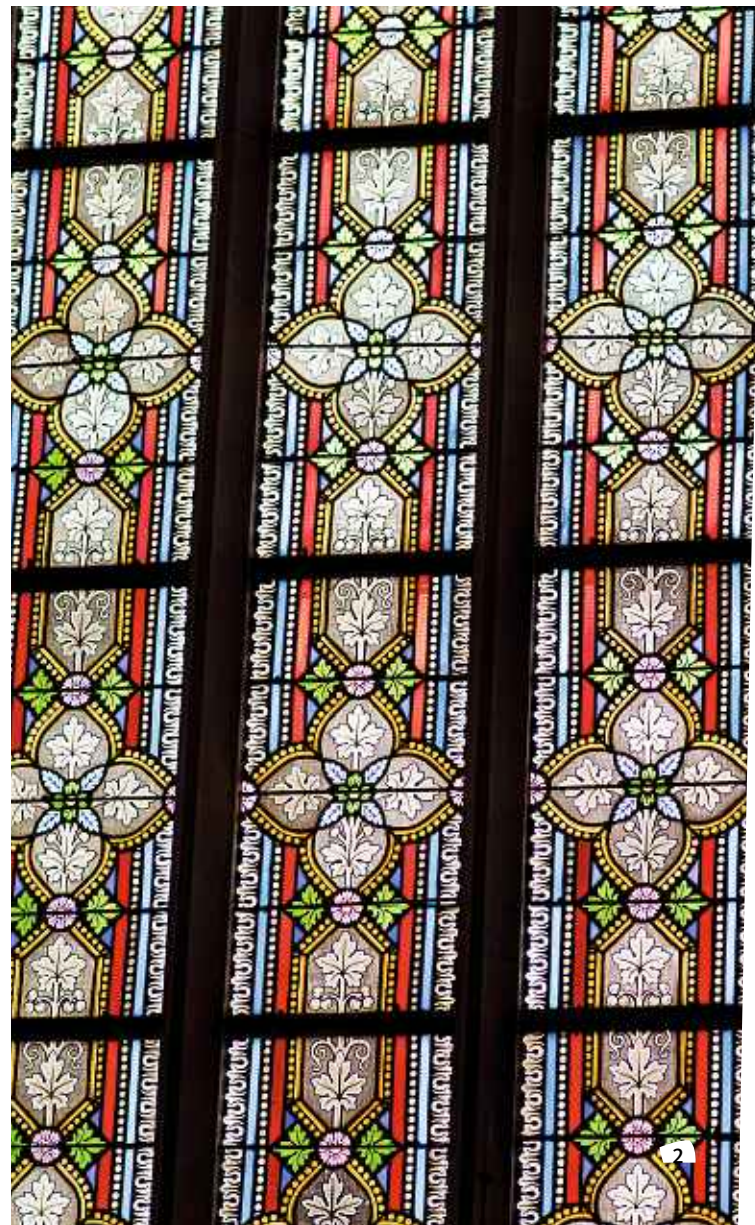




1



3

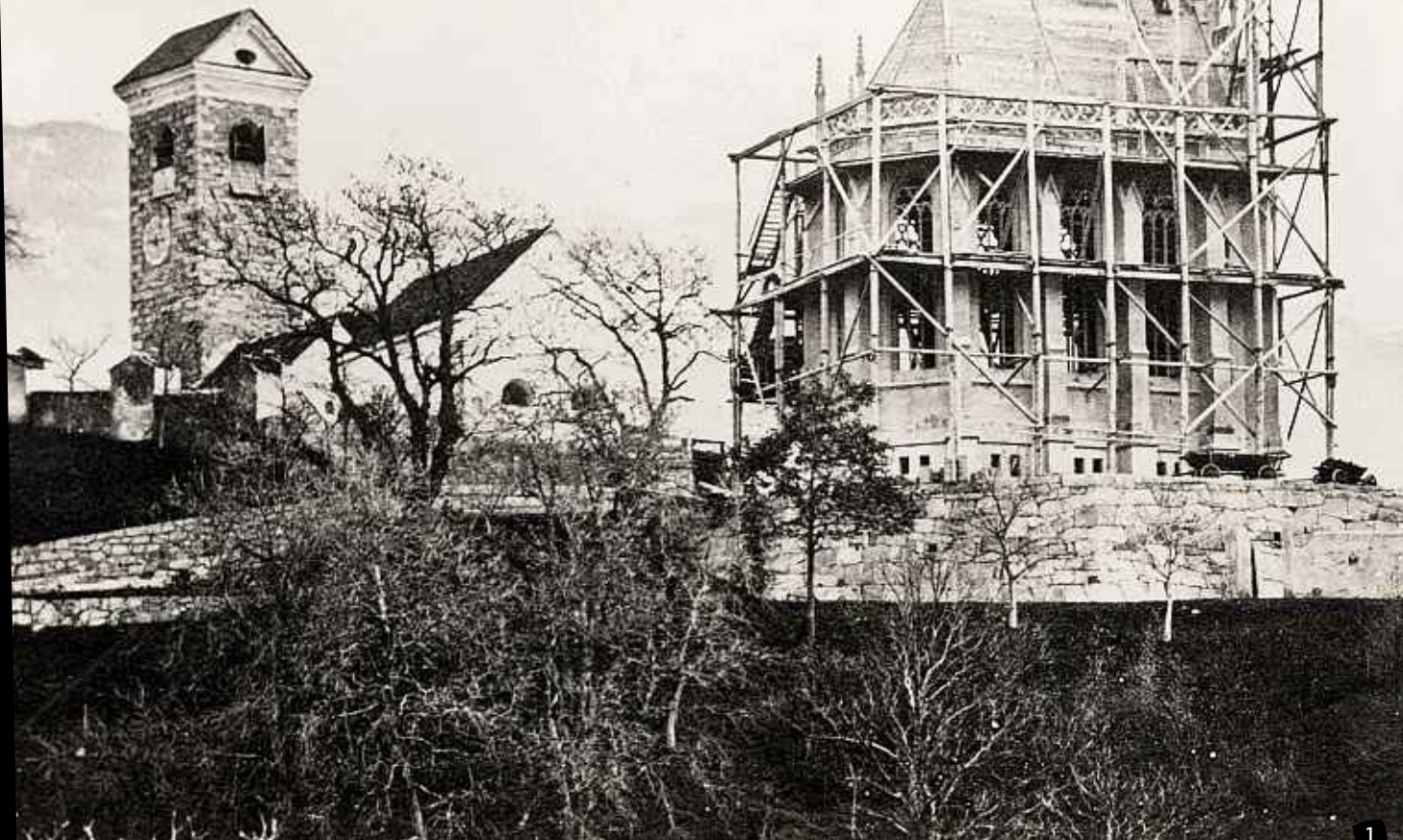


2

Merano, e della consorte Teresa, contessa di Lamberg. Focchi e ghirlande alle pareti sono una prova evidente di come il ricordo di questi Asburgo sia oggi più vivo che mai. Il piano superiore, inondato di luce, conquista per la sua eleganza a un tempo sobria e raffinata. Le alte vetrate sono decorate con ornamenti, eccezion fatta per quelle alle spalle dell'altare, su cui figurano le immagini dei santi di cui i defunti qui sepolti portano il nome: Giovanni Battista, San Francesco e Sant'Anna. Tra artigiani e ingegneri, muratori e levigatori, artisti e scalpellini, alla realizzazione di quest'opera architettonica di enorme valore storico-artistico presero parte molte menti e mani del posto. Uno degli artisti

- 1 *Una delle otto gargouille: il mausoleo di Scena è, fin nei minimi dettagli, un raffinato esempio di architettura neogotica.*
- 2 *L'influsso del modello inglese è evidente nelle vetrate con decorazioni floreali.*
- 3 *La cripta custodisce le spoglie mortali dell'arciduca Giovanni d'Asburgo-Lorena, del figlio Franz, conte di Merano, e delle rispettive consorti, Anna Ploch e Teresa, contessa di Lamberg.*

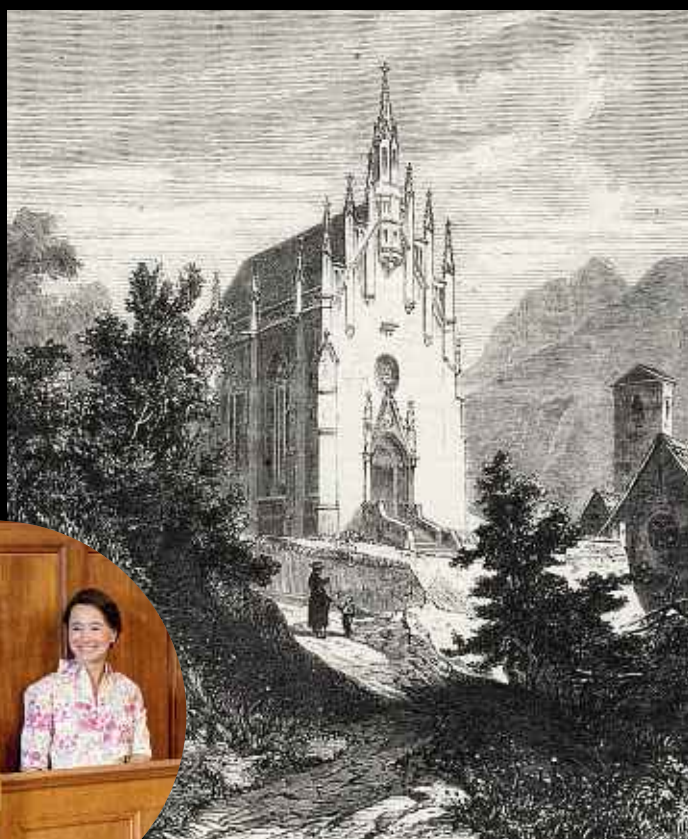
«Ma questo è
troppo grande per
il mio Hansl»



locali più rinomati è lo scultore Franz Xaver Pendl, autore delle statue della facciata e dell'altare della cripta, nonché del ritratto di Wappler visibile su una mensola nella scalinata interna. Le vetrate policrome provengono dall'istituto di pittura su vetro Neuhauser di Innsbruck.

«Ma questo è troppo grande per il mio Hansl», avrebbe detto una volta l'amata consorte di Giovanni. Fatto sta che il mausoleo di Scena rappresenta oggi l'esempio di architettura sacra di maggiore pregio e qualità dell'intero Tirolo storico.

E la vita andò avanti: attualmente in tutto il mondo si contano oltre 1200 discendenti diretti dell'arciduca Giovanni e di Anna, contessa di Merano. ■



1 Foto d'archivio della costruzione. Gli elementi decorativi – torretta, trafori, gargouille, ecc. – devono ancora essere aggiunti.

2 «Orgogliosa dei miei natali»: Johanna, contessa di Spiegelfeld, nata contessa di Merano, con il consorte Franz, conte di Spiegelfeld.



ello Peter, welcome home

TESTO Roswitha Schwienbacher Kröll
FOTO Julia Staschitz / Peter Bacher

Da 26 anni, Peter Bacher vive in Inghilterra. Il suo inglese è perfetto e oltremontana si sente a casa. Due volte all'anno, però, cede al richiamo della patria. Un canto delle sirene che lo porta a trascorrere il periodo natalizio e quattro settimane in estate con i suoi genitori, a Scena.



Che Peter fosse destinato a mettere radici altrove è stato chiaro da sempre. Chi non lo ricorda fantasticare, sin da ragazzino, sul misterioso mondo oltre i confini di Scena? Nessuno, quindi, si stupì di vederlo partire con gioia quando il servizio civile lo portò a Bologna, dove collaborò per un anno con un'associazione di volontariato di matrice cristiana. Al termine dell'esperienza, sentì di non essere ancora pronto per tornare a casa, prese armi e bagagli e si avventurò ancora più a sud. Per un anno piantò le tende a Roma, guadagnandosi da vivere come cameriere. Quando infine si congedò dalla città eterna per rientrare a Scena, una conversazione apparentemente banale gli cambiò la vita. Ma lo sapeva che un lontano parente viveva a Londra? E vi si era pure fatto strada, niente meno che come

manager alberghiero di successo. Peter non aveva bisogno di sentire altro. Il tempo di rifare la valigia ed eccolo sulle sponde del Tamigi. Armato di pennello – nel mentre era diventato pittore – prese servizio nell'albergo Tower Bridge, nel cuore della City: 820 camere da decorare a suo gusto e piacimento. Naturalmente portato per le lingue e determinato a perfezionarsi a furia di corsi di formazione, un bel dì prese il coraggio a quattro mani e si mise in proprio. Era iniziata una nuova tappa. Professione: stuccatore. Residenza: Derby, Regno Unito. Grazie alle sue abilità artistiche, non tardò a farsi un nome e col tempo abbienti proprietari di case signorili andarono ad allungare la lista di clienti soddisfatti. Oggi, quando torna a Scena ha la sensazione di non essersene mai andato. Tutto gli è familiare, specchio

fedele dei suoi ricordi, come se il tempo non fosse trascorso. Esce con gli amici, fa visita ai parenti, organizza gite per la zona. L'amore per la montagna non ha allentato la presa, tanto che le vette altoatesine sono sempre al primo posto nel suo programma di escursioni estive.

Quando passeggia per il paese, si ferma a chiacchierare con tutti coloro che lo conoscono e lo ricordano. Quanto agli altri, fa presto a presentarsi: «Salve, sono Peter, Peter Bacher. Vivo in Inghilterra da 26 anni. Ma sono originario di qui».

E sì, perché di patria ce n'è una sola – e la sua è Scena. Good luck, Peter! ■

(Foto piccola) Un sogno divenuto realtà: Peter conquista la vetta dell'Ortles, la più elevata dell'Alto Adige, nell'estate del 2018.

*Celina Haller, 18 anni, originaria di Scena,
è tra le giovani promesse
più talentuose dello sci alpino.*

Ha il volto bruciato dal sole, le cosce dure come l'acciaio (che invidia mi fa!) e il suo incantevole sorriso lascia intravedere il suo approccio alla vita: pensare positivo, non arrendersi mai, celebrare la vittoria con prudenza e accogliere la sconfitta come una sfida e un'esperienza preziosa da cui apprendere.

«Solo chi ha toccato il fondo apprezza davvero l'emozione della vetta», afferma con convinzione. «Se una stagione va male, non significa nulla. Può succedere a chiunque, persino ai migliori. L'importante è credere in se stessi e non lasciarsi abbattere. Solo così ci si rimette in piedi». È questo il suo consiglio ai giovani sciatori alpini. Il suo modello? Mikaela Shiffrin, la campionessa statunitense.

Come fa l'atleta disciplinata a staccare la spina? Quali sono le sue fonti di svago? «Ascolto la musica, esco con gli amici, mi abbandono al dolce far niente in casa», risponde con semplicità. Non c'è nulla di cui senta la mancanza, nulla che la porti a rimpiangere le scelte compiute.



Golden Girl

TESTO Roswitha Schwienbacher Kröll

FOTO Julia Staschitz / Celina Haller

La sua eccellente performance ai Campionati Italiani 2018 le ha valso la convocazione in Nazionale. Ora, la strada verso una carriera sciistica di respiro internazionale è tutta in discesa.

Non si può dire che sia nata con gli sci ai piedi, ma quasi. Figlia di Norbert Haller, ai suoi tempi un grande nome dello sci alpino e oggi tra i migliori allenatori del Paese, si è vista impartire la sua prima lezione di sci a soli tre anni. E da allora non ha più smesso di imparare. In inverno come in estate, Celina è sempre in pista. Quando mi incontro con lei, a metà luglio, è appena tornata da un campo sciistico sul ghiacciaio dell'Hintertux, in Austria, ed è già pronta a ripartire: il Passo dello Stelvio, in Alto Adige, è la prima tappa; seguiranno Saas-Fee e Zermatt, in Svizzera; poi Les Deux Alpes, in Francia; e infine la Norvegia.

La vita della sciatrice non è una passeggiata, soprattutto il giorno della gara. In piedi alle 5 del mattino, in viaggio per ore fino alla sede della competizione, il volto sferzato da un vento impietoso, le membra intorpidite dal freddo gelido, i muscoli rigidi, la pista dura come la pietra e ripida come la parete di un grattacielo. Non tutti sono all'altezza. Non basta avere un fisico perfettamente allenato; ci vogliono coraggio e sangue freddo.

Celina mi descrive la fase precedente alla partenza e la scarica di adrenalina che trasforma il corpo congelato in un rogo di fiamme ardenti. Le brillano gli occhi e in quella luce si riflette la sua ambizione. «Visiti le piste, memorizzi le porte, ravvicinate qui, distanziate là, valuti il rischio, calcoli la velocità, dosi le energie con intelligenza, curva, passaggio, luce, ombra, ripassi il tutto mentalmente, allunghi ogni singolo muscolo, ti senti un tutt'uno con la discesa e ti concentri su una sola cosa: la gara».

Fiii-fiii-fiiii – start and go! Finalmente, dopo mesi di allenamento in preparazione per questa giornata, per questo istante, il corpo esplose e sfreccia via come un razzo. O meglio, sfreccia giù, ogni cellula protesa verso la linea di arrivo. Veloce, sempre più veloce. Inizia un ballo con le porte, una competizione con i propri limiti, una battaglia contro l'assenza di gravità nei salti e la forza centrifuga nelle curve. Celina è su quella pista con tutta se stessa. No risk, no fun. No fun, no win. Ed ecco, ce l'ha fatta! Con un sorriso trionfante riceve la coppa, il simbolo di una meritata vittoria. Celina si è aggiudicata il titolo di campionessa d'Italia in tre discipline: slalom, slalom gigante e combinata. Non spreca un pensiero per le fatiche, gli sforzi, le rinunce del passato – sul suo volto si leggono solo gioia, soddisfazione e gratitudine.



2

In questo momento, **Norbert Haller** è l'uomo più importante della sua vita. Padre e allenatore, anche se il più delle volte non in quest'ordine. «È severissimo e spesso immensamente snervante», mi confida la giovane atleta con un ghigno furbetto. Tanto non ci sente... Ma scherzi (o quasi) a parte, sono un team molto affiatato, una squadra vincente. Oltre a ore e ore sugli sci, la preparazione di Celina passa anche per l'allenamento in sala pesi e a secco, possibilmente all'aria aperta. Lo slacklining – sport molto in voga oggi – è per lei un esercizio ideale. Chi vuole eccellere deve trovare il giusto equilibrio tra stabilità, coordinazione, forza e resistenza. Non c'è pane senza pena. Ecco perché spesso monta in sella al monociclo. «Lo trovo molto utile», mi spiega. «Mi aiuta a trovare l'equilibrio, mantenere la concentrazione, aumentare la resistenza e migliorare la percezione del mio corpo». Quella che ho conosciuto non è una ragazzina con la testa piena di sogni, ma una giovane donna sicura di sé e determinata a raggiungere il suo obiettivo: prendere posto nel firmamento dello sci alpino, diventare una stella tra le più luminose. Non che tu ne abbia bisogno, Celina, ma di cuore, buona fortuna! ■

1 Vittoria nella sua disciplina preferita, lo slalom, nel campionato nazionale disputato nel 2018 in Val Gardena.

2 L'ambiente ideale per l'allenamento a secco? Per Celina è la natura. Mountain bike, slacklining, monociclo, bodyweight nel bosco... qualunque esercizio è più piacevole all'aria aperta!

3 Per Norbert Haller la passione è divenuta professione. Allenatore di sci in inverno e coltivatore di mele in estate: la combinazione perfetta.



3



MERANO 2000

50+ E PIÙ GIOVANE CHE MAI

TESTO Roswitha Schwiendbacher Kröll

FOTO Merano 2000 – Manuel Kottetsteger /Manuel Ferrigato /Florian Andergassen
Scuola Sci Merano 2000 – Karlheinz Sollbauer

Sapete perché l'area sciistica si chiama «Merano 2000»? Semplice: perché si trova a 2000 m di altitudine sopra la città di cura di Merano. Nel 1968 viene inaugurata alla presenza del suo padrino, il visionario e pioniere del trasporto a fune Hans Trojer. Da allora sono passati 50 anni.

L'area sciistica Merano 2000 ne ha viste di tutti i colori, ha vissuto tempi d'oro e superato momenti di crisi. Nel 1968 entra in funzione la funivia, che collega la città di cura di Merano con il soleggiato altipiano situato a 2000 m s.l.m. A 50 anni dal suo viaggio inaugurale tra valle mediterranea e montagna alpina, dalle palme alla neve, la popolare destinazione per gli sport invernali si mostra dal suo lato migliore. Dal 2010 una moderna funivia collega Merano con la sua terrazza soleggiata in quota. Gli impianti obsoleti vengono sottoposti a continui ammodernamenti. Esempio più recente: la seggiovia Wallpach nella parte anteriore del comprensorio. Nella primavera del 2018 la vecchia seggiovia biposto è stata rimossa e sostituita con una comodissima seggiovia a sei posti, dotata di sedili riscaldati, cupola protettiva automatica contro freddo e vento, protezione bimbi incorporata, design moderno e una portata di 2200 persone all'ora. Insomma, uno skilift in versione deluxe

per soddisfare anche gli sciatori più esigenti. E i tempi di attesa, ovviamente, appartengono al passato. «Outdoor Kids Camp» è il nuovo paradiso per bambini nei pressi della stazione a monte. Tronchi per arrampicarsi, tappeto dondolante, slack-line e altalena a nido invitano i piccoli a saltare, ad allenare il senso di equilibrio, ad arrampicarsi e ad esplorare la natura. Il movimento all'aperto è una componente essenziale di uno sviluppo corretto in età infantile, favorisce la creatività e aumenta l'autoconsapevolezza. I bambini qui sono liberi di essere tali e di fare i loro primi tentativi sugli sci. In modo giocoso, divertente e mai forzato.

I genitori si godono il meritato relax sulla terrazza al sole sullo sfondo di uno scenario alpino mozzafiato. Le risate felici dei bambini, il profumo di un buon caffè, il gusto frizzante dell'Aperol Spritz, un bagno di sole sulla neve – insomma, le vacanze invernali con la famiglia non potrebbero essere più belle.

Norbert Haller, originario di Scena, è maestro e allenatore di sci a Merano 2000. Ogni anno l'8 dicembre parte ufficialmente la stagione sciistica e per Norri – è così che lo chiamano da queste parti – inizia il periodo più bello dell'anno. Sciare è la sua grande passione. Molto più di un semplice mestiere, ma una vera e propria vocazione. Come maestro di sci insegna ai suoi allievi la giusta postura sugli sci e la tecnica di spazzaneve per frenare. Una volta



1



2

... e l'après-sci si
chiamava semplicemente
«sosta in baita»

apprese le basi, si passa al carving, alle curve in parallelo, in conduzione e a cortoraggio. Anni fa, gli sci non erano ancora sciancrati e l'après-sci si chiamava semplicemente «sosta in baita». Ma i tempi sono cambiati e va bene così. Norbert, oltre ad essere maestro di sci, è anche allenatore. Quando parla della nuova pista di allenamento gli brillano gli occhi. Qui può promuovere nuovi talenti e preparare il suo Ski Race Team, composto di ragazzi e ragazze tra i 15 e i 20 anni di Merano e dintorni, alle competizioni nazionali ed internazionali. E mentre gli atleti sono impegnati nei loro allenamenti, poco più in là sfrecciano a valle i semplici appassionati. Sulla pista omologata FIS si disputano anche gare di sci.

Quando arriva l'estate, Norbert si sfilia gli sci e sale sul trattore per dedicarsi al suo secondo mestiere, quello del contadino. E proprio come fa con i suoi allievi in pista, coltiva e cura le sue mele con passione e la dovuta sensibilità. Chi desidera sfuggire al trambusto delle piste, cerca pace e tranquillità e possiede buona condizione fisica e il giusto know-how, può cimentarsi con gli sci o le ciaspole nel fantastico tour che da Falzeben porta in cima al Monte Spieler, a 2078 m di quota. Un itinerario suggestivo, lontano dalle piste e

senza pericolo di valanghe. La via del ritorno passa per l'area sciistica e invita ad una piacevole sosta in una delle accoglienti baite.

Ma torniamo alla nostra terrazza. Il sole splende raggianti dalle 9 del mattino fino all'ultima corsa degli impianti nel pomeriggio. Ai nostri piedi si estende la città di Merano, intorno a noi si stagliano nel cielo le montagne del Gruppo di Tessa, il Re Ortles e le Dolomiti. Per gli escursionisti ci sono sentieri battuti che attraversano l'incantevole paesaggio invernale. Ovviamente ce n'è anche per i patiti dello slittino. E per una discesa a tutta velocità c'è l'Alpin Bob, l'attrazione per tutta la famiglia che piace ai grandi quanto ai piccini. Insomma, un'area sciistica che mette d'accordo proprio tutti: sportivi, buongustai e amanti del sole. ■

1 *Il soleggiato altopiano sopra Merano è comodamente raggiungibile in appena 7 minuti a bordo della più grande funivia dell'Alto Adige.*

2 *Celina si allena sotto lo sguardo attento del padre, Norbert Haller.*



Inverno a Talle

TESTO *Sebastian Marseiler*

FOTO *Klaus Peterlin*

L'inverno a Talle, una frazione in alta montagna sopra Scena, trascorre all'insegna della tranquillità. L'abituale baraonda concede un attimo di tregua e uomo e paesaggio riprendono il fiato. Escursioni e ciaspolate sono vere e proprie immersioni nella quiete. Le famiglie con bambini sono trattate con uno speciale riguardo. Locande e trattorie

servono in tavola i piatti della tradizione e invitano a riscaldarsi e ritemprarsi nella Stube. Se poi qualcuno tira fuori la fisarmonica da dietro la stufa, nell'ambiente si diffonde un'allegria contagiosa. È naturale che sia così. Lo è sempre stato, anche ai tempi in cui questo meraviglioso angolino di mondo era sconosciuto ai più.



Inverno a Scena



TRA INCANTO NATALIZIO, LABORATORI DEL FELTRO E DISCESE IN SLITTA

TESTO Jessica Harazim

FOTO Associazione Turistica Scena – Klaus Peterlin / Florian Andergassen / Stefan Pircher, Merano 2000 – Manuel Kottersteiger, IDM Alto Adige – Alex Filz

Nei mesi invernali, Scena è avvolta dalla quiete e dalla tranquillità: lontano dal trambusto delle piste e dai locali affollati dell'après-sci, l'inverno qui lo si vive in versione «soft» tra discese in slitta, piroette sul ghiaccio e camminate sulla neve. E tra un'idilliaca ciaspolata, una visita al romantico mercatino di Natale e un corso creativo di feltro, ci si abbandona alla pace della natura e all'incanto di questo grazioso angolo di terra.



Laboratorio del feltro e magia di luci

Sotto Natale, la maestra d'asilo Elisabeth Karnutsch organizza corsi creativi per grandi e piccoli amanti della natura. Con «Luce di Natale in feltro», le famiglie interessate potranno apprendere le tecniche a base dell'infeltrimento bagnato; nel «Laboratorio creativo del feltro» verranno realizzate collane o portachiavi, mentre nel corso di «Decorazioni natalizie con materiali naturali» muschio e cortecce si trasformano come per incanto in graziosi elementi decorativi. Per il 3 gennaio è prevista inoltre un'escursione nel bosco al lume di candela. Informazioni all'Ufficio Turistico. ■



Largo alle principesse del ghiaccio

A Scena, grandi e piccoli pattinatori possono scegliere tra due piste di pattinaggio: da metà novembre 2018 a inizio gennaio 2019, sarà un susseguirsi di volteggi in piazza Raiffeisen nel centro paese (noleggio pattini e bevande calde in loco). ■



Incanto natalizio lungo il fiume

Quando la Passeggiata Lungopassirio si illumina di mille luci, quando gli artigiani mettono in mostra le proprie creazioni e l'aria si riempie del profumo di dolci e vin brûlé, è tempo di «Natale a Merano» con uno dei mercatini più autentici di tutto l'Alto Adige. Da fine novembre al 6 gennaio, le casette addobbate a festa propongono pregiati prodotti naturali, opere di artigianato artistico tradizionale e specialità regionali. ■

Romantiche baite e piaceri per il palato

Romantiche baite e piaceri per il palato. Nell'area escursionistica dell'Hirzer, i vacanzieri assaporano l'inverno nella sua forma più autentica, tra passeggiate, escursioni con le ciaspole e tour di scialpinismo. Da fine dicembre 2018 a inizio marzo 2019, accoglienti rifugi e malghe invitano a «Inverno a Talle», deliziando i loro ospiti con gustose specialità del posto. Alcune strutture offrono anche la possibilità di noleggiare slitte e ciaspole. ■



Fascino natalizio e tradizione

Melodie natalizie, profumo di pan pepato e casette addobbate a festa – anche la quinta edizione di «Avvento contadino» è tutta all'insegna della tradizione e della convivialità. Quest'anno l'appuntamento è dall'1 al 2 e dal 7 al 9 dicembre, sempre dalle 10 alle 19:30 nella frazione di San Giorgio, in alto sopra Scena. Tra artigianato artistico locale con creazioni in feltro, lana e legno e un mini-zoo con pecore, caprette e pony, ce n'è per tutta la famiglia. ■



Slittino o sci? A voi la scelta

I patiti dello slittino partono dalla frazione in quota di Scena, Videgg, per assaporare l'ebbrezza di una discesa a rotta di collo sui tre km di pista naturale perfettamente preparata. Le slitte si possono noleggiare presso il punto di ristoro Haashof. Nel comprensorio sciistico per famiglie Merano 2000, la più lunga pista su rotaie d'Italia attende i coraggiosi piloti del bob, mentre per le future promesse dello sci e dello snowboard non mancano un'area gioco dedicata, un mini sci club e corsi per bambini. ■

Calendario degli eventi 2019

Ulteriori informazioni e suggerimenti sui vari eventi sono disponibili al sito www.schenna.com

Salvo modifiche.

DATA	EVENTO
23.11.2018 – 06.01.2019	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena



26.12.2018 – 03.03.2019	Invero a Talle
-------------------------	----------------

MARZO

07.03. – 24.03.2019	Settimane culturali «Schenner Langes»: La primavera inizia quando la banda musicale di Scena intona il primo concerto della stagione nella Casa della Cultura.
---------------------	--

APRILE

01.04. – 20.05.	Alto Adige Balance 2019
06.04.	Mostra di bovini di razza grigio alpina a Verdins
06./07.04.	Tradizionale festa di primavera dei Vigili del Fuoco di Scena: concerto all'aperto e tradizionale Frühschoppen.
10.04.	«Art Caffè» in piazza Raiffeisen: esposizione di dipinti e di opere d'arte accompagnata da caffè e dolci.
14.04.	Mercato contadino altoatesino in piazza Raiffeisen



17.04.	Concerto dei Corni da Caccia di Scena nella Casa della Cultura
19.04.	Concerto di musica sacra nella chiesa parrocchiale di Scena
21.04.	Concerto di Pasqua della banda musicale di Scena
23.04.	Tour of the Alps: arrivo di tappa a Scena. Questa gara ciclistica internazionale a tappe serve come preparazione al Giro d'Italia.



DATA	EVENTO
MAGGIO	

02.05.	«Berger Pfinstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
02.05.	Concerto della banda musicale di Scena
03. – 05.05.	Merano Flower Festival
03.05.	«Caffè danzante» in piazza Raiffeisen: Fox, Rumba e Cha-Cha-Cha accompagnati da caffè e dolci fatti in casa.
05.05.	Mercato delle erb(acc)e & Passeggiata dei Sapori: Giornata dedicata alle erbe (officinali) e alle erbacce
05.05.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
09.05.	Concerto della banda musicale di Ciardes
10.05.	Concerto serale del Coro Cortina di Cortina d'Ampezzo
16.05.	Concerto della banda musicale di Scena
23.05.	Concerto della banda musicale di Maia Bassa
29.05.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
30.05.	Concerto della banda musicale di Scena

GIUGNO

02.06.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
05.06.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
06.06.	«Berger Pfinstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
06.06.	Asfaltart: festival internazionale d'arte di strada a Scena.
12.06.	Serata d'estate con musica dal vivo del duo «Vincent & Fernando» e shopping serale
13.06.	Concerto della banda musicale di Scena
19.06.	Serata d'estate con musica dal vivo del gruppo «Orig. Südtiroler Spitzbuam» e shopping serale
20.06.	Concerto in piazza Raiffeisen
26.06.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
27.06.	Concerto della banda musicale di Scena
29.06.	Esibizione con le torce di fuoco del gruppo di danza folcloristica di Scena
30.06.	Fuochi del Sacro Cuore di Gesù: ogni anno, la terza domenica dopo Pentecoste, sulle pendici delle montagne dell'Alto Adige ardono suggestive immagini di fuoco raffiguranti il Cuore di Gesù.



PROGRAMMA GIORNALIERO

→ LUNEDÌ

- 13:50 Alto Adige Balance: escursione con percorso Kneipp sul sentiero d'acqua (aprile – maggio)
21:00 Visita guidata notturna al Castello di Scena

→ MARTEDÌ

- 09:00 Gita in autobus: Giro delle Dolomiti e Trento*
09:30 Tour in mountain bike organizzato dalla Bike and Hike Academy*
09:30 Escursione storico-culturale attraverso il centro di Scena e visita guidata al Castello di Scena*
09:30 La vita sul maso di montagna: escursione guidata* (ogni mese)
10:00 Alla scoperta del tradizionale «Törggelen»: escursione guidata con musica e sosta in un'osteria locale* (ottobre – novembre)
14:30 Alto Adige Balance: escursione guidata alla scoperta delle erbe selvatiche (aprile – maggio)
17:00 Degustazione di distillati nella storica cantina della tenuta Torgglerhof

→ MERCOLEDÌ

- 08:30 Gita in autobus: Lago di Garda*
08:45 Arrampicata guidata sulla via ferrata «Heini Holzer» a Merano 2000*
09:00 Escursione in cabriolet e auto d'epoca: Lago di Garda, Dolomiti o Strada del Vino* (ogni mese)
09:30 Escursione guidata attraverso i campi di mele con degustazione* (ogni 2 settimane)
10:30 Alto Adige Balance: erbe aromatiche e luoghi di potere in montagna (maggio – giugno)
20:00 Serata d'estate: concerti sotto il cielo stellato in piazza Raiffeisen, aperitivo e shopping serale (fine maggio – inizio settembre)

→ GIOVEDÌ

- «Berger Pfingstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche (maggio – ottobre, ogni primo giovedì del mese)
 - Escursioni guidate alla scoperta delle montagne dell'Alto Adige*
- 06:00 Gita in autobus: Venezia*
09:30 Momenti di felicità con yoga (aprile – maggio)
13:40 Fienile montano e melo nostrano: escursione ai masi locali con degustazione
16:30 Visita guidata all'azienda vinicola «Innerleiterhof» con degustazione di vini*
20:30 Concerti della banda musicale di Scena e di altre bande musicali locali (aprile – settembre)

→ VENERDÌ

- 08:00 Gita in autobus: Verona*
09:30 Passeggiata floreale guidata attraverso i giardini privati di Scena*

→ DOMENICA

- «Tallner Sunntig»: una domenica a Talle e nell'area escursionistica Hirzer tra escursioni nella natura e relax, gustando saporite ricette tradizionali con musica popolare in sottofondo (maggio – ottobre, ogni prima domenica del mese)
11:00 Concerto della domenica con bande musicali locali oppure tradizionale Frühschoppen (ottobre)

* Prenotazione entro e non oltre il giorno precedente presso l'Ufficio Turistico di Scena.

DATA	EVENUTO
LUGLIO	
03.07.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
04.07.	«Berger Pfingstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
04.07.	Concerto in piazza Raiffeisen
07.07.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
07. – 14.07.	Südtirol Classic 2019: raduno di auto d'epoca a Scena. Il «rally della simpatia» affascina soprattutto per i meravigliosi scorci panoramici, la simpatia della gente e la possibilità di gustare ottime specialità locali.
	
11.07.	Classic Party con musica dal vivo e shopping serale
14.07.	Tradizionale Frühschoppen con musica del gruppo «Orig. Südtiroler Spitzbuam»
17.07.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
18.07.	Concerto in piazza Raiffeisen
20./21.07.	Festa dei Vigili del Fuoco di Talle a Talle di Sopra
24.07.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
25.07.	Concerto in piazza Raiffeisen
28.07.	Sagra sulla malga Taser con musica dal vivo
31.07.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale

AGOSTO

01.08.	«Berger Pfingstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
01.08.	Concerto in piazza Raiffeisen
04.08.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
07.08.	Serata d'estate con musica dal vivo del gruppo «Orig. Südtiroler Spitzbuam» e shopping serale
08.08.	Concerto della banda musicale di Scena a Verdins
13.08.	Concerto in piazza Raiffeisen
14.08.	Serata d'estate con musica dal vivo della cover band «ABBA Show» e shopping serale



DATA	EVENTO
15.08.	Concerto di Ferragosto nella chiesa parrocchiale di Scena
20.08.	Tradizionale mercato di Scena in centro paese
21.08.	Serata d'estate con musica dal vivo del duo «Vincent & Fernando» e shopping serale
22.08.	Concerto della banda musicale di Scena
24./25.08.	Festa dei Vigili del Fuoco di Verdins a Verdins
25.08.	The Unplugged Taste: evento culinario sulla malga Gomp Alm nell'area escursionistica Hirzer.
28.08.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
29.08.	Concerto della banda musicale di Frangarto

SETTEMBRE

01.09.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
02.-06.09.	ADAC Europa Classic: escursioni con auto storiche e classiche.



04.09.	Serata d'estate con musica dal vivo e shopping serale
05.09.	«Berger Pfinstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
05.09.	Concerto della banda musicale di Scena
12.09.	Concerto in piazza Raiffeisen
14./15.09.	Tradizionale festa d'autunno degli Schützen con grande corteo la domenica



19.09.	Concerto della banda musicale di Scena
26.09.	Concerto della banda musicale di Maia Bassa

OTTOBRE

01.10.-03.11.	Autunno contadino: l'autunno è la stagione del tradizionale Törggelen. Affascinanti escursioni attraverso la varietà di colori autunnali, divertenti pomeriggi all'insegna del Törggelen, a spasso per i frutteti con degustazioni di mele, visite alle cantine locali, concerti all'aperto e molto altro ancora.
---------------	---

DATA	EVENTO
03.10.	«Berger Pfinstig»: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche.
03.10.	Concerto della banda musicale di Scena
06.10.	«Tallner Sunntig»: la domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer.
02.-06.10.	Südtirol Classic Golden Edition a Scena: macchine d'epoca in un tripudio di colori. Panorami da sogno, specialità gastronomiche e piacevoli gite in auto d'epoca nel mite autunno sudtirolese.
06.10.	Tradizionale Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
11.10.	Concerto serale del Coro Cortina di Cortina d'Ampezzo
13.10.	Concerto della domenica in piazza Raiffeisen
17.10.	«Bauernkuchl»: Contadine di Scena padrone del vapore. La piazza Raiffeisen si trasforma in una grande cucina all'aperto in cui le protagoniste sono le specialità gastronomiche della cucina contadina locale.
20.10.	Tradizionale Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
24.10.	Tradizionale mercato d'autunno a Scena: l'autunno è la stagione del raccolto e del Törggelen. In piazza Raiffeisen coperta, agricoltori, artigiani e artisti offrono la possibilità di degustare e acquistare le loro creazioni. Castagne arrostiti, vino novello e specialità locali sono d'obbligo.
27.10.	Tradizionale Frühschoppen e Törggelen in piazza Raiffeisen
27.10.	Esibizione del gruppo di danza folcloristica di Scena in occasione del Ringraziamento



NOVEMBRE

22.11.2019-06.01.2020	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena
-----------------------	--

DICEMBRE

Avvento contadino a Scena: un'esperienza magica nelle storiche cantine contadine tra capolavori d'arte e prelibatezze per il palato di produzione propria.





Programma per famiglie a Scena

Che la Xbox si prenda una vacanza ...

TESTO Associazione Turistica Scena / Elisabeth Taibon Karnutsch
 FOTO Florian Andergassen / Elisabeth Taibon Karnutsch

... è tempo di divertirsi nel bosco! Scena ha in serbo per i suoi piccoli ospiti tante indimenticabili esperienze. In compagnia di Elisabeth Taibon Karnutsch, guida naturalistica e paesaggistica qualificata, insegnante di scuola materna e diplomata in pedagogia delle erbe, i bambini partono per un'avvincente immersione nel verde. I giovani avventurieri allenano il proprio istinto di detective imparando a leggere le orme degli animali, scoprono le virtù terapeutiche delle erbe selvatiche con simpatici esperimenti, plasmano fantasiose opere d'arte utilizzando i tesori della natura e ascoltano emozionanti fiabe accoccolati in angoletti misteriosi. Ecco alcune delle attività per l'estate 2019:

Escursione delle favole e dei giochi nella natura di Scena

«C'era una volta...», leggere favole e storie è bello, ma sentirle in posti incantati e misteriosi nella natura è un'esperienza unica. Durante il nostro viaggio nel paese delle fiabe, ci divertiamo con un variopinto mix di storie raccontate a braccio, attività e giochi divertenti. ■



Cucina selvatica

Durante la nostra escursione nel bosco, raccogliamo legna con cui dopo accendiamo un fuoco senza usare fiammiferi. Scopriamo i pericoli del fuoco e impariamo ad usare erbe medicinali contro le vesciche da scottatura. Riuniti intorno al fuoco da campo, ascoltiamo storie avventurose e cuciniamo un gustoso piatto selvatico. ■



Laboratorio naturalistico creativo

Vaghiamo per il bosco e raccogliamo tesori naturali come radici, sassi, fiori, legno, foglie ecc. Poi scegliamo un angolo appartato per creare diversi oggetti (d'arte) come acchiappasogni, braccialetti intrecciati, piccoli cestini, figurine d'argilla, colori estratti da fiori o un piccolo strumento del bosco. ■



NOVITÀ
2019

Affittasi ad api e amici casetta per insetti fai da te

Costruendo un rifugio per insetti, ci addentreremo nella vita e nel ruolo delle api selvatiche e di altri insetti utili. Ogni famiglia si cimenterà nell'arte del bricolage e, ricorrendo alla ricchezza di materiali che la natura ha da offrire, costruirà un posticino in cui i nostri piccoli amici potranno fare il nido e passare l'inverno.



Finale aperto

La nostra rivista è una lettura apprezzata ben oltre i confini del paese o della regione. E questo – lo affermiamo con una punta d'orgoglio – tende ad avere risvolti interessanti.

TESTO Sebastian Marseller

FOTO Maria Gapp / Georg Mayr / Andrea Göhring / Hannes Niederkofler

ANNI PREMSTALLER

Il resoconto su Anni Premstaller, pubblicato nell'edizione 2018 del Schenna Magazine, ha indotto RAI Alto Adige a incontrare la protagonista per una lunga intervista radiofonica nella cornice del programma mattutino «Treffpunkt».



SE SON ROSE FIORIRANNO

Luis Egger, il «re delle rose», è stato al centro di un servizio trasmesso da vari media televisivi (ORF, RAI e altri).



ANCORA DOMANDE, HONEY?

L'articolo «Aria di primavera», sul tema dell'apicoltura, è stato inviato alla stampa tedesca ed è stato poi rielaborato in un pezzo pubblicato su Genusszeit.at.



SAPORI AUTENTICI

Josef Gamper, proprietario della malga Taser, ha ricevuto 865.000 euro dal Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) per il progetto BROTWEG (letteralmente «via del pane»). Se tutto va bene, gli verrà assegnato il primo prototipo di mietitrebbiatrice da montagna sviluppato in collaborazione con l'Università di Bolzano, l'Istituto Fraunhofer nonché le aziende Geier e Neuero.



IN VINO VERITAS

L'assortimento della tenuta Pföstl si è arricchito ancora, frutto della coltivazione del Lagrein e della produzione di spumante bianco e rosato. La Schiava dell'azienda vinicola Innerleithof ha riscosso successo e apprezzamento in Germania. Il Vernatsch Schenna – Meraner Hügel DOC ha riportato un'ottima valutazione nella rivista specializzata Merum. Scena è una fucina di idee e progetti – e il Schenna Magazine soffia sul fuoco!

Responsabile dei contenuti
Associazione Turistica di
Scena/Schenna

Chiusura redazione
30 ottobre 2018

Redazione
Dott. Sebastian Marseiler

Coordinazione
Dott.ssa Julia Zuech

Testi
Dott. Sebastian Marseiler
Dott. Hansi Pichler
Elisabeth Taibon Karnutsch
Elisabeth Unterthurner
Jessica Harazim
Luis Kröll
Petra Gumpold
Roswitha Schwienbacher Kröll
Sonja Steger

Traduzione dal tedesco
Dott.ssa Sylvia Kompatscher – Komunica

Layout
Athesia Druck – www.athesia.com

Stampa
Südtirol Druck snc

Fotografia
Archivio dell'Associazione Turistica
di Scena
a-goehring.com
Celina Haller
Conte Franz von Spiegelfeld
Elisabeth Taibon Karnutsch
Florian Andergassen
Frieder Blickle
Fotolia – Nailia Schwarz
Georg Mayr
Hannes Niederkofler
Hansjörg Zuech
Helmuth Rier
IDM Alto Adige – Alex Filz
Julia Staschitz
Julia Zuech
Klaus Peterlin
Kurt Staschitz
Maria Gapp
Merano 2000 – Florian Andergassen
Merano 2000 – Manuel Ferrigato
Merano 2000 – Manuel Kottersteger
Patrick Schwienbacher
Pentaphoto
Peter Bacher
Scuola Sci Merano 2000 – Karlheinz Sollbauer
Stefan Kröll
Stefan Pircher
Gruppo di danza folcloristica – Lukas Illmer

SÜDTIROL


 **Raiffeisen**
Cassa Raiffeisen Scena



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

