

VIACIALDINI

Sagra dei Canederli a Vipiteno

Sagra dei Canederli a Vipiteno. Una tavolata di 400 metri nel cuore della cittadina storica di Vipiteno. Un esempio, dei tanti spunti e eventi a carattere agricolo ed enogastronomico della Valle Isarco, da sempre in Alto Adige sinonimo di accoglienza, di ospitalità.

Redazione



Sagra dei Canederli a Vipiteno. Una tavolata di 400 metri nel cuore della cittadina storica di Vipiteno, con la possibilità di scegliere fra 70 tipi di canederli diversi, i famosi Knödel simbolo dell'Alto Adige, come i canederli tradizionali allo speck, i canederli di magro, poi quelli al fegato, al pane nero, agli spinaci, alle rape rosse e così via, fino ai canederli dolci in numerose varianti. Con un contorno di pregevoli esibizioni di artisti e gruppi musicali di musica popolare o classica. E' davvero una festa da Guinness la Sagra dei

Canederli che si tiene domenica 11 settembre 2016 lungo le vie di Città Nuova e Città Vecchia e in Piazza Città, a Vipiteno, 'capitale' dell'Alta Valle Isarco, a cura dell'Associazione Turistica locale e dei ristoratori aderenti.

Ma la Sagra dei Canederli è solo un emblema, un esempio, dei tanti spunti e eventi a carattere agricolo ed enogastronomico della Valle Isarco, da sempre in Alto Adige sinonimo di accoglienza, di ospitalità e di ristorazione di qualità, grazie anche alla sua posizione geografica all'incrocio di culture e ambienti diversi. Ovviamente, a monte, c'è un'agricoltura specializzata che fornisce prodotti genuini come latte, formaggi, carni, vino, distillati, miele, frutta, ortaggi, castagne, erbe aromatiche e officinali.... In Valle Isarco, infatti, ci sono molti agricoltori attivi che nei masi sparsi alle varie altitudini, da quelli vinicoli intorno ai 500 metri, a quelli di montagna a 1500 metri e oltre, producono materie prime di qualità a basso impatto ambientale. Senza dimenticare i malgari e gestori di rifugi, spesso pure contadini, che dal canto loro sono protagonisti da quest'anno del nuovissimo progetto 'Baite Top': un circuito di ormai 37 malghe e rifugi 'certificati' in base a requisiti particolari di tipicità, autenticità e qualità della cucina e dell'accoglienza in montagna e dell'anima genuinamente altoatesina, secondo 61 precisi criteri. Dove TOP sta per "Tested-Outstanding-Place" (testato- eccezionale- luogo)

A tutti questi personaggi al centro della comunità locale va anche il merito di un paesaggio curato e vitale. In questo senso, un altro esempio di agricoltura di eccellenza è legato alle mele sull'altipiano di Naz Sciaves, poco a nord di Bressanone, dove 900.000 alberi in ordinati filari tappezzano il paesaggio (da segnalare il sentiero tematico del vino e delle mele, che ha un tratto lungo 7,5 km proprio fra i meli). Qui domenica 9 ottobre 2016 si organizza la Festa della mela, che culmina nel pomeriggio con una sontuosa sfilata di ringraziamento, con costumi tradizionali e carri addobbati, e l'incoronazione della 'Regina della Mela' di Naz-Sciaves; sempre con contorno di bande musicali,

degustazione guidata di mele (alle 11), mercatino del contadino, musica e stand.

Ma sono tanti altri gli eventi in calendario. Tra questi ricordiamo la Degustazione “In Vino Veritas” nel borgo storico a Chiusa in piazza Tinna, sabato 15 agosto 2016 dalle ore 19; le Giornate dello strudel sulle malghe di Racines con 30 tipi diversi di strudel il 18, 25 agosto e 1 settembre; la Festa del latte a Malga Fane, il 27 e 28 agosto, le Settimane della prugna a Barbiano dal 3 al 18 settembre, con alberghi e ristoranti che servono piatti tipici a base della prugna di Barbiano (il 3 settembre musica dal vivo, mercato contadino e specialità gastronomiche lungo il “Miglio della prugna”); La festa dei masi di Fundres (sono tra i più antichi e meglio conservati dell’Alto Adige) l’11 settembre; e poi la ricca tornata fra settembre e ottobre, ove spiccano le Settimane gastronomiche - Specialità d’agnello della razza ovina “Villnösser Brillenschaf” in Val di Funes dal 30 settembre al 9 ottobre, il Mercato storico del pane e dello strudel a Bressanone dal 30 settembre al 2 ottobre; la Festa dello speck in Val di Funes l’1-2 ottobre. E ancora, la sentitissima e autentica Festa del Contadino il 16 ottobre a Tiso. Finché non entra in scena la castagna. E allora è un trionfo con la 15esima edizione delle Settimane delle castagne della Valle Isarco dal 15 ottobre al 6 novembre, e quasi in contemporanea il 20° “Keschtnigl” a Velturmo dal 15 ottobre al 6 novembre, sempre dedicata alla castagna. (www.valleisarco.com)

Redazione
(04/08/2016)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: www.viacialdini.it