

2020

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

# SCHENNA

## Il valore degli spazi comuni

A Scena, l'architettura degli spazi interni è una simbiosi ricca di contrasti fra tradizione locale ed estetica moderna.

### **SUBITO PRIMAVERA ESTATE SENZA FINE**

Il risveglio della primavera a Scena ha mille sfaccettature.

### **ARDONO I MONTI**

I fuochi del Sacro Cuore. Una tradizione vissuta con fierezza.





# Salve!

Cari lettori,

*“Qui vivo molto bene, (...) il balcone della mia camera è affondato in un giardino, circondato, ricoperto da cespugli in fiore (strana è questa vegetazione, con un tempo che a Praga fa quasi gelare le pozzanghere, davanti al mio balcone sbocciano lentamente i fiori)...”*, scriveva Franz Kafka all’amica Milena in una lettera datata inizio aprile 1920. La meraviglia dello scrittore dinanzi all’arrivo precoce della primavera sul versante meridionale delle Alpi rappresenta solo una delle tante menzioni letterarie di cui possono fregiarsi Merano e dintorni – e dunque anche Scena. La ragione è semplice: qui da noi la bella stagione arriva prima.

Quando abbiamo ideato la campagna “Scena in fiore” per chi visita il nostro comune in primavera, abbiamo fatto riferimento a tutti i possibili significati del termine “(ri)fiore”. Naturalmente, abbiamo pensato innanzitutto al risveglio della natura dopo il lungo sonno nei freddi mesi invernali. Poi, ci siamo fatti ispirare dal tripudio di piante e fiori che, sapientemente disposti in una scenografia sempre nuova, vestono il soleggiato altopiano sopra Merano di colori e allegria. Lo splendido look primaverile è frutto dell’infaticabile lavoro di giardinieri e architetti paesaggisti, dalla premurosa progettazione delle aiuole alla messa a dimora a fine ottobre dei bulbi di tulipano, narciso e croco, fino alla cura quotidiana

del variopinto risultato. Abbiamo dato uno sguardo dietro le quinte e chiesto ai nostri “scenografi” di parlarci della loro alacre attività. Infine, abbiamo pensato al rifiorire delle energie fisiche e mentali: l’offerta delle nostre strutture ricettive per il benessere di corpo e spirito è tanto ricca e varia quanto la primavera stessa.

Ecco un’altra parola chiave: “varietà”. È incredibile quanti e quali temi abbiamo trovato posto in questa edizione della nostra rivista. Abbiamo curiosato tra le stanze di masi e alberghi della zona e ci siamo trovati di fronte a stili architettonici e arredamenti straordinariamente diversi, dalla tradizionale Stube tirolese a interni dal design *dernier cri*. Siamo stati testimoni dell’emozionante salvataggio a Montescena di un dolce Bambi: il lavoro di squadra di agricoltori e cacciatori per evitare che i cuccioli di capriolo finiscano tra le lame delle falciatrici è un tema di grande attualità – soprattutto in primavera. Consapevoli del fatto che Scena è culla di personaggi illustri dello sport, della musica – proprio così! – e dell’imprenditoria, ne abbiamo incontrati e intervistati alcuni. Il risultato è un fiorito – giusto per rimanere in tema – mix di argomenti e storie su Scena e per Scena, che siamo certi interesseranno sia i nostri compaesani che i nostri ospiti. Agli uni e agli altri auguriamo un’appassionante lettura! ■

Cordiali saluti  
Julia Zuech  
Public Relations & Marketing



46



20



44



34

- 6 **Malga più amata dell'Alto Adige 2019**  
La malga Stafell nell'area escursionistica del Monte Hirzer
- 8 **Suggestivi mondi**  
Il mondo alpino ed escursionistico di Scena
- 28 **Amo la montagna**  
50 anni AVS Schenna
- 30 **La mia escursione preferita**  
Consigli da insider
- 32 **Edelschwarz**  
Da bere con contegno
- 44 **Le oldtimer amano le belle curve**  
35° Südtirol Classic Schenna
- 50 **Tra natura e tradizione**  
La magia dell'inverno a Scena
- 52 **Calendario degli eventi 2020**  
Informazioni e eventi consigliati
- 55 **Necrologio**  
Un omaggio a Sepp Innerhofer
- 55 **Impressum**

## contenuto

**10 Scena in fiore**  
Il risveglio della primavera a Scena ha mille sfaccettature. Dietro alle aiuole in fiore si cela un alacre lavoro, un premuroso re desta le sue principesse dal sonno invernale, in cucina si preparano piatti con ingredienti primaverili, i bambini soffiano a pieni polmoni in zufoli fatti a mano e i Giardini di Castel Trauttmansdorff si mostrano in tutto il loro splendore.

**16 Il valore degli spazi comuni**  
A Scena, ogni ambiente interno pensato per stare insieme è espressione di un particolare atteggiamento nei confronti della vita. A volte riprende elementi della tipica Stube, altre riflette lo spirito del tempo, altre ancora crea una simbiosi ricca di contrasti fra tradizione locale ed estetica moderna.

**20 Bambi non può morire**  
Quando mamma capriolo lascia il cucciolo nascosto nell'erba alta, il piccolo resta immobile ad aspettarla. Ciò può costargli la vita in tempo di falciatura. Per salvarlo, gli agricoltori e i cacciatori di Scena uniscono le forze.

**24 Hermine Orian**  
Nei ricordi di Hermine, che di recente ha spento ben cento candeline, si rispecchia la storia dell'Alto Adige. Quando parla del passato, gli occhi le brillano.

**34 Ardono i monti**  
Quando i fuochi del Sacro Cuore illuminano i monti, sono pochi gli osservatori che si fermano a pensare al lavoro che c'è dietro. Perché tutto fili liscio, dai preparativi il giorno prima al rientro a valle a notte fonda, ci vogliono impegno e passione.

**40 Una vita dedicata alla musica**  
Negli anni '60 e '70, la famiglia Hübner conquistò i cuori del pubblico altoatesino e dei Paesi di lingua tedesca con brani di musica popolare tradizionale della regione alpina. Due dei figli hanno fatto del loro talento una professione.

**46 Le acque selvagge sono il loro elemento**  
I fratelli Jakob e Matthias Weger collezionano trofei internazionali. Uniti dalla passione per lo stesso sport, entrambi affermano: la canoa è una scuola di vita.



# LA MALGA PIÙ AMATA DELL'ALTO ADIGE 2019

TESTO Sebastian Marseller  
FOTO Gugg Films - Meran

Da qualunque prospettiva la si guardi, la malga Stafell è l'immagine dell'ospitalità. Ospitale è l'ambiente, ospitale è la famiglia Walder, padrona di casa. Persino il menu, colmo di prelibatezze altoatesine, pare tentare il cliente con un sorriso. Ospitale e genuino è ogni dettaglio. Compresa le originali sdraio in legno, un irresistibile invito a mettersi comodi per ammirare il grandioso panorama di alta montagna e pianificare la prossima escursione tra le vette.



# Suggestivi mondi

Il mondo alpino ed escursionistico di Scena è la quintessenza della varietà e della diversità. Chi desidera immergersi nella natura incontaminata, qui ne ha ampiamente modo. Scena si distingue per il magnifico paesaggio naturale

e culturale, gli innumerevoli percorsi escursionistici e le temperature miti tutto l'anno: le condizioni ideali per piacevoli passeggiate attorno al paese, belle escursioni a mezza montagna ed emozionanti tour in quota fino

alla vetta del Monte Ivigna e di Punta Hirzer. Esperienze che fondono in sé turismo attivo, relax e piacere a tutte le altitudini e trovano il contrappunto perfetto nel fascino mondano della vicina città termale di Merano.





TESTO Sebastian Marseiler  
 FOTO Dietmar Denger, Klaus Peterlin,  
 I Giardini di Castel Trauttmansdorff,  
 Verein für Kultur und Heimatpflege Schenna

## Scena in fiore

Subito primavera. Estate senza fine.



**È metà marzo. A nord della catena principale alpina, le giornate sono ancora fredde e piovose. Tra grandinate e temporali, ci scappa anche qualche nevicata. Ma da noi a Scena soffia un vento ben diverso. Il sole splende alto in cielo. La primavera bussa già alla porta. I mandorli in fiore tingono Merano di bianco. Anche noi, beninteso, dobbiamo difenderci dai colpi di coda dell'inverno e dal caratterino capriccioso del mese di aprile. Ma una cosa è certa: sul versante meridionale delle Alpi, il bel tempo arriva prima. E per la gioia di ospiti e visitatori, Scena gli riserva un'accoglienza speciale.**

Non è storicamente provato che le cose siano andate davvero così, ma pare che Herbert Rosendorfer, scrittore di origini altoa-

tesine stabilitosi a Monaco di Baviera, si sia chiesto una volta – non senza una punta di ironia – come fosse possibile che “nella tundra a nord delle Alpi” esistesse vita umana. Ciò che è certo è che l'autore non perdonò mai alla madre di averlo portato via dall'Alto Adige. Il clima al di là dell'arco alpino gli era insopportabile. Soprattutto agli inizi della primavera – tale di nome ma non di fatto. Quando la bella stagione preannuncia il suo arrivo, tutto cambia. Nell'aria si diffonde la melodia dell'attesa. Per ogni dove risuona una musica inebriante, dapprima in sordina, poi sempre più forte. Sui rami ancora spogli degli alberi, il trillo dei merli dà il buongiorno al mattino. Nei lunghi crepuscoli riecheggiano le note in pianissimo di invisibili violini. Ci si sorprende a sognare ad occhi aperti. Si scoppia di energia – o magari anche no. Ma di certo la voglia c'è: la voglia di spiccare il →

**Affascinante contrasto. Mentre tra le cime dei monti l'inverno assiste impotente al lento disfarsi del suo candido manto, giù a valle la primavera stende un tappeto di fiori bianco-rosati.**





volò, di correre a briglia sciolta, di uscire dalla tana dopo i lunghi mesi invernali.

E a Scena? A Scena il crescendo di emozioni e vibrazioni ha inizio ai piedi del paese, con il risveglio della vita nei Giardini di Castel Trauttmansdorff. Chi viene dall'uscita Merano Sud ci passa inevitabilmente accanto. Basta uno sguardo, ed ecco che si sente un indistinto sfarfallio nello stomaco, una sensazione diffusa di gioia e rinascita: è arrivata la primavera!

## Una sinfonia di colori

Ogni rosa ha le sue spine, e anche la primavera ha il suo prezzo. Lo scopro seduto a un tavolo in quello che probabilmente è uno dei luoghi di lavoro più belli del mondo, Castel Trauttmansdorff, mentre ascolto gli esperti parlare dei preparativi. È come ascoltare un concerto sinfonico, i cui interpreti sono Gabriele Pircher, responsabile della gestione e pianificazione paesaggistica, Oliver Urland, capo giardiniere, e Judith Pollinger, incaricata della gestione di eventi e progetti. Gabriele, artista dei colori e delle tonalità, compone una tavolozza sempre nuova e sempre diversa, che da aprile a novembre cambia continuamente il

volto dei Giardini. "È un'abilità che non si apprende all'università, ma si sviluppa con l'esperienza". Le composizioni vengono definite con un anno di anticipo. "La prima pennellata va data in aprile", si tratta di "giocare con le fioriture", con i tulipani, i narcisi, i nontiscordardimé, i papaveri e tutti i fiori che sbocciano presto. "Presto": la parola chiave. "Dopo il grigiore dell'inverno, tutti anelano a un tripudio di colori e visitano i Giardini con grandi aspettative. Ecco allora che se la primavera si fa attendere, rimangono delusi". A quel punto, non ci vorrebbe un pollice verde, ma una bacchetta magica. "Alla fine, però, tornano tutti a casa rilassati e di buon umore, con un gran sorriso sul volto". Per Gabriele, non c'è ricompensa migliore.

Oliver padroneggia un'arte diversa. Se Gabriele scrive la partitura, lui esegue la melodia. Il suo lavoro è a contatto con la terra: dalla fine di ottobre a dicembre inoltrato pianta a mano niente meno che 350.000 (trecentocinquantamila!) bulbi. Comprati ogni anno in Olanda. "Marzo è il mese più impegnativo, perché ai tulipani si aggiungono circa centomila nontiscordardimé!" Nulla lo spaventa di più di una gelata tardiva, le cui conseguenze sarebbero disastrose: germogli bruciati, limonaia e aranciera ridotte a

un campo di battaglia, cactus massacrati. E nulla lo emoziona di più dello spettacolo che si offre alla vista quando la primavera posa sui Giardini il suo manto fiorito: "Dove due settimane prima c'era ancora solo terra bruna e nuda, improvvisamente scoppia la vita. È un miracolo!" E una gioia immensa: la gioia di donare gioia.

Judith, infine, dà un contributo essenziale all'armonia dell'esecuzione. È lei a prendere per mano le famiglie e ad accompagnarle lungo sentieri tematici che si addentrano nell'universo della botanica. È lei a guidare i bambini alla scoperta del meraviglioso microcosmo delle piante. La stagione più bella? Lo sono tutte, ognuna a modo suo. La primavera, però, è davvero speciale. E lo è ancora di più per gli ospiti di Scena: per loro, in questo periodo, l'entrata ai Giardini è gratuita. Un gran finale a sorpresa.

## Specchio di un paese

Avete presente il saluto di benvenuto che accoglie il visitatore sulla prima curva di Via Scena? Le parole "Grüß Gott in Schenna" si stagliano su un muretto coperto d'edera e circondato da fiori di ogni forma e colore. I primi a sbocciare sono migliaia di vario-

# Tulipomania

**Nel quadro della campagna "Scena in fiore", dall'autunno 2019 gli ospiti in visita al paese riceveranno dagli esercizi aderenti all'iniziativa un cofanetto regalo con due bulbi di tulipano. Trapiantati nel giardino di casa o in un vaso esposto al sole, in aprile daranno bellissimi fiori che ricorderanno i colori e la luce delle giornate trascorse a Scena.**

I tulipani esercitano da sempre un fascino irresistibile. Sulla loro prima apparizione nei Paesi Bassi si racconta una storia che, se non è vera, è inventata proprio bene. Si narra che un giorno un commerciante di Istanbul abbia inviato ad Amsterdam un dono speciale per un suo socio in affari: due bulbi dall'aspetto tanto sconosciuto quanto insignificante. Di primo acchito, l'uomo li scambiò per ortaggi e li fece cucinare. Non trovandoli di suo gusto, ordinò che venissero buttati. Così, i bulbi finirono in cima al mucchio di rifiuti nell'angolo più appartato del giardino. Quale non fu la meraviglia collettiva quando la primavera successiva dalla terra spuntarono fiori mai visti prima, con un lungo stelo e un calice di petali dai colori sgargianti. Amici e conoscenti rimanevano a bocca aperta - tutti volevano un esemplare di *Tulipa turcarum*. Era il preludio della febbre dei tulipani, la maniacale passione delle classi agiate per la coltivazione e l'acquisto degli esotici fiori. Questi divennero oggetto di speculazione, a un punto tale da provocare la prima bolla finanziaria della storia moderna.

I due bulbi contenuti nel cofanetto regalo non daranno certo adito a speculazioni borsistiche. Una volta sbocciati, i tulipani diffonderanno nell'ambiente una gioiosa aria primaverile. E naturalmente desteranno il dolce ricordo delle calde giornate passate a Scena, dove la primavera inizia prima.



Una piccola arcadia tra le Alpi: i Giardini di Castel Trauttmansdorff in tenuta primaverile.

Sospeso nel tempo: il maso Lothhof e il suo bucolico giardino.



pinte viole del pensiero. Fiori e piante si susseguono ordinatamente fino al centro del paese, e oltre. In una scenografia che, come può immaginare chiunque abbia un giardino, non è certo frutto di un processo autonomo e spontaneo.

Diamo uno sguardo dietro le quinte: chi sono gli artefici di questo spettacolo floreale? Innanzitutto Andrea Göhring, architetta paesaggista venuta a Merano quindici anni fa per una sola stagione – questa almeno la sua intenzione – e stabilitasi da allora in una terra per la quale ha provato un amore a prima vista. Andrea vive a Scena e collabora come libera professionista con l'Associazione Turistica. È responsabile dell'ideazione e progettazione dell'immagine del paese, con le sue aree verdi e le sue aiuole. Inoltre, organizza visite guidate ai giardini privati di Scena, alle quali – racconta soddisfatta – “prendono parte con entusiasmo anche molti uomini, in barba all'idea diffusa che i fiori siano principalmente un interesse femminile”. Il suo principale obiettivo è far sì che Scena sia bella in ogni periodo dell'anno. E ha un grande desiderio, che condivide con molti colleghi: “Che Scena mantenga la propria natura di paese e il suo carattere cordiale!” Per lei l'una e l'altro vanno a braccetto, perché la bellezza arriva dritta al cuore. “Soprattutto in primavera è importante che le aiuole siano colorate e allegre”, afferma. A tale scopo vengono piantati già in autunno oltre duemila bulbi e più tardi non meno di cinquemila viole del pensiero. Non stupisce che Toni Öttl, il giardiniere, non abbia un attimo di pace da marzo agli inizi dell'inverno. Dalla fioritura del primo fazoletto di terra, iniziano mesi di infaticabile

lavoro attorno a fiori e piante, che hanno bisogno di cure e attenzioni costanti. E che lo ripagano con il loro rigoglioso splendore e la loro contagiosa allegria.

## Un re e le sue principesse

A Scena si vuol dire che in paese vive non solo un conte, ma addirittura un re. È una battuta, naturalmente, ma con un fondo di verità. Da quando ha affidato l'attività al figlio sette anni fa, Luis Egger si dedica anima e corpo alla coltivazione delle rose. Tanto da arrivare a possedere oltre 1.400 rosai – e da guadagnarsi il soprannome di “re delle rose”. In marzo, il nostro “re” deve darsi un bel da fare: è il momento della prima potatura. Che più di preciso è una potatura di ringiovanimento, un'operazione delicata che richiede grande perizia e un occhio allenato. “All'inizio ho avuto le mie difficoltà”, ricorda Luis. “Ma ora so cosa vogliono le mie primedonne!” Forse, più che primedonne dovrebbe chiamarle principesse. Come tante belle addormentate nel bosco, le sue rose ibride, da aiuola, in miniatura, a cespuglio e rampicanti hanno bisogno di un metaforico bacio per svegliarsi dal lungo sonno invernale. Sono certo che la mattina, alla vista dei primi boccioli, Luis li sfiora con delicatezza e dà loro il buongiorno. So, però, che non lo ammetterebbe mai. Alle sue amate principesse non fa mancare nulla, tanto che per garantire loro i necessari nutrienti, le vitamine e quant'altro dà “a ognuna un vasetto da yogurt di fertilizzante speciale, il miglior



concime organico per rose sul mercato, mica un miscuglio qualunque!” E le rose ne fanno buon uso. Quando le prime sbocciano in aprile, Luis prova “una gioia smisurata”, che dura fino a dicembre, quando l'ultima sfiorisce. In primavera, Luis passa le mattinate nel roseto, ad accogliere con un ampio sorriso chi viene a partecipare alle sue degustazioni di vino o ad acquistare le sue rose. E a chiacchierare, perché se c'è un argomento, oltre alle rose, che appassiona Luis, è – per dirla con la Bibbia – il dono che fu creato per la gioia degli uomini: il vino.

Il che ci riporta al tema del ringiovanimento. Il filosofo Ludwig Feuerbach affermava: “Der Mensch ist, was er isst”; letteralmente: “L'uomo è ciò che mangia”. Se è vero, allora ognuno di noi può scrollarsi di dosso i segni del tempo rimpinzandosi dei cibi tipici della primavera. L'ortaggio primaverile per eccellenza è l'asparago. I terreni della Val d'Adige, soprattutto dalle parti di Terlano e Termeno, conferiscono agli asparagi bianchi della zona un aroma inconfondibile e impossibile da trovare altrove. Ebbene, gli asparagi hanno un effetto ringiovanente, soprattutto

se accompagnati da un buon vino bianco come il Sauvignon, con i suoi aromi erbacei e il suo gusto unico. Che i viticoltori di Scena producano un Sauvignon eccellente non è noto a tutti. Noi, però, lo sappiamo bene. Per questo, alla prima occasione leviamo i calici e brindiamo alla primavera della vita, alla giovinezza ritrovata, alle rose e al buon vino!

## A suon di zufolo

La primavera ci regala un appuntamento molto speciale, che nulla ha a che vedere con elaborate messinscene o logiche commerciali. Un pomeriggio di maggio nei pressi della tenuta Thurnerhof. L'allegro chiacchierio di bambini delle elementari inframmezzato di tanto in tanto da una pacata voce maschile. Qui e là, il suono di un fischiello – o almeno è quel che pare. Cos'ha in mano quel bimbo laggiù? È una *Maienpfeife*, uno “zufolo di maggio”, appena intagliato con l'aiuto del nonno. Tutto merito dell'iniziativa dell'Associazione di Scena per

la cultura e la tutela del paese di riportare alle luci della ribalta questo strumento quasi dimenticato. Costruire una *Maienpfeife* come si deve, che sia davvero in grado di suonare, è tutt'altro che semplice. Osservo un nonno che mostra pazientemente al nipotino i passi della fabbricazione. Ecco che si porta lo zufolo alla bocca... Suonerà? Ma certo! Il bambino fa tanto d'occhi. Altro che videogiochi o cellulare! Prende lo zufolo in mano e si lancia in un entusiastico concerto.

Fabbricare una *Maienpfeife* armati solo di coltellino è un'antica tradizione che i nonni tramandano ai nipoti mostrando loro le complicate operazioni di intaglio. Un'usanza con un lato giocoso che non ha nulla da spartire con i moderni passatempi digitali e che attraverso il gioco trasmette ai piccoli l'attaccamento alla terra natia. Che è poi uno degli elementi portanti dello sviluppo di un turismo di altissima qualità in Alto Adige e soprattutto a Scena. Com'è giusto che sia. Sul tema ci sarebbe ancora molto da dire. Ma preferiamo chiudere così, con un allegro concerto dei bambini di Scena a suon di zufolo. Viva la musica, viva la primavera! ■



Imparare a fabbricare una *Maienpfeife* non è un gioco da ragazzi: un solo errore e lo zufolo non suona.

TESTO *Sanja Steger*  
 FOTO *Damian Pertoll / Maria Gapp*

# Il valore degli spazi comuni

I luoghi in cui si sta insieme – gli spazi comuni come la *Stube*, la *lounge* e la sala da pranzo – rispecchiano a livello architettonico lo spirito e il gusto del tempo. A volte il tradizionale tema della *Stube* viene reinterpretato, altre si imbroccano vie estetiche completamente nuove e spesso ci si trova di fronte alla combinazione di epoche e personalità diverse, che trovano espressione nel design degli interni.





## Da ambiente privato a sala da pranzo di una locanda

Quale luogo più della *Stube* è adatto a riunirsi e stare insieme, bere e mangiare in compagnia, raccontare e ascoltare storie? Nella cultura rurale, la *Stube* è lo spazio dell'incontro, un simbolo di calore e intimità, l'espressione di un bisogno esistenziale. E ai tempi in cui il combustibile andava usato con parsimonia, soleva essere l'unico ambiente riscaldato della casa. La parola *Stube* proviene dall'alto tedesco antico *stuba*, derivato di *extufare*, ossia "riscaldare" in latino volgare. È imparentata con la parola inglese *stove* ("stufa") e, di fatto, la stufa di maiolica è un elemento centrale nell'arredamento della *Stube*. Principalmente per ragioni pratiche – per isolare la stanza –, le pareti della

*Stube* venivano rivestite con quelle tavole di legno che oggi ci sono così familiari.

Soprattutto nei freddi mesi invernali, la vita familiare si svolgeva per lo più nella *Stube*, dove non di rado trovavano rifugio persino i polli. Quando si ricevevano visite, era qui che ci si sedeva a parlare e a mangiare. Ecco perché là dove la dimora privata è stata trasformata in locale pubblico, la *Stube* è diventata la sala da pranzo. È questo il caso della locanda alpina Hiaslbauer a Videgg, un piccolo borgo presso Talle di Sopra. Praticamente nulla è cambiato nella *Stube* del XVII secolo. Il profumo di legno di travi e pannelli viene ravvivato ogni primavera con una bella pulizia a base di sapone da bucato e spazzola di saggina. Aperta nel 1972 da Anton Pichler e dalla moglie Regina, dal 2013 la locanda è gestita dalla figlia Anna. Nel cosiddetto angolo del Signore è appeso un crocifisso, che protegge la casa e i suoi abitanti.



## Stili architettonici di epoche diverse si incontrano e si fondono

Molte sale da pranzo e hall di alberghi combinano il tradizionale soffitto di legno con un arredamento di gusto contemporaneo. Il risultato? Un gradevole dialogo tra linguaggi estetici differenti. Si prenda, ad esempio, l'hotel Hilburger, la cui storia ripercorre le tappe dello sviluppo turistico della regione: negli anni '60, Josef Pfössl, nonno dell'attuale albergatore, accoglie i vacanzieri nella propria casa rurale; nel 1974, il figlio Florian fa costruire una pensione accanto al fabbricato esistente; nel 2007, il nipote Peter decide, insieme alla moglie Helga, di sostituire la casa rurale con un edificio moderno e minimalista, progettato dagli architetti Folie & Schorn. Al Hilburger, stili architettonici di epoche diverse si incontrano e confondono. L'elegante lounge ideata e realizzata da Peter e Helga comunica senza soluzione di continuità con la sala da pranzo caratterizzata da soffitto di legno e arredamento tradizionale. In tema di mobili e materiali, la coppia ha scelto forme leggere e lineari, in una consapevole presa di distanze dallo stile alpino. Nel settore turistico, si sa, vita lavorativa e sfera privata si sovrappongono e le scelte a livello di arredi la dicono lunga sulla personalità e sui gusti dei padroni di casa. Ecco allora che al Hilburger ci si imbatte in quadri e sculture di artisti altoatesini contemporanei quali Irma Hölzl e Walter Unterholzner.

## L'affascinante simbiosi tra vecchio e nuovo

Situato a due passi dalla stazione intermedia della funivia Hirzer, l'albergo ristorante Prennanger fu costruito nel 1970, quando la zona era ancora pressoché inaccessibile. In origine, era una tipica locanda alpina con poche camere per gli ospiti ed era gestita da Jakob Walder e dalla moglie Klara. Nel 2010, il figlio Christoph ha rilevato l'attività e assieme alla moglie Silvia Bauer ha sviluppato e progettato la ristrutturazione dell'edificio. Molti dei mobili e degli arredi, quali le lampade a stelo, che oggi abbelliscono gli ambienti interni ed esterni sono stati realizzati a mano da Jakob. Come materiale da costruzione, l'albergatore e falegname a tempo perso ha utilizzato le assi e travi del vecchio tetto a capriate e dei balconi. La sua firma è riconoscibile anche nel soffitto di legno della sala da pranzo, che in combinazione con i moderni paralumi crea un contrasto

dal sapore contemporaneo. Il crocifisso intagliato con rami di ulivo è, invece, un chiaro richiamo alla tradizionale *Stube*. La scelta di materiali e colori naturali si deve a Silvia, che ha voluto infondere agli ambienti uno stile senza tempo e un'atmosfera tranquilla. Le finestre originali della sala da pranzo sono state ampliate e attirano gli sguardi verso la terrazza dal design sobrio e moderno, le cui ampie vetrate creano nell'osservatore la sensazione di volare sulla valle sottostante.

## Quando l'arte culinaria ispira l'architettura

L'Oliven- & Genusshotel Hirzer rappresenta un'apertura alla realtà e alla cultura del Sud. Il tema dell'oliva, onnipresente nell'hotel, ha origine in cucina. Anche in questo caso, il rinnovamento architettonico dell'albergo, fatto costruire nel 1977 da Ursula e Maximilian Tschöll, è avvenuto per fasi successive. Nel 2015 le redini dell'attività sono passate al figlio Andreas, cuoco appassionato. Ogni inverno, Andreas affina le proprie abilità formandosi presso chef d'eccellenza. È così che ha conosciuto, a Lugano, Martin Dalsass, noto a tutti come il papa svizzero dell'olio di oliva. Questo prodotto naturale è stato per Andreas un'inaspettata fonte di ispirazione, tanto da indurlo a concepire e progettare assieme alla moglie Martina il primo "hotel delle olive" in Alto Adige. L'oro verde trova impiego sia in cucina che nell'area wellness dell'albergo, ogni camera ha il nome di un'oliva e i mobili sono tutti in legno di ulivo. Dello stile di vita mediterraneo Andreas apprezza in particolare la leggerezza e l'apertura mentale, giacché attraverso il contatto e l'incontro si superano i pregiudizi e si hanno nuovi stimoli.

Gli spazi comuni sono luoghi in cui nascono amicizie e si condividono le belle esperienze vissute in vacanza. Nell'architettura e nell'arredamento degli interni si rispecchia in larga misura l'indole del padrone di casa e, di tanto in tanto, si intravede la storia della famiglia e dell'edificio. Riunirsi e trovarsi, raccontare e ascoltare in un'accogliente atmosfera riscalda il cuore, proprio come il calore della stufa riscalda il corpo. ■

Impossibile resistere al fascino dei mobili in legno antico sulla terrazza dell'albergo ristorante Prennanger.

Nella *Stube* della locanda alpina Hiaslbauer, la panca vicino alla stufa è la quintessenza del comfort.



L'arte è di casa all'hotel Hilburger: scultura di bronzo dell'artista meranese Irma Hölzl.

I colori mediterranei – terra d'ombra, verde oliva e melanzana – dominano la tavolozza all'Oliven- e Genusshotel Hirzer.

**Caprioletti in pericolo  
a Montescena**

# Bambi non può morire

TESTO *Sebastian Marseiler*  
FOTO *Patrick Schwenbacher*

Quando verso la metà del XX secolo uscì al cinema “Bambi”, più d’una madre lasciò la sala inviperita assieme a uno sconsolato bambino in lacrime. La mamma di Bambi era stata uccisa da un cacciatore. Ebbene, oggi è Bambi stesso a essere in pericolo. Ogni anno in Alto Adige all’inizio della fienagione i cuccioli di capriolo finiscono tra le lame delle falciatrici. Una situazione inaccettabile per gli agricoltori e i cacciatori di Scena. Ecco perché quando il contadino comincia il lavoro di sfalcio, i cacciatori lo precedono aguzzando la vista per scorgere i piccoli caprioli immobili nell’erba alta.



Sono le sei del mattino. Quassù a Montescena l’aria è fresca e frizzante. Håns Zmiller fissa con cura alla sua falciatrice lame affilate come rasoi: si appresta a tagliare l’erba dei prati al margine del bosco. Ieri ha avvisato Sepp Dossler, dell’Associazione Cacciatori di Scena. Sepp è già arrivato, ha un lungo bastone in mano ed è pronto a mettersi al lavoro. Proprio come i suoi colleghi, Håns Pföstl e Sepp Punner. Seguiamo il contadino fino al prato, dove l’erba è fitta e alta più di un metro. I cacciatori avanzano lentamente davanti alla macchina sferragliante, smuovendo l’erba con i lunghi bastoni. “I cuccioli di capriolo si nascondono molto bene tra le piante, soprattutto sotto le foglie più grandi”. “Perché devono nascondersi?” Mi mostrano le piste – le scie di steli d’erba piegati – che si dirigono verso il bosco. Sono le tracce del passaggio di un capriolo femmina. Qui e là ne troviamo il covo, il giaciglio in cui si è accovacciata per riposare. Il contadino procede avanti e indietro, prima verso l’esterno, poi verso l’interno del prato, tracciando con

la falciatrice linee oblique sul pendio. “Se nell’erba ci fosse un piccolo capriolo, perché mai non fuggirebbe?” Nella nostra lenta perlustrazione, abbiamo il tempo di conversare. Quando mamma capriolo nota che il parto è vicino, si cerca un posticino isolato e, schiacciando l’erba a colpi di zoccolo, si crea uno spiazzo di un paio di metri di diametro. Poi, si stende di lato e si prepara ad affrontare un parto che, a seconda del caso, può durare anche varie ore. A nascere sono spesso due cuccioli, un segno – spiega Sepp – del fatto che nella zona le condizioni di vita sono favorevoli e il cibo sufficiente. Appena nato, il piccolo cerca di liberarsi da solo della sacca embrionale e di lì a poco comincia a emettere versi acuti e sommessi. Sono il primo contatto con la madre, la base del vincolo tra i due. La mamma lecca a fondo il suo piccino e, al tempo stesso, ripulisce l’erba circostante da ogni traccia di sangue e tessuto biologico. È essenziale eliminare qualunque odore, anche dal cucciolo. I caprioli non sono i soli a riprodursi in questo periodo; anche la volpe →

Per il contadino alla guida della falciatrice è pressoché impossibile scorgere un cucciolo di capriolo rannicchiato tra l’erba alta.

Il cucciolo resta dov’è anche in caso di pericolo estremo. Un istinto naturale che risale ai tempi in cui le macchine non esistevano ancora.



### L'ABC DEL CAPRIOLO

**Capriolo femmina** \_\_\_\_ Partorisce in genere uno o due cuccioli alla volta.

**Capriolo maschio** \_\_\_\_ Lotta contro gli altri maschi per conquistare la femmina, che poi (in genere) abbandona dopo l'accoppiamento.

**Covo** \_\_\_\_ Giaciglio in cui il capriolo si corica per riposare, riconoscibile grazie all'erba schiacciata.

**Cucciolo di capriolo** \_\_\_\_ Alla nascita pesa circa un chilo.

**Deporre** \_\_\_\_ La madre lascia il cucciolo ben nascosto nell'erba alta, dove il piccolo resta immobile per ore in attesa del suo ritorno.

**Palco** \_\_\_\_ L'insieme delle appendici frontali del capriolo maschio, che cade in autunno e ricresce nei mesi invernali.

**Velluto** \_\_\_\_ Strato di cute pelosa che riveste il palco durante la sua formazione.

ha nuove bocche da sfamare. “Una volpe esperta sa scovare un cucciolo di capriolo?” Assolutamente sì. Non è la regola, certo, ma la volpe è furba.

Ecco allora che la madre “depone” il pargolo nell'erba alta vicino al limitare del bosco. Dire che lo depone, in realtà, è fuorviante. Appena venuto al mondo, il cucciolo prova subito a mettersi in piedi. I primi tentativi sono goffi e impacciati: drizza le zampe posteriori, traballa, cade di lato; ma non si dà per vinto: piega le zampe anteriori e ci prova di nuovo. Finché non ci riesce. Ed eccolo lì, malfermo e barcollante, ma dritto sulle zampe. Dopo appena mezz'ora è già in grado di seguire la madre per una ventina di metri, quel tanto che basta per trovare un nascondiglio adeguato. Il cucciolo sceglie il posto idoneo, si appallottola nell'erba alta e lì, perfettamente mimetizzato grazie al mantello maculato di bianco, attende immobile. L'istinto di fuggire di fronte al pericolo lo svilupperà solo tra un mese. Per il momento, la sua reazione al frastuono della falciatrice che si avvicina è tutt'altra: di riflesso, si rannicchia ancor più nell'erba. Ora che lancia un disperato richiamo di aiuto alla madre, è troppo tardi. “Purtroppo succede”, dice Håns Pfössl, cacciatore di professione da 47 anni.

Ed è proprio per evitare che succeda che oggi sono qui insieme, agricoltore e cacciatori. Ci imbattiamo in un altro covo – sembra recente. Mamma capriolo non trascorre mai la notte con il piccolo. Una volta allattato, si accoccola nelle vicinanze. A questa età, il cucciolo arriva a bere oltre un litro di latte in 24 ore, ma per il resto se ne sta fermo immobile dov'è. E la mamma lo raggiunge in un batter d'occhio al primo richiamo di aiuto.

Se sa il fatto suo, può addirittura mettere in fuga una volpe, assestandole colpi energici con gli zoccoli anteriori. In casi estremi, arriva ad attaccare anche l'uomo. “Esperienza personale?” Sepp Prunner annuisce. Ogni femmina di capriolo stabilisce un proprio territorio, che difende con minacce e cariche. “La forza non le manca di certo”, afferma Sepp. Una matriarca che sa difendersi, penso io.

In questo momento, tuttavia, attorno a noi regna la calma. Håns Zmaler continua il suo avanti e indietro sul prato, ai cui margini vediamo vari alberelli di pioppo con il tronco scortecciato. Opera di un capriolo maschio, senza dubbio. Tra ottobre e novembre, i maschi adulti perdono il palco (guai dire corna!), che di lì a due mesi ricresce rivestito di una cute pelosa chiamata velluto. Al termine della formazione del palco, il capriolo lo sfrega vigorosamente contro rami e arbusti per eliminare il velluto. Durante lo sfregamento (il cui nome tecnico è pulitura), la linfa delle piante e della corteccia penetra nei pori del palco conferendogli il caratteristico colore bruno – anche questo lo imparo oggi.

Improvvisamente, il brontolio sferragliante della falciatrice cessa.

Cala il silenzio. “Eccone uno!” Il titolare della riserva indica un punto tra l'erba. È proprio lì, il nostro Bambi. Grandi occhi scuri, nasino nero, macchioline bianche sul dorso. Non muove un muscolo, si limita a fissarci con gli occhioni spalancati. Ed ecco che mi investe l'effetto Bambi. Scatta in me l'istinto di proteggere questo grazioso animaletto. Con quegli occhioni,



## Ed ecco che mi investe l'effetto

Ci vuole un occhio allenato per vedere il caprioletto.

Grazie alla preziosa collaborazione tra agricoltori e cacciatori, sono sempre meno i cuccioli di capriolo che finiscono tra le lame delle falciatrici.

Se si afferrasse il capriolo a mani nude, la madre noterebbe sul piccolo l'odore dell'uomo e lo abbandonerebbe. Con un ciuffo d'erba si sventa questo pericolo.

quel nasino, quegli zoccoli minuti di un nero lucente! Quell'innocenza! Lo specchio di un paradiso perduto in cui uomo e animale vivevano in armonia.

Sepp raccoglie due ciuffi d'erba appena tagliata, li usa a mo' di guanti per sollevare il cucciolo senza toccarlo e lo porta sul ciglio del bosco. L'animale lo lascia fare. Presto la mamma – che non avvertendo alcun odore strano non avrà ragione di temere – sarà di nuovo al suo fianco. Io sono come in trance. Mentre l'immagine del caprioletto innocente mi si imprime nella memoria, una vocina malefica mi riporta sulla terra sussurrandomi all'orecchio: oggi lo salva e tra due anni lo fa arrosto, il capriolo.

Mi vengono in mente le proteste e le campagne organizzate dagli animalisti all'indomani dell'uscita di Bambi, le masse indignate per l'ignobile uccisione di mamma capriolo a opera del cacciatore. Ogni medaglia ha due facce. Chi non è più giovanissimo ricorderà senz'altro l'impegno di Brigitte Bardot contro l'uccisione delle giovani foche oltreoceano. Le immagini del massacro fecero il giro del mondo. Greenpeace vinse su tutta la linea e i suoi fondatori, oggi, sono ricchi sfondati. Gli inuit della Groenlandia, invece, sono ridotti in miseria. Loro, che della caccia alla foca ci vivono, hanno perso la propria principale fonte di sostentamento. Alcolismo e suicidi ne sono l'amara conseguenza. Ma gli inuit non sono i protagonisti di un cartone animato.

Eppure, qui sui prati a Montescena siamo tutti contenti. Abbiamo salvato il nostro Bambi. Domani, Håns falcerà altri prati. “Chiamami”, dice Sepp. Il cacciatore nei panni del salvatore: Bambi non può morire. ■



# Hermine Orian

Una vita  
piena e intensa,  
tra gioie e  
dolori

TESTO *Sebastian Marseiler*  
FOTO *Julia Staschitz*

# 100



Quando Hermine Orian venne al mondo, il 23 aprile 1919, la Grande Guerra era terminata da non più di sei mesi. Il suo paese natale, Cortaccia, era occupato dagli italiani – come tutto l'Alto Adige, del resto. Seguirono l'annessione e l'italianizzazione. Tutto ciò segnò profondamente l'infanzia e la giovinezza di Hermine. Che a cent'anni compiuti lo ricorda come fosse ieri.

“Ho ricevuto così tanti fiori e sono venute così tante persone!” Hermine Orian ripensa ancora con stupore ai tanti auguri ricevuti per il suo compleanno. D'altro canto, che la cara maestra abbia spento cento candeline è per il paese intero un motivo più che valido per festeggiare. La sua vita è un pezzo di storia vissuta dell'Alto Adige: gli anni bui del fascismo, la Seconda guerra mondiale, la difficile ripresa, il boom economico. Agli eventi esterni si sono intrecciate le vicende personali. Nata a Cortaccia, Hermine fu la prima di sei figli. Poiché era la maggiore, doveva aiutare la madre un po' in tutto, in particolare a badare ai fratelli più piccoli, in una famiglia che ogni due anni cresceva in numero. E poi c'era il lavoro in

vigna – “Durante la legatura delle viti, io e la mamma cantavamo sempre” – e nei campi di granoturco, nell'ambito del quale a Hermine spettava il compito di guidare i buoi su e giù dalle torbiere. Ebbe la fortuna di frequentare tre anni di asilo tedesco dalle suore – una bella esperienza nonostante la ferrea disciplina. Poi, però, venne il momento della scuola elementare italiana. “All'inizio non ci capivamo un'acca!” Parlare tedesco era vietato. Il risultato: i bambini imparavano male l'italiano e per nulla il tedesco. Per fortuna c'era la *Katakombenschule*, la scuola clandestina in cui si dava lezione in tedesco, che Hermine cominciò a frequentare di nascosto all'età di dieci anni. Aveva paura →

**“Ho visto e vissuto abbastanza e quando vado a letto la sera penso sempre che è ora di andarmene. Al risveglio, però, ringrazio il Signore per il nuovo giorno che mi dona!”**

Uno dopo l'altro, i ricordi illuminano il volto di Hermine.

1942: Classe di terza a Cortaccia, nella Bassa Atesina (Testo scritto a mano)



1935  
Volksstanzgruppe  
in Fennberg



Negli anni '30, si saliva in montagna per sfuggire al controllo degli scagnozzi del regime fascista.

1935: Gruppo folcloristico a Favogna (Testo scritto a mano)

dei carabinieri? "Se la prendevano troppo comoda per scendere in strada a fare il loro lavoro. Se ne stavano tutto il giorno a guardare fuori dalla finestra". Hermine si rivelò un'alunna talmente dotata che dopo appena tre anni la maestra le chiese se non volesse lei stessa insegnare. Fu così che alla veneranda età di tredici anni Hermine si trovò a vestire i panni dell'insegnante clandestina. E mentre lei dava lezione, fuori la madre lavava i panni tenendo d'occhio la strada. "Ma i carabinieri, tutti del Meridione, non sono mai venuti. Non erano esattamente grandi camminatori", racconta Hermine ridendo. A spingersi fin su in montagna, poi, non ci pensavano nemmeno, in paese lo sapevano tutti. Così, di tanto in tanto in estate i giovani salivano sull'altopiano di Favogna. I ragazzi, perfetti cavalieri, si caricavano in spalla gli zaini in cui le ragazze avevano riposto con cura il costume tradizionale – il *Dirndl* – cucito dalla mamma e scarpe morbide. E una volta giunti a destinazione, indossavano i *Lederhosen* – i tipici pantaloni corti di cuoio con le bretelle – e la camicia bianca. Della comitiva faceva immancabilmente parte anche un giovane abile con la fisarmonica. Il viso di Hermine si illumina mentre osserva il gruppetto intento a ballare sui prati di Favogna in una vecchia foto ingiallita. "Come ci divertivamo!"



"Un po' di nostalgia di casa la si ha sempre!"

Di lì a poco, però, la gente di Cortaccia e dell'intero Alto Adige si trovò ad affrontare un'altra dura prova. Un infausto accordo tra Hitler e Mussolini impose agli altoatesini di scegliere: o abbandonavano la propria terra o restavano e accettavano la completa italianizzazione. La società si spaccò in due, le famiglie si divisero. Dall'oggi al domani, per i figli in età scolare degli optanti venne ripristinato alla legalità l'insegnamento in lingua tedesca, e Hermine vide ufficialmente riconosciuto il suo ruolo di maestra. Ruolo

che svolse anche fuori dai muri di scuola, dando lezioni di base di ortografia ai giovani chiamati alle armi perché una volta al fronte potessero scrivere ai propri cari lettere quanto meno comprensibili. Nacquero, così, rapporti per corrispondenza e uno in particolare si trasformò in "amore epistolare": quello con Alfons, suo futuro marito. Tornato a casa solo un anno e mezzo dopo la fine della guerra, Alfons frequentò un corso rapido per la carica di segretario comunale. Ovunque nella pubblica amministrazione c'era carenza di personale qualificato, di modo che Alfons poté scegliere dove prendere impiego. Scelse Scena. E Hermine lo seguì. "All'inizio abbiamo vissuto in condizioni disastrose", ricorda. Scena era un paese di contadini "e la gente era... be', un po' strana". Nostalgia di Cortaccia? "Un po' di nostalgia di casa la si ha sempre!"

Con grande fatica, si costruirono la loro casetta sulla strada principale e decisero di darne qualche camera in affitto. Hermine conserva tutt'oggi come un tesoro i libri degli ospiti, le cui pagine sono piene di commenti entusiastici, disegni e firme di ospiti illustri. La maestra rinunciò all'insegnamento per concentrarsi pienamente sul ruolo di madre e, in un secondo momento, sull'attività di affittacamere. Lasciare la scuola non fu facile: "I bambini mi sono sempre piaciuti".

La vita aveva ancora in serbo per lei momenti estremamente difficili: la morte prematura di uno dei figli, rubatole da una lesione causata da un lancio con il paracadute e inopportuno trascurato; poi la morte per arresto cardiaco del suo amato Alfons. "Sento di aver vissuto abbastanza e ho un solo desiderio: morire in fretta!" Al risveglio al mattino, però, "ringrazio il Signore per il nuovo giorno avuto in dono. E sono felice di essere a casa mia". Che dire: auguriamo a Hermine il dono di tanti altri risvegli. ■

## Scena nel corso degli anni



1. Veduta del centro del paese attorno al 1900, con il Mausoleo, la vecchia parrocchia e Castel Schenna.

3. La chiesa verso il 1900. I lavori di costruzione della nuova parrocchia in stile neogotico iniziarono nel 1914.

5. La cappella Moar (oggi pilone votivo) attorno al 1900.

2. L'antica Via Al Castello.

4. Il centro del paese negli anni '70, con l'ufficio postale, l'ufficio turistico e il fienile Prunner.

6. Via Scena verso il 1925, con sullo sfondo i masi Walchhof e Moar am Ort e la vecchia parrocchia.

# Amo la montagna...

“La montagna è la mia più grande passione. Per me, non c'è nulla di più bello e ciò che desidero è trasmettere il mio entusiasmo agli altri”



TESTO Sonja Steger  
FOTO Patrick Schwiendbacher

Il piacere di condividere la passione per la montagna è stato alla base della fondazione, cinquant'anni fa, della divisione locale dell'AVS (il club alpino dell'Alto Adige). Roswitha Schwiendbacher, prima presidente donna della divisione di Scena, illustra le molte attività dell'associazione e ne spiega l'importante contributo alla diffusione del rispetto per la natura e la montagna.

“La montagna è la mia più grande passione. Per me, non c'è nulla di più bello e ciò che desidero è trasmettere il mio entusiasmo agli altri”, racconta Roswitha. Donna carismatica, sportiva e piena di energia, Roswitha è guida escursionistica abilitata e, dal 2015, presidente onoraria della divisione AVS di Scena. Dopo un'infanzia trascorsa tra un'escursione e l'altra con mamma e papà, all'età di dieci anni è entrata a far parte dell'associazione.

#### Non più per soli uomini

L'AVS è responsabile della manutenzione e della segnaletica dei sentieri escursionistici. Poiché i sentieri nei dintorni del paese e nelle aree di mezza montagna sono di competenza dell'Associazione Turistica di Scena, la sfera di attività dell'AVS si limita ai territori di alta montagna: Monte Ivigna (via normale e crinale sudoccidentale), Cima del Bersaglio, Plattigna, Monte Hirzer e Punta Hönig. “Funi e ancoraggi vanno controllati continuamente e, se del caso, sostituiti. Non è affatto raro che un fulmine colpisca – e fonda, nel vero senso della parola – una fune di acciaio”, spiega Roswitha. Tra i compiti dell'associazione rientrano anche la cura della cappella eretta nel 1976 ai piedi dell'Ivigna, che commemora gli alpinisti che lassù hanno perso la vita, nonché la gestione dei libri di vetta, in cui gli escursionisti amano lasciare traccia delle proprie imprese. “Messaggi di gioia e soddisfazione, che nel

corso del tempo sono andati ad arricchire sempre più il nostro archivio”.

#### Per tutte le età

In seno all'associazione esistono vari gruppi: giovani e non più giovani, famiglie, escursionisti e alpinisti. Sin dalla sua fondazione, l'AVS di Scena organizza ogni anno un'escursione in zona cui prendono parte soci di ogni età. In inverno si svolge un laboratorio di costruzione di igloo riservato ai giovani, i quali poi a propria volta si prendono cura dei loro compagni più piccoli nell'ambito di un campo estivo di una settimana, coinvolgendoli in svariate attività a contatto con la natura. Uno degli appuntamenti più popolari è l'escursione sul ghiacciaio, che può avere luogo in ogni periodo dell'anno e con diversi gradi di difficoltà. Nel 2018, ad esempio, gli alpinisti hanno intrapreso un tour di due giorni sul Dom, che con i suoi 4.545 m s.l.m. è la montagna più alta della Svizzera e una delle tante magnifiche cime oltre i 4.000 m delle Alpi occidentali elvetiche.

Roswitha conclude citando Heini Holzer, vera e propria leggenda dell'alpinismo locale nonché primo segretario della divisione AVS di Scena: “Nella vita di tutti i giorni, il mio è un sorriso superficiale. Ma tra le cime delle montagne, il mio sorriso viene dal cuore. Perché, dunque, non dovrei andare lassù, dove mi sento davvero felice, soddisfatto, forte e a casa?” ■

## L'Alpenverein Südtirol (AVS)

fu fondata nel 1869 per promuovere la conoscenza delle Alpi. Suddivisa in 35 sezioni e 58 divisioni locali, conta attualmente oltre 70.000 soci ed è, dunque, l'associazione più grande della provincia. Nel 2020, la divisione di Scena, parte della sezione di Merano, festeggia il cinquantenario della propria costituzione. Ne fanno parte circa 550 soci, originari prevalentemente di Scena e del Burgraviato e in qualche caso anche di altri Paesi.

[www.alpenverein.it](http://www.alpenverein.it)



# La mia escursione preferita

ESCURSIONI



Sopra in centro

## Castel Goyen

Circondato dai meleti e vigneti di Scena, Castel Goyen è oggi proprietà privata e chiuso al pubblico. Restaurato con premura dalla famiglia van Heek, ha un fascino sobriamente romantico. Fu menzionato per la prima volta nel XII secolo, epoca della costruzione dell'imponente mastio romanico, ed è tuttora ben conservato, eccezion fatta per il muro dell'ala nord, crollato nel 1983. Stando a un'antica leggenda, il castello era un tempo abitato da Gaius, cittadino romano da cui il maniero avrebbe preso il nome.

## Escursione per tutta la famiglia alla malga Untere Schenneralm

**Escursione consigliata**  
da Irene Öttl, specialista in management turistico-alberghiero

La malga Untere Schenneralm, detta anche Untere Gostalm, è acccolata a 1.856 m s.l.m. alla testata della Val Passiria, nel cuore di un incantevole paesaggio montano. I 90 minuti di macchina che separano Scena dal punto di partenza dell'escursione possono rivelarsi un po' stancanti, ma lo sforzo è ampiamente ricompensato dalla bellezza dell'itinerario. Imboccata la strada del Passo del Rombo, si parcheggia giusto prima del ponte di Monteneve. Da lì, si prosegue a piedi seguendo il segnavia n. 32 in direzione Untere Schenneralm. Sin dal primo momento, il percorso si dimostra a misura di famiglia, sviluppandosi lungo una forestale adatta a carrozzine e passeggini e alla portata di giovani e meno giovani. Addentrandosi nel bosco, passa accanto a varie fontane, dove i grandi si rinfrescano con le limpide acque sorgive mentre i piccoli si divertono a spruzzarsi. Poi, si oltrepassa il rio Schönauer e, trascorsi in tutto circa 45 minuti, si raggiunge la malga, gestita dalla famiglia Gufler e in esercizio da metà giugno a fine settembre. Mentre si assaporano i piatti tipici della gastronomia altoatesina comodamente seduti sulla terrazza soleggiata, si ammira il magnifico panorama dominato dalla Cima Zermudo e dal Monteneve. E dopo aver dato ai bimbi il tempo di giocare e correre su e giù per i prati, si ripercorre il camino a ritroso fino al punto di partenza.

### Ma perché si chiama Schenneralm, ossia "malga di Scena"?

Nel tardo Medioevo, la proprietà della malga fu conferita ai contadini di Scena. È, questo, un dato di fatto testimoniato da una scrittura dell'epoca. Ciononostante, nel corso del tempo fu necessario confermare più e più volte i diritti sui boschi, i prati e i pascoli dell'Untere Gostalm – e ancora oggi c'è chi afferma che Scena non si sia guadagnata la proprietà della malga con mezzi propriamente leciti. Questo perché, stando a un'antica leggenda, un contadino di Scena giurò il falso cavandosela con un'astuzia. Si ficcò un mestolo nel cappello e una manciata di terra dei suoi campi nelle scarpe. Quindi, si presentò al processo istituito per chiarire i rapporti di proprietà della malga e proclamò: "Com'è vero che ho il Creatore sulla testa e terra di Scena sotto i piedi, così è vero che questa malga appartiene al mio paese".<sup>1</sup> Questa testimonianza convinse i giudici e l'Untere Gostalm fu assegnata agli abitanti di Scena. Il castigo, a ogni modo, non si fece attendere: seduta stante apparve il diavolo, che afferrò lo spergiuro e lo trascinò con sé all'inferno.

Al di là della morale, la leggenda illustra quanto fosse doloroso per un proprietario dover vendere i suoi preziosi pascoli. Oggigiorno, ogni estate 17 contadini di Scena portano all'alpeggio nella malga circa 120 capi di bestiame. ■

### INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

• **Itinerario:** Scena → Val Passiria → Strada del Passo del Rombo → Parcheggio presso il ponte di Monteneve → Strada forestale → Sentiero n. 32 → Malga Untere Schenneralm  
• **Dislivello:** 180 m in salita e in discesa  
• **Lunghezza del percorso:** circa 4,2 km  
• **Tempo di percorrenza:** circa 2 ore  
• **Punti di ristoro:** trattorie in Val Passiria sulla strada di andata e ritorno, malga Untere Schenneralm

<sup>1</sup> In lingua originale il contadino infilò nel cappello uno "Schöpfer", che in tedesco significa sia "mestolo" che "Creatore". Un doppio senso che il contadino sfruttò con scaltrezza. (N.d.T.)



## Escursione di castello in castello da San Giorgio a Maia Alta

**Escursione consigliata**  
da Elisabeth Taibon Karnutsch, guida escursionistica, insegnante di scuola materna e diplomata in pedagogia delle erbe

Punto di partenza dell'escursione è San Giorgio, frazione di Scena la cui peculiare **chiesa a pianta circolare** sorge dove un tempo si ergeva il castello di Antica Scena. Si discende un breve sentiero fino a portarsi in località Rodelstein, si attraversa la strada e si imbecca il sentiero Wiesenweg. Arrivati all'altezza della **Kampfl Kreuz**, l'inconfondibile croce incastonata in un blocco di granito, ci si concede una sosta: mentre i piccoli si arrampicano su e giù per la roccia, i grandi ammirano la spettacolare veduta della conca di Merano e della Val d'Adige. Ci si rimette in cammino attraverso idilliaci meleti al cui margine si staglia il profilo di **Castel Goyen** con il suo imponente mastio romanico. Si segue il sentiero a nord della fortezza, oltre l'hotel Kiendl e verso l'**eremo** della Val di Nova. Stando alla tradizione, la chiesetta di Santa Maria fu edificata per proteggere queste terre dalle esondazioni del rio Nova. Il prato adiacente sembra fatto apposta per giocare e riposare: è il luogo ideale per una piacevole sosta. Ripreso il cammino, si imbecca al bivio la via tra i castagneti diretta a **Castel Labers**, che, a quanto pare, durante la Seconda guerra mondiale ospitò una centrale di falsificazione di denaro per il Terzo Reich. Si prosegue sulla passeggiata Ida Weg fino a raggiungere Via Labers, lungo la quale

si scende brevemente prima di piegare a sinistra su un sentiero tra i campi che si addentra tra i vigneti costeggiando un bel muretto di pietra. Ai piedi del sentiero sorge la **chiesetta di San Valentino**, alle spalle della quale svetta **Castel Trauttmansdorff**, con i suoi famosi giardini botanici, e alla sua destra **Castel Rametz**, le cui sale ospitano il museo del vino. All'altezza di San Valentino, si attraversa la strada principale e si imbecca il Sentiero di Sissi che porta al quartiere residenziale di Merano. Superati **Castel Pienzenau** e **Castel Rubein**, si percorrono gli stretti vicoli fino a **Castel Reichenbach**, in Piazza Fontana, dove si prende l'autobus per tornare comodamente al punto di partenza. Questa escursione è particolarmente bella in primavera, quando il risveglio della natura riempie il paesaggio di colori e profumi. ■

### INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

**Itinerario:** San Giorgio → Sentiero Wiesenweg → Rodelstein → Sentiero Wiesenweg → Kampfl Kreuz → Castel Goyen → Sentiero n. 15 fino alla cappella dell'eremita → Breve tratto a ritroso, poi sentiero n. 2B (bivio) verso Castel Labers → A sinistra sulla passeggiata Ida Weg fino a Via Labers → Breve tratto in discesa su Via Labers → A sinistra sul sentiero tra i campi fino alla chiesa di San Valentino → Si attraversa la strada principale → Via San Valentino → Sentiero di Sissi fino a Piazza Fontana a Maia Alta, a Merano  
• **Dislivello:** 350 m in discesa  
• **Lunghezza del percorso:** circa 6 km  
• **Tempo di percorrenza:** circa 2 ore  
• **Punti di ristoro:** trattorie al punto di partenza e di arrivo; Hotel Eremita e Bistro Pienzenau lungo il percorso.



## Via ferrata Heini Holzer sul Monte Ivigna

**Escursione consigliata**  
dalla guida escursionistica Stephan Höfler

La mia escursione preferita parte dalla stazione a valle della funivia Merano 2000, in Val di Nova. Si monta a bordo della moderna cabina e tempo pochi minuti si è già a quota 2.000 m s.l.m., a due passi dall'imponente crinale sud-occidentale del Piccolo Ivigna, su cui si inerpica la via ferrata Heini Holzer. Ci si incammina verso la forcella Ivigna e si raggiunge la piattaforma panoramica in legno che segna l'accesso alla via ferrata. Con gesti allenati, ci si infila il set da ferrata e si fa un respiro profondo. Molto importante: il casco va indossato fin da subito; muovendosi così vicini alla roccia, c'è il rischio reale di essere colpiti da pietre che cadono dall'alto. All'inizio, si affronta un'alternanza di tratti verticali e comodi passaggi quasi in piano, contornati da fiori alpini di incantevole bellezza. Più o meno a metà strada, si giunge a una panchina: vale la pena di sedersi per riprendere fiato e ammirare lo splendido panorama offerto dalla conca di Merano e dal fianco sud-ovest del Piccolo Ivigna. Quest'ultimo, con la sua pendenza di 55°, fu percorso per la prima volta nel 1974 dal pioniere della discesa estrema originario di Scena Heini Holzer, munito in quella occasione di semplici sci di legno. Si riprende la marcia e, superati in arrampicata alcuni facili passaggi, si arriva all'uscita della via ferrata. Di lì a poco, si raggiunge il sentiero n. 19 che porta al Grande Ivigna. Si supera una seconda breve ferrata e si conquista infine il picco a 2.581 m s.l.m. Se già l'ascesa è stata emozionante, il suo coronamento è insuperabile: la vista panoramica a 360° è a dir poco mozzafiato! Sulla via del ritorno, si sosta al rifugio Kuhleiten per recuperare le forze con uno spuntino. Poi si continua la discesa fino alla stazione a monte della funivia, si sale a bordo e si torna al punto di partenza giù a valle. ■

### INFORMAZIONI SULL'ESCURSIONE

• **Dislivello:** circa 650 m in salita e in discesa, di cui 550 m in salita sulla via ferrata  
• **Grado di difficoltà:** A – B – B/C  
• **Lunghezza del percorso:** 1.000 m di arrampicata perfettamente messi in sicurezza con un cavo di acciaio  
• **Tempo di percorrenza:** tra le 5 e le 7 ore circa  
• **Punti di ristoro:** Panorama Bistro Merano 2000, locanda Piffing, rifugio Kuhleiten, malga Waidmann

# Edel- schwarz

Helli, il  
London Dry  
e la malga

TESTO Sebastian Marseiler  
FOTO Patrick Schwienbacher



Il regno di Helli: la malga Gomp. Luogo di ritrovo di buongustai, maestri dell'arte del vivere e spiriti liberi, proprio come lui.

Originali: cubetti di ghiaccio rotondi con un'anima alpina.

Tre anni fa, Helli ha cominciato ad affinare il gin con erbe di montagna usando un contagocce. Era l'inizio dell'epopea dell'Edelschwarz.

# S

Se si verificano tre casi fortunati uno dietro l'altro, non può che venirne fuori qualcosa di buono. Da dove viene al gestore di una malga l'idea di creare un nuovo gin? Helli ride. È la risata squillante di un (ex) giramondo e uomo dalle mille risorse che ha deciso di mettere radici a 1.800 m di altitudine. Stimolato dall'aria di montagna. "Il gin mi è sempre piaciuto. Per questo, tre anni fa ho cominciato ad affinarlo con erbe di montagna usando un contagocce".

Poi, un giorno, arriva un ospite che chiede: perché non distillarlo personalmente, il gin? Proprio lì, alla malga Gomp. Non è mica un'impresa impossibile per un tipo in gamba come Helli. Ma questi declina: troppo complicato. Tempo dopo, l'ospite torna all'attacco con una proposta: il gin lo si può far distillare - gratuitamente - presso la distilleria di un suo conoscente nel Palatinato. Gratuitamente, il secondo caso fortunato. Così, i due cominciano a buttar giù qualche ricetta. Segue una fase caotica, con la comunicazione tra la malga altoatesina e il Palatinato tedesco che a volte si intoppa. Dopo dieci ricette, arriva la delusione: "Troppo esotico, o troppo amaro o troppo dolce. Basta! Quel che voglio è una linea alpina!" Così, si continua a sperimentare secondo il metodo del London Dry fino al numero 26, tenendo un registro preciso. Alla base ci sono edelweiss, mirtillo nero, mirtillo rosso e sambuco. Il passo successivo: degustazioni alla cieca per tutto l'Alto Adige. Ed ecco che un amico ficca il naso nel bicchiere ed esclama entusiasta: "Caspiterina! Ma cos'è?" Helli nicchia. Stando al registro, dovrebbe essere il numero 21, ma in realtà è il numero 22. Ed è proprio il 22 a riscuotere sempre il maggior successo. Il terzo caso fortuito. Habemus Edelschwarz - un gin dal carattere fieramente alpino!

## Da bere con contegno

Il nome la dice lunga: "Edel-" e "-schwarz", ossia edelweiss, pianta officinale dall'inconfondibile sapore d'erba e con un'aura di mistero, e Schwarzebeere ("mirtillo nero" in tedesco), con il suo caratteristico profumo di bosco. Il risultato è un gin dall'aroma tutto particolare, frutto della combinazione di diciassette ingredienti montani con certificato bio. "Non volevo inventare nulla di nuovo, solo creare un gin puramente alpino!" La produzione è lungi dall'essere un processo automatizzato in serie. Helli racconta orgoglioso: "Mirtilli neri, mirtilli rossi e bacche di sambuco vengono lasciati a macerare per tre giorni in alcool biologico al 96%. Si aggiungono edelweiss, ginepro, germogli di abete rosso, frutti di rosa canina, melissa, coriandolo e... altro", ammicca con aria furbetta; non c'è bisogno di dire proprio tutto. "Poi si fa macerare per altri due giorni". La distillazione avviene in un alambicco di rame 300 l alla volta. Ed ecco il tocco in più della malga Gomp: nell'alambicco viene appeso per un tempo ben preciso un cestello contenente fieno montano. "È un po' come una bustina di tè, che se viene lasciata nell'acqua troppo a lungo dà un tè amaro". A essere utilizzato è solo il "cuore" del distillato, che viene messo a riposare in un serbatoio di acciaio inossidabile per un mese e poi portato alla temperatura di 47 °C con acqua di sorgente. Giusto per mettere i puntini sulle i: sia il fieno che l'acqua vengono dalla malga Gomp.

Come il suo creatore, questo nuovo gin pare proprio un giramondo con un debole per l'Alto Adige. Chissà che presto non metta anche lui radici in questa terra. L'Edelschwarz ha davvero un aroma unico, tanto che "molti lo bevono puro, senza acqua tonica o ghiaccio. È un peccato mischiarlo. E sempre lo bevono con contegno!" ■



P.S.: Quella mattina, l'Edelschwarz l'ho sorseggiato anch'io "con contegno". Per il resto della giornata, me ne sono andato in giro con il naso all'insù e l'autostima alle stelle. Come il fotografo, del resto.

**ANNO 1767**

Il 22 novembre, nasce a San Leonardo in Passiria Andreas Hofer, quartogenito e primo figlio maschio.

**ANNO 1796**

Le truppe francesi di Napoleone si spingono oltre Milano fino alle porte del Tirolo.

**ANNO 1809**

Il 12 aprile, le truppe tirolesi comandate da Andreas Hofer, umile oste della Val Passiria, sconfiggono i francesi di Bonaparte e i potenti alleati bavaresi nella prima battaglia del Monte Isel, presso Innsbruck.

**ANNO 1809**

Il 1° novembre, la quarta battaglia del Monte Isel si conclude con la vittoria dei francesi.

**ANNO 1809**

Dopo il tracollo della resistenza, Andreas Hofer cerca rifugio con la famiglia in Val Passiria.

**ANNO 1810**

Il 28 gennaio, Andreas Hofer viene fatto prigioniero dagli occupanti francesi e portato dapprima a Bolzano, poi a Mantova.

**ANNO 1810**

Per ordine di Napoleone, il 20 febbraio Andreas Hofer viene fucilato da un plotone d'esecuzione.

**ANNO >>**

Da allora, la domenica del Sacro Cuore vengono accesi fuochi sulle cime dei monti. Come vuole la tradizione.

# Ardono i monti

TESTO *Roswitha Schvienbacher*  
FOTO *Roland Strimmer, Hansjörg Zuech*



Ogni anno in giugno, tra le montagne altoatesine echeggia il crepitio delle fiamme. I fuochi del Sacro Cuore illuminano la notte e mantengono vivo il giuramento fatto dal popolo nel XVIII secolo, quando sul Tirolo incombeva l'ombra del dominio straniero. Per scampare al pericolo, l'abate di Stams propose di affidarsi a Dio e di votare la nazione al Sacro Cuore di Gesù. Ancora oggi, questa antica usanza è la manifestazione di un profondo attaccamento alla patria e il simbolo dell'unità del Tirolo.

## L'oste che sfidò l'imperatore

Facciamo un salto indietro nel tempo. Corre l'anno 1796 e le truppe francesi di Napoleone si spingono oltre Milano fino alle porte del Tirolo. La nazione è in grave pericolo. Per sventare la minaccia dell'invasione, i tirolesi, sotto la guida di Andreas Hofer, giurano solennemente di votare la loro terra al Sacro Cuore di Gesù. La storia continua qualche anno dopo, nel fatidico 1809.

Dopo la vittoria del semplice oste della Val Passiria contro i francesi di Bonaparte e i potenti alleati bavaresi, sconfitti sul Monte Isel presso Innsbruck, il voto viene rinnovato con festose celebrazioni e la domenica del Sacro Cuore viene proclamata festa grande. Da questo momento, il giuramento viene rinnovato ogni anno.

## La domenica del Sacro Cuore

Tutti gli anni a Scena, la terza domenica dopo Pentecoste comincia di buon mattino con una messa solenne. La festa continua nel centro del paese con una processione in cui clero e abitanti sono accompagnati dalle tradizionali marce scandite dalla banda musicale e dalla statua di Cristo portata a spalla dalla compagnia degli Schützen. Infine, nella

chiesa parrocchiale risuona l'inno del Sacro Cuore, "Auf zum Schwur, Tiroler Land", intonato con fervore da tutti i presenti.

Più tardi, il costume tradizionale lascia il posto a zaino e scarponi e molti risalgono le pendici del Monte Ivigna per accendere i fuochi e rinnovare il giuramento. Come vuole la tradizione.





## Una croce di fuoco sulla Lauwandspitze

La vigilia della domenica del Sacro Cuore, c'è chi si trova alle ore 13 in punto all'hotel ristorante Rochushof di Scena. Come vuole la tradizione. È il gruppo incaricato di accendere i fuochi sulla Lauwandspitze, a 2.251 m s.l.m. Si definiscono gli ultimi dettagli, si controlla velocemente il materiale e si parte. Non prima, però, di aver ricevuto dal padrone di casa quattro bottiglie di vino da portare sul monte. Come vuole la tradizione. Il primo tratto di strada lo si percorre a bordo di un Pinzgauer, perfetto per affrontare la ripida china che porta su all'Ivigna. Presto, però, arriva il momento di caricarsi in spalla i pesanti cesti con viveri e materiali e di proseguire a piedi. In certi punti, la camminata si trasforma quasi in arrampicata. Un'impresa da veri alpinisti, non c'è che dire. Il sole batte impietoso sulla testa e il carico - non meno di 30 kg a zucca - pesa sulla schiena. Vettovaglie, fiaccole, combustibile, bandiera tirolese... Tutto deve essere pronto per il gran giorno. Il sudore cade goccia a goccia sui rododendri in fiore. L'ossigeno comincia a mancare,

il cuore batte all'infuriata e di tanto in tanto si rende necessaria una pausa. La strana comitiva attira su di sé gli sguardi stupiti degli escursionisti. I cesti li ha fatti a mano Georg Verdorfer, il "caposquadra", che coordina il gruppo e impartisce ordini. Goggo, come lo chiamano tutti, si impegna anima e corpo perché ogni dettaglio sia perfetto. Lo fa da anni. Raggiunta la cima, si sistema il materiale sotto una sporgenza rocciosa. La bandiera, per il momento, la si lascia dov'è. Domani, però, ondeggerà al vento. Georg pensa al giorno successivo con soddisfazione e serenità: il tempo reggerà.

La domenica a mezzogiorno, ecco di ritorno il gruppo in compagnia di mogli, figli e amici. Il bianco e il rosso della bandiera tirolese sventolano fieri sulla croce di vetta della Lauwandspitze. Giovani aiutanti fanno schioccare la frusta. Si mettono carne e verdura a cuocere sulla griglia, si canta e si attende allegramente l'imbrunire. Come si è sempre fatto.

Prima che gli ultimi raggi del sole vengano inghiottiti dalla notte, ci si dedica ai preparativi finali. Georg dà indicazioni precise. Si sistemano i recipienti alla giusta distanza, vi

si colloca dentro una pietra e li si riempie di combustibile. La distanza è fondamentale perché i fuochi si vedano bene dalla valle. Si preparano le fiaccole. Intanto, sulle vette circostanti sono in corso le stesse operazioni. Quale gruppo inizierà? Nessuno vuole essere il primo. Dalla Cima del Bersaglio giunge l'eco suggestiva dell'inno del Sacro Cuore. Ovunque si ode un crepitio sommerso. Ormai è notte. È ora di cominciare. Che brucino i fuochi! In perfetta sincronia, le fiaccole accese calano sui serbatoi pieni di combustibile. Le fiamme illuminano la notte. I monti ardono, ovunque si guardi. Un cuore con una croce sul Kinig, una linea punteggiata di luci sul crinale del Kinig, una croce ai piedi del Graswand, una linea punteggiata di luci sulla Cima del Bersaglio, un'altra sul crinale che collega la parete nord del Grande Ivigna al Piccolo Ivigna e una croce sulla Lauwandspitze. Il massiccio intero è in fiamme. Oggi, ogni montagna è un fiero tirolese. Lo stupore e l'ammirazione dei tanti che giù a valle contemplano l'emozionante spettacolo sono la migliore ricompensa per gli sforzi compiuti. Presto arderanno tutte le montagne del Tirolo. L'antica usanza rivive, il voto si rinnova. Come vuole la tradizione.

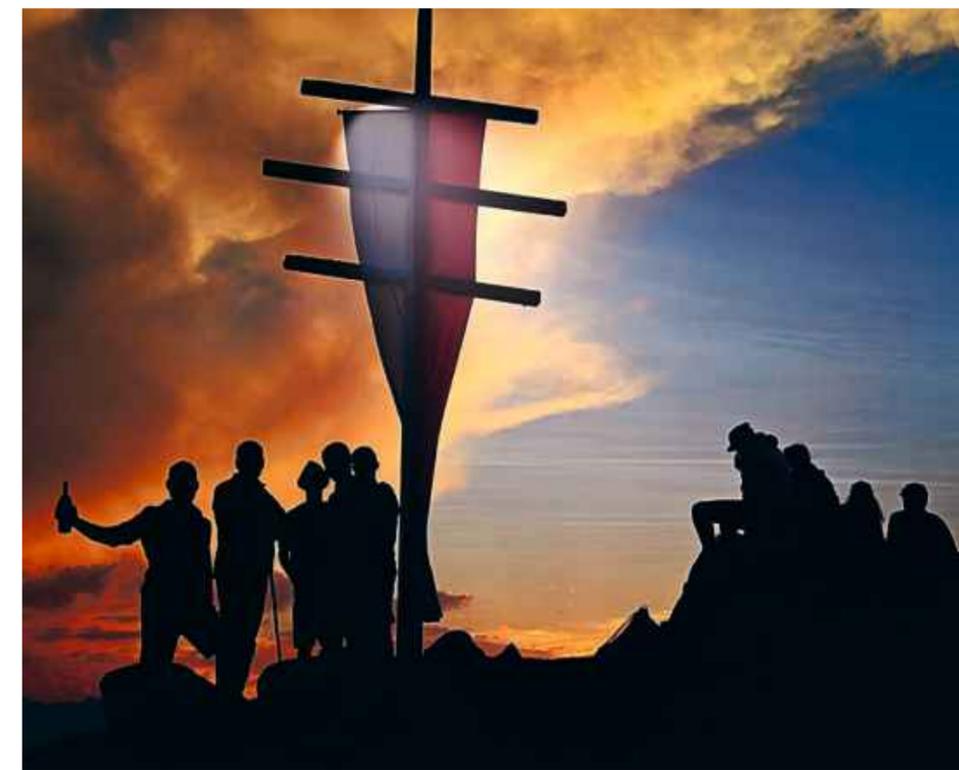
## Con il fuoco nel cuore

Il fuoco continua ad ardere, sia sui monti che nei cuori di chi l'ha acceso. Ma è ora di rientrare. Tutt'attorno è buio pesto. La discesa di un'ora è irta di pericoli. Poco a poco, si avvicinano da ogni lato torce e lampade frontali. Tutti vanno nella stessa direzione, al rifugio Picco Ivigna. Tutti stanchi ma felici. Felici che sia andata bene, felici che i fuochi del Sacro Cuore ardano anche quest'anno, felici che il tempo sia stato magnanimo, felici di essere tornati tutti sani e salvi. Al rifugio li attende una saporita zuppa di carne, offerta come ogni anno dalla compagnia degli Schützen di Scena.

Più tardi, a notte fonda, le loro strade si dividono. Un'altra ora di cammino li separa dal parcheggio della malga Taser. Alcuni di loro torneranno a salire all'indomani, per raccogliere e portar via i recipienti. Passerà un anno, ma poi si rivedranno, la domenica del Sacro Cuore, per accendere insieme i fuochi sul Monte Ivigna e per intonare l'inno del Sacro Cuore. Come si è sempre fatto. Come vuole la tradizione. ■

# Chi, come e dove

In occasione della domenica del Sacro Cuore, il Monte Ivigna è suddiviso con estrema precisione: Kinig, Graswand, Cima del Bersaglio, Grande Ivigna, Lauwandspitze. Ognuna di queste cime è di competenza di un gruppo, che si incarica di accendere e gestire i fuochi. Ogni gruppo si organizza e finanzia autonomamente, mosso dall'amore per la patria e dall'orgoglio di partecipare a questa speciale ricorrenza. È un momento che tutti attendono con impazienza per un anno intero. Come vuole la tradizione.



Un momento di autentica emozione per la nostra autrice, Roswitha: "Trovarsi insieme lassù, tra le cime dei monti, nell'impaziente attesa dell'imbrunire, accendere i fuochi e condividere la gioia di essere parte della nostra amata terra".

# Una vita dedicata alla *Musica*

TESTO *Sonja Steger*  
FOTO *Julia Staschitz, Famiglia Hübner*



Negli anni '60 e '70, la famiglia Hübner conquistò il pubblico altoatesino e dei Paesi di lingua tedesca con brani di musica popolare tradizionale della regione alpina. Due dei figli hanno fatto del loro talento una professione: Alois Hübner è violinista alla Scala di Milano, Christine Hübner è arpista e insegnante di musica.

Con amorevole premura, Christine aiuta papà Franz a sedersi. Lei è una donna attraente ed esuberante, lui un arzillo ultranovantenne. Insieme, ricordano il passato musicale della loro famiglia. "All'inizio, il nostro era un ensemble assai piccolo. Col tempo, però, figli e strumenti sono aumentati", racconta Franz Hübner. Un giorno, Franz visitò la leggendaria famiglia Engel, a Reutte in Austria. Tornò a casa con preziosi consigli e tre libricini con facili pezzi di musica popolare – ecco gettate le basi per la *Spielfamilie* Hübner. Tutti e sette i fratelli suonavano uno o più strumenti: Christine l'arpa, Alois il violino, Marianne la cetra e la chitarra, Monika la chitarra e il salterio tedesco, Hans la fisarmonica, Othmar il salterio tedesco e Stefan la cetra. Papà Franz, oltre a cantare, suonava il violino, la chitarra e il contrabbasso. In più, accordava tutti gli strumenti, almeno fin quando i figli non imparavano a farlo da sé.

## Due decenni sulla scena musicale

"Abbiamo tenuto un'infinità di concerti. Quasi tutte le settimane ci esibivamo nell'ambito delle cosiddette serate tirolesi nel Kursaal di Merano e in vari centri culturali dell'Alto Adige. Abbiamo persino suonato all'Olympiahalle di Monaco di Baviera e una tournée di un mese ci ha portati fino ad Amburgo", ricorda Franz. L'attività e la notorietà della *Spielfamilie* Hübner si sono protratte dal 1965 al 1981. E in fin dei conti, gli Hübner la musica ce l'hanno nel sangue: anche il padre di Franz, Karl, era musicista fino al midollo. Partito per il fronte a diciassette anni, finita la guerra Franz iniziò un apprendistato nella calzoleria *Tiroler Schuster*, sotto i portici di Merano. Con la prima paga, comprò a rate il suo primo vio-

lino. Più tardi, lavorò come bidello presso una scuola di Maia Alta e una volta in pensione si dedicò alla fabbricazione di piccoli modelli di scarpe tipiche dei costumi tradizionali, specchio della perizia artigianale di un tempo. Questi pezzi unici sono oggi esposti nell'ingresso della casa della cultura Unterwirt di Scena.

## Musicista per vie traverse

"Già a otto anni avevo le idee chiare: volevo suonare l'arpa", afferma Christine. "All'inizio i miei genitori non ne volevano sapere. 'Un'arpa costa', dicevano. Io, però, non ho demorso e così, alla fine, papà è andato fino in Baviera per comprarmi un'arpa tirolese". All'epoca, a Merano non c'era nessuno che insegnasse questo strumento, ragion per cui →

una volta a settimana papà Franz portava la figlia a lezione a Bolzano. Dopo la laurea in scienze dell'alimentazione a Pavia e con i figli ormai grandi, Christine è tornata a dedicarsi alla musica. Una serie di fortunate coincidenze e il suo indiscutibile talento le hanno aperto le porte del conservatorio di Bolzano, dove naturalmente ha completato gli studi con successo. Oggi, Christine insegna musica al Liceo delle scienze umane di Merano e suona l'arpa come libera professionista. La sua passione è la musica da camera. Inoltre, fa parte del gruppo di musica popolare tutto al femminile "Die Wetterhexen".

## La musica apre nuovi orizzonti

Il figlio di Franz Hübner, Alois, descrive con entusiasmo e dovizia di particolari la sua vita di violinista alla Scala di Milano. Io ascolto rapita gli affascinanti racconti su una delle filarmoniche più famose e importanti del mondo e su esibizioni in compagnia della crème della musica classica.

"Il mio primo giorno di scuola – avevo sei anni – papà mi ha regalato il mio primo violino. Appena un anno dopo, ero già pronto a calcare il palcoscenico insieme alla mia famiglia. La mia formazione musicale è proseguita a Bolzano, negli anni di residenza al collegio Georgsheim, quando frequentavo contemporaneamente le medie e il conservatorio. Nel momento in cui ho iniziato le superiori, sono stato preso sotto l'ala del professor Walter Daga. Per me è stata una figura molto importante: è stato lui a convincere i miei genitori che io avessi il talento necessario a intraprendere una carriera professionale nel campo della musica. A diciassette anni, mentre ero ancora a scuola, ho iniziato a suonare con l'Orchestra Haydn di Bolzano, acquisendo una prima esperienza come parte di una vera orchestra. Nei mesi estivi, che passavo in un rifugio alpino a Scena, mi preparavo ai concorsi per giovani musicisti – che poi spesso vincevo. Così, ho cominciato a farmi strada nel mondo della musica, ho messo il naso fuori dall'Alto Adige e ho conosciuto nuovi mondi. A vent'anni, finito il conservatorio, ho vinto il concorso presso l'Orchestra Haydn di Bolzano e ho ottenuto un posto fisso. Nel 1981, è stato ancora una volta il professor Daga a incoraggiarmi a presentarmi al concorso indetto dalla Scala di Milano. L'ho fatto e ho vinto. Della commissione giudicatrice faceva parte anche Claudio Abbado, allora direttore della Scala e artefice della fondazione della Filarmonica. Quello che per me è stato il primo concerto al Teatro, lo è stato anche per la neonata orchestra".



**Franz Hübner con la figlia Christine nell'estate del 2019. L'entusiasta musicista ha trasmesso la propria passione ai figli. La sua abile mano di calzolaio, mestiere appreso in giovinezza, ha forgiato pezzi unici oggi esposti presso la casa della cultura Unterwirt di Scena.**

**Alois Hübner, violinista alla Scala di Milano, in un concerto in occasione del vertice del G7 a Taormina, in Sicilia, nel 2017.**



## Al fianco di giganti della musica internazionale

"Nei miei oltre quarant'anni di carriera professionale, ho avuto l'opportunità di esibirvi al fianco di innumerevoli direttori d'orchestra, cantanti e musicisti fenomenali. Tra i momenti più emozionanti che ricordo – e ne ricordo molti – ci sono senz'altro il giorno in cui, a soli 22 anni, ho suonato sotto la direzione di Leonard Bernstein e la sera dell'ultimo concerto alla Scala di Herbert von Karajan. Dopo Claudio Abbado, alla direzione del Teatro si sono succeduti Riccardo Muti, Daniel Barenboim e Riccardo Chailly, attualmente in carica.

Sempre alla Scala ho vissuto un altro momento che mi ha cambiato la vita: l'incontro con mia moglie, Antonella. Nata e cresciuta anche lei in seno a una famiglia di amanti della musica, quella sera era seduta lì tra il pubblico. Il mondo intero viene

alla Scala e la Scala mi porta in giro per il mondo. Tournée dopo tournée ho viaggiato in lungo e in largo per i cinque continenti. Con la tournée in programma per il 2020, il maestro Zubin Mehta realizza il sogno di portare la Scala in India, il suo Paese natale. Eseguiremo la Traviata di Giuseppe Verdi con Anna Netrebko a Mumbai. Tappe successive dell'itinerario: Arabia Saudita e Giappone".

Quando ha bisogno di prendersi una pausa dalla vita di musicista – intensa e spesso estenuante, soprattutto durante le tournée ai quattro angoli della terra –, Alois torna a casa, dove si rilassa con lunghe passeggiate in montagna o raccogliendo funghi nel bosco. Con la moglie vive tra Milano e Merano. Ha davanti ancora qualche anno di lavoro alla Scala. Poi, con tutta probabilità, rientrerà definitivamente in Alto Adige.

E la storia continua: Daniel Werner, nipote di Christine e Alois, è a sua volta musicista professionista. Più di preciso, suona il flauto piccolo alla Konzerthaus di Berlino. ■



35° rally di auto d'epoca Südtirol Classic Schenna

# Le Oldtimer amano le belle curve

TESTO *Jessica Harazin*  
FOTO *Patrick Schwiabacher*

Il comitato organizzativo diretto da Franz Innerhofer e Tanja Egger non lesina sforzi perché l'intero evento fili liscio come l'olio.



Gli esperti di motori aprono un cofano dietro l'altro, sottoponendo le automobili a un minuzioso collaudo tecnico.

Una star incontrastata tra le auto d'epoca dell'edizione 2019: una BRASIER voiture de course del 1908, macchina da corsa dell'era Gordon Bennett/Mont Ventoux (1905-1909). (sotto la prima foto a destra)

# timer

Carrozzerie rilucenti e pura passione si daranno appuntamento a Scena dal 5 al 12 luglio 2020: autentici gioielli dell'ultimo secolo di storia dell'automobile sfiliranno sul tappeto rosso che il paese stenderà per la 35ª edizione del suo famoso rally Südtirol Classic Schenna. Tra le star, classici intramontabili quali la Bentley Derby e la Bugatti 37A - tirate a lucido ed esibite con orgoglio.

Ogni anno a luglio, organizzatori e partecipanti del rally di Scena celebrano per un'intera settimana la propria passione per le auto d'epoca. Se il programma preliminare dà modo a piloti e accompagnatori di apprezzare l'arte di vivere, la tradizione enogastronomica e la ricca offerta culturale dell'Alto Adige, dopo il collaudo tecnico dei veicoli l'evento entra nel vivo dell'azione.

Al cuore del leggendario Südtirol Classic Schenna vi sono tre giorni di gare a tutta velocità tra maestose cime e romantiche vallate. A bordo dei loro bolidi, i 130 concorrenti scavalcano sinuosi passi alpini e pittoresche strade panoramiche, dando prova di destrezza e spirito di squadra nell'ambito di numerose prove a cronometro. Lungo il percorso, attraversano i caratteristici paesini e gli incantevoli vigneti attorno al lago di Caldaro, oltrepassano imponenti castelli medievali e si spingono fino alle Dolomiti, dichiarate Patrimonio Naturale dell'Umanità dall'UNESCO.

Ovviamente, lo speciale anniversario del "rally della simpatia" verrà festeggiato come si deve: le fatiche della gara si vedranno ampiamente compensate dal tradizionale Classic Party con spettacolo dal vivo, dall'elegante serata di chiusura con cena di gala e dall'emozionante cerimonia di premiazione. Si leveranno i calici e si brinderà all'esperienza vissuta - in vista già della prossima: nel 2021, ci si ritroverà per una nuova indimenticabile edizione. Parola d'onore! ■



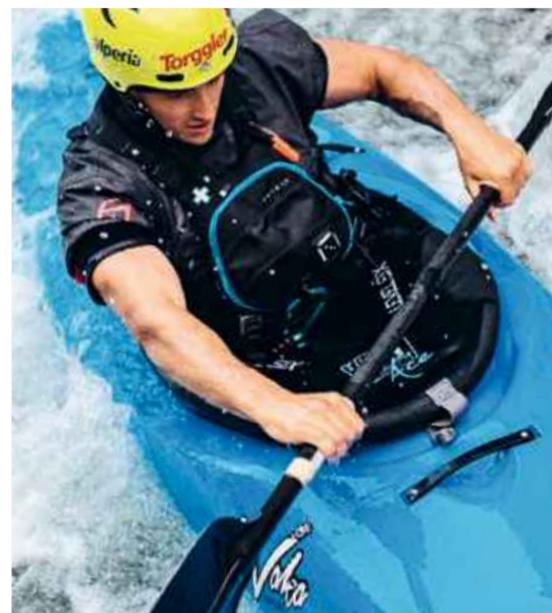
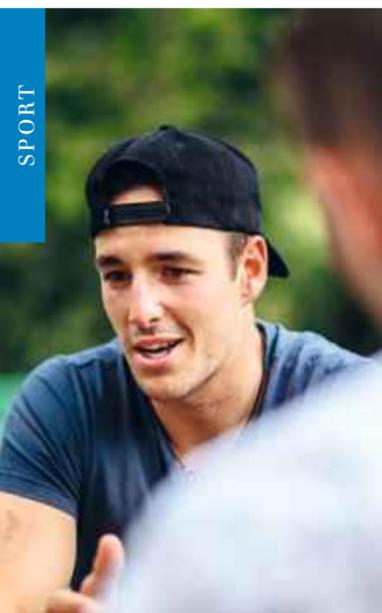
# Le acque selvagge sono il loro elemento

## I Weger Brothers

Come? Canoa?! Uno sport d'acqua in montagna? Ebbene sì! A Merano non è certo una novità: è da oltre settant'anni che sulle acque del Passirio si svolgono campionati internazionali di canoa. Tant'è vero che queste manifestazioni sportive sono tra le più ricche di storia in Alto Adige. Ogni anno a giugno, a Merano i canoisti si contendono i punti per l'ICF Ranking di canoa slalom. Tra di loro ci sono anche due fratelli di Scena, che nelle acque torrenziali del "loro" fiume si dimostrano nel proprio elemento non meno che nell'ambito di competizioni di calibro internazionale.

TESTO Roswitha Schvienbacher  
FOTO Patrick Schvienbacher





## Addominali scolpiti, muscoli e cervello

Jakob e Matthias, 21 e 23 anni. Due fratelli, due atleti, due grandi talenti. Hanno i volti bruciati dal sole per le tante ore di allenamento all'aria aperta, bicipiti di ferro, spalle larghe come armadi, addominali scolpiti e un sorriso da sogno. "Forza e resistenza, tecnica perfetta, tono muscolare, concentrazione assoluta, riflessi pronti, improvvisazione e una routine di anni". Jakob enumera le doti indispensabili di un bravo canoista. "E poi la capacità di pensare positivo, di mantenere una certa scioltezza, di allenarsi duramente e al tempo stesso divertirsi alla grande. Trovare l'equilibrio tra una sana competitività e la leggerezza dell'essere, in questo sta il trucco", svela Matthias. Dai due giovani emana una sensazione di quiete che contagia chiunque.

## Due fratelli, un'unica passione

"Il fatto di essere fratelli è sempre stato un grande vantaggio per noi. Naturalmente siamo sempre stati un po' in competizione l'uno con l'altro, ma in modo positivo e costruttivo, senza invidia", racconta Jakob, il più giovane dei due. "Abbiamo sempre imparato molto l'uno dall'altro e lo facciamo tuttora. Le debolezze dell'uno sono le forze dell'altro, e viceversa. Ci sproniamo a vicenda, ci alleniamo insieme, analizziamo insieme la nostra

performance nelle gare e andiamo insieme a campionati e ritiri in tutto il mondo".

Entrambi sono professionisti della canoa. Jakob si è consacrato alla canoa slalom, è atleta militare nella Marina italiana e partecipa ai campionati tra le fila degli azzurri. Matthias è più il tipo da sport estremo e gareggia per la nazionale austriaca. I due sono d'accordo: "I nostri ideali sono il fair play sportivo e il raggiungimento di performance eccellenti senza scorciatoie".

"Siamo continuamente in viaggio, anche più di 300 giorni all'anno. Ma siamo sempre felici di tornare a casa, nella nostra bella terra altoatesina", ammette Matthias. Per compensare le lunghe assenze, ma anche per mantenere in allenamento resistenza e coordinazione, i due fratelli dedicano ogni minuto che passano in Alto Adige alle più svariate attività sportive: sci alpinismo, mountain bike, arrampicata sportiva, arrampicata alpina, alpinismo, corsa in montagna, parapendio e chi più ne ha, più ne metta. L'importante è che non manchino velocità e adrenalina.

## Lo sport è una scuola di vita

Quale contributo dà alla vita lo sport? È Matthias a rispondere: "Niente e nessuno sa insegnare come lo sport a gestire la pressione, a celebrare la vittoria con prudenza, a imparare da ogni sconfitta, a non fermarsi mai, a rimettersi in piedi e ad an-

dare avanti. Sono tutte abilità necessarie nella vita". Matthias e Jakob Weger, due fuoriclasse dello sport internazionale, due giovani modesti e simpatici. Qualità che li contraddistinguono come grandi atleti e che continueranno a regalare loro successi e avventure. Buon divertimento, ragazzi, e buona fortuna! ■



## Grandi successi

### Matthias Weger

Vice campione del mondo – slalom estremo U23 / 2019  
Vice campione d'Europa – K1 a squadre U23 / 2019  
4° nella cat. gen. alla coppa d'Europa di extreme / 2019  
Bronzo ai camp. del mondo – K1 a squadre U23 / 2018  
Bronzo ai campionati europei U23 / 2017  
Due vittorie all'ICF Ranking sul Passirio, a Merano  
Campione d'Austria

### Jakob Weger

Argento nella categoria gen. ai campionati d'Italia / 2019  
Campione d'Italia nello slalom U23 / 2019  
Campione del mondo nello slalom U23 / 2018  
Campione d'Italia nello slalom U23 / 2018  
Vice campione d'Europa U23 / 2017  
Campione d'Italia nello slalom U23 / 2017  
Campione d'Europa U18 / 2016  
Campione d'Europa U18 / 2014

"Incontrare e conoscere Jakob e Matthias, due atleti di eccezionale talento, è stato un vero privilegio. Il pomeriggio in riva al Passirio in loro compagnia mi ha ricordato perché il mio lavoro mi dà tanta gioia", racconta con entusiasmo l'autrice, Roswitha.

# Tra natura e tradizione

## La magia dell'inverno a Scena

TESTO Jessica Harazim  
FOTO Merano 2000 - Manuel Kottersteger, Manuel Ferrigato

Un giro tra le bancarelle, un pranzetto in malga, un'escursione sulla neve: ciò che altrove è un trend, a Scena ha alle spalle una lunga tradizione. Qui, l'inverno è il tempo della quiete e della pace, da gustare durante una discesa in slittino o una passeggiata nell'area escursionistica Hirzer, una sosta in un'accogliente baita o una visita agli stand dell'Avvento contadino di Scena.



**Calda accoglienza in baita.** In inverno, l'area escursionistica del Monte Hirzer, sopra Scena, ha un che di magico. Chi vi si avventura per una passeggiata, una ciaspolata o un'uscita di sci alpinismo si fa strada sulla neve candida e intatta, eccezion fatta per le orme lasciate dagli abitanti del bosco. È la montagna nella sua forma più pura. Lungo il cammino, accoglienti baite invitano a concedersi una meritata sosta e a scaldarsi al fuoco del caminetto nella tradizionale Stube tirolese. Durante l'Inverno a Talle, un idilliaco borgo di montagna sopra Scena, da fine dicembre a inizio marzo, le locande della zona servono in tavola gustosi piatti tipici della gastronomia altoatesina. In alcune è anche possibile noleggiare slittini e racchette da neve.

**Natale come una volta.** Melodie natalizie, profumo di panpepato e punch fumante: ogni anno in dicembre, l'Avvento contadino di Scena conquista i cuori di grandi e piccini. Nei deliziosi stand allestiti dagli artigiani locali in cantine storiche e antichi edifici, forestieri e paesani trovano prodotti confezionati a mano in feltro, lana e legno nonché in pregiati tessuti e materiali di provenienza altoatesina. I piccini, nel frattempo, coccolano le caprette, le pecore e il pony nella fattoria didattica.

**Campioni di slittino o assi dello sci?** Sia grandi che piccini provano il brivido della discesa sui 3 km di pista naturale in località Videgg. Il tracciato è sempre perfettamente

preparato e gli slittini possono essere noleggiati presso la trattoria Haashof. L'area sciistica di Merano 2000, d'altro canto, offre non solo la pista per slittini su rotaia più lunga d'Italia - oltre 1 km! -, ma anche un'area gioco per i più piccini, un mini sci club per i piccoli alle prime esperienze con la neve e corsi per bambini per i futuri assi dello sci o dello snowboard.

**La magia dell'Avvento a Merano.** Quando la passeggiata Lungopassirio si trasforma in uno sfavillio di luci, è ufficiale: è Natale. I Mercatini di Natale di Merano sono tra i più ricchi di storia e tradizione in Alto Adige. Da fine novembre a inizio gennaio, le casette di legno decorate a festa offrono prodotti naturali di

prima qualità, pregiati manufatti artigianali e specialità della gastronomia regionale.

### **Passeggiata nel bosco a lume di candela.**

Le romantiche escursioni serali a lume di candela con Elisabeth Taibon Karnutsch sono un appuntamento speciale per chi visita Scena in inverno. A mostrare il cammino attraverso il bosco e la sua mistica atmosfera sono solo la guida e il guizzo delle piccole fiamme. Il silenzio e la quiete invitano grandi e piccini alla riflessione e alla calma. La magica serata si chiude con danze e canti, tè e biscotti attorno al fuoco. Nell'ambito del suo programma per famiglie a contatto con la natura, Elisabeth offre anche corsi all'insegna della creatività e della manualità. ■

# 2020

## Gli appuntamenti da non perdere a Scena

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

Con riserva di modifiche.

DATA	EVENTO
22.11.2019 – 12.01.2020	Pattinaggio su ghiaccio al centro di Scena

26.12.2019 – 02.03.2020	Inverno a Talle
-------------------------	-----------------

### APRILE

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

12.04.	Concerto di Pasqua della Banda Musicale di Scena
--------	--

25./26.04.	Tradizionale Festa di Primavera dei Vigili del Fuoco Volontari di Scena: musica dal vivo e <i>Frühschoppen</i>
------------	--

29.04.	ArtCafé in piazza Raiffeisen
--------	------------------------------

### MAGGIO

03.05.	Mercato Contadino Altoatesino in piazza Raiffeisen
--------	--

Merano Flower Festival a Scena (MFF)



08.05.	Caffè danzante in piazza Raiffeisen (MFF)
--------	---

15.05.	Concerto serale del Coro Cortina di Cortina d'Ampezzo
--------	---

17.05.	Mercato delle Erb(acc)e in centro paese e Passeggiata dei Saperi lungo la passeggiata panoramica Mitterplattweg (MFF)
--------	---

22.05.	Matinee nel giardino delle rose "Oberdorner" (MFF)
--------	--

### GIUGNO

11.06.	Asfaltart: festival internazionale d'arte di strada a Scena
--------	---

20.06.	Danza con le fiacole del Gruppo di Danza Folcloristica di Scena
--------	---

21.06.	Fuochi del Sacro Cuore di Gesù: suggestive immagini di fuoco sulle pendici delle montagne altoatesine.
--------	--

### LUGLIO

05. – 12.07.	Südtirol Classic Schenna: il 35° "Rally della Simpatia" affascina gli amanti di macchine d'epoca soprattutto per i meravigliosi scorci panoramici, la calorosa ospitalità e le ottime specialità locali.
--------------	--



DATA	EVENTO
09.07.	Classic-Party con musica dal vivo e shopping serale

12.07.	<i>Frühschoppen</i> con musica dal vivo
--------	---

18./19.07.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Talle a Talle di Sopra
------------	--

21.07.	Angel's chant – concerto di chitarra classica nella Chiesa Parrocchiale di Scena
--------	--

26.07.	Sagra presso la malga Taser con musica dal vivo
--------	---

### AGOSTO

15.08.	Concerto di Ferragosto nella Chiesa Parrocchiale di Scena
--------	---

20.08.	Mercato di Scena in centro paese
--------	----------------------------------

29./30.08.	Festa dei Vigili del Fuoco Volontari di Verdins a Verdins
------------	---

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

### SETTEMBRE

19./20.09.	Tradizionale Festa d'Autunno degli <i>Schützen</i> con grande corteo la domenica
------------	--

### OTTOBRE

01.10. – 03.11.	Autunno Contadino: l'autunno è la stagione del tradizionale <i>Törggelen</i>
-----------------	--



07. – 11.10.	Südtirol Classic Schenna Golden Edition: macchine d'epoca in un tripudio di colori. Panorami da sogno, specialità gastronomiche e piacevoli gite in auto d'epoca nel mite autunno altoatesino.
--------------	--

04.10.	<i>Frühschoppen</i> e <i>Törggelen</i> in piazza Raiffeisen
--------	---

16.10.	Concerto serale del Coro Cortina di Cortina d'Ampezzo
--------	---

18.10.	<i>Frühschoppen</i> e <i>Törggelen</i> in piazza Raiffeisen
--------	---

22.10.	Cucina Contadina: contadine di Scena padrone del vapore
--------	---

25.10.	<i>Frühschoppen</i> e <i>Törggelen</i> in piazza Raiffeisen
--------	---

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

29.10.	Mercato d'Autunno in piazza Raiffeisen
--------	--

### DICEMBRE

Avvento Contadino: un'esperienza magica nelle storiche cantine contadine di Scena tra capolavori d'arte e prelibatezze locali di produzione propria.



**Serate d'estate con musica dal vivo a Scena.**  
Una tranquilla passeggiata, un po' di shopping e tanto divertimento. Ogni mercoledì dalla fine di maggio all'inizio di settembre nel centro del paese.

### Programma settimanale a Scena

## APPUNTAMENTI GIORNALIERI

### → Lunedì

21:00 Visita guidata serale al Castello di Scena

### → Martedì

9:00 Gite in autobus: Giro delle Dolomiti e Trento\*

9:30 Escursione storico-culturale attraverso il centro paese e visita guidata al Castello di Scena\*

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

### → Mercoledì

8:30 Gita in autobus: Lago di Garda\*

8:45 Arrampicata guidata sulla "Via Ferrata Heini Holzer" a Merano 2000\*

16:00 Escursione guidata attraverso i campi di mele con degustazione\* (bisettimanale)

20:00 Serata d'estate: concerti dal vivo sotto il cielo stellato in piazza Raiffeisen, aperitivi e shopping serale (fine maggio – inizio settembre)

### → Giovedì

· *Berger Pfingstig*: Montescena in festa con musica e specialità gastronomiche (maggio – ottobre, il primo giovedì del mese)

· Escursione guidata alla scoperta delle montagne dell'Alto Adige\*

6:00 Gita in autobus: Venezia\*

9:00 Gita in autobus: Alpe di Siusi e Castelrotto\*

16:30 Visita guidata all'azienda vinicola Innerleiterhof con degustazione di vini\*

20:30 Concerto serale di bande musicali locali in piazza Raiffeisen

### → Venerdì

8:00 Gita in autobus: Verona\*

9:30 Passeggiata floreale guidata attraverso i giardini privati di Scena\*

### → Domenica

*Tallner Sunntig*: domenica culinaria a Talle e nell'area escursionistica Hirzer (maggio – ottobre, la prima domenica del mese)

11:00 Concerto della domenica di bande musicali locali in piazza Raiffeisen oppure *Frühschoppen* (ottobre)

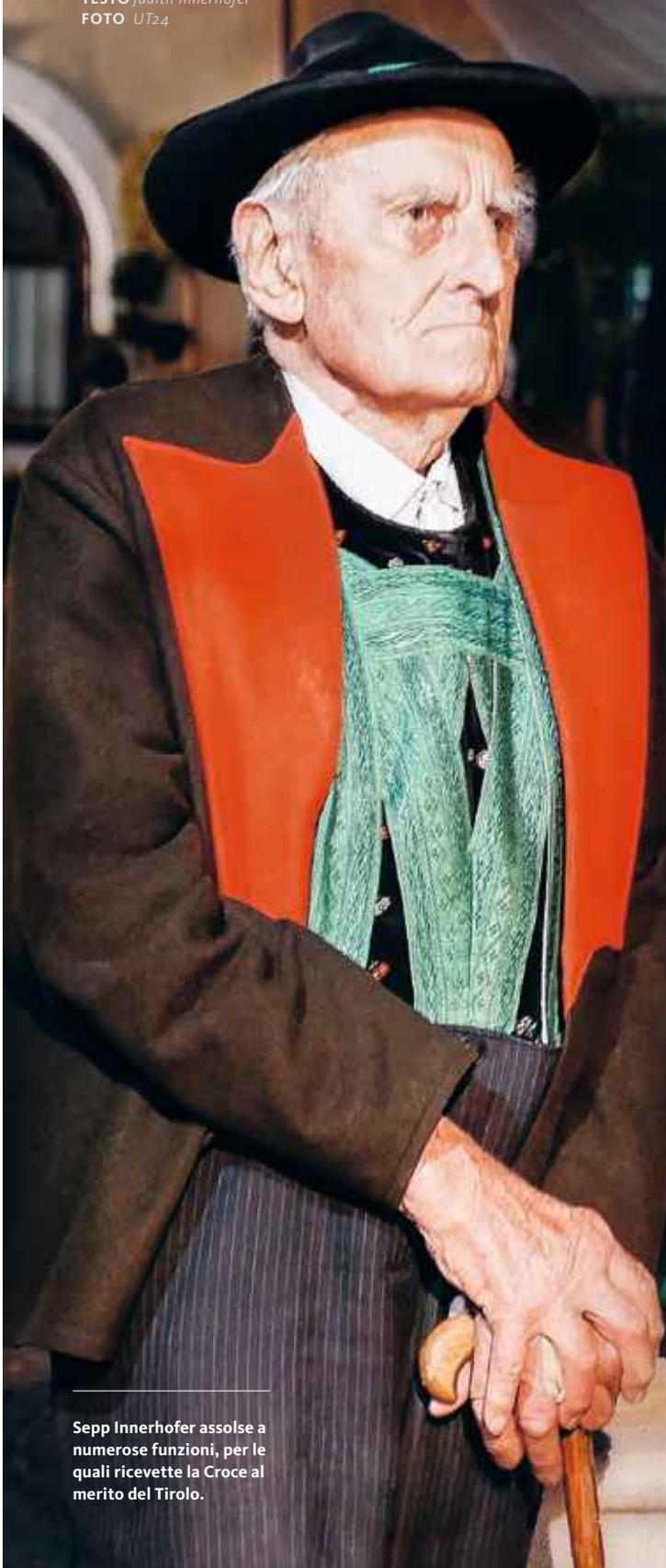
\* È richiesta l'iscrizione all'Ufficio Turistico di Scena.



# Sepp 13.4.1928 \* 16.5.2019 †

# Innerhofer

TESTO Judith Innerhofer  
FOTO UT24



Sepp Innerhofer assolve a numerose funzioni, per le quali ricevette la Croce al merito del Tirolo.



Nato il 13 aprile 1928 a Merano, primo di sette fratelli, Sepp Innerhofer crebbe nel maso Goyenhof, a Scena. La sua infanzia e la sua gioventù furono segnate dalla situazione politica del tempo. Molte famiglie altoatesine si divisero, in particolare, sulla controversa questione delle opzioni del 1939, causa di profondi contrasti.

A seguito delle opzioni, Sepp Innerhofer fu mandato a studiare presso la *Reichschule für Volksdeutsche* di Rouffach, in Alsazia. Furono tre anni di profonda nostalgia e di grande sofferenza per il divieto di andare in chiesa.

Dopo la guerra, frequentò la scuola di agraria a San Michele all'Adige. Durante il servizio militare nel battaglione corazzato a Roma e Milano, scoprì, tra l'altro, la propria passione per l'arte e l'opera.

Il 16 maggio 1953, Sepp sposò la sua amata Rosa Mair del maso Prairerhof. L'anno dopo venne al mondo il loro primogenito. Di lì al 1966, la coppia ebbe altri quattro figli.

Assieme a Sepp Kerschbaumer e ad altri, Sepp Innerhofer fondò nel 1956 il *Befreiungsausschuss Südtirol (BAS)*, ossia il Comitato per la liberazione del Sudtirolo. Il gruppo mise a segno numerosi attentati dinamitardi contro infrastrutture e monumenti del regime fascista con l'obiettivo di richiamare l'attenzione dell'opinione pubblica internazionale sulla precaria situazione dell'Alto Adige. Dopo la cosiddetta "notte dei fuochi" nella domenica del Sacro Cuore del 1961, Innerhofer venne arrestato assieme a molti compagni di lotta. Durante la custodia cautelare in carcere, subirono gravi maltrattamenti e torture.

Dopo aver scontato tre anni di prigione, nel 1964 Sepp poté tornare dalla sua famiglia. Della gestione del maso si era occupata, nel frattempo, la moglie Rosa, non senza difficoltà.

Nel 1983, il destino gli inflisse un duro colpo rubandogli il figlio minore, Seppi, annegato all'età di diciassette anni durante una vacanza. Non meno dolorosa fu la perdita, nel 2015, dell'amata moglie Rosa.

Fino in ultimo, Sepp Innerhofer ha dato a conoscere, soprattutto ai giovani, i capitoli più cupi della storia altoatesina del XX secolo e si è fatto portavoce della coscienza storica attraverso numerosi interventi pubblici. Le sue sono sempre state parole di amore per la patria e mai parole di odio e rancore. ■

Scaricate  
gratuitamente  
la nuova  
**APP ufficiale  
di SCENA**



  
**schenna**  
A MERANO E DINTORNI  
IL FASCINO DELLA VITA ALPINA



**01/04 - 31/05/2020**

# Scena in **fiore**



**Subito primavera.  
Estate senza fine.**

Non perdetevi lo spettacolo  
quando Scena si veste di  
fiori. Il pacchetto primavera  
comprende un ingresso  
libero ai Giardini di Castel  
Trauttmansdorff e la  
partecipazione gratuita a  
diversi eventi e manifestazioni.

Responsabile dei contenuti  
Associazione Turistica di  
Scena/Schenna

Chiusura di redazione  
30 ottobre 2019

Redazione  
Dott. Sebastian Marseiler

Coordinazione  
Dott.ssa Julia Zuech

Testi  
Dott. Sebastian Marseiler  
Elisabeth Taibon Karnutsch  
Irene Öttl  
Jessica Harazim  
Judith Innerhofer  
Roswitha Schwienbacher Kröll  
Sonja Steger  
Stephan Höfler

Traduzione dal tedesco  
Dott.ssa Sylvia Kompatscher – Komunica

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

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

Fotografia  
Archivio Associazione Turistica Scena  
Athesia Tappeiner – Alex Filz  
Damian Pertoll  
I Giardini di Castel Trauttmansdorff  
Dietmar Denger  
Famiglia Hübner  
Florian Andergassen  
Gugg Films – Meran  
Hansjörg Zuech  
Julia Staschitz  
Klaus Peterlin  
Maria Gapp  
Merano 2000 – Manuel Ferrigato  
Merano 2000 – Manuel Kottersteger  
Patrick Schwienbacher  
Roland Strimmer  
UT24  
Verein für Kultur und Heimatpflege Schenna

 **Raiffeisen**  
Cassa Raiffeisen Scena

[www.schenna.com/primavera](http://www.schenna.com/primavera)

