ALTO ADIGE, D'AUTUNNO 2018 È TEMPO DI TÖRGGELEN



Category: Enogastronomia

In **Alto Adige**, ogni anno da ottobre all'inizio dell'Avvento, la popolazione locale e i turisti si dedicano al **Törggelen**, annoverato tra le più amate usanze della regione Un tempo in autunno i contadini dell'Alto Adige e i commercianti di vino si riunivano per degustare insieme il vino nuovo.



Attualmente il Törggelen abbina le passeggiate autunnali al piacere della gastronomia stagionale. Così, dopo una camminata immersi nella natura ci si dà appuntamento nelle tradizionali osterie contadine chiamate Buschenschänke, per assaporare in compagnia Schlutzkrapfen (ravioli agli spinaci), canederli, carne di maiale salmistrata e salsicce con crauti. Il tutto accompagnato dal vino nuovo e per finire si gustano le castagne arrosto ed i dolci Krapfen.
Così, adesso è ancora possibile rivivere l'originario Törggelen in alcuni selezionati Buschenschänke. Infatti, ventitré osterie contadine, che soddisfano i criteri qualitativi del marchio "Gallo Rosso", promuovono l'iniziativa "**Törggelen Originale**", in cui vengono offerte vino di produzione propria e castagne altoatesine. I Buschenschänke partecipanti



all'iniziativa si riconosce da un simbolo preciso, una frasca appesa con un mastro rosso alla porta d'ingresso.
Il ricco programma, che inaugura la stagione del Törggelen il 6 ottobre alle 18, prevede visite guidate ai masi contadini, agli apicoltori, passeggiate attraverso i castagneti e degustazioni di vini. Vengono offerte in assaggio anche le grappe e l'apprezzato mosto d'uva, detto Sußer, mentre chi ama i sapori decisi può visitare l'affumicatoio e assaggiare lo Speck Alto Adige. Quindi, alle 19 viene acceso il fuoco, Keschtnfeuer, su cui i contadini e gli ospiti arrostiscono le castagne. Le osterie contadine partecipanti si trovano in Valle Isarco lungo il Sentiero del Castagno, nelle zone di produzione di vino e di castagne della Strada del Vino, nell'area di Bolzano e nel Burgraviato. E'necessario prenotare anticipatamente presso le osterie contadine partecipanti.
Ma sono numerose le proposte per immergersi nel più autentico spirito del Törggelen come, tra le altre, si può percorrere il **Sentiero del Castagno**, con un'unica fascia di castagneti che ricopre i pendii della Valle Isarco dall'abbazia di Novacella presso Bressanone fino all'altipiano del Renon e giù fino al maniero illustrato di Castel Roncolo, poco a nord di Bolzano. Un tracciato ideale per il sentiero del castagno, "Keschtnweg". Il sentiero segnalato porta attraverso boschi di latifoglie colorati, prati dal verde intenso e attraverso castagneti secolari. Lungo il sentiero del castagno diversi contadini offrono prodotti regionali in vendita diretta.



Ed ancora, il **Percorso dei Sapori**, perché il buon cibo è uno dei piaceri della vita. Ed è proprio con questa filosofia che Laion conquista i propri ospiti amanti della buona cucina, con locali e persone pronti ad offrire e far conoscere i sapori tradizionali legati alla propria terra. Escursioni guidate e visite con sosta e degustazione rappresentano il modo migliore per vedere, toccare e soprattutto assaporare numerose ricette e come la cucina contadina abbia varcato da tempo la soglia della haute cuisine.
Oppure il **Sentiero enologico della Val Venosta** per effettuare tour istruttivi all'insegna del gusto. Numerosi tratti del sentiero enologico seguono le rogge, gli antichi canali di irrigazione oggi in disuso e passano davanti a masi od attraversano appezzamenti e vigneti privati. Lungo il sentiero sono disposti cartelli informativi sul panorama, il vino, le strutture ristorative, le aziende vitivinicole e le cantine. L'escursione lunga circa 2 ore e mezza può essere suddivisa in tappe e percorsa in entrambe le direzioni.

www.suedtirol.info/it
www.valleisarco.info/it
www.lajen.info/it
www.vinialtoadige.com/it

(i.c.)