

bm

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

VAL SARENTINO / SARNTAL

PRIMAVERA

NR. 1 | 2024

FRÜHLING

SPRING

**Arte e storia in un cubo
Kunst in einem Würfel
Art and history in a cube**

**Frühlingserwachen
Voglia di primavera
Craving for spring**

**Discovering by bike
Radelnd entdecken
In esplorazione biciclettando**





 SPARKASSE meet⁺

Die Fernberatung der Sparkasse. La consulenza a distanza di Sparkasse.

Mit unserem neuen Service ist
Ihr/e Berater/in stets an Ihrer Seite.

Con il nostro nuovo servizio, il tuo
consulente ti è vicino ovunque ti trovi.

Werbemitteilung zur Verkaufsförderung. Für die wirtschaftlichen und vertraglichen Bedingungen lesen Sie die Informationsblätter, verfügbar in den Filialen der Südtiroler Sparkasse und auf www.sparkasse.it **Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.** Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili sul sito sparkasse.it e presso le filiali della Cassa di Risparmio di Bolzano.



800 378 378 | info@sparkasse.it



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO



CARE lettrici e cari lettori,

con grande piacere ci accingiamo a presentare le numerose iniziative per la primavera 2024, ormai alle porte. Un'occasione per ricaricare le batterie e fare una pausa, dopo l'inverno, per approfittare dei numerosi eventi proposti o semplicemente gustare la città, con le sue passeggiate, i musei, i castelli, la gastronomia, lo shopping e le funivie. Un tempo per ritrovare la gioia di avvicinarsi a una realtà che ha fatto sì che le contaminazioni da nord e da sud costruissero un'identità particolare e unica, percepibile da parte del viaggiatore attento. Gli argomenti delle prossime pagine vogliono essere un racconto, una fotografia di questo tempo e un invito ad avvicinarsi per conoscere Bolzano. Buona lettura!

LIEBE Leserinnen und Leser,

mit großer Freude stellen wir Ihnen die vielen Initiativen für den Frühling 24 vor, der vor der Tür steht. Wir hoffen, dass diese Zeit auch für Sie eine Gelegenheit ist, nach dem Winter eine Pause einzulegen, um die Batterien neu aufzuladen, indem Sie vielleicht eine der zahlreichen Veranstaltungen nutzen oder schlicht und einfach die Stadt auf einem Spaziergang kennenlernen, ihre Museen, Schlösser, ihre Kulinarik, die Einkaufsmöglichkeiten nutzen, die Wege nach oben über Seilbahn & Co. Der Frühling ist DIE Zeit schlechthin, um die Freude am Neuen wiederzuentdecken, in Bozen die Neugier für die Kontaminationen aus dem Norden und dem Süden, die eine einzigartige Identität geschaffen haben – spürbar auch für Sie als aufmerksame Reisende. Die Themen dieser 100 Seiten sollen einstimmen, erzählen, eine Momentaufnahme darstellen und eine Einladung, Bozen näher unter die Lupe zu nehmen. Viel Spaß beim Entdecken!

DEAR readers,

It's our great pleasure to showcase what we have planned for visitors in spring 2024, which is just around the corner. It's finally time to take a break after the long winter and recharge those batteries, and we have so much for you. Whether it's from our bursting programme of events, or just a gentle ramble around the city; our museums, castles and culinary delights – not forgetting shopping – all await. Of course, if you're in the mood for a little more tranquillity close-by, cable cars are ready to show you the surrounding heights. Springtime is THE best time to rediscover the joy of the new. In Bolzano, the fusion of north and the south have created a unique identity – and attentive travellers will spot this. The articles you'll find in these 100 pages give a rounded snapshot of Bolzano: setting the mood, telling our story, but most of all - inviting you to take a closer look. We hope you have fun discovering it all!

Roland Buratti & Roberta Agosti

Presidente e Direttrice dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Präsident und Direktorin des Verkehrsamts der Stadt Bozen
President and Director of the Bolzano Tourist Board

INDEX

03 / EDITORIAL

06 / GOOD NEWS

12 / COVERSTORY

Colorata e seducente
Verführerisch farbenfroh
Seductively colourful

23 / PORTRAIT

Tizza Covi: Feinfühlig hart
Fragile e nitido
Tough but tender

32 / PHOTOSTORY

Energie-Booster im Frühjahr
Un booster di energia
Springtime energy boosters

40 / SPORTS

The cycling city
Fahrradfitte Stadt
A misura di bicicletta

46 / RECIPE

Knusprige Trüffel-Gnocchi auf Spargelsalat
Gnocchi croccanti, tartufo e insalatina
di asparagi

49 / INSIDE OUTSIDE

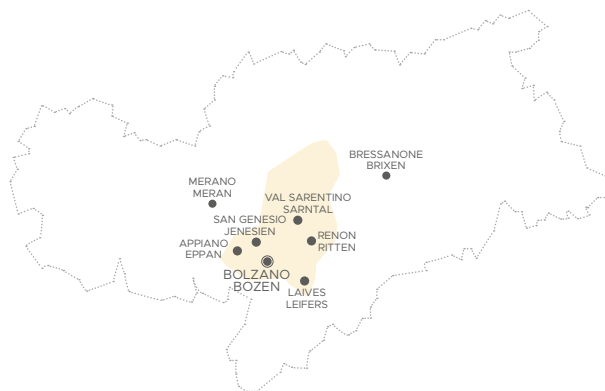
San Giovanni in Villa
Kirche St. Johann im Dorf
Church of St John in the village

54 / ARTS

L'arte a servizio del pubblico
Kunst im Dienst der Öffentlichkeit
Art in service of the public

60 / FUN

Laives: Lo sai che i papaveri
Abenteuer Radfahren
Cycling adventures



COVERSTORY



22 ©



22 ©

PORTRAIT

ARTS



54

66 / EXPERIENCE

Appiano: tuffo nel passato
Eintauchen ins Mittelalter
Reliving the past

72 / CULTURE

Sarntal: Stoanerne Mandlar
Omini di pietra
The little stone men

78 / GOURMET

Ritten: Großzügiger Wald
Chi è più generoso del bosco?
The generosity of the forest

84 / FARMING

Jenesien: Wachtelei zum Frühstück
Uovo di quaglia a colazione
Breakfasting on quail's eggs



66

EXPERIENCE

90 / BOLZANO/BOZEN
EVENTS

92 / EPPAN/APPIANO
EVENTS

93 / LAIVES/LEIFERS
EVENTS

94 / RITTEN/RENON
EVENTS

95 / JENESIEN/SAN GENESIO
EVENTS

96 / SARNTAL/VAL SARENTINO
EVENTS

97 / IMPRESSUM



78

GOURMET

GOOD NEWS



NISCHENPRODUKTE IM VORMARSCH

Hemden müssen sitzen, andernfalls wirken sie plump oder unvorteilhaft. Zwei Bozner Brüder aus der Balzari Familie haben sich diese Erkenntnis zu Herzen genommen und zaubern Männern in ihrem lokalen Herrenausstattungs-Betrieb klassische und stylische Hemden (auch Pullover) an den Leib. Begonnen haben die beiden mit einem Laden für Herrenhemden und Krawatten 1995 in der Walther Galerie, nachdem sie in der Bekleidungsbranche aufgewachsen waren: Die Eltern hatten bereits ein Modegeschäft in der Bozner Peripherie. Andrea Balzari erzählt davon, wie Kiro's als Bozner Marke stetig gewachsen ist und sich mit hoher Qualität zu erschwinglichen Preisen einen Namen gemacht hat. Mittlerweile, nach fast 30 Jahren, ist Kiro's dreimal in Bozen vertreten und beschäftigt zehn Verkäufer:innen: in der Laubengasse 43, wenig entfernt davon mit einem zweiten Laden unter den Lauben 18 (mit Maßschneiderei) und zusätzlich in der Museumsstraße 38 mit allem, was ein Mann zum Anziehen brauchen kann. Die Hemden gibt's in jeweils drei Schnitten und einer großen Auswahl an Farben, die Pullover in zwei Stil-Varianten. Vieles kann zudem individuell angepasst werden. Hemden und Pullover werden allesamt in Italien und in der EU eigens für Kiro's produziert und auch online vertrieben, was – einmal kennengelernt – die Kundenbindung stärkt.

www.kiros.bz

100 YEARS OF BUSONI

The 65th *Ferruccio Busoni International Piano Competition*, 2024/25, will soon begin. At the end of August, Bolzano will once again play host, along with its sister piano festival, with winners announced in autumn 2025. This year is celebrated as a milestone anniversary. It's the 100th anniversary of the death of Ferruccio Busoni, the Italian pianist, composer, conductor and music teacher, after whom the competition is named. In Busoni's honour, this year will focus not just on his work, but on the man himself – beginning with an exhibition on Busoni in the City Gallery, from 17th August. Prominent names headline this centennial year, including piano virtuosos such as 93-year-old Alfred Brendel, or his younger counterpart Filippo Gorini, still in his twenties. Complementing the main events, there are also piano concerts at thoughtfully-chosen locations around city and a special city tour, revealing all the musical connections in Bolzano's history. To close all this? A concert dedicated to Busoni's music featuring the very best young talent from the Bolzano Conservatory.

www.busoni-mahler.eu



10.©

REIN IN DIE APFELBLÜTE



Das frühjährliche Apfelblütenmeer ist eine gute Gelegenheit, die Natur während eines saisonalen Naturschauspiels zu erkunden und ökologische Zusammenhänge zu verstehen. Auch die anderen Obstwiesen zeigen sich in dieser Zeit in einem besonderen Kleid und laden zum Eintauchen, Riechen, Wandern oder Radfahren ein. Während der Apfelblüte, die je nach Witterung Ende März bis Mitte April stattfindet, veranstaltet Leifers geführte Besichtigungen durch die Apfelwiesen und auf den entsprechenden Obsthöfen. Zu jeder Jahreszeit gibt es für die Bauern unterschiedliche tägliche Aufgaben zu erledigen und spezielle Herausforderungen zu bewältigen. Jetzt bearbeiten gerade die Bienen die Apfelplantagen und bestäuben die Blüten. Die Bauern und Bäuerinnen müssen in dieser Zeit besonders gut auf die zarten Blüten achten, das Wetter genau im Auge behalten, vor allem nachts, wenn die Temperaturen fallen.

Apfelführung mit Verkostung: fachkundige Führung am Hof eines Apfelbauern, mit Flurbegehung, Apfel- und Apfelsaftverkostung.

Mittwochs von April bis Oktober von 15-17 Uhr (DE) und von 9.30-11.30 Uhr (IT). Anmeldungen innerhalb 17 Uhr des Vortages unter Tel. +39 0471 950420.

www.leifers-info.it

BIKE MAP

Die Nachfrage nach Rennrad-, Roadbike- und Mountainbike-Touren ist riesig, die Gegend bietet sich aufgrund der abwechslungsreichen Landschaft, des ausgedehnten Wegenetzes und der vielen Sonnentage an. Und so hat der Tourismusverein Eppan für den Frühling eine neue Karte zum Gebiet Meran-Mezzocorona herausgegeben, mit Startpunkt jeweils in den Eppaner Fraktionen. Darauf befinden sich 14 Tourenvorschläge auf offiziell eingetragenen MTB-Routen und auf Radwegen, z.B. mit Ziel in Fondo am Nonsberg für die Höhen- und Passfreunde unter den Radfahrer:innen oder mit einer Familientour mit Ziel auf den Bozner Talferwiesen zum Picknick in der grünen Stadt. Auf der Karte sind Radverleihe, Radwerkstätten, E-Bike-Ladestationen, Kioske und Barbetriebe entlang der Routen, aber auch Brunnen und Park&Ride-Parkplätze vermerkt. Nützliche Verhaltensregeln und QR-Codes zum Landeswetterdienst und zur öffentlichen Mobilität ergänzen das Angebot. Auf der Rückseite sind die Höhenprofile und wichtigsten Daten zur jeweiligen Tour vermerkt. Die Karte ist um 2 Euro in den Tourismusbüros von Eppan und Bozen zu holen. Im Preis inklusive ist der Zugriff auf die App AvenzaMaps für die entsprechenden digitalen Toureninfos am Handy.

www.eppan.com



GOOD NEWS

GREIFENSTEIN ZUM ANFASSEN

Eine Wahnsinns-Aussicht vom gesicherten „Sauschloss“. Ja, die können Wanderer:innen nun von der Burgruine Greifenstein aus genießen, vom sogenannten Sauschloss – einer Ruine, die bisher schlecht zugänglich war. Aufgrund eines Abkommens zwischen dem Grundbesitzer und dem Tourismusverein Jenesien konnte die Bozner Forstbehörde das Bauprojekt verwirklichen, unter Aufsicht des Denkmalamts und unter erschwerten Bedingungen, nachdem die Burg nur zu Fuß erreichbar ist.

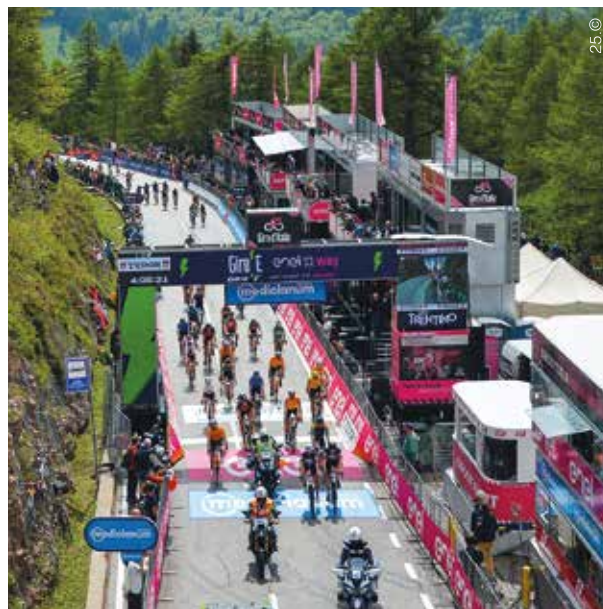
Die Ruine auf einem Felsporn oberhalb von Siebeneich verdankt ihren tierischen Spitznamen einer Sage, nach der die Burg im Mittelalter belagert wurde. Die Menschen darin sollten ausgehungert werden. Ihre Vorräte gingen zur Neige, doch gab es noch ein einziges gut gemästetes Schwein. Statt es zu verspeisen und sich damit noch ein paar Tage Leben zu sichern, warfen es die schlauen Burgbewohner:innen den Belagerern vor die Füße. Diese zogen der Sage nach zornig ab, weil sie noch unzählig viel Vorräte auf Greifenstein vermuteten. Erstmals wird Greifenstein bereits im Jahr 1159 erwähnt.

Zu Fuß erreicht man die Burgruine vom Gasthaus Noafer in Glaning. Eine wunderbare Frühlings-Wanderung ist der Anstieg von Siebeneich zum Noafer und dann zur Burgruine oder ein Teil des 20 km langen Burgenwegs „Castelronda“.

www.jenesien.net



GIRO (ELETTRICO) D'ITALIA



La tappa di Bolzano è prevista per martedì, 21 maggio.

Un Giro-E, ma davvero? Dal 4 al 26 maggio si viaggia sulle strade e nei giorni del Giro d'Italia in bici a pedalata assistita per un'esperienza unica nel suo genere. Organizzata da RCS Sport, la gara è inserita come evento cicloturistico nel calendario della Federazione Ciclistica Italiana. La prima edizione risale al 2019. Grazie all'utilizzo delle e-bike, che consentono a ciclisti normalmente allenati di affrontare le salite di solito riservate ai campioni, l'evento fa vivere a tutti gli amanti della bicicletta l'esperienza della Corsa Rosa, di cui ricalca il percorso; a cambiare sono unicamente le località di partenza, oltre che il chilometraggio della tappa, che è minore. L'edizione 2024 prevede 20 tappe, con una percorrenza giornaliera compresa tra i 70 e i 100 chilometri. Il Giro-E si svolge esclusivamente con biciclette da corsa a pedalata assistita (e-road bike), omologate e con motori da 250W per una velocità massima limitata a 25 km/h, fornite dal proprio Team di appartenenza. L'arrivo della tappa avviene prima del traguardo del Giro d'Italia, ma sotto allo stesso Arco, e la premiazione è sullo stesso podio dei professionisti. Tra i suoi obiettivi la sensibilizzazione del pubblico alla mobilità sostenibile e a tutte le tematiche legate alla sostenibilità ambientale, anche grazie al nuovo "Villaggio della Sostenibilità" che seguirà il Giro-E in tutte le città di partenza.

www.giroe.it

GESCHMACKSREVOLUTION

Mit dem Garum Projekt geht Innovation aus dem Sarntal um die Welt. Ein Schritt zurück: In einem Gourmet-Labor im Sarner Hotel und Restaurantbetrieb Bad Schörgau experimentieren Gregor und Mattia, zwei „junge Wilde der Haut Cuisine“, seit über sechs Jahren mit der uralten Methode der Fermentierung und haben aus dem schonenden Konservierungsverfahren eine Wissenschaft und Lebensphilosophie gemacht. Feuer gefangen haben die beiden, nachdem Mattia Baroni, Innovationsleiter des Projekts, die Fermentation als Lösung gegen Foodwaste für sich entdeckte. Mit naturbelassenen Zutaten aus der Region kreieren sie mittels Fermentierung außergewöhnlich aromaintensive und gesunde Geschmackserlebnisse. Die Methode erlaubt es, Lebensmittel und Rohstoffe auch außerhalb ihrer Saison zu verwerten und keine Reste wegwerfen zu müssen. Das schonende Konservierungsverfahren wirkt wie ein natürlicher Geschmacksverstärker und macht die Speisen bekömmlicher für den Magen. Fermentierte Lebensmittel enthalten lebendige Mikroorganismen, die für den Aufbau einer gesunden Darmflora wichtig sind und den Stoffwechsel anregen.

Das Garum Projekt ist zweigeteilt: Zum einen werden im Restaurant Alpes in Bad Schörgau ungewöhnliche Sinnesreisen ermöglicht (abends fixes Menü, gemeinsames Miteinander an einem Tisch bis maximal 8 Personen). Das Ganze findet unter der Leitung von Chefkoch Mattia Baroni, auch Autor eines Fachbuchs zum Thema, statt. Baroni hat einen unkonventionellen Weg zurückgelegt, bevor er ins Sarntal kam. Nach seiner Ausbildung zum Informatiker arbeitete er als Koch in weltweit renommierten Restaurants. Gemeinsam mit dem Sarner Restaurantchef Gregor Wenter gründete er die Bewegung La FuGa, Laboratory for Future Gastronomy. Aus dieser Bewegung entstand im NOI Tech Park in Bozen ein Forschungslabor, wo die beiden seit 2018 die Methode verfeinern und seit 2022 im eigenen Unternehmen eine Produktkollektion fürs Würzen von Speisen auf den Markt gebracht haben, die Bouillon und Salz ersetzt und Geschmack natürlich intensiviert.



MONELLI IN AZIONE

L'impresa ciclopica è decisamente riuscita: da qualche mese in libreria le "storie illustrate" dell'autore ottocentesco Wilhelm Busch, il padre del fumetto o del graphic novel moderno, finalmente tradotte in italiano. Con un'ironia sferzante che punta al grottesco, le storie si prendono gioco dell'epoca con le sue contraddizioni e del moralismo prussiano ma anche cattolico. Sono racchiuse in un cofanetto con quattro volumi e oltre 1.500 pagine. La traduzione è del meranese Giancarlo Mariani, che è riuscito a trasformare i versi dell'autore tedesco in circa 12.000 endecasillabi (più o meno la lunghezza dell'Odissea). Edizioni alpha beta, 2023.



SOUTH TYROLEAN DIALECT



Langes or Langis

Langes, or Langis, are local dialect names for spring, with both variations meaning longer. They perhaps allow a vision of how spring is perceived and welcomed here, with the arriving longer days that go hand-in-hand with the great awakening in nature. The ancient Germanic peoples only differentiated between summer and winter, so spring is still a relatively new term in German. Today, Langis is still used for spring, especially in rural areas.

GOOD NEWS

BLÄTTERND STAUNEN

Dieser Tage erschienen und über den Ladentisch erhältlich: „Oh Bozen“ von den zwei Südtirol-Kennern Oswald Stimpfl und Maria Kampp. Der etwas andere Stadtführer im Buchformat will Streifzüge durch die Landeshauptstadt aus neuen Blickwinkeln ermöglichen und Geschichten von Gemäuern und Menschen erzählen. Blätternd wird klar, warum man in Bozen so beiläufig zwischen zwei oder gar drei Sprachen switcht, aber auch womit die Menschen hier ihre Brötchen verdienen und was die erste Weltumsegelung der Österreichischen Marine mit dieser Alpenstadt zu tun hat - Abseitiges und Unterhaltsames, Gossip aus vergangenen Tagen gepaart mit aktuellen Hardfacts. „oh Bozen“ führt mit Schwung in die Tiefe und hinauf auf Türme, in Palazzi und versteckte Laubendurchhäuser, und er lädt dazu ein, der Stadt mit der Seilbahn entschweben, auf den Talferwiesen zu picknicken und über die geschwungene Museion-Brücke zu radeln. Italianità zwischen Bergen: Storys, ausgewählte Orte, Düfte und Sound, im folio Verlag, 2024. 20 Euro.



©

OTTIMO PER UNIBZ



16 ©

La Libera Università di Bolzano sale in alcuni rankings e ottiene ottimi voti ovvero un posizionamento molto soddisfacente nel Times Higher Education Young University Ranking (collocata al 92° posto nell'elenco mondiale delle giovani università con meno di 50 anni). Inoltre, la LUB mantiene la prima posizione nella classifica del CENSIS, tra le piccole università non statali. L'ateneo altoatesino migliora di ben 22 posizioni rispetto all'anno precedente nella Young University Ranking che esamina quasi 1.000 università. Secondo il THE Young University Rankings 2023, la migliore università del mondo è la Nanyang Technological University di Singapore. Nella classifica nazionale del CENSIS, Bolzano si situa al primo posto tra le piccole università non statali, con 88,6 punti, seguita dall'Università di Roma Europea (87,8).

Nei ranking universitari vengono valutati diversi indicatori di performance: il rapporto numerico tra studenti e docenti, le citazioni delle pubblicazioni del corpo docente, la rete di ricerca internazionale ma anche la situazione occupazionale dei laureati e delle laureate e la capacità di un'università di rispondere rapidamente alle richieste di informazioni.

NOT ALL CLOCKS TICK THE SAME TOCK

“Clocks all ticking the same way everywhere is a recent invention. It was a concession to the interconnectedness and acceleration of the world around 1900,” explains Austrian multimedia artist, Richard Schwarz. Now, Bolzano is coming to the end of its year as *European Capital of the Policies of Time*, which is hosted thanks to decades of groundbreaking work by the municipal council. On 25th March, the baton will be passed to the next city: Strasbourg.

This very special year is rounded off with a series of events on the theme of time, including a dedicated art project by Richard Schwarz. On 10th January, 1904, Bolzano joined Central European Time (CET), when the clock's hands high on Bolzano Cathedral's tower were moved to show the same time as the one atop the city museum. So Schwarz has taken this 120th anniversary as an opportunity: to question how clocks organize our everyday lives, and show the arbitrary nature of how we measure time. Clock hands will also be changed on **21st March**, when many of Bolzano's clocks will stop ticking to silently draw attention to themselves as part of the Five Past Twelve project, which aims to remind us to spend a little time together. At 10.30 a.m. that morning, the tourist office offers a guided tour on the theme of time in Bolzano, revealing the many time-related stories and anecdotes from the city.



SEELENKRÄUTER

Das neue Kräuter-Wanderprogramm zum großen Aufblühen am Rittner Sonnenplateau ist raus. Dabei wirbt Ritten mit „Runterkommen, indem man rauf kommt“ - am besten von Bozen aus mit der Rittner Seilbahn bis Oberbozen und dann mit der Schmalspurbahn bis Klobenstein. Die Natur blinzelt und glänzt und duftet um die Wette, v.a die Wildkräuter,

die ihre Kraft in der Blütezeit entfalten. Darum werden donnerstags in den Monaten April und Mai Kräuterwanderungen mit der Kräuterexpertin Irene Eder angeboten. Sie holt die Interessierten am Bahnhof in Klobenstein ab und startet mit ihnen mit Linienbus und zu Fuß zu einer Kräuter-Rundwanderung. Auf dem rund dreistündigen Spaziergang durch Wald und Wiesen erzählt sie vom Kräuter-Einmaleins, lässt riechen, kosten, staunen und verrät Rezepte fürs Wohlbefinden. Anmeldungen im Tourismusverein am Vortag bis 17 Uhr. 15 Euro (bzw. frei mit RittenCard).

www.ritten.com



QUIZ

Castelli bolzanini

Cosa ha luogo a Castel Roncolo ogni anno in estate?

- a) il concorso pianistico Busoni
- b) feste musicali
- c) una fiera artistica

Soluzione a pag. 97



COLORATA E SEDUCENTE

...la Primavera a Bolzano. Ogni anno la città si trasforma in un giardino urbano. E con il rigoglioso risveglio della natura fioriscono anche le persone, l'arte e gli sfizi del palato.

VERFÜHRERISCH FARBENFROH

p. 18

SEDUCTIVELY COLOURFUL

p. 20





IT / **D**i solito tutto prende inizio a febbraio, con le chiazze di neve che si sciolgono nelle aiuole e a lato dei viali alberati. Si comincia a imbattersi nei diligenti giardinieri comunali, pronti a ripulire i vasti spazi pubblici per preparare il terreno alle nuove coltivazioni. C'è aria di nuovo, di leggerezza, di libertà, quella di muoversi all'aperto, di godersi i raggi del sole sul volto. Bastano poche giornate limpide ed ecco che improvvisamente è tutto uno schiudersi e un fiorire. Mentre i boccioli prendono il sopravvento, arrivano dai campi e dagli orti dei dintorni le prime erbe e specialità vegetali regionali, come gli asparagi di Terlano. Bolzano allora si accinge non solo ad assaporare ma anche a godersi la folta serie di eventi primaverili che cambiano il volto e l'anima del capoluogo altoatesino.

Per non parlare delle innumerevoli possibilità di gite ed escursioni, visite guidate, tour alla scoperta dei segreti della città e delle chicche botaniche. E poi interessanti incontri sulle piazze brulicanti di vita, all'ombra dei Portici e nei tanti locali con i tavolini all'aperto, dove indugiare piacevolmente tra una chiacchiera e l'altra.

Vivere la città, all'aria aperta, tra fiori e profumi, sorreggiando un aperitivo, gustando gli spettacolari dolci locali o godendosi una birretta in santa pace, magari una proveniente dai tanti piccoli birrifici artigianali.

Il bouquet di proposte viene inaugurato dal **Mercatino di Pasqua**, giunto alla sua 7ª edizione a Bolzano, con una serie di stand adibiti in Piazza Walther che offrono specialità gastronomiche e prodotti dell'artigianato artistico locale. Il tutto condito da musica proposta dal vivo e da intrattenimento, soprattutto per famiglie, con laboratori creativi basati sulle tradizioni locali, attività ludiche e di bricolage per bambini e, imperdibili nel giorno di festa, i riti pasquali come la tradizionale caccia al tesoro, in questo caso l'uovo, insieme alla sfida "Eierpecken" – una specie di battaglia delle uova sode (chi non le rompe le vince) – il tutto proposto dalle Contadine Sudtirolesi. Inoltre, Finger Food a tema, con il recupero dei piatti della tradizione basati sulle erbe spontanee e la rielaborazione di piatti tipici in chiave moderna, proposti dallo chef bolzanino Mattia Tagetto, conosciuto per la sua partecipazione al programma televisivo MasterChef.



Con le festività pasquali a Bolzano ci aspetta una fioritura esplosiva, grazie al clima temperato alle porte meridionali delle Dolomiti e grazie alla Giardiniera comunale: i fiori si schiudono quasi contemporaneamente su 133 ettari di verde pubblico, lungo le storiche passeggiate del Guncina, di Sant'Osvaldo e del Virgolo, nei 30 parco giochi e workout, nel Giardino delle Religioni e nel Parco Bioenergetico sul greto del fiume Isarco, sui 1.300 mq di aiuole nelle piazze cittadine e nelle isole spartitraffico. La città diventa in un batter d'occhio un enorme giardino e affascina i visitatori con i suoi profumi e gli angoli adornati di piante mediterranee. Quest'anno più che mai, in collaborazione con la Giardiniera comunale la primavera si sviluppa in maniera diffusa portando il percorso di scoperta anche in più punti della città, con proposte di una "città commestibile", aiuole naturali con erbe spontanee, e ovunque allestimenti con materiali green e supporti riutilizzabili.

Visite guidate della città in primavera

Gli inizi di aprile segnano anche il via al fitto programma di visite a tema e guidate della città. L'elenco di

tutte le escursioni alla scoperta del centro storico di Bolzano, della periferia, dei monti e dei laghi nei dintorni è pubblicato ogni anno in un opuscolo, disponibile presso l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, in via Alto Adige e nell'infopoint in piazza del Grano. Alcuni esempi? Dalla classica visita dei palazzi storici del centro, ogni lunedì dalle ore 10.30, alla visita della Bolzano sotterranea, ogni giovedì dalle 14.30, sino alla scoperta delle due facce della città in termini architettonici, ma non solo: ogni primo venerdì del mese ci sarà l'incontro con il vino locale proposto da Bacchus Urbanus il sabato pomeriggio.

Bolzano in Fiore Arte

Tutto il mese di aprile Bolzano si presenta all'insegna dell'incanto, con performance dal vivo e installazioni di **Land Art** dell'artista altoatesino Jan Langer, un'installazione di **Sound Art** di Roberto Pugliese e un'esibizione dal vivo degli **artisti ballerini** designati dall'evento



CONSERVATORIO CLAUDIO MONTEVERDI

Prestigioso Istituto superiore di studi musicali fondato nel 1855. Dal 1939 ha sede nell'ex convento dei Frati Domenicani presso l'omonima piazza in pieno centro storico.

Dalla sua prima edizione nel 1949 è anche sede dell'influente Concorso pianistico internazionale Ferruccio Busoni, promosso dal pianista Arturo Benedetti Michelangeli, allora docente del Conservatorio, e da Cesare Nordio, all'epoca suo direttore.

Ad oggi ha un corpo docente di 70 musicisti e 450 studenti; il percorso è bilingue – italiano e tedesco. È stato avviato un progetto pilota a livello nazionale, che ispirandosi al modello delle istituzioni di alta formazione musicale europea prevede l'annessione del Conservatorio Monteverdi alla Libera Università di Bolzano come sua Facoltà di musica dedicata alle arti performative. Il nuovo direttore Marco Bronzi, violinista e docente, spera di vedere presto smantellati gli ostacoli tecnico-giuridici di questo percorso.

Per conoscere questa istituzione cittadina e riscoprirla come salotto bolzanino:

**Grande Concerto sinfonico dell'Orchestra Monteverdi il
23 marzo 2024**

Giornata delle Porte Aperte il 20 aprile 2024

con una maratona musicale
nelle sale del Conservatorio e nel suo bellissimo chiostro
a partire dalle ore 10 e, a concludersi, con un concerto
d'orchestra nella sala Michelangeli alle ore 20

<https://cons.bz.it/>

internazionale Bolzano Danza (15-27 luglio 2024) previsto nel mese di luglio. Una collaborazione con **UNIKA** proporrà artigiani locali al lavoro nelle vetrine di alcuni negozi dismessi in centro città. Ogni giovedì sera dalle 18 alle 22 ci saranno **aperitivi lunghi** e ogni domenica **matinée** dalle 11 alle 13, con musicisti come Camilla Guerrini, Manuel Randi, Tragos de Tango e il Gipsy Swing Quintet.

E poi ci saranno i **sabati in musica con concerti di musica classica proposti da giovani talenti**, grazie a una collaborazione con il Conservatorio di Bolzano. Il direttore del Conservatorio Marco Bronzi vuole intensificare il ruolo sociale della musica, sia come diletto che come momento formativo della personalità - la musica che colora e sublima la vita. Si tratterà di portare la musica dal vivo anche in periferia e in ambiti intimi e inusuali, per divulgarne il potere di linguaggio universale. Per la manifestazione "Bolzano in Fiore Arte"



sono previsti concerti presso il Conservatorio stesso ma anche nella chiesa di San Giovanni (vedi pag. 49) e nel Palazzo del Commissariato del Governo.

La Festa dei Fiori di Bolzano alla sua 134esima edizione

Il fine settimana a cavallo tra aprile e maggio coinvolge piazza Walther che si trasforma in una festa per gli occhi, tra innumerevoli composizioni e originali decorazioni floreali. La più antica e continuativa manifestazione della Città di Bolzano è una sorta di regalo dell'Associazione Floricoltori dell'Alto Adige. I suoi membri offrono in vendita piante e fiori di ogni specie e molte novità dagli orti e dalle serre, ma anche tante idee e consigli per la loro cura. Un appuntamento da non perdere, non solo per tutti i pollici verdi ma anche per grandi e piccini in vena di sperimentare con le mani immerse nella terra.

Guidati dalla maestria dello chef locale Mattia Tagetto, il palato in occasione della Festa dei Fiori diventa anch'esso un giardino di sapori. In un viaggio culinario unico, la cucina proposta si fonde armoniosamente con la bellezza floreale, creando un vero inno alla primavera. Tra le sue creazioni più sorprendenti, l'incontro del canederlo con la ricca diversità gastronomica italiana.

(ar)

RICAPITOLANDO

Mercatino di Pasqua
dal 28 marzo al 1° aprile

Bolzano in Fiore Arte
dal 4 aprile al 1° maggio

Festa dei Fiori
dal 30 aprile al 1° maggio

Castelronda medievale
dal 1° al 2 giugno (vedi pag. 66)

Visite guidate in città
con nuovo programma dal 1° aprile

Per i dettagli consulta

www.bolzano-bozen.it



DE / VERFÜHRERISCH FARBENFROH

DER FRÜHLING IN BOZEN. JEDES JAHR VERWandelt SICH DIE STADT IN EINE GROSSE URBANE GARTENANLAGE.

Normalerweise beginnt alles im Februar, wenn der Schnee in den vielen Blumenbeeten und Alleen schmilzt. Dann trifft man auf die fleißigen städtischen Gärtner, die dabei sind, die öffentlichen Flächen zu säubern, um den Boden für die Neubepflanzung vorzubereiten. Es herrscht ein Hauch von Leichtigkeit, von Freiheit, die große Lust, sich im Freien zu bewegen, die Sonnenstrahlen im Gesicht zu spüren. Mit der Blüte kommen auch die ersten Küchenkräuter und regionalen Gemüsespezialitäten, wie der Terlaner Spargel, von den umliegenden Feldern und Gärten. Bozen bereitet sich dann nicht nur auf den Genuss vor, sondern auch auf die vielen Frühlingsveranstaltungen, die das Outfit der Südtiroler Landeshauptstadt verändern.

In Bewegung treten

Hinaus ins Freie locken unzähligen Ausflugs- und Wandermöglichkeiten, Führungen, auch Entdeckungstouren am Fahrradsattel zu den Geheimnissen

der Stadt. Wer sich Zeit nimmt, in Kontakt zu treten, wird interessante Begegnungen auf den belebten Plätzen machen, im Schatten der Laubengänge und in den vielen Bars mit Tischen im Freien, wo man gemütlich plauscht und verweilt. Erleben Sie die Stadt unter freiem Himmel, inmitten von Blumen und Düften, schlürfen Sie einen Aperitif, probieren Sie die spektakulären lokalen Süßigkeiten oder genießen Sie in aller Ruhe ein Bier, vielleicht in einer der kleinen Handwerksbrauereien. Den Anfang des Angebots macht der **Ostermarkt**, der nun schon zum 7. Mal stattfindet, mit einer Reihe von Ständen am Waltherplatz: Es erwarten Sie gastronomische Spezialitäten und lokales Kunsthandwerk. Abgerundet wird das Ganze durch Live-Musik und Unterhaltung, insbesondere für Familien, mit kreativen Workshops, die lokale Traditionen hochhalten, ebenso mit Spielen und Bastelaktivitäten für Kinder.

Kunstgarten Bozen

Den ganzen April über steht Bozen im Zeichen des Frühlingszaubers, mit Live-Performances und Installationen von Land Art und Sound Art sowie Live-Auftritten der Tanzkünstler:innen von Tanz Bozen (15.-27. Juli



22.©



22.©

Bozner Blumenfest in seiner 134. Ausgabe

Das Wochenende zwischen April und Mai führt zur großen Augenweide Waltherplatz, inmitten unzähliger Pflanzen-Kompositionen und origineller Blumendekorationen. Die älteste Bozner Veranstaltung und treue Begleiterin des Frühlings in der Stadt ist eine Art Geschenk der Südtiroler Gärtnervereinigung. Ihre Mitglieder bieten Neuheiten aus ihren Schaugärten und Gewächshäusern zum Verkauf an, sowie Ideen und Tipps für deren Pflege. Nicht nur für Grüne Daumen geeignet, sondern für alle – Jung und Alt –, die Lust haben, mit den Händen in der Erde zu wühlen und sich vom Grün inspirieren zu lassen.

2024). In Zusammenarbeit mit der Grödner Kunstmesse UNIKA werden lokale Kunsthandwerker in den Schaufenstern einiger stillgelegter Geschäfte im Zentrum ihre Arbeiten präsentieren. Jeden Donnerstagabend von 18 bis 22 Uhr gibt es lange Aperitifs und jeden Sonntag eine Matinee mit Live-Musik von 11 bis 13 Uhr. Außerdem samstags Musik mit klassischen Konzerten junger Talente, dank der Zusammenarbeit mit dem **Bozner Konservatorium**, das seine Tore öffnet, Konzerte auch an ungewöhnlichen Schauplätzen wie in der St. Johann Kirche (siehe S. 52) und im Regierungsgelände organisiert.

Verpassen Sie nicht das große Sinfoniekonzert des Monteverdi-Orchesters am 23. März 2024 und den Tag der offenen Tür des Konservatoriums am 20. April 2024 mit einem Musikmarathon in seinen Hallen und im wunderschönen Kreuzgang. Programmstart ist um 10 Uhr, Ende mit einem Orchesterkonzert im Michelangeli-Saal um 20 Uhr.

<https://cons.bz.it/>



DER FRÜHLINGSREIGEN



Ostermarkt

vom 28. März bis 1. April



Kunstgarten Bozen – Bolzano in Fiore Arte

vom 4. April bis 1. Mai



Blumenfest vom 30. April bis 1. Mai



Castelronda 1.-2. Juni (siehe Seite 70)



Das neue Programm der Stadtführungen

ab 1. April: Broschüre erhältlich

im Tourismusbüro Bozen in
der Südtiroler Straße und am Infopoint
am Kornplatz



Einzelheiten unter

www.bolzano-bozen.it



19



EN / SEDUCTIVELY COLOURFUL

SPRING IN BOLZANO – THE CITY’S ANNUAL TRANSFORMATION INTO AN URBAN GARDEN.

It's usually in February when the patches of snow melt in the flower beds and along the tree-lined boulevards. You begin to see diligent municipal gardeners, busily clearing the vast public spaces and preparing the ground for new life. There's a lightness in the air wrought by the freedom to finally move outdoors and feel the sun's much-missed rays on our faces. As this great awakening begins, the first herbs and regional vegetables arrive from the fields and gardens surrounding the city, such as the delicious Terlan asparagus. Bolzano is not only getting ready to savour these flavours, but its preparing to take full advantage of spring's busy programme events that always transform the city.

Complementing all this are the countless opportunities for trips, outings or guided tours to discover the secrets of the city. There's the serendipity of chance encounters in the bustling piazzas, under the porticoes or at

the outdoor tables of one of our eateries, as you linger pleasantly between chats. In spring, the city is for open air discovery, among the flowers and their sweet scent, sipping an aperitif, enjoying a scrumptious local dessert, or just a quiet beer in one of our micro-breweries.

The Easter Market, with its stands and kiosks at Walther Square, is seen as the starting gun. Now in its 7th year, it offers gastronomic specialities and local artistic crafts. There is, as always, family-friendly live music and entertainment, with creative workshops on local traditions and play activities for kids.

Bolzano in Fiore Flower & Art Festival

April sees an entire month of utterly enchanting live performances and installations from Land Art and Sound Art, as well as live dance performances by Bolzano Danza. In collaboration with UNIKA, local artisans will be at work in the windows of unoccupied shops in the city centre. Every Thursday evening, from 6 to 10 p.m., there are long aperitifs; and every Sunday, matinees from 11 a.m. to 1 p.m. with live music. For Saturdays, Bolzano's young talent hold classical



music concerts, thanks to a collaboration with the Bolzano Conservatory. St. John's Church (see page 52), opens its doors for concerts, along with the Government Commissariat Building. Two events not to be missed are the **Monteverdi Orchestra Grand Symphony Concert, 23rd March**, and the **Open Day at the Conservatory on 20th April**. A musical marathon will be held in the conservatory's beautiful cloister and inner rooms, starting at 10 a.m. and concluding at 8 p.m., with an orchestral concert in the Michelangeli Sala.

<https://cons.bz.it/>

The 134th Bolzano Flower Festival

In the weekend between April and May, Walther Square becomes a feast for the eyes, with a sea of flower arrangements and original floral decorations. This, the oldest continuous event in the City of Bolzano, is a sort of gift from the South Tyrolean Floriculturists Association. Its members offer a dizzying variety of plants and flowers from their gardens and greenhouses, as well as tips and advice for their care. For the green-fingered, or any-one young or old keen to try their hand, this event really shouldn't be missed.



SPRING EVENTS

The Easter Market

28th March to 1st April

Bolzano in Fiore Flower & Art Festival

4th April to 1st May

134th Bolzano Flower Festival

30th April to 1st May

Medieval Castelronda

experiencing the Middle Ages:

1st to 2nd June (see page 71)

New programme of guided city tours

Brochure available from the Bolzano Tourist Board (via Alto Adige) and at the infopoint (Piazza del Grano), from 1st April.

For details see

www.bolzano-bozen.it

FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

BIRRA FORST.
NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%


V.I.P. PILS


SIXTUS

HELLER
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.
LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

FEINFÜHLIG HART

Die Filmmacherin Tizza Covi und das Bolzano Film Festival Bozen.



TIZZA COVI

1971 in Bozen geboren, wo sie auch aufwächst und ihre Schulbildung abschließt. In Wien lernt sie am Kolleg für Fotografie dieses Handwerk, in Rom, Paris und Berlin ist sie als freie Fotografin tätig. Seit 2001 macht sie Filme zusammen mit ihrem Wiener Lebens- und Berufspartner Rainer Frimmel. Das Duo entwirft und produziert Werke, die auf 16 mm gedreht und meist mit Laiendarstellern besetzt werden. 2002 gründen sie im Wahl-Zuhause Wien ihre unabhängige Produktionsfirma Vento Film, mit der sie bisher knapp zwei Dutzend Filme produziert haben, darunter „La Pivellina“ (2009), „Der Glanz des Tages“ (2012), „Aufzeichnungen aus der Unterwelt“ (2020) und „Vera“ (2022). Sie werden sowohl von der Filmszene als vom Publikum gefeiert und mit zahlreichen Preisen beehrt. Drehbuch, Regie, Kamera, Ton, Schnitt und Postproduktion teilen sie sich je nach Film auf, genauso wie die Kindererziehung. Daneben ist Covi seit Oktober 2022 Professorin für Kunst und Film an der Akademie für Bildende Künste in Wien. Bald werden Covi und Rimmel an der renommierten Yale University (Connecticut) eine Blockveranstaltung halten.

DE / **D**er Film „Vera“ (2022) von Tizza Covi und Rainer Frimmel gewann beim letztjährigen Bolzano Film Festival Bozen den Preis für die beste künstlerische Leistung. Die Jury begründete die Auswahl mit der Art der Annäherung der zwei Filmschaffenden an die Wirklichkeit. Sie hatten sich an die Biografie von Vera Gemma im Schatten des väterlichen Kinomythos (Giuliano Gemma) herangewagt, und machten dies mit einem Kino, das die Heldin bei ihren Gehversuchen ungeschönt nah begleitet und trotzdem poetisch wirkt.

2024
IIHF

ICE HOCKEY
WORLD
CHAMPIONSHIP
ITALY
Bolzano
Division I - Group A

Governed by
IIHF

Official Main Sponsor
SKODA

28 April
4 May 2024
Sparkasse Arena
Bozen

Lo spettacolo dell'hockey su ghiaccio internazionale torna a Bolzano. Dal 28 aprile al 4 maggio 2024, alla Sparkasse Arena, andrà in scena il prossimo Mondiale IIHF Divisione I Gruppo A, che vedrà protagonista la Nazionale Italiana insieme a Ungheria, Slovenia, Romania, Corea del Sud e Giappone.

L'Italia e in particolare il capoluogo altoatesino torneranno quindi ad ospitare una rassegna iridata a livello senior maschile esattamente 30 anni dopo l'ultima volta: nel 1994 furono Milano, Bolzano e Canazei ad ospitare i Mondiali, in occasione dei quali fu costruito il Palaonda (oggi denominato Sparkasse Arena). All'epoca l'Italia si classificò al 6° posto della rassegna iridata di prima divisione. Quest'anno gli Azzurri lotteranno per la promozione ai Mondiali Top Division del 2025, che si terranno in Svezia e Danimarca.

Si tratta di un'opportunità non solo per l'hockey su ghiaccio italiano, ma per l'intera città e la provincia di Bolzano. Al motto "Insieme raggiungiamo le stelle", il comitato organizzatore, con la Federazione Italiana Sport del Ghiaccio, la Città di Bolzano e la Provincia Autonoma di Bolzano, sta lavorando duramente per regalare alla cittadinanza e ai turisti in arrivo un evento indimenticabile: la centralissima piazza Walther, ad esempio, ospiterà la cerimonia d'apertura del Mondiale il prossimo 27 aprile, mentre nei pressi dello stadio verrà allesti-



ta una fan zone pronta ad accogliere i tifosi di tutte le Nazionali sul ghiaccio o semplicemente gli appassionati di questo splendido sport.

I biglietti per le partite sono già in vendita sul sito dell'evento (<https://www.iihf.com/en/events/2024/wmia>) con diversi pacchetti disponibili: dall'intero torneo, al pacchetto giornaliero, fino alle partite singole. Grazie alla collaborazione con Alto Adige Mobilità, inoltre, i possessori di un ticket valido per l'ingresso alla Sparkasse Arena potranno usufruire gratuitamente dei mezzi pubblici per la stessa giornata del match.

Vi aspettiamo numerosi, per vivere insieme una vera e propria festa dello sport!



Das internationale Eishockeyspektakel kehrt nach Bozen zurück und empfängt die italienische Nationalmannschaft zusammen mit Ungarn, Slowenien, Rumänien, Südkorea und Japan.

Italien und insbesondere die Südtiroler Landeshauptstadt werden damit genau 30 Jahre nach dem letzten Mal wieder Gastgeber einer Weltmeisterschaft der Senioren sein: 1994 waren Mailand, Bozen und Canazei die Gastgeber dieser Weltmeisterschaft, anlässlich der die Eiswelle Bozen (heute Sparkasse Arena) gebaut wurde. Damals belegte Italien den 6. Platz in der besten Liga der Weltmeisterschaft. In diesem Jahr kämpfen die Azzurri um den Aufstieg in die Top Division der Weltmeisterschaft 2025, die in Schweden und Dänemark ausgetragen wird.

Dies ist nicht nur eine Chance für das italienische Eishockey, sondern für die gesamte Stadt und Provinz Bozen. Unter dem Motto "Gemeinsam greifen wir nach den Sternen" arbeitet das Organisationskomitee zusammen mit dem Italienischen Eissportverband, der Stadt Bozen und der Autonomen Provinz Bozen hart daran, allen ein unvergessliches Ereignis zu bieten: So wird am 27. April auf dem Walther Platz die Eröff-

nungsfeier der Weltmeisterschaft stattfinden, während in der Nähe des Stadions eine Fanzone eingerichtet wird.

Die Eintrittskarten für die Spiele können bereits auf der Website der Veranstaltung (<https://www.iihf.com/en/events/2024/wmia>) erworben werden, wobei verschiedene Pakete angeboten werden: vom gesamten Turnier über das Tagespaket bis hin zu einzelnen Spielen. Dank der Zusammenarbeit mit Südtirol Mobilità können die Inhaber eines gültigen Tickets am Spieltag kostenlos die öffentlichen Verkehrsmittel nutzen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen, um gemeinsam ein echtes Sportfest zu erleben!

The spectacle of international ice hockey returns to Bolzano and welcomes the Italian national team along with Hungary, Slovenia, Romania, South Korea and Japan at the Sparkasse Arena.

Italy and in particular the South Tyrolean capital will thus return to host a senior men's World Championship exactly 30 years after the last time: in 1994 it was Milan, Bolzano and Canazei that hosted the World Championships, at which the Palanonda (now called Sparkasse Arena) was built. At that time, Italy finished 6th in the first-division world championship. This year the Azzurri will fight for being promoted to the 2025 Top Division World Cup, which will be held in Sweden and Denmark.

This is an opportunity not only for Italian ice hockey, but for the entire city and province of Bolzano. Under the motto "Together we reach for the stars," the organizing committee, with the Italian Ice Sports Federation, the City of Bolzano and the Autonomous Province of Bolzano, is working hard to host an unforgettable event for everybody: the central Walther Square, for example, will host the opening ceremony of the World Cup on April 27, while a fan zone will be set up near the stadium.

Tickets for the games are already on sale on the event website (<https://www.iihf.com/en/events/2024/wmia>) with different packages available: tournament, game day or individual game tickets. In addition, thanks to the cooperation with Alto Adige Mobilità, holders of a valid ticket for admission to the Sparkasse Arena will be able to use public transportation for free. We look forward to seeing you to experience a true celebration of sports together!



Was heißt das?

Wir arbeiten immer an zwei-drei Filmideen gleichzeitig, weil da ja unglaublich lange Vorlaufzeiten sind bis zur Vorführung: Drehbuch schreiben, Gelder finden und dann erst Set und Produktion. Unsere Art, Filme zu zweit zu machen und nicht mit einer großen Crew, macht alles noch langwieriger. Aber Kompromisse zu machen in der Kunst ist die größte Sünde, da zitiere ich Pasolini. Im Zwischenmenschlichen läuft's genau umgekehrt.

Worauf bist du stolz?

Was mich zufrieden macht, nein eigentlich wirklich stolz, ist dass ich es zusammen mit dem Rainer geschafft habe, neben diesem schwierigen freiberuflichen Kunstjob - immer wieder unterwegs, immer wieder finanziell prekär - auch noch Kinder großzuziehen. Heute sind sie 19 und 18. Das war, das ist eine unglaubliche Leistung.

Was verbindet dich mit Bozen?

Neben der Familie, ist es die Atmosphäre, eine sinnliche Erfahrung, die mit Erinnerungen zu tun hat. Da ist beispielsweise die besondere Klangwolke, dieser Sound. Da sind die kleinen rötlichen Bozner Sanpietrini (Pflastersteine). Und da ist das Bolzano Film Festival Bozen, das ist das schwierigste Festival für mich, denn da kommen die Tanten, die Kusinen – Leute, die sich kaum mit Film beschäftigen und die alles ungefiltert kommentieren. Gleichzeitig war es 2023 sehr schön, „Vera“ gerade hier als Eröffnungsfilm zu zeigen. Filmfestivals wie dieser sind extrem wichtig, damit unsere Branche überlebt. (ar)

BOLZANO FILM FESTIVAL BOZEN BFFB

37. AUSGABE

12.-21. April 2024 im Capitol Kino,
Dr.-Streiter-Gasse 8D

3 Säle mit 399 Sitzplätzen:
Capitol 1, Capitol2 und Club3

Der Eröffnungsfilm ist der historische Stummfilm (1919) „Blind Husbands (Die Rache der Berge)“ von Erich von Stroheim und wird mit Live-Musik in Zusammenarbeit mit dem Südtirol Jazzfestival begleitet.

Das BFFB wurde 1987 ins Leben gerufen, um Filme aus den benachbarten Ländern und gleichzeitig die lokale, unabhängige, Filmproduktion zu fördern. Kuratiert wird das Festival vom künstlerischen Leiter und Berlinale-Mitarbeiter Vincenzo Bugno und dem Präsidenten des Filmclubs Bozen Luigi Loddi.

Nicht nur Wettbewerb mit international besetzter Jury: Auch zahlreiche Talks, Seminare und Masterclasses werden während der Festivaltage angeboten.

www.filmfestival.bz.it

EUREGIO YOUNG JURY

Neun filminteressierte Schüler:innen zwischen 16 und 18 aus Südtirol, Tirol und dem Trentino sichten und bewerten nach einem zweitägigen Workshop die für sie ausgesuchten Spiel- und Dokumentarfilme des BFFB und vergeben den Preis der Euregio Young Jury.



SEKTION „WETTBEWERB BFFB37“

Spielfilme, Dokumentarfilme und alles, was dazwischen Platz findet; zu brennenden Fragen der Zeit.

SEKTION „LOCAL HEROES“

ist den lokalen Talenten gewidmet: Sie versammelt eine Film-Auswahl, die in der Europaregion Tirol (Südtirol, Nord- und Osttirol und Trentino) produziert wurde. Neu ist – dank der Unterstützung der IDM Film Commission Südtirol – die Einführung von zwei Preisen im Gesamtwert von 3.000 Euro, die von einer Publikumsjury vergeben werden.

SEKTION „KLEINSPRACHEN DOC“

Sprachliche Minderheiten stehen im Mittelpunkt: vom Dokumentarfilm bis hin zum Spielfilm und hybriden Formen, in beliebiger Länge. Die Sektion nimmt Vorschläge aus allen Regionen der Welt entgegen.

Sie wird in Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen (Master-Lehrgang Angewandte Linguistik) und dem Verein La Fournaise organisiert.

SEKTION „LILI - LITTLE LIGHTS“

Das im Vorjahr mit Erfolg gestartete Projekt wird für die 37. Ausgabe erweitert. Schüler:innen zwischen 6 und 15 können auf der großen Leinwand kostenlos Filme sehen, die sich mit ihren Lebenswelten auseinandersetzen und ihnen neue Welten eröffnen. Das Besondere an diesem Angebot ist das anschließende Gespräch und die Q&A Runde mit der Regisseurin bzw. dem Regisseur des Films. 2024 sind das die Filme **Dancing Queen** von Aurora Gossé (für die Grundschulstufe). Die Geschichte behandelt Themen wie Außenseitersein, Körperbild, Familienkonstellationen, Verliebtsein und die Freiheit, zu sein wie man will. Der Film wird von einer Voice-Over Künstlerin gesprochen. So bleibt das Gefühl für die Originalsprache erhalten und es braucht kein mühsames Untertitel-Lesen. Der Animationsfilm **Manodopera** (Interdit Aux Chiens et Aux Italiens) von Alain Ughetto für die 13-15-Jährigen. Dieser wird synchronisiert auf Italienisch gezeigt, er erzählt von Migration, der Suche nach Glück, von Krankheit, Hunger, Krieg und das Leben einer Familie während des Faschismus. Der schwedisch-dänische Dokumentarfilm **And the King Said, What a Fantastic Machine** von Axel Danielson und Maximilien van Aertryck gibt Mittelschüler:innen einen Einblick in die rasante Entwicklung der von Menschen produzierten Bilderwelten. Der Film wird in Originalsprache mit englischen Untertiteln präsentiert. Den Lehrpersonen wird jeweils Unterrichtsmaterial zur Verfügung gestellt. LiLi - Little Lights ist ein Projekt des BFFB in Zusammenarbeit mit Berlinale Generation und dem Jugenddienst Bozen.

IT / FRAGILE E NITIDO

LA REGISTA TIZZA COVI E IL BOLZANO FILM FESTIVAL BOLZANO

Il film "Vera" (2022) di Tizza Covi e Rainer Frimmel ha vinto il premio per la migliore prestazione artistica alla scorsa edizione del Bolzano Film Festival Bolzano. Tizza Covi (nata nel 1971) è cresciuta a Bolzano e ha studiato fotografia a Vienna prima di iniziare a girare pellicole cinematografiche 16 mm con il suo compagno Rainer Frimmel. Nel 2002 hanno fondato assieme a Vienna, dove ora vivono, la casa di produzione Vento Film, con la quale hanno prodotto finora due dozzine di film. Celebrati e premiati dalla scena cinematografica e dal pubblico, hanno sviluppato un approccio molto speciale e poetico al cinema. Covi, dal 2022, è professoressa di arte e cinema all'Accademia di Belle Arti di Vienna.

Cosa trasmetti della tua esperienza agli studenti dell'accademia?

Il cinema può essere una macchina per fare soldi per alcuni, ma per me è una forma d'arte e come tale comporta un'enorme libertà. Hai a disposizione immagini, suono e montaggio e puoi inventare ogni volta qualcosa di totalmente nuovo che porta la tua firma. Si tratta di scardinare le leggi della drammaturgia, di uscire dal prevedibile. Quello che insegno loro è che il cinema è un mondo senza segnali stradali. Osservo che molti giovani entrano nella professione con ingenuità e credono di dover avere subito successo, di andare direttamente a Cannes e generare molti like.

C'è un filo conduttore nel tuo lavoro?

Ci concentriamo sulle storie di personaggi solitari che vivono ai margini della società. Quasi nessuno li nota. Oppure vengono giudicati. Documentiamo le vite quotidiane di queste eroine o di questi eroi in 90-100 minuti: più riusciamo a essere precisi e creare intimità senza essere invadenti, meglio è. E così facendo, mostriamo la fragilità dell'esistenza umana.

Cosa ti lega a Bolzano?

Oltre alla famiglia, è l'atmosfera, un'esperienza sensoriale che ha a che fare con i ricordi. Per esempio, c'è questa speciale nuvola sonora, un sound bolzanino. Ci sono i piccoli sanpietrini rossastri. E c'è il Bolzano Film Festival Bolzano, che è il festival più difficile per me, perché lì vengono le mie zie e i cugini, persone che non sanno quasi nulla di cinema e che commentano tutto



senza filtri. In ogni caso, i festival cinematografici come questo sono estremamente importanti per la sopravvivenza dell'industria cinematografica indipendente.

BOLZANO FILM FESTIVAL BOZEN BFFB 37ª EDIZIONE

12-21 aprile 2024 al Cinema Capitol,
via Dr. Streiter 8D

Il film di apertura è il film muto del 1919 "Blind Husbands (Mariti ciechi)" di Erich von Stroheim, proposto in anteprima italiana, in versione restaurata. Verrà accompagnato da musiche eseguite dal vivo in collaborazione con il Jazz Festival Alto Adige.

Il BFFB è stato fondato nel 1987 per promuovere i film dei paesi vicini e la produzione cinematografica locale e indipendente. Il festival è curato dal direttore artistico e collaboratore della Berlinale Vincenzo Bugno e dal presidente del Film Club Bolzano Luigi Loddi. Ma non si tratta solo di un concorso con giuria internazionale: durante i giorni del festival vengono proposti anche numerosi talk, seminari e masterclass. Le sezioni 2024: "Concorso BFFB37", "Eroi locali", "Piccoli linguaggi DOC", "LiLi - Piccole luci".

www.filmfestival.bz.it



EN / TOUGH BUT TENDER

FILMMAKER TIZZA COVI AND THE BOLZANO FILM FESTIVAL

Vera, the 2022 film by Tizza Covi and Rainer Frimmel, won the prize for best artistic achievement at last year's Bolzano Film Festival. Tizza Covi (born 1971) grew up in Bolzano and studied photography in Vienna before starting to shoot 16 mm film with her partner, Rainer Frimmel. In 2002, they founded the Vento Film production company in their second home city of Vienna. Theirs is a very special and poetic approach to film, up to now they've produced almost two dozen films, winning awards and plaudits from the industry and the public. As further recognition, Covi has been a professor of art and film at Vienna's Academy of Fine Arts, since October 2022.

What do you pass on to your students from your experiences?

That although for some the film industry may be just a money-making machine, for me it's an art form and as such, allows enormous freedom. You have images, sound and then editing at your disposal, meaning you can invent something completely new every time and make your own mark. It has to be about subverting the rules of drama and stepping out of the framework of what's predictable. I teach them that film is a world without a road map. I see many young people entering the profession naively, be-

The 37th BOLZANO FILM FESTIVAL BFFB 12th-21st April, 2024 at Capitol Cinema - 8D, via Dr. Streiter lane

Opening the 2024 festival is the 1919 silent film *Blind Husbands* by Erich von Stroheim, shown as an Italian premiere, in a restored version.

It will be accompanied by music performed live in collaboration with the Alto Adige Jazz Festival.

The BFFB was founded in 1987 to promote films from neighbouring countries, as well as local, independent film production. The festival's artistic direction is by Berlinale World Cinema Fund director Vincenzo Bugno, and the Bolzano Film Club president, Luigi Loddi. Along with the international jury led competition, there are talks, seminars and master classes during the festival days. The categories are: *Competition BFFB37*, *Local Heroes*, *Small Languages DOC*, *LiLi - Little Lights*.

www.filmfestival.bz.it

lieving they'll quickly become successful, so I remove the illusion of going straight to Cannes and generating likes.

Is there a common thread in your films?

The stories we tell are of lone fighters who live on the fringes of society, sometimes on the very edge. These are people who are hardly seen, or who endure thoughtless prejudice, because nobody really looks at them. We document their daily lives in 90-100 minutes: the more detailed, unobtrusive and intimate, the better. In doing so, we show the fragility of human existence.

What are your connections to Bolzano?

Family aside, it's Bolzano's atmosphere and the sensory experience linked to memories. For example, the city's sounds are distinct, very much its own, such as the sounds made on Bolzano's small, reddish *Sanpietrini* cobblestones. Then there's the Bolzano Film Festival. This is the most difficult festival for me, because aunts and cousins come – people who know little about film – and comment on everything without filters! That said, film festivals like this are vital for the survival of our industry.

ENERGIE-BOOSTER IM FRÜHJAHR

Unsere Lebenskraft erreicht ihren Zenit im Frühling, wenn wir genügend Bewegung in der frischen Luft und Sonne genießen können. Von der Ruhe des Winters kommen wir in die Dynamik der aktivierenden Jahreszeit: Bozen ist aufgrund von Lage und Klima besonders früh dran. Das macht Lust auf gesunde Neuentdeckungen.

UN BOOSTER DI ENERGIA

La nostra vitalità raggiunge il suo apice in primavera, quando aumenta il movimento all'aria aperta e l'esposizione al sole. Dalla quiete dell'inverno passiamo alla dinamica della stagione forse più attiva: per la sua posizione e il suo clima Bolzano si presta particolarmente agli stimoli salutari e alle nuove scoperte.

SPRINGTIME ENERGY BOOSTERS

Our life forces are at their peak in spring, when we can enjoy as much exercise as we want, in fresh air and under sunny skies. After the sleepiness of winter, spring never fails to reinvigorate. The Bolzano spring is particularly early, thanks to our location and climate and it whets the appetite for healthy new discoveries.





Der Bozner Blumenmarkt (30. April-1. Mai) ist DIE Gelegenheit, sich mit Heilkräutern, mediterranen Gewürzen und Pflanzen-Raritäten für Balkon und Garten einzudecken.

La Festa dei fiori a Bolzano (30 aprile-1° maggio) è una ghiotta occasione per fare scorta di erbe medicinali, spezie e rarità floreali per il nostro balcone o giardino.

The Bolzano Flower Market (30th April-1st May) is THE opportunity to stock up on medicinal herbs, Mediterranean spices and plant rarities for the balcony or garden.



Nostalgisches gepaart mit Lebensfreude: Am Ostermarkt (28. März-1. April) in Bozen freuen sich nicht nur die Kinder auf Spiel und Basteleien, sondern auch die Großen auf Häppchen im Freien.

Nostalgia unita alla spensieratezza: al Mercatino di Pasqua (28 marzo-1° aprile) a Bolzano, non solo i bimbi rincorrono giochi e bricolage, ma anche i loro genitori trovano modo di godersi qualche momento e spuntino all'aperto.

At the Easter Market (28th March-1st April), immerse yourself in both nostalgia and the joie de vivre. With games and handicrafts for the kids to look forward to and tasty outdoor snacks for adult companions.



Eine Welt außerhalb der Welt. Auf Bozens Straßen wird die Fahrradmobilität zelebriert, gelegentlich auch mit Kuriosem und Musealem.

È proprio un mondo fuori dal mondo. L'utilizzo della bicicletta viene celebrato per le strade di Bolzano, di tanto in tanto con curiosità e vintage.

The world outside. Bicycle mobility is celebrated in Bolzano, sometimes with street curiosities.



Gute Laune kommt auf, bei so viel Grün, Farbe und Duft. Kaum jemand kommt mit leeren Händen heim, wenn der Frühling den Weg in die Gärtnereien der Stadt weist.

Tanto verde, colore e profumo mettono di buon umore. Impossibile tornare a casa a mani vuote quando la primavera si fa strada nei vivai della città.

This much greenery and colour, with the perfume of spring, puts us all in a good mood. Hardly anyone comes home empty-handed when spring leads the way to the city's nurseries.



Kunstgarten Bozen, das Motto für den Monat April: ein Frühlingsfestival als stimmungsvolle Entdeckungsreise. Mit Tanz, Kunst-Installationen und Musik an den Plätzen und in den Gassen der Stadt.

Bolzano in Fiore Arte, il motto del mese di aprile: un festival primaverile come viaggio suggestivo alla scoperta della città. Con danza, installazioni artistiche e musica nelle piazze e nei vicoli.

At Art Garden Bolzano, April's slogan is a spring festival, an atmospheric voyage of discovery. With dance, art installations and music in the city's squares and side streets.



Sagen Sie's durch die Blume oder mit einer Blume: Kunstvoll Arrangiertes und blumige Accessoires sind aussagekräftige Mitbringsel.

Dillo con un fiore: arredi fioriti e disposti ad arte sono souvenir o regali carichi di significato.

Say it with flowers: artfully arranged as accessoires or decoration, a bloom is a perfect Bolzano souvenir.

THE CYCLING CITY

Bolzano IS a superb city for cycling – and not just in spring. Its boast is a dense network of cycle paths and many cycling projects.

EN

If there is such a thing as a bike-friendly city, then Bolzano is it. The urban network alone boasts almost 70 km of connecting cycle paths in and through the valley basin, with a further 510 km of inter-municipal cycle paths linking across South Tyrol. Since the 1980s, Bolzano has pioneered bike mobility, resulting in a comprehensive cycle route signage system for bike tourism, with zone-specific colour coding and information on nearby attractions. The city also provides a low-cost bike hire service, with 16 pick-up and return points (€1 per hour, max. 3 hours - see <https://opencity.gemeinde.bozen.it>). The rental bikes are the best quality and labelled with the appropriate bike mobility logo. If your tyres go flat, there are pumping stations with free air for bikes at five strategic locations in the city. For cycling enthusiasts at any level, we have a variety of events throughout the year, such as city car-free days, or Bolzano Bike Day in September and ReCYCLE in April. During the cycling season, a mobile bike workshop even roams the city's neighbourhoods, offering its services. Yes, Bolzano is definitely one of the most important cycling cities in Italy, especially when it comes to reaching sustainability targets in urban mobility. On average, cycling makes up 26% of the city's mobility – whether for work, school or pleasure - making it the best in its class among Italian cities.

Bolzano: unquestionable leader in bike friendliness

Last year, the South Tyrolean capital received the *Comune Ciclabile* (Cyclable Boroughs) 2023 award for the fifth time in a row, when FIAB (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta - Italian Federation for the Environment and Cycling) awarded its *Yellow Flag* with 5 Bike Smiles. Each year, FIAB honours municipalities implementing projects that promote bicycle mobility. The degree of cycle friendliness is determined on the basis of objective and measurable criteria, including parameters relating to urban infrastructure, cycle tourism, coordination and communication. The decades of work the city administration has undertaken on its cycle mobility plan, to make city cycling more attractive and safer, has truly paid off. The aim is to further increase the proportion of cycle traffic to 34% in the coming years, meaning a future in which a good third of Bolzano journeys are made by bike.

As of now, the cycle network consists of 8 main axes, with a rich network of secondary routes that increase city access for cyclists and further cycle path projects in the pipeline. Bicycle parking spaces in the city – in terms of quantity and quality – had become chronically insufficient, so covered parking spac-



es and new bike stands have been installed throughout the city.

Green mobility and tourism

With its milder weather, longer days, blooming landscapes and little rain – not to mention our own desire to get out after a winter in hibernation – spring offers ideal conditions for cycling. And it's here that the Bolzano area comes into its own: especially as most city attractions can be reached by bike. A handy city map with the cycle path network is available to download from the Tourist Board's web portal or in paper form from the information desk. Even if you're not a regular cyclist, you'll find doable routes that will take you through the apple blossom or to the surrounding castles in the Adige Valley. Now for hardcore cyclists and mountain lovers, there are any number of challenging mountain routes to be taken. Whether on a rental bike or public transport, we can help you plan your own South Tyrolean adventures: For details, see:

www.mobilcard.info



FURTHER INFO

NEW!

BikeMap for cycling enthusiasts offers real-time information on selected routes, categorised by difficulty level, plus a tour planner:



For competitions and sporting events:

www.bikeandmore.it

Bike-related services:

www.suedtirol-rad.com

Cycle tourism and cyclist-friendly hotels:

www.bikehotels.it



GOOD REASONS FOR CYCLING

1.

It's healthy! It improves fitness, strengthens muscles and protects joints - all while outdoors

2.

It makes you more beautiful!

It helps in keeping trim

3.

It's environmentally friendly! It reduces greenhouse gas emissions and improves air quality

4.

It's cost-saving, as the cheapest means of transport!

5.

It's more flexible and faster than cars in city traffic and easier to park!

6.

It helps reduce stress and increase general well-being!

7.

It promotes mental health! It can improve cognitive function and alleviate depression or anxiety.

8.

It encourages social activity in leisure time, so promoting social interaction!

9.

It promotes an environmentally friendly energy balance! It uses the human body's renewable energy and consumes fewer resources in production, maintenance and disposal.

10.

At 1-1.5 m², a bike takes a fraction of the space of a car (12 m²)! This creates space for pedestrians, children playing, green areas, etc.

11.

It enables the development of liveable cities and increases the quality of life for residents and guests!

Sport, sweat and pedal power

Bolzano also boasts a number of innovative cycling initiatives. For example, the *Pedale Radicale* (Radical Pedalling) cycle workshop has been focusing on social inclusion since 2021, all from their *Spazio Autogestito 77* premises, in via Dalmazia. They organize cycling workshops and exchanges on cycling mobility. Similarly, the Uisp association looks to facilitate access to sport and exercise for everyone. With their *Women on Bikes* project for more mature newbies, they put smiles on the faces of adult women learning to handle two wheels and gain confidence in road traffic. Then there's Bolzano's *kylos platform*, which pools expertise and services in the field of sustainable mobility and land use, supporting organisations and municipalities in their efforts to increase bicycle mobility.

(ar/pb)

DE / FAHRRADFITTE STADT

NICHT NUR DURCH DIE FRÜHLINGSBLUME, SONDERN IM KLARTEXT: BOZEN WEIST EIN DICHTES RADWEGENETZ AUF UND ZEICHNET SICH DURCH ORIGINELLE RADPROJEKTE AUS.

69,4 km Fahrradwege als Verbindung in und durch das urbane Geflecht im Bozner Talbecken. Plus ganze 510 km auf dem übergemeindlichen Radwegenetz Südtirols. Bozens Vorreiterrolle in der Radmobilität seit den 1980er Jahren hat ein ausgefinkelt **Fahrradleitsystem** für den Radtourismus hervorgebracht, mit Farbprofilen je nach Zone und mit dem Hinweis auf Sehenswürdigkeiten in der Nähe. Dazu gibt es einen günstigen Bike-Sharing-Dienst der Stadtgemeinde an 16 Service-Stationen mit entsprechenden Rückgabe-Optionen (1 Euro pro Stunde, max. 3 h – siehe <https://opencity.gemeinde.bozen.it>). Die roten Leihräder sind von guter Qualität und mit dem entsprechenden Logo zur Radmobilität versehen. Aber nicht genug: **Pumpstationen** für gratis-Luft in Fahrradreifen an fünf strategischen Orten der Stadt und eine Vielzahl von **Fahrrad-Veranstaltungen** im Jahreslauf als autofreie Tage in der Stadt, u.a. den Bozner Radtag im September und ReCYCLE im April, daneben eine **mobile Radwerkstatt** während der Rad-Saison, die durch die Stadtviertel wandert. Ja, Bozen ist definitiv eine der wichtigsten Fahrradstädte Italiens, vor allem im Erreichen der Nachhaltigkeitsziele in der städtischen Mobilität: So weist die Stadt einen Jahresdurchschnitt von 26% Fahrradmobilität auf (Pendler-Fortbewegungen Zuhause-Schule und Zuhause-Arbeit).

Spitzenreiter bei der Fahrradfreundlichkeit

Im vergangenen Jahr hat die Stadt zum fünften Mal in Folge die italienische Auszeichnung „Fahrradgemeinde“ seitens des Italienischen Verbands der Fahrradfreunde FIAB erhalten. Den Anteil der Radmobilität am Gesamtverkehrsaufkommen will man in den kommenden Jahren weiter steigern. Angepeilt wird eine Quote von 34%. Das bedeutet, dass künftig gut ein Drittel der Wege mit dem Fahrrad zurückgelegt werden sollen. Heute besteht das Bozner Radnetz aus 8 Hauptachsen und einem engmaschigen Nebenstreckennetz, das die Durchlässigkeit der Stadt für den Radverkehr erhöht.

Green Mobility und Tourismus

Mildes Wetter, längere Tage, blühende Landschaften



ZUM VERTIEFEN

Neu ist die **BikeMap** für Radbegeisterte



zur Orientierung mit Echtzeitinfos über ausgewählte Abschnitte, mit Tourenplaner, gegliedert nach Schwierigkeitsgrad

www.bikeandmore.it

(Wettkämpfe und Sportveranstaltungen)

www.suedtirol-rad.com

(Dienste rund ums Fahrrad)

www.bikehotels.it

(Fahrradtourismus und Hotels)

und eine erhöhte Motivation ... der Frühling bietet ideale Bedingungen fürs Radfahren, erst recht im Raum Bozen. Und so gut wie jede Sehenswürdigkeit der Stadt ist mit dem Drahtesel erreichbar. Ein handlicher **Stadtplan mit dem Fahrradwegenetz** steht sowohl über das Webportal des Verkehrsamts als Download zur Verfügung als auch in Papierform am Infoschalter. Auch Fahrradmuffel finden den für sie passenden Ausflug durch die Apfelblüte im Etschtal oder zu den umliegenden Burgen. Radsportler:innen und Mountainfreaks können jede Menge anspruchsvoller Bergtouren aushecken. Und wer per Leihrad und Öffis unterwegs ist, der findet ein eigenes Südtiroler Angebot:



IT / A MISURA DI BICICLETTA

BOLZANO VANTA UNA FITTA RETE DI PISTE CICLABILI E SI LANCIA IN PROGETTI CICLISTICI ORIGINALI

69,4 km di piste ciclabili che collegano la rete urbana della conca di Bolzano. Più un totale di 510 km di rete ciclabile intercomunale in Alto Adige. Il ruolo pionieristico di Bolzano nella mobilità ciclabile a partire dagli anni '80 ha portato a un **sofisticato sistema di segnaletica per il cicloturismo**, con profili a colori a seconda della zona e con informazioni sulle attrazioni turistiche vicine. Esiste anche un **servizio di bike-sharing** a basso costo fornito dal Comune in 16 stazioni di servizio con relative opzioni di restituzione (1 euro all'ora, massimo 3 ore - vedi <https://opencity.gemeinde.bozen.it>). Le biciclette rosse a noleggio sono di ottima qualità e sono contrassegnate dal logo bolzanino della mobilità ciclabile. Inoltre, **stazioni di pompaggio** per gonfiare gratuitamente i pneumatici delle biciclette in cinque punti strategici della città e una serie di **eventi ciclistici** come giornate senz'auto tra cui il Bolzano Bike Day a settembre e ReCYCLE ad aprile, oltre a **un'officina mobile** per biciclette che gira per i quartieri della città. Bolzano è sicuramente una delle città ciclabili più all'avanguardia d'Italia, soprattutto per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità: la città ha una media annuale del 26% di mobilità ciclabile (spostamenti pendolari casa-scuola e casa-lavoro).

Leader nell'uso della bicicletta

Per la quinta volta consecutiva nel 2023 la città ha ricevuto il premio "Comune ciclabile" dalla Federazione Ciclistica Italiana (FIAB). L'obiettivo è quello di aumentare ulteriormente la percentuale di traffico ciclistico nei

prossimi anni, e arrivare a 34%. Ciò significa che in futuro un terzo degli spostamenti sarà effettuato in bicicletta.

Mobilità verde e turismo

Clima mite, giornate più lunghe, paesaggi in fiore e maggiore motivazione... La primavera offre le condizioni ideali per andare in bicicletta, soprattutto nell'area di Bolzano. E quasi tutte le attrazioni della città possono essere raggiunte in bicicletta. Una pratica **mapa della città con la rete delle piste ciclabili è scaricabile** dal portale web dell'Azienda di Soggiorno, e in formato cartaceo, presso l'Infopoint. Anche chi non usa la bicicletta regolarmente, troverà un'escursione adatta per visitare la fioritura dei meli nella Valle dell'Adige o i castelli circostanti. I fanatici della montagna possono programmare una serie di tour più impegnativi. E chi viaggia in bici a noleggio e, magari, vuole abbinare tratti del percorso con i mezzi pubblici troverà il proprio tragitto ideale su

www.mobilcard.info

APPROFONDIMENTI

La **BikeMap** è una novità per gli appassionati di ciclismo



per orientarsi con informazioni in tempo reale su tratti selezionati, pianificazione del percorso, tour suddivisi per livello di difficoltà

www.bikeandmore.it

(gare ed eventi sportivi)

www.suedtirol-rad.com

(servizi legati alla bicicletta)

www.bikehotels.it

(cicloturismo e alberghi)

Recipe

Knusprige Trüffel-Gnocchi auf Spargelsalat

von **Dario Tornatore, Chefkoch des Restaurants ConTanima
im Parkhotel Laurin**



Seine Küchenreise ging von Italien nach Frankreich, über London nach Bahrain und Saudi-Arabien. Jetzt ist er zurückgekehrt und besinnt sich sowohl auf seine alten Wurzeln als auf die kulturelle Kontamination im Sinne von Austausch und Inspiration durch Fremdes. Seine Virtuosität kommt sowohl in der Hotelküche als im ConTanima zur Geltung, wo er auf nachhaltige Zutaten von lokalen Lieferanten setzt und auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Dabei kommen je nach Saison und Anlass verschiedene Techniken zum Einsatz, besonders gern Trocknen, Räuchern, Fermentieren und Grillen. Die Kombination Kultkoch Dario Tornatore und Kultstätte Laurin (1910), eine Ikone im Gastgewerbe der Stadt, rundet das Erlebnis ab. Im extravaganteren Glashaus im Laurin-Garten unter jahrhundertealten Bäumen lässt es sich in der warmen Jahreszeit besonders angenehm speisen, und bei Gemüse-Gerichten der Saison läuft Chefkoch Tornatore zur Höchstform auf.

www.laurin.it

Die gesunden und besonders zarten Terlaner Spargeln mit dem Gütesiegel Margarete finden Sie im April-Mai in vielen Feinkostläden der Stadt oder bei der Kellerei Terlan (siehe **www.terlaner-spargel.com**).



Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi

- 1 kg mehlig Kartoffeln
 - 300 g 00Mehl
- 60 g Eigelb (ca. 3 der Größe S-M)
 - 125 g Parmesankäse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - Olivenöl

Für den Spargel und die Soße

- 1 Bund weißen Spargel
 - 80 g Butter
- 10 g frischen Sommertrüffel



Zubereitung:

Die Hälfte der Spargel putzen, in reichlich Salzwasser blanchieren. Sobald das Wasser kocht, herausnehmen und in Kaltwasser und Eis legen.

Die Butter hinzufügen, mit Hilfe eines Pürierstabs Spargel und Butter zu einer homogenen Creme pürieren.

Den restlichen Spargel mit einem Kartoffelschäler der Länge nach fein hobeln und sofort in Kaltwasser/Eis eintauchen, um ihn knusprig zu machen.

Grobes Salz auf ein Backblech legen, die geputzten, aber noch ganzen Kartoffeln (mit Schale) drauflegen und ca. 1 Stunde lang im Backrohr bei 160 °C Umluft backen (die Garzeit mit einem Zahnstocher überprüfen). Die Kartoffel halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die anderen Gnocchi-Zutaten in den lauwarmen Kartoffelteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Recht große Gnocchi mit der Hand formen, in Salzwasser kochen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen und abtrocknen. In einer beschichteten Pfanne die Gnocchi in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, bis sie goldgelb knusprig sind.

Die Spargelcreme auf den Teller geben, die heißen Gnocchi darauflegen. Die fein der Länge nach geschnittenen Spargeln mit Öl, Salz und Pfeffer zu einem Salat mengen und daneben anrichten. Zuletzt die Gnocchi mit einigen frischen Trüffelsplittern garnieren.

Guten Appetit!

Ricetta

Gnocchi croccanti, tartufo e insalatina di asparagi

di Dario Tornatore, chef del ristorante ConTanima presso il Parkhotel Laurin

www.laurin.it



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

- 1 kg patate a pasta bianca
 - 300 g farina 00
- 60 g tuorlo d'uovo (ca. 3)
- 125 g Parmigiano Reggiano
 - Q.b. di sale e pepe

Per gli asparagi e la crema

- 1 mazzo di asparagi
 - 80 gr di burro
- 10 gr di Tartufo scorzone estivo fresco



Preparazione:

Prendete la metà degli asparagi e puliteli rimuovendo la parte esterna più coriacea, e sbollentateli in abbondante acqua salata. Portateli a cottura e subito in acqua e ghiaccio, con l'aiuto di un mixer aggiungete il burro e frullate tutto fino a raggiungere una salsa cremosa e omogenea.

Prendete il resto degli asparagi e con un pelapatate tagliateli finemente nel verso della lunghezza e immergeteli immediatamente in acqua e ghiaccio per renderli ben croccanti.

Adagiare su una teglia del sale grosso e le patate intere ben lavate con la buccia.

Cuocetele a 160 °C per circa un'ora (controllate la cottura con uno stecchino).

Tagliate a metà le patate e passatele allo schiacciapatate, aggiungete tutti gli altri ingredienti quando l'impasto è ancora tiepido e impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate degli gnocchi abbastanza grandi, circa 25-30 gr l'uno, cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli su di un panno da cucina e asciugateli per bene.

Aggiungete olio extravergine in una padella antiaderente e scottate gli gnocchi su entrambi i lati fino a renderli ben croccanti e dorati.

Adagiate la crema di asparagi sul fondo del piatto, gli gnocchi ben caldi e l'insalatina di asparagi condita con un po' di olio e sale ed infine delle lamelle di tartufo nero fresco a finire il piatto.

Buon appetito!



INSIDE OUTSIDE

SAN GIOVANNI IN VILLA

Strati di storia e di storie nel santuario bolzanino,
consacrato nel 1180.

FRÜHLING
—
PRIMAVERA —
49 —
SPRING



Navata unica in colori sgargianti

IT / **S**ono pochi i passi che separano il centro pulsante della città dal vicolo che delimita un piccolo quartiere residenziale, quello di *Dorf-Villa*. Nella chiesetta in questione ci si imbatte avendo sbagliato strada o avendo proprio intenzione di vederla. Non ci si passa per caso, dubitiamo che la maggior parte dei bolzanini abbia mai notato la chiesa in tardo stile romanico o, addirittura, che abbia visitato il suo interno corredato con elementi gotici. La sua architettura attuale e gli stupendi affreschi risalgono al XIV secolo. Sappiamo che venne consacrata nel maggio del 1180 da parte del vescovo Salomone di Trento, perché ne parla la cosiddetta *Bozner Chronik* (cronaca tardo-medievale). Sicuramente, è più antica del Duomo di Bolzano e fungeva da centro della comunità cristiana della zona.

Uno scrigno: Appena entrati, si fatica a crederci! Se all'esterno l'edificio circondato da case abitate si nota appena per il campanile posto sopra l'abside semicircolare, al suo interno esso accoglie il visitatore con uno spettacolo sgargiante. Scendendo di un gradino (il piano stradale è stato innalzato in seguito) si apre all'occhio un mondo fatto di personaggi coloratissimi.

Ci si immerge, infatti, nella bibbia illustrata. Sulle pareti a due registri della navata unica, sulla volta a botte ad arco semiacuto e sull'abside si trova un fitto intreccio di pitture tratte dai vangeli, con gli evangelisti attorno a Gesù, l'incoronazione di Maria e tutta la storia di San Giovanni Battista dalla nascita alla sua decapitazione, oltre alle scene biografiche di San Giovanni evangelista. È come trovarsi di fronte a un graphic novel ricco di dettagli sulla moda e la cucina del Trecento. Sono due gli strati pittorici, il primo del 1330, dipinto a secco dal "Maestro del coro di San Giovanni", il secondo, dipinto a fresco, della seconda metà del Trecento, quando il soffitto ligneo piatto fu sostituito da una volta innalzando lo spazio. Questo ciclo di pitture fu finanziato dal committente Boccione de' Rossi (più tardi questa famiglia di banchieri originari di Firenze e di donne nobili fu chiamata Botsch) e realizzato da più maestri bolzanini, chiamati rispettivamente il Primo e il Secondo Maestro di San Giovanni, ispirati già dalla scuola giottesca. Ritroviamo altresì alcuni dei loro lavori nella chiesa dei Domenicani di Bolzano: pare abbiano lavorato al fianco di Guariento di Arpo, noto artista padovano del Trecento. Da qui nascerà, in un secondo momento, la Scuola di Bolzano.



KIRCHE ST. JOHANN IM DORF



Hier stand der erste Sakralbau des ältesten vorstädtischen Siedlungskerns Bozens. Gut versteckt im heutigen Gassen-Geflecht, wenige Schritte vom Altstadtzentrum, öffnet sich den Besucher:innen mit dem Eintreten in diesen 1180 eingeweihten Sakralbau eine wunderschöne bizarre Welt, jene der Evangelien, betrachtet aus dem 14. Jahrhundert mit seiner Mode und seinen Sitten. Im Fokus die biblischen Geschichten um zwei Johannes-Figuren: Johannes dem Täufer und Johannes, Apostel Jesu.

Die kleine einschiffige Kirche im spätromantischen Stil ist eine Schatztruhe. So unscheinbar das Gebäude von außen mit seiner halbrunden Apsis ist, so spektakulär ist sein Inneres, mit farbenprächtigen Freskenzyklen aus dem Spätmittelalter, gemalt in verschiedenen Phasen und Schichten.

Dank der Zusammenarbeit mit dem italienischen Touring Club öffnet das Bozner Verkehrsamt dieses kunsthistorische Juwel jeden Samstagvormittag von 10 bis 12.30 Uhr. Der Eintritt ist frei.

St.-Johann-Gasse, Bozen; nur zu Fuß erreichbar, fünf Gehminuten vom Naturmuseum Südtirol.

CHURCH OF ST JOHN IN THE VILLAGE



Consecrated in 1180, St John's is the site of the first sacred building in the oldest settled part of Bolzano. It's well hidden in today's maze of alleyways, but it's just a few steps from the old city centre. When you enter, you find a world that's both wonderfully familiar yet unfamiliar, with frescoed Gospel scenes that allow us to see the 14th century, with all its fashions and customs. The principal themes are the two figures of St John: John the Baptist and John the apostle of Christ.

The small single-nave church is a late Romanesque treasure chest. From the outside, it's somewhat inconspicuous, save perhaps its semi-circular apse. Yet the interior is spectacular, with colourful fresco cycles from the late Middle Ages, painted in different phases and layers.

With the support of the Italian Touring Club, the Bolzano Tourist Office opens St John's every Saturday morning from 10 am to 12.30 pm. Admission is free.

Located in vicolo San Giovanni, Bolzano, it's only accessible on foot just five minutes' walk from the South Tyrol Museum of Nature.

Discover wine...

Unnachahmliche Vielfalt eingefangen an einem besonderen Ort, von Menschen voller Leidenschaft. Mit altem Wissen und innovativer Kellereitechnik zu wahren Genuss veredelt. Weine aus Bozen.

L'inimitabile molteplicità racchiusa in un luogo straordinario, vinificati da persone animate da grande passione. Impreziositi da saperi antichi e tecniche innovative. Il piacere più autentico, i vini di Bolzano.

An inimitable diversity encapsulated in one special place. Made by people driven by passion. Vinified to delectable perfection with age-old wisdom and innovative technology. Wines from Bolzano.



tinck.



Führungen und Verkostungen: Di – Fr mit Vormerkung.
Visita guidata e degustazione: Ma – Ve con prenotazione.
Guided tours and tastings: Tu - Fr with reservation.

Wineshop Vinarius

Mo – Sa / Lu – Sa: ore 9.30 - 18.30 Uhr

www.kellerei-bozen.com

Bozen/Bolzano-Gries, Moritzinger Weg 36 Via San Maurizio





L'ARTE A SERVIZIO DEL PUBBLICO

Piccolo Museion o Cubo Garutti: 20 anni di operato
in un quartiere periferico di Bolzano.

Così l'opera si sarebbe radicata meglio nel territorio. D'altronde in questa pratica così umanamente originale si rispecchiano le parole che l'artista ha scelto di apporre con la didascalia presente sulla parete rosa del Cubo:

"IN QUESTA PICCOLA STANZA
SARANNO ESPOSTE / OPERE
DEL MUSEO D'ARTE MODERNA E
CONTEMPORANEA DI BOLZANO
/ PER FAR SÌ CHE I CITTADINI DI
QUESTO QUARTIERE LE POSSANO
VEDERE. / QUEST'OPERA [...] È
DEDICATA A TUTTI QUELLI CHE
PASSANDO DI QUI, / ANCHE PER
UN SOLO ISTANTE, LA GUARDANO."

ALBERTO GARUTTI

C'è qualcosa di umanistico, se vogliamo, nell'intendere l'arte in questa chiave.

Sì, il tema della collaborazione tra arti a servizio del pubblico per creare dispositivi che allarghino l'orizzonte visivo è stato a cuore all'artista durante tutta la sua carriera. Infatti, Alberto ha voluto sempre essere informato su quanto accadesse nel Cubo e non si è mai negato agli incontri con le persone del quartiere per parlare con chi di arte non fosse necessariamente ferrato.

Incontrare in modo inedito il pubblico per dare tempo al pubblico, un tempo non controllato o programmato ma offerto come un'occasione per avvicinarsi all'arte, per far sì che essa si riveli: è forse un principio di poetica comune a tutto il movimento che chiamiamo Arte Pubblica, no?

Assolutamente. È il senso dell'opera così come si evince dichiaratamente dalle parole stesse di Alberto. Non a caso il Cubo è visibile sempre, anche di notte, grazie a un dispositivo di luce crepuscolare munito di sensore che si attiva al passaggio delle persone.



Quale è stata invece la risposta del territorio rispetto alle possibilità offerte dal Cubo?

Positiva e propositiva. Il Museion ha voluto continuare la politica di Alberto, proponendo anche lo spostamento della struttura in altri quartieri della città. Tuttavia, la replica dell'artista è stata emblematica: "Non va spostato, va riprodotto!" Noi come istituzione museale spingiamo nella direzione di un maggiore coinvolgimento del pubblico. Ad esempio, negli anni abbiamo ricevuto numerose richieste da parte di associazioni per utilizzare lo spazio del Cubo. Inoltre, esso ha reso possibile le performances di artisti e contemporaneamente ha dato occasione al pubblico di entrare fisicamente nello spazio dell'opera. Una delle richieste più frequenti da parte dei visitatori, pensi, è stata quella di accedere all'interno della struttura.

Infine, come intendete celebrare il ventennale del Cubo?

A noi piacerebbe articolare un racconto per immagini sulle pareti del Passage - lo spazio al piano terra di Museion, utilizzato sia per gli eventi interni del museo che per appuntamenti e festival - facendo emergere le tappe più importanti: le collaborazioni ma soprattutto quelle opere che, esposte attraverso il Cubo, sono poi entrate a far parte della collezione permanente del



Museion. Il piccolo Museion, a pensarci bene, ha funzionato nel tempo come un museo. Vorremmo spingere il pubblico che visita l'istituzione nel centro storico a spostarsi in periferia: se il Cubo ha filtrato le opere che ora sono esposte qui al Museion, quest'ultimo dal canto suo può ora fungere da cassa di risonanza per il Cubo. Inoltre, è pronta una pubblicazione monografica dedicata interamente ad Alberto Garutti che presenteremo ufficialmente al Museion nei prossimi mesi. (rm)

CUBO GARUTTI

via Sassari, 17b
nel quartiere Don-Bosco, Bolzano

www.museion.it
www.provincia.bz.it



Frühling in Jenesien

Primavera a San Genesio

Spring in San Genesio

Frühlingswanderungen am Salten und Umgebung

Escursioni primaverili sul Salto e dintorni

Spring hikes on the Salto and surroundings



INFO Tourismusverein Jenesien | Ass. Turistica San Genesio
Tel. +39 0471 354196 | info@jenesien.net

www.jenesien.net



DE / KUNST IM DIENST DER ÖFFENTLICHKEIT

KLEINES MUSEION ODER CUBO GARUTTI: 20 JAHRE ARBEIT IN EINEM VORORT VON BOZEN

Das Kleine Museion Cubo Garutti wurde 2003 als Außenstelle des Museion im Stadtteil Don Bosco eingerichtet. Im Kubus werden nicht nur Werke aus der Sammlung von Museion ausgestellt, sondern auch Projekte, die speziell für das Viertel am Stadtrand von Bozen konzipiert wurden.

Für diejenigen, die den Autor dieses Werks nicht kennen: **Alberto Garutti (1948-2023)** war einer der führenden Vertreter jener kulturellen und künstlerischen Bewegung, die im Klima der Post-Avantgarde entstand und unter dem Namen Public Art bekannt ist. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, das Prinzip der klassischen Ausstellungsräume wie Museen, Gemäldegalerien, Kunsthallen, städtische Sammlungen usw. zu durchbrechen. Als Lehrer an der Akademie Brera, am Polytechnikum Mailand und an der IUAV in Venedig, aber auch als Künstler setzte sich Garutti dafür ein, Kunst in städtischen oder vorstädtischen Kontexten nutzbar zu machen, in denen zeitgenössische Kunst normalerweise nicht vertreten ist.

Zum 20-jährigen Jubiläum seit seiner Eröffnung organisiert das Museion ab Juni eine Reihe von Initiativen. *bm* hat **Frida Carazzato**, die historische Kuratorin des Kubus sowie eine Freundin und treue Mitarbeiterin des Künstlers, interviewt.

Lassen Sie uns zunächst über das Aussehen dieses Werks sprechen...

Die Struktur besteht aus einem würfelartigen geometrischen Körper aus Beton und Glas, der im Bereich des Spielplatzes in der Sassari-Straße im Stadtteil Don Bosco aufgestellt wurde. Die Außenwände des Kubus, von denen zwei aus großen Fenstern bestehen, sind in vier Farben gestrichen und greifen die Farbtöne der umliegenden Häuser auf.

Auf welche Weise ist Garutti mit dem Kontext in Kontakt gekommen?

Vor der Realisierung machte Alberto mehrere nächtliche Begehungen dieser Wohngegend, indem er sich auf eine Gartenbank setzte, um zu beobachten, was



in der Nachbarschaft passierte. Auf diese Weise ließ er sich auf den Rhythmus der Stadt und ihrer Menschen ein. Die Fenster des Kubus, die auf den Innenhof eines städtischen Mikrokosmos blicken, finden ihre Rechtfertigung in dem Wunsch des Künstlers, „sich von der Umgebung zu nähren“.

Wie aber hat das Umfeld auf den Würfel reagiert?

Positiv und proaktiv. Wir als Museumsinstitution drängen in unserem Tun auf eine stärkere Einbindung der Öffentlichkeit. Im Laufe der Jahre haben wir zahlreiche Anfragen von Vereinen erhalten, den Kubus zu nutzen. Darüber hinaus hat er Performances von Künstlern ermöglicht und gleichzeitig dem Publikum die Möglichkeit gegeben, diesen Raum physisch zu betreten.

Wie wird das 20-jährige Bestehen des Kubus gefeiert?

Wir wollen an den Wänden der Passage (dem Raum im Erdgeschoss des Museion, der sowohl für interne Veranstaltungen als auch für Events und Festivals genutzt wird) eine Geschichte in Bildern erzählen, die wichtige Etappen und die im Kubus ausgestellten Werke beleuchtet. Wir möchten das Publikum, das im Museion ein- und ausgeht, ermutigen, sich in die Peripherie zu begeben. Außerdem ist eine monografische Publikation zu Alberto Garutti in Vorbereitung.

FUN

LO SAI CHE I PAPAVERI

In pianura come in alta montagna, con la city bike, e-bike o in sella a una mountainbike - è una questione di benessere, allenamento e voglia di scoprire nuovi territori o paesi in fiore, pedalando.



IT / **A** Laives, la città a sud di Bolzano, e nei suoi dintorni, la voglia di pedalare è grande come sono variegata le possibilità di uscite in bicicletta. Basta scorrere app dedicate ai percorsi in bici come **komoot.com** oppure **outdooractive.com**. Non sorprende che molte associazioni ciclistiche storicamente si trovino in zona. I comuni di Laives, Bronzolo e Vadena negli ultimi decenni si sono appassionati al ciclismo e offrono trail e servizi a fondovalle dedicati alle due ruote come manifestazioni ciclistiche in quota. Mentre nel fondovalle ci sono le cantine e, in questa stagione, i meleti in fiore, ad attirare gli sportivi, più in alto ci sono le salite fino in malga, su strade sterrate, con panorami da mozzafiato sulle Dolomiti, inoltre, ad aspettare chi cerca l'avventura in sella a una bici ci sono i suggestivi tornanti delle strade dei passi.

La fitta rete di piste ciclabili di Laives e dintorni consente di percorrere la valle in tutta tranquillità. Le piste, per lo più pianeggianti o in leggera salita o discesa, sono ideali per tutte le esigenze, dalle famiglie ai corridori veri e propri. La pista ciclabile principale costeggia l'Adige ed è particolarmente consigliata nella stagione fiorita, quando si pedala lungo il fiume attraverso estesi meleti in piena fioritura in aprile o quando, in maggio, le chiazze rosse di papaveri costeggiano il sentiero sull'argine. La linea ferroviaria passa poco distante dalla pista ciclabile, con il vantaggio di poter abbreviare i tour, scegliendo una delle stazioni. Si può infatti trasportare la bicicletta sul treno per il ritorno o per accorciare il tragitto, dopo aver acquistato un biglietto per sé e per il trasporto bici. Ad esempio, dopo un tour di 40 km fino a Merano o di 55 km fino a Bressanone a nord o a Trento a sud.



Oltre a ciò, nei pressi di ponte Vadena, che attraversa l'Adige a sud di Laives e consente l'accesso alla pista ciclabile, si incontrano le prime curiosità storiche. Una di queste è costituita proprio dal ponte stesso, costruzione moderna che collega i paesi di Bronzolo e Vadena – simbolo degli innumerevoli attraversamenti del fiume che hanno caratterizzato la storia dei due paesi per secoli. Il vecchio ponte a una corsia, che nel 1999 ha dovuto lasciare il posto all'attuale collegamento, è stato restaurato dopo essere stato smontato e ricostruito poco più a nord come ponte ciclabile. Proprio accanto al ponte Vadena si trova l'antico porto di Bronzolo, non meno importante per la storia locale. Se si segue la pista ciclabile verso nord per andare a Bolzano, si nota in alto il Peterköfele, la chiesetta simbolo di Laives. Seguendo, invece, la pista ciclabile verso sud, in direzione di Trento o del Lago di Caldaro, sulla collina sopra Vadena troneggiano le rovine di Castelchiario, il simbolo del Monte di Mezzo, che separa il versante sinistro della valle intorno a

Laives da quello destro intorno a Caldaro e Appiano, zona amatissima dai ciclisti per il tour circolare, lungo poco più di 40 chilometri.

Negli ultimi anni, il Comune di Laives ha realizzato diversi progetti per incoraggiare tutti a usare la bicicletta. Uno di questi progetti è stato il ponte ciclopedonale di Pineta di Laives, che attraversa la strada statale da Bolzano a Laives e guida chi pedala proprio attraverso i meleti invece che lungo la strada principale. Nel 2023 è stata tracciata una corsia preferenziale per i ciclisti sulla via Kennedy, la strada di attraversamento di Laives, che contribuisce a rendere più sicuri gli spostamenti in bicicletta in centro città e a ridurre la velocità delle auto. Un progetto futuro dal punto di vista sportivo è previsto per la fine di quest'anno: la costruzione della prima pista ciclabile da corsa regolare in Alto Adige. Questa pista in asfalto, lunga 800 metri e larga 3 metri, sarà messa in funzione nel 2025 permettendo di allenarsi e di gareggiare.



E per chi non ha portato con sé la bici o non vuole caricare in macchina il proprio velocipede, il centro di **noleggioriciclette di Laives (Ride +39)** dispone di un'ampia scelta di biciclette e di e-bike oltre che di bici per bambini e attrezzature varie. Con la *Bolzano Card*, le biciclette da trekking possono essere noleggiate gratuitamente. Anche le e-bike possono essere noleggiate a prezzo ridotto e stanno diventando sempre più popolari.

www.rideplus39.it

Comunque, i vantaggi proposti dalla **Bolzano Card** sono molti e comprendono anche mobilità con mezzi pubblici e ingressi a musei. A Laives anche visite ed escursioni guidate, oltre agli ingressi a alcuni concerti. (ar)

www.laives-info.it



L'ESPERIENZA DELLA PRIMAVERA IN BICICLETTA

Tour guidato in e-bike a Trento

ogni giovedì da inizio aprile a fine ottobre 2024

Escursione giornaliera di circa 55 km da Laives a Trento con visita del centro storico. Il viaggio di ritorno è previsto in treno. Organizzato dalla Tourist Info Laives Bronzolo Vadena.

www.laives-info.it

Tour of the Alps

tappa di Laives il 18 aprile 2024

Gara ciclistica di livello mondiale in più tappe dall'Austria al Trentino (15-19 aprile 2024). La tappa di 141 km fino a Borgo Valsugana parte da Laives.

www.tourofthealps.eu

Trofeo Massetti-Endrizzi-Plattner

fine aprile

Gara ciclistica per principianti e per sportivi alle prime armi, donne e uomini. Organizzata dalla Polisportiva Libertas Laives.

DE / ABENTEUER RADFAHREN

OB IM FLACHLAND ODER AM BERG, MIT DEM CITYBIKE, E-BIKE ODER AUF DEM MOUNTAINBIKE - ES GEHT UM WOHLBEFINDEN UND STRAMPELLUST. DARUM, BLÜHENDE DÖRFER FÜR SICH ZU ENTDECKEN.

In Leifers, der Stadt südlich von Bozen, sind die Möglichkeiten, Radtouren zu unternehmen, besonders vielfältig. Es reicht ein Blick in die entsprechenden Fahrrad-Apps wie **komoot.com** oder **outdooractive.com**. Die Nachbargemeinden Leifers, Branzoll und Pfatten haben sich in den letzten Jahrzehnten ganz dem Radsport verschrieben und bieten Strecken, Veranstaltungen und Wettkämpfe im Tal und am Berg. Während in der Talsohle die Weinkeller und im Frühling die blühenden Apfelplantagen die Sportbegeisterten anlocken, sind es weiter oben die Aufstiege auf Forststraßen zu den Almen, alle mit atemberaubenden Ausblicken auf die Dolomiten. Und für die Rennfahrer:innen sind es die Serpentinaen der nahen Passstraßen, die besonders Abenteuerlustige in den Sattel locken.

Das dichte Radwege-Netz um Leifers ermöglicht es, das Tal in aller Ruhe zu befahren. Die Wege, von denen die meisten flach oder nur leicht bergauf oder bergab verlaufen, sind ideal für alle Bedürfnisse, beglücken Familien genauso wie Radprofis. Die Hauptachse verläuft entlang des Flusses Etsch und ist besonders in der Blütezeit zu empfehlen, wenn man im April am Fluss entlang durch weitläufige blühende Apfelplantagen radelt oder im Mai, wenn rote Mohnblumen den Weg am Ufer säumen. Die Bahnlinie verläuft nicht weit vom Radweg entfernt, was den Vorteil hat, dass man die Tour jederzeit abkürzen kann, indem man einen der Bahnhöfe wählt. Das Fahrrad kann man nämlich für die Rückfahrt oder zur Verkürzung der Strecke im Zug transportieren, nachdem man ein Ticket für sich und den Fahrradtransport gelöst hat. Zum Beispiel nach einer 40 km langen Tour nach Meran oder einer 55 km langen Tour nördlich nach Brixen oder südlich nach Trient.

Und wer kein eigenes Fahrrad mit hat oder sein Velo nicht ins Auto laden möchte, findet im Fahrradverleih in Leifers (Ride +39) eine große Auswahl an Fahrrädern und E-Bikes sowie Kinderfahrräder und di-



DEN FRÜHLING RADELND ERLEBEN

Geführte E-Bike-Tour nach Trient

jeden Donnerstag von April bis Oktober 2024

Tagestour über ca. 55 km von Leifers ins Zentrum von Trient. Die Rückfahrt erfolgt mit dem Zug. Organisiert vom Tourismusverein Leifers Branzoll Pfatten.

www.leifers-info.it

Tour of the Alps

Etappe ab Leifers am 18. April 2024

Weltklasse-Radrennen über mehrere Etappen von Österreich bis ins Trentino (15.-19. April 2024). In Leifers startet die 141 km lange Etappe bis nach Borgo Valsugana.

www.tourofthealps.eu

Trofeo Massetti-Endrizzi-Plattner

Ende April

Ein Radsportrennen für die Kategorien Anfänger:innen und Nachwuchsfahrer:innen. Organisiert vom Sportverein Polisportiva Libertas Laives.

verses Zubehör. Mit der Gästekarte Bozen Card können auch Trekkingräder kostenlos ausgeliehen werden.

www.rideplus39.it

www.leifers-info.it



EN / CYCLING ADVENTURES

ON THE PLAINS BELOW OR AT HIGH ALTITUDE, ON A CITY BIKE, AN E-BIKE OR MOUNTAIN BIKE - IT'S ALL ABOUT WELL-BEING AND THE DESIRE TO DISCOVER NEW PLACES OR VILLAGES, IN BLOSSOM, ON TWO WHEELS.

With just a quick scroll through apps dedicated to bike routes, such as **komoot.com** or **outdooractive.com**, you'll see that in and around Laives – the town south of Bolzano – the variety of bike routes will easily match any desire to start pedalling. In recent decades, the municipalities of Laives, Bronzolo, and Vadena have fallen in love with cycling and offer trails and services in the valley basin dedicated to cyclists, such as their high-altitude cycling events. In the lowlands, wineries and the now blooming apple orchards make for a great day's pedalling; while higher up it's the dirt road climbs, leading to alpine pastures with breathtaking views of the Dolomites. The hair-pin bends on mountain pass roads also become enticing for two-wheeled adventure-seekers.

The extensive network of cycle paths in and around Laives makes riding through the valley pleasurable. The paths are mostly flat or with a slight incline up or down and are ideal for everyone – from families to serious racers. The main bike path runs along the Adige River and is especially recommended in the flower season. In April, along the river you pass through apple orchards in full bloom, or swathes of red poppies lining the embankment

THE SPRING CYCLING EXPERIENCE

Guided e-bike tour to Trento

In 2024, every Thursday, from the beginning of April to the end of October

Day trips of about 55 km from Laives to Trento, with a tour of the historic centre.

Return trip is by train. Organized by Tourist Info Laives Bronzolo Vadena.

www.bolzanodintorni.info

Tour of the Alps

The Laives stage is on 18th April, 2024

A world-class multi-stage cycling race from Austria to Trentino (15th -19th April, 2024).

The 141 km stage to Borgo Valsugana starts in Laives.

www.tourofthealps.eu

Masseti-Endrizzi-Plattner Trophy

late April

Cycle racing for beginners and novice sportspeople. Organized by the *Polisportiva Libertas Laives*.

path, in May. The railway line passes not far from the bike path, meaning you can easily shorten your tour by choosing one of the nearby train stations. In fact, you can take your bike on the train for return trips or to shorten routes, though remember a bicycle needs a train ticket. You could do this after a ride to Merano (40 km) or to Brixen in the north or Trento in the south (both approx. 55 km).

And if you don't have your own bike or don't want to load one into the car, the bike rental centre in Laives (Ride +39) has a wide selection of bikes, e-bikes and equipment, including for children. With the Bolzano Card, trekking bikes can be rented free of charge.

www.rideplus39.it

www.bolzanodintorni.info

UN TUFFO NEL PASSATO

tra mura di cinta, costumi e tornei per un revival medievale che coinvolge Appiano e dintorni: Castelronda 1-2 giugno.



IT / **C**ombinare il gusto per l'escursione e il movimento all'aria aperta con la visita al patrimonio storico-culturale del proprio territorio? Grazie all'iniziativa CASTELRONDA tutto ciò è possibile. Ma procediamo per ordine: di cosa stiamo parlando? Si tratta di un percorso che collega tra loro sei castelli appartenenti al territorio compreso tra la conca di Bolzano, Appiano e Chiusa. Nello specifico:



CASTEL HOCHEPPAN (D'APIANO)

costruito nel XII sec. su uno sperone roccioso visibile lungo la Strada del Vino, ancora oggi munito di una struttura imponente e pressoché integra;



CASTEL BOYMONT

originaria proprietà nel XII sec. dei conti di Appiano poi divenuta residenza del duca “Friedrich mit der leeren Tasche – Federico dalle tasche vuote”;



CASTEL RONCOLO

conserva il più grande ciclo di affreschi profani medievali arrivato sino ai giorni nostri;



CASTEL RAFENSTEIN

con la sua cinta muraria risalente al XII sec. e il bastione di epoca successiva rappresenta uno dei più suggestivi siti di archeologia militare del medioevo tirolese;



CASTEL TROSTBURG

situato su un'altura sopra il paese di Ponte Gardena e risalente al XII sec., si presenta come uno dei più grandiosi complessi fortificati dell'Alto Adige;



CASTEL FESTENSTEIN

rocca del XIII secolo, anch'essa di dominio dei Conti di Appiano, offre un ampio panorama sulla sottostante valle dell'Adige.



Nel primo weekend di giugno, recandosi presso uno di questi castelli o partecipando al tour di Castelronda (vedi box) sarà possibile immergersi in un'atmosfera tipicamente medievale, ricca di suggestioni del passato rievocate grazie a una serie mirata di iniziative rivolte al pubblico.

Infatti, ogni Castello ospiterà dei gruppi di rivisitazione storica che presenteranno uno spaccato della vita medievale: gli armigeri, i mestieri secondo le corporazioni dell'epoca, la cucina tradizionale del tempo, le danze, i musici, la carta e la stampa (quest'ultima, vera e propria novità di quest'anno), i giullari di corte (anche questa una novità) e infine la narratrice o cantastorie (solo a Festenstein).

La rivisitazione storica è il frutto in Italia, ormai da decenni, del lavoro di appassionati, studiosi, atleti, attori e fans del mondo medievale: grazie alle loro iniziative il grande pubblico può ammirare la ricostruzione di un'intera epoca storica, in ogni suo dettaglio, assaporandone la magica atmosfera con tutti cinque i sensi. Per i bambini non mancano inoltre delle vere e proprie esperienze immersive nei temi più affascinanti del medioevo come la cavalleria, i duelli, la vita di corte tra giullari, cantastorie ed eleganti dame. Anche Castelronda persegue questo intento alternando dei momenti di didattica a momenti di rappresentazione

di battaglie, danze, scontri, tornei, alcuni dei quali con il coinvolgimento diretto del pubblico. In tutti i castelli ci saranno laboratori ludico-didattici pensati apposta per i più piccoli. Infine, a San Michele (Appiano) è prevista un'elettrizzante inaugurazione con la sfilata di alcuni figuranti a cavallo.

Tra i coinvolti nell'iniziativa di quest'anno figurano i membri dell'Ordine della Torre di Aldeno, un gruppo di rievocazione storica nato ad Aldeno (TN) nel 2009 e specializzato ormai da più di dieci anni nella rivisitazione della prima metà del XIII sec. in area Trentino-Tirolese. Tra le loro proposte la ricostruzione della "Macinata de Castrobarco": una nobile "famiglia allargata" di uomini e donne, artigiani e soldati, coinvolta nelle vicissitudini del Principato Vescovile di Trento. Per saperne qualcosa di più, parliamone con **Alessandro Cimadom**, presidente portavoce del gruppo:

Come nasce la passione per questa attività così particolare?

Ci siamo ritrovati ad Aldeno nel 2009, un gruppo di persone che condividevano l'amore per la scherma storica e lo studio di un periodo peculiare del Medioevo trentino, la prima metà del XIII secolo. Ricostruendo abiti ed equipaggiamento con fibre tessili e materiali di origine non industriale, procurandoci tessuti di



24 ©



24 ©

lavorazione artigianale (prodotti ancora con il telaio) e cucendo e imbastendo a mano noi stessi i costumi, negli anni successivi siamo riusciti a dar vita a una rappresentazione fedele di come doveva presentarsi una “Macinata” (o “Masnada”, l’etimo è lo stesso), ovvero un gruppo di persone di ceto diverso che vivevano alla corte di un nobile Signore del Trentino meridionale.

Quindi stiamo parlando di costumi che identificano un personaggio, un ruolo preciso, tipico di una società di carattere corporativo come quella tardomedievale?

Esatto. Nella nostra rievocazione rivivono personaggi realmente esistiti, appartenenti alle più disparate classi della società di allora: nobiltà, servitù, artigiani e commercianti, nonché quelle figure che delle armi avevano fatto il proprio mestiere.



**SAB 1 E DOM 2 GIUGNO
DUE GIORNI PER TUFFARSI
NEL MEDIOEVO TRA SPETTACOLI
DI CORTE, COSTUMI D'EPOCA E
ALLESTIMENTI IN STILE
LIVING HISTORY**



Dame e cavalieri presenteranno un ricco programma in sei castelli della conca bolzanina per un fine settimana indimenticabile all'insegna del divertimento e della storia.

www.eppan.com

www.bolzano-bozen.it

Come fate a ricostruire un insieme di abitudini e saperi così remoti nel tempo ottenendo una rappresentazione ugualmente viva e credibile?

La nostra ricostruzione storica, che comprende sia gli aspetti legati alla vita civile che militare, si basa sulla ricerca delle fonti iconografiche e testuali reperibili nelle zone di interesse (nord Italia e Austria – ad esempio gli affreschi di Castel Hocheppan e Castel Rodeneck). In tal modo riusciamo non solo a dare una fedele rappresentazione visiva di come doveva presentarsi la Masnada, ma anche a ricostruirne attraverso dei veri e propri momenti scenici le vicende, che si incrociano a quelle di altre famiglie e dei potenti dell'epoca: i principi-vescovi di Trento, Bressanone, i conti di Tirolo e quelli di Appiano.

Qual è stata sinora la reazione del pubblico?

Positiva. Ci sono molti curiosi e appassionati, come noi, di quest'epoca storica. Tra una rappresentazione e l'altra, la gente si ferma e ci chiede molte informazioni sulla scherma storica, sulle armature (vera e propria passione dei più piccoli), ma anche sulle abitudini, gli usi e i costumi del tempo. Ad Hocheppan, che ci ospita ormai da qualche anno, abbiamo avuto un'interazione sempre molto bella e spontanea con il pubblico.

(rm)

DE / EINTAUCHEN INS MITTELALTER

IN BURGRUINEN UND SCHLÖSSERN, WO DURCH KOSTÜME, TURNIERE, MUSIK, KINDERPROGRAMM UND KULINARIK MITTELALTERLICHES ERLEBT WERDEN KANN.

Die **Veranstaltung Castelronda (1.-2. Juni 2024)** verbindet sechs Burgen im Gebiet zwischen Eppan, Bozen und Klausen:

Burg Hocheppan, die im 12. Jahrhundert auf einem entlang der Weinstraße sichtbaren Felsvorsprung erbaut wurde und noch heute eine imposante und nahezu unversehrte Struktur aufweist;

Schloss Boymont, ursprünglich im 12. Jahrhundert im Besitz der Grafen von Eppan, später die Residenz des Herzogs „Friedrich mit der leeren Tasche“;

Schloss Runkelstein, das den größten erhaltenen Zyklus weltlicher mittelalterlicher Fresken bewahrt;

Burg Rafenstein stellt mit ihren Mauern aus dem 12. Jahrhundert und dem Wall aus späterer Zeit eine der eindrucksvollsten Stätten der Militärarchäologie des Tiroler Mittelalters dar;

die **Trostburg**, auf einer Anhöhe oberhalb von Waidbruck aus dem 12. Jahrhundert, ist eine der großartigsten Burganlagen Südtirols;

Schloss Festenstein aus dem 13. Jahrhundert, ebenfalls im Besitz der Grafen von Eppan, bietet einen weiten Blick auf das untere Etschtal.

Am **ersten Juniwochenende** können Sie bei einem Besuch einer dieser Burgen oder bei der Teilnahme an Castelronda in eine typisch mittelalterliche Atmosphäre eintauchen, die dank einer Reihe von gezielten Initiativen Anregungen für die ganze Familie bietet. Auf jeder Burg werden nämlich historische Gruppen auftreten, die einen Querschnitt durch das mittelalterliche Leben präsentieren: Waffenknechte, Berufe der damaligen Zünfte, traditionelle Küche, Tänze, Musikanten, Papier und Druck, Hofnarren und schließlich eine Märchenerzählerin (nur auf Festenstein). In allen Burgen gibt es auch Spiel- und Werkstätten speziell für Kinder. Die Castelronda-Eröffnungsfeier findet in St. Michael (Eppan) statt, mit einer elektrisierenden mittelalterlichen Parade von Figuren zu Pferd.



An der diesjährigen Initiative beteiligen sich u.a. die Mitglieder des Turm-Ordens von Aldeno in der Nachbarprovinz Trentino. Seit 2009 widmen sie der Neuinterpretation des mittelalterlichen Alltags im Raum Tirol viele Stunden und stellen Szenen aus der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts nach. *bm* hat den Vereinsobmann **Alessandro Cimadom** befragt.

Wie ist Ihre Truppe zu dieser ganz besonderen Tätigkeit gekommen?

Wir haben bei den Kostümen begonnen, mit dem Schneidern zuerst und dem Basteln von Ausrüstungsdetails, mit der Suche nach Materialien nicht-industriellen Ursprungs, gewebtem Stoff z.B. Mit der Zeit ist es uns immer mehr gelungen, ein getreues Abbild einer „Macinata“ oder „Masnada“ darzustellen, einer Gruppe von Menschen aus verschiedenen Schichten, die am Hof eines adligen Herrn im südlichen Trentino lebten.

Wie rekonstruiert man Bräuche, die zeitlich so weit zurückliegen?

Unsere historische Rekonstruktion gründet sich auf das Studium von ikonografischen Quellen und Texten aus dem norditalienischen und dem österreichischen Raum. Auf diese Weise brachten wir in Erfahrung, wie die Masnada ausgesehen haben muss, aber konnten auch bestimmte Ereignisse nachempfinden und inszenieren, die sich mit denen anderer Familien und mächtiger Personen der damaligen Zeit überschneiden: z.B. der Fürstbischöfe von Trient und Brixen, der Grafen von Tirol und jener von Eppan.

EN / RELIVING THE PAST

WITHIN THE CITY WALLS, MEDIEVAL COSTUMES AND TOURNAMENTS IN AND AROUND EPPAN: CASTELRONDA

The *Castelronda* route connects six castles between the Bolzano basin and the Eppan Wine Route:

Hocheppan Castle, built in the 12th century on a rocky outcrop; visible along the Wine Route, still equipped with an imposing and virtually intact structure;

Boymont Castle, originally owned in the 12th century by the Counts of Eppan, it later became the residence of Duke Friedrich “mit der leeren Tasche” - Frederick with the empty pockets.

Roncolo Castle, with the largest medieval secular fresco cycle that has survived to this day;

Rafenstein Castle, with its walls dating back to the 12th century and the rampart later, this is one of the most impressive military archaeology sites from Medieval Tyrol;

Trostburg Castle, nestled on a rise above the village of Waidbruck and dating from the 12th century, it stands as one of the grandest fortified complexes in South Tyrol;

Fenstein Castle, a 13th-century fortress, once the domain of the Counts of Eppan, offering sweeping panoramas of the Adige valley below.

On the **first weekend of June** (1st-2nd June, 2024), taking the *Castelronda* tour, or even just visiting one of these castles will immerse you in a typical medieval atmosphere, with a series of activities and events designed for visitors. Each castle will host historical re-enactment groups that will present a cross-section of medieval life: armour bearers, crafts made accord-



ing to the guilds of the time, authentic cuisine, dances, musicians, paper and printing, court jesters, and finally a storyteller. There will also be play and educational workshops designed especially for children, in all castles. Finally, in St. Michael's (Eppan) there will be an spine-tingling opening, with a parade of Medieval horsemen.

Among those involved in this year's initiative are members of the Order of the Tower of Aldeno, a historical reenactment group founded in Aldeno (TN), in 2009, and specializing in revisiting the first half of the 13th century in the Trentino-Tyrolean area. *bm* talks to the president of the group, **Alessandro Cimadam**.

How did you even begin with this very unusual activity?

By reconstructing clothing and equipment using textiles and materials of non-industrial origin, sourcing handmade fabrics (produced with the loom), and sewing and tailoring the costumes ourselves by hand. Over the years, we've managed to create a faithful representation of what a *Macinata* (or *Masnada*), the group of people from different classes who lived at the court of a noble southern Trentino lord, must have looked like.

How do you reconstruct a set of customs or knowledge from such a distant past?

Our historical reconstruction is based on research into the iconographic and textual sources found in northern Italy and Austria. Doing so means we are not only able to create a faithful visual representation of what the *Masnada* must have looked like, but we can also reconstruct some of the events which involved other powerful people and families from the time, for example the prince-bishops of Trento and Brixen, or the counts of Tyrol and Eppan.

www.eppan.com

FRÜHLING
—
PRIMAVERA —
SPRING

STOANERNE MANDLAR

Auf Deutsch „Steinerne Männchen“. Sie stehen an einem Kraftort auf 2.000 m hoch über dem Dorf Sarnthein. Ein Kindermusical, ein Buch mit Audio-CD und ein Kurzfilm besingen Mythos und Landschaft.



DE / **D**ie Hohe Reisch auf 2.003 m ist ein ganz besonderer Ort: Kraftort, sagenumwobener Hexentreffpunkt, aber auch einer der beliebtesten Familien-Wanderziele im Sarntal. Oben angekommen, auf einem Hochplateau mit gigantischer Aussicht von den Dolomiten bis zum Ortlergebiet, überraschen hunderte Steinfiguren in allen Größen. Der Grund für ihr Dasein konnte bisher nicht wirklich erforscht werden. Klar gibt es dazu Theorien, eine will sie als Wegweiser dort haben, eine weitere als Rastplatz für Hirten, die sich über die Jahrhunderte aus Langeweile künstlerisch mit Steinen ausgetobt haben. Auch erzählt man sich Hexenlegenden und mutmaßt über alte matriachale Kulte, die hier in diesem natürlichen Amphitheater ausgelebt worden sind. Jedenfalls deuten einige Gravuren auf die Steinzeit, andere auf das Mittelalter hin.

RUCKSACK GEPACKT?

Die „Stoanernen Mandlar“ erkunden Sie am besten auf einer Frühlings-Wandertour ab der Sarner Skihütte (1.618 m). Das Frühjahr eignet sich dazu hervorragend, dann, wenn die umliegenden Wiesen von Krokussen übersät sind. Ein Tipp: Packen Sie Ihren Rucksack mit Sarner Spezialitäten und einem Schneidbrett für das Picknick hoch oben am Berg. Dazu kaufen Sie im Tal oder in den Hofläden der Gegend Sarner Bauernbrot, Krapfen, Speck und Bergkäse. Leichte Bergwanderung von der Sarner Skihütte zur Auener Alm und über das Auener Joch zu den Stoanernen Mandln und zurück (Gehzeit 2,5 h), mit Einkehrmöglichkeiten. Es gibt schwierigere und längere Varianten für Bergerfahrene.

www.sarntal.com

2023 erschienen ist das Kinderbuch „**Die Stoanernen Mandlar machen eine Reise**“, im Bozner raetia Verlag - als Begleitbuch mit Audio-CD zum gleichnamigen Musical, das die Heimatbühne Sarnthein mit live-Band und Chor im Mai des vergangenen Jahres zur Premiere gebracht hat. Regie führte der Südtiroler Dramaturg und Schauspieler Leo Ploner. Inhaltlich gibt das Stück einiges her, Motive sind das Fernweh, die Freundschaft, das Anderssein, aber auch Overtourism. Die Stoanernen Mandlar selbst werden zum Stoff der Handlung: Sie



leben auf dem Gipfel der Hohen Reisch in den Sarn-
taler Alpen. Dem jüngsten Mandl namens Flint ist
sein Umfeld viel zu langweilig, und so überredet er
seine Leute zum Handeln. Dazu bittet er das Hexen-
kind Venja um einen Zauber, der die Steinmänner
aus der Bewegungslosigkeit befreit und sie zum Rei-
sen bringt. Doch die abenteuerlustigen Mandlar sind
nicht überall willkommen, und auf ihrem Berg werden
sie vermisst, und zwar von den enttäuschten Wan-
derern genauso wie von den Nörggelen und Hexen.
Die Geschichte spinnt sich um die Frage, ob es die
Hexen und die kleinen Hüter der Bergschätze, die
Nörggelen, schaffen, die Mandlar aufzuspüren und
sie wieder nach Hause zu holen. Das Musical für eine
27-köpfige Besetzung (Kinder und Erwachsene), fin-
det sich für Theater-Insider in der Stückebibliothek
des Südtiroler Theaterverbands (www.stv.bz.it).

Die Musik zum Musical und für die Audio-CD hat der
Schlagzeuger und Komponist Markus „Mac“ Mayr ge-
schrieben, der sie auch in seinem Sarner Bucket Hill
Studio vertont und produziert hat. Die Songs wur-
den von der heimischen Musikszene interpretiert,
darunter von Dominik Plangger, Doris Warasin, Mar-
kus „Doggi“ Dorfmann, Zeno Breitenberg, Max von
Milland. Illustriert wurde das Buch von der Lajenerin

Elisabeth Mair (siehe www.raetia.com). *bm* hat mit
dem Autor der Buch- und Songtexte gesprochen,
mit **Stephan Trojer**, seines Zeichens im Sarntal da-
heim und Mitglied der Heimatbühne Sarnthein.

Was freut dich im Rückblick?

Das Projekt war ein Glückstreffer in vielerlei Hinsicht:
vom Stoff über die Dramaturgie, die Freude am Ein-
studieren, an den professionellen Songs, am Erfolg
und Echo, aber vor allem an der Tatsache, dass bis
zum Schluss das halbe Dorf mitgemacht hat, nicht nur
die Truppe auf der Bühne, Groß und Klein mit Begeis-
terung, sondern auch die vielen Menschen, die sich
um die Licht- und Ton-Technik gekümmert haben,
um die aufwendigen Kostüme, um die vielen Stunden
Handarbeit am Bühnenbild und dann, im Nachfeld,
um die Video-Inszenierung. Ich staune selbst darü-
ber, dass sich viele Details, auch Sponsoren, wie von
selbst gefügt haben in ein großes Ganzes.



Was hat dich zum Schreiben der Geschichte und der Songtexte angeregt?

Ich bin kein Profi-Texter, hatte vorher nur Erfahrung mit Sketchen und Einaktern für die Heimatbühne und die Sarner Faschingsrevue. An ein abendfüllendes Stück hatte ich mich noch nicht gewagt, aber die Magie dieses Ortes hat mir die Steilvorlage dazu gegeben. Ich habe mir dort oben vor den Mandlar oft schon die Frage gestellt, was sie wohl von den letzten 400-500 Jahren erzählen würden, hätten sie nur die Gabe zu reden, vielleicht sogar von der armen Pachlerzotl (Barbara Pachlerin vom Stöckelehof), die im 16. Jahrhundert im Sarntal gelebt und mit ihrer Mutter angeblich hier oben getanzt hat. 1540 wurde sie nach dem entsprechenden Hexenprozess gefoltert und lebendig verbrannt. Dieser Ort ist also ganz und gar nicht nur ein beliebtes Selfie- und Instagram-Motiv bei Sonnenaufgängen, wie es heute scheint.

Du hast mit diesem Bühnenwerk den 3. Platz beim Autorenwettbewerb der Südtiroler Theaterzeitung gewonnen. War das hilfreich?

Der Preis hat mich 2021 motiviert, das Musiktheater zur Bühnenreife und schließlich zur Buchveröffentlichung zu bringen. Ich habe es nach 23 Jahren als Schulheim-Erzieher als Bereicherung empfunden, einen Text zu schreiben, der Kinder genauso anspricht wie Erwachsene. Gelungen ist, glaub ich, die Kombination von Sprech- und Musiktheater, von Unterhaltung und Gesellschaftskritik. Auch Erwachsene lassen sich den Spiegel vorhalten, wenn kein Fingerzeig dabei ist.

Um Augen und Ohren für das Kindermusical-Projekt zu öffnen und einzutauchen in die Landschaft hoch oben auf der Hohen Reisch, eignet sich ein Filmclip, der im Sommer 2023 vor Ort gedreht wurde - siehe Youtube-Video:



Und was verbindet dich persönlich mit den Stoaanernen Mandlar?

Ich lebe in Nordheim bei Sarnthein und bin schon oft durch den Wald hinauf zu den Stoaanernen Mandlar, auch schon als Kind. Besonders die Kleinen erleben die Sogwirkung dieses Ortes. Mein Opa pflegte mir mit zweideutigem Sarner Humor anzuvertrauen: „Wenn du die Stoaanernen Mandlar fragst, was sie denn zu Mittag gegessen hätten, dann sagen sie nichts.“

(ar)

IT / STOANERNE MANDLAR

**GLI “OMINI DI PIETRA” IN DIALETTO SAREN-
TINESE. SI TROVANO IN UN LUOGO DI ENER-
GIA A 2.000 METRI SOPRA IL VILLAGGIO DI
SARENTINO.**

La *Hohe Reisch*, una specie di cupola rocciosa a 2.003 metri, è un luogo di forza, forse di culto antico, un leggendario luogo delle streghe, ma anche una delle mete escursionistiche più amate dalle famiglie in Val Sarentino. Una volta in cima, su un altipiano con una vista pazzesca dalle Dolomiti all'Ortles, vi sorprenderanno centinaia di figure di pietra di ogni dimensione. La ragione della loro permanenza lì non è del tutto esplorata. Naturalmente ci sono delle teorie in merito, una sostiene che siano lì come segnavia, un'altra come luogo di riposo per i pastori che, annoiandosi, nel corso dei secoli si sono sfogati artisticamente con le pietre. Ci sono anche leggende di stregoneria e speculazioni su antichi culti matriarcali che venivano praticati in questo anfiteatro naturale. In ogni caso, alcune incisioni risalgono all'età della pietra, altre al Medioevo.

Nel 2023 è stato pubblicato un libro per bambini in tedesco con la storia di questi “Stoanernen Mandlar”, in concomitanza con la prima di un musical di successo messo in scena dalla compagnia teatrale di Sarentino. *bm* ha incontrato il suo autore, **Stephan Trojer**.

Cosa La rende felice pensando al progetto?

È stato un colpo di genio o di fortuna: dalla fonte alla drammaturgia, alle canzoni, e soprattutto il fatto che mezzo paese abbia partecipato alla riuscita; non solo la troupe sul palco, ma anche le tante persone che si sono occupate della tecnologia, dei costumi elaborati, della scenografia e poi, in seguito, della produzione video.

Cosa L'ha ispirata a scrivere la storia di questi Omini di Pietra in giro per il mondo?

La magia di questo luogo mi ha dato l'ispirazione. Mi sono spesso chiesto, lassù davanti al Mandlar, cosa direbbero degli ultimi 400-500 anni se solo avessero il dono della parola. Magari racconterebbero anche della povera “strega” Pachlerzottl (Barbara Pachlerin del maso Stöckelehof), che visse in Val Sarentino nel XVI secolo e avrebbe partecipato alle danze di streghe quassù con sua madre. Nel 1540 fu torturata e bruciata viva dopo uno dei processi alle streghe. Quindi questo luogo non è solo un popolare motivo di selfie e di post su instagram & co., ma è uno scrigno di storie.



AVETE PREPARATO LO ZAINO?

Il modo migliore per esplorare questo luogo è un'escursione primaverile con partenza dal rifugio Sarner Skikütte (1.618 m). Consigliamo di mettere nello zaino alcune specialità della valle con un tagliere per il picnic in alta montagna. Potete acquistare il pane contadino, i krapfen, lo speck e il formaggio di montagna nei negozi di prodotti agricoli locali. Facile escursione all'Auener Alm e attraverso l'Auener Joch fino agli Omini di Pietra e ritorno (tempo di percorrenza 2,5 ore), con soste di ristoro. Esistono varianti più difficili e più lunghe per escursionisti esperti.

www.sarntal.com

Per aprire gli occhi e le orecchie al progetto e immergersi nel paesaggio, si consiglia un breve filmato - su YouTube:





EN / THE LITTLE STONE MEN

AT 2,000 M UP THE SARNTAL VALLEY, THESE LITTLE STONE MEN STAND AT AN ANCIENT PLACE OF POWER ABOVE THE VILLAGE OF SARNTHEIN.

The *Hohe Reisch* at 2,003 m, though once a legendary meeting point for witches, is today one of the most popular family hiking destinations in the Sarntal Valley. On arrival at the top, a high plateau with a view that takes in the Dolomites to the Ortler region, you're met by hundreds of stone figures of all sizes called *Stoanerne Mandlar*. The reason for their presence here has not yet been fully understood, though of course, theories abound. One such claim is that they're signposts; another sees them as the work of shepherds, made down the centuries to while away the boredom. Legends of the witchcraft and ancient matriarchal cults practiced in this natural amphitheatre are other favourites. Whatever the truth, some engravings here point to the Stone Age, others to the Middle Ages.

In 2023, a children's book was published in German with a story about these *Stoanernen Mandlar*, coinciding with the premiere of a successful children's musical performed by the Heimatbühne Sarnthein local theatre. *bm* spoke to its writer, **Stephan Trojer**, at his home in Sarntal.

Looking back, what are you most pleased about?

We've been so lucky with this - from the material to the dramaturgy to the songs! But most of all, it was

BACKPACK PACKED?

The best way to see the *Stoanernen Mandlar* is with a spring hiking tour from the Sarner ski hut (at 1,618 m). A tip: make room in your backpack for some Sarner specialities and a cutting board, for the picnic high up on the mountain. Some suggestions include Sarner farmhouse bread, *Krapfen* doughnuts, Speck and Alpine cheese, all available in the valley or at local farm stores.

There's an easy return mountain hike with refreshment stops going from the Sarner ski hut to the Auener Alm, then over the Auener Joch to the *Stoanernen Mandln* and back again (walking time 2.5 hours). Experienced hikers can also find more difficult and longer variants. See:

www.sarntal.com

the fact half the village pitched in, right up to the end, and not only the actors on stage. I mean the many people who worked the lighting and sound, made the elaborate costumes, the stage design and then, after all that, the video production.

What inspired you to write the story and the lyrics?

The inspiration was from the magic of this place. I've often asked myself, up there in front of the *Mandlar*, what they would say about the last 400-500 years if they could only talk. Perhaps they'd tell of poor Pachlerzottl (Barbara Pachlerin from Stöckelehof), who lived in the Sarntal valley in the 16th century and allegedly danced satanically up here with her mother. In 1540, she was tortured and burned alive after a witch trial. There's so much more to this place than selfies and sunrise snapshots to post on Instagram.

So what do you personally associate with the place?

I've often walked through the forest up to the *Stoanernen Mandlar*, even as a child. Little ones in particular feel the attraction of this place. My grandfather used to tell me, with his dry Sarntal humour, "If you ask the *Stoanernen Mandlar* what they had for lunch, will tell you nothing!"

This film clip gives a taster of the project and will immerse you in the landscape.

YouTube video:





GROSSZÜGIGER WALD

Vom Gastro-Trend Waldküche zum Waldspaziergang für den Gaumen und zur gesunden Lebenseinstellung. Diese Tradition hält das „Tann“ am Ritten hoch. Und erzählt von der Entstehung der „Sommerfrische“.



DE /

Manche von uns kennen das Phänomen aus Kindheitstagen: dass der Wald Vorratskammer und Apotheke sein kann. Unter diesen Glücklichen ist **Barbara Plunger**, Besitzerin des Waldhotels Tann in Klobenstein (www.tann.it) zusammen mit ihrem Mann Markus Untermarzoner. Dass sie dort auch Chefköchin werden würde, mit ihrem bodenständigen Waldküchen-Konzept, das hätte sie noch vor 20 Jahren niemals gedacht. Heute präsentieren sich die Protagonisten ihrer Waldküche farbenprächtig, wild und aromastark auf dem Teller und am Gaumen. *bm* hat mit der Botschafterin der Waldküche über ihre Passion gesprochen.

Das Grüne aus dem Wald hat es Ihnen angetan. Wie kam das?

Zuallererst: Ich bin keine ausgebildete Köchin, sondern habe eine Handelsoberschul-Matura und später im Bereich Verwaltung und Organisation, v.a. des Tourismus gearbeitet. Mich in der Küche zu betätigen, dazu wurde ich von klein auf verdonnert, weil meine Mama im Gastgewerbe als Köchin immer Hilfe gut brauchen konnte. Und in den Wald, da mussten wir Kinder stets zum Sammeln: Kräuter, Beeren und Pilze holen. Dieses Holen aus der reichlich bestückten Wald-Speisekammer hat mich also immer schon begleitet. Heute bin ich dafür dankbar. Die Leidenschaft für die würzigen Wildkräuter, die Fichtensprossen, die Nadeln der Latschenkiefer, und für die heilsame Wirkung des Ökosystems Waldes, die habe ich erst im Erwachsenenalter entwickelt, als ich den Wald als Ort der Regeneration neu für mich entdeckte. Und dann kam ich zum „Tann“.

Was heißt das?

Ich habe in den Betrieb hineingeheiratet, und wir führen es heute in zweiter Generation. Damals führten es noch die Eltern meines Mannes. Sein Großvater, der Bauer der Gegend, hatte es der Opera Nazionale per i Combattenti (so etwas wie dem italienischen Fronkämpferverband) in der Zwischenkriegszeit abgekauft, aus dem Fundus der von den Faschisten enteigneten Höfe. Er wollte damit seinem Nachwuchs eine Existenz neben der Landwirtschaft sichern. Das Haus wurde in der Hochblüte der Rittner „Sommerfrische“ als Einkehr mit bescheidenen Übernachtungsmöglichkeiten ausgebaut (siehe Kasten S. 81).

Tann





27 ©



23 ©



23 ©

Das Haus feiert heuer sein 100-jähriges Jubiläum, ist mittlerweile ein 4Sterne Waldhotel mit Charakter ...

Als wir das Hotel übernahmen, war es renovierungsbedürftig, und die Frage stand im Raum, was wir damit machen sollten. Für uns war gleich klar, dass wir einerseits die Tradition weiterführen wollten, diesen Kraftplatz möglichst vielen zugänglich zu machen, und andererseits, dass wir den Wald, der uns hier oben auf 1.500 m umgibt, hineinholen sollten ins Haus. Unsere Philosophie spiegelt diesen Willen in der Einrichtung, mit sehr viel Holz und den ätherischen Harz-Düften, in der Dekoration des Hauses mit viel Liebe zum Natur-Detail, im Wellness-Bereich, der in den Anwendungen die Wald-Entspannung ermöglicht, und schließlich in der Kulinarik.

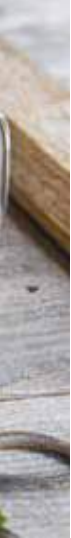
Sie haben im vergangenen Herbst ein Buch zur Südtiroler Waldküche veröffentlicht, mit nachhaltigen Rezepten. Worauf stützen Sie sich?

Mir ist wichtig, dass wir beim Essen zurückfinden zum Wert der „Lebens“-Mittel. Bei allem Genuss haben diese Rohstoffe den Zweck, uns am Leben zu erhalten und unserem Körper etwas Gutes zuzufügen. Unser Motor wird so aufgetankt. Ich zeige in meinen Re-

zepten (auch auf unserer Webseite finden sich einige) auf, mit wie wenig wir wie viel zaubern können, in erster Linie mit Rohstoffen direkt vor unserer Haustür, in meinem Fall dem Wald. Was ihn umso schützenswerter macht. Unsere Beziehung zum Wald muss sich ändern, wenn wir diese Kraftquelle erhalten wollen. Und das ist für mich auch die Essenz der Waldküche: nur das holen, was wir brauchen. Bei den Pilzen und Wiesenkräutern, selbst bei den Nadeln und Moosen. Ich hatte tolle Lehrmeister, v.a. Förster, die mir die Zubereitung von Birkenzucker, Löwenzahn-Honig & Co. beigebracht haben. Und dieses Wissen gebe ich gern weiter. Das Buch ist im spezialisierten Handel und am Ritten erhältlich.

Von welcher Wirkung sprechen wir bei diesen alpinen Kraftpaketen?

Was in der Natur grün ist, enthält Chlorophyll; diesen brauchen wir zur Blutreinigung. Unser Immunsystem lechzt nach Vitamin C, unsere Nerven nach B-Vitaminen, Herz und Blutdruck brauchen Kalium, unsere Zellen Radikalfänger, die wir wiederum in den Flavonoiden finden usw. – all diese Stoffe finden sich in den Bestandteilen von Pflanzen, je höher am Berg desto konzentrierter.



23.©

TOURISMUSGESCHICHTE AM RITTEN IM ZEITRAFFER

Ritten ist Teil der Nord-Süd-Verbindung
der Römer
.....

im Mittelalter ist Ritten eine wichtige Etappe der
„Pilger- und Kaiserstraße“ (im Tal ist es sumpfig)
.....

1314 entsteht eine neue Wegverbindung durch
die Eisackschlucht im Tal und koppelt Ritten vom
Weltgeschehen ab
.....

im 17. Jahrhundert wird der Ritten wieder
interessant, diesmal als Sommerfrisch-Ort
wohlhabender Bozner:innen
.....

Mitte des 19. Jahrhunderts startet der
Alpinismus-Boom und damit das Interesse für
die Bergwelt; unter den prominentesten Gästen
auch Sigmund Freud
.....

1895: Gründung des ersten Rittner
„Verschönerungsvereines“ in Klobenstein
.....

1907 wird die Rittner Bahn eröffnet
(eine Zahnradstrecke vom Bozner Waltherplatz
bis zum Hochplateau und eine Überlandtrasse
von Himmelfahrt nach Oberbozen, Lichtenstern
und Klobenstein)
.....

1929 etablieren sich Rittner Ortschaften durch ein
Ministerialdekret im faschistischen Italien als Kurorte
.....

1966 ersetzt eine Seilschwebbahn die
Zahnradstrecke der Rittner Bahn
.....

1971 wird die Straße auf den Ritten fertiggestellt
.....

1975 erschließt man das Rittner-Horn-Gebiet für
den Wintersport
.....

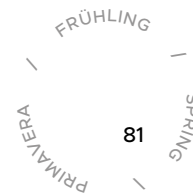
2009 wird die moderne Rittner Seilbahn eröffnet

www.ritten.com

Der Ritten als Wiege der Sommerfrische

Der Volksmund will die Bezeichnung „Sommerfrische“ als Erfindung der Rittner sehen. Bereits im 17. Jahrhundert zog es sowohl den Adel als das Bozner Bürgertum in den heißen Sommermonaten auf den Ritten hinauf, wo aufgelassene Höfe in exklusive Residenzen umgebaut bzw. neue Villen errichtet wurden. Es begann die Hochblüte der Handelsstadt Bozen, nachdem die Landesfürstin Claudia de' Medici der Stadt ein Merkantilmagistrat und damit besondere Vorteile gewährt hatte. Diese „herrischen Leut“, wie sie am Ritten mit einem Augenzwinkern genannt wurden, brachten mit ihrem Wunsch nach Abkühlung und Natur vermehrt die Nachfrage nach Gaststätten und Hotels und damit auch Gäste von auswärts. Mit dem Bau der Zahnradbahn im frühen 20. Jahrhundert von der Altstadt nach Oberbozen bis auf 1.220 m und dann auch der Schmalspurbahn bis nach Klobenstein wurde das Rittner Hochplateau endgültig zum Inbegriff für Sommerfrische. Das trifft auch heute zu, denn alle vier Minuten fährt eine Seilbahngondel von der Talstation im Stadtzentrum in nur 12 Fahrminuten hinauf nach Oberbozen – eine rasche, bequeme, umweltfreundliche und aussichtsreiche Fortbewegungsart. Von dort oben wiederum startet das Rittner Bahn im Halbstundentakt: eine heute elektrisch betriebene Schmalspurbahn, die Oberbozen mit Maria Himmelfahrt und Klobenstein verbindet. Alternativ erreicht man das Hochplateau auch mit einem Linienbus des Öffentlichen Nahverkehrs oder mit dem Auto ab Bozen.

(ar)



IT / CHI È PIÙ GENEROSO DEL BOSCO?

DALLA "CUCINA DEL BOSCO" COME TREND GASTRONOMICO A UNO STILE DI VITA SANO. "TANN" SUL RENON MANTIENE QUESTA TRADIZIONE.

Alcuni di noi conoscono il fenomeno fin da quando eravamo piccoli: il bosco può essere anche una dispensa e una farmacia. Tra queste persone fortunate c'è **Barbara Plunger**, proprietaria del Hotel Tann di Collalbo (www.tann.it). Anni fa, non avrebbe mai immaginato che sarebbe diventata cuoca e ambasciatrice di un concetto di cucina slow con ingredienti del bosco.

Lei ama il bosco per tutto quanto può offrirci in cucina. Come è nata questa passione?

Non ho una formazione da chef, lavoravo in amministrazione. Ma la cucina è sempre stata una costante nella mia vita, perché provengo da una famiglia di gastronomi. Mia madre, cuoca, aveva sempre bisogno di aiuto in cucina. E noi bambini dovevamo andare nel bosco a raccogliere erbe, bacche e funghi. Quindi, approvvigionarsi di questi ingredienti dalla dispensa ben fornita che costituisce un bosco sano, ha sempre fatto parte della mia vita. La passione vera e propria per le erbe selvatiche, per i germogli di abete rosso, per gli aghi di pino mugo e per gli effetti curativi dell'ecosistema forestale è nata dopo, in età adulta, quando ho riscoperto il bosco come luogo di rigenerazione.

E poi è arrivata al "Tann"...

Ho sposato il figlio degli allora albergatori e ora siamo la seconda generazione a gestire l'azienda. Il nonno di mio marito, il contadino della zona, l'aveva acquistata dall'Opera Nazionale per i Combattenti nel periodo tra le due guerre, era stata una delle fattorie espropriate dai fascisti. Nel periodo di massimo splendore del "ritiro estivo" sul Renon, la casa fu trasformata in una locanda con modeste possibilità di pernottamento (*vedi riquadro*).

Quest'anno il "Tann" festeggia il suo 100° anniversario. Oggi è un hotel di carattere a 4 stelle.

Quando abbiamo rilevato l'hotel, aveva bisogno di essere ristrutturato e ci siamo chiesti cosa avremmo potuto fare, come trasformarlo. Volevamo continuare la tradizione di accessibilità di questo luogo meraviglioso e farvi entrare il bosco che comunque ci circonda quassù a 1.500 m. La nostra filosofia riflette questo de-



IL RENON CULLA DELLA VILLEGGIATURA ESTIVA

Il termine "Sommerfrische" (ovvero "frescura estiva") pare sia stato inventato proprio sul Renon. Già nel XVII secolo, nei caldi mesi estivi sia l'aristocrazia che la borghesia bolzanina erano attratte dall'altipiano più fresco rispetto al fondovalle. Molti masi vennero trasformati in residenze esclusive. Con la costruzione, all'inizio del XX secolo, della ferrovia a cremagliera dal centro storico di Bolzano a Soprabolzano, e poi del trenino fino a Collalbo, l'altopiano del Renon divenne l'emblema delle vacanze estive. Oggi la funivia parte ogni quattro minuti dalla stazione a valle e raggiunge il Renon in soli 12 minuti: un modo veloce, comodo, ecologico e panoramico per scoprire questi luoghi incantati.

www.ritten.com



siderio nell'arredamento, nella decorazione, nell'area benessere e infine nella cucina.

Su cosa si basa la Sua cucina del bosco?

Per me è importante ritrovare il valore degli alimenti, di quello che mangiamo. Nonostante la costante ricerca del piacere nel gustarsi un piatto, le materie prime in cucina hanno lo scopo primario di mantenerci in vita. Nelle mie ricette (alcune si trovano anche sul nostro sito web), mostro quanto si possa creare con poco, soprattutto con ingredienti a nostra portata, a pochi passi da casa, nel mio caso nel bosco. Da qui l'assoluta necessità di proteggere i boschi, preziosissimi ecosistemi, da ogni tipo di sfruttamento.



EN / THE GENEROSITY OF THE FOREST

FOREST CUISINE: FROM GASTRONOMIC TREND TO HEALTHY LIFESTYLE CHOICE. THE “TANN” ON THE RITTEN UPHOLDS THESE TRADITIONS.

Some know from childhood the forest can be a pantry and even a pharmacy. One such lucky person is Barbara Plunger, proprietor of the *Waldhotel Tann* in Klobenstein (www.tann.it). Looking back, she says she'd never have imagined becoming its head chef, with a forte in wholesome forest cuisine. *bm* spoke to this ambassador of the forest kitchen.

How did your love of the forest's greenery come about?

I'm not a trained chef, I worked in administration before this. Even so, I spent lots of time in the kitchen, because my mother was in the hospitality industry and always in need of cook's assistant. As children, we'd always have to go into the forest to collect things – like herbs, berries and mushrooms – so plundering the well-stocked forest larder has always been part of my life. But it was only as an adult that I developed a passion for the aromatic wild herbs, spruce shoots, mountain pine needles and the healing effects of the forest ecosystem. That was when I rediscovered the forest as a place of regeneration, and that led me to the “Tann”.

What does that mean?

I married into the business and we're now the second generation to run it. Back then, my husband's parents were still running it. His grandfather was a local farmer who'd bought it from the *Opera Nazionale per i Combattenti* (something like the Italian Combatants Association) in the interwar period, with funds for the farms expropriated by the fascists. In the heyday of Ritten

RITTEN: BIRTHPLACE OF THE SUMMER RESORT

According to local folklore, the term *summer resort* was invented by the people of Ritten. As early as the 17th century, both the nobility and the Bolzano middle classes were drawn to the Ritten during the hot summer months. Abandoned farms were converted into exclusive residences and new villas were built. But the Ritten high plateau finally became the epitome of a summer resort with the construction of the Bolzano to Oberbozen cog railway in the early 20th century, which climbed the first 1,220 m, then the narrow-gauge railroad to Klobenstein. This is still true today, with cable car gondola running every four minutes from the valley station in Bolzano, arriving in Oberbozen in just 12 minutes – a fast, comfortable, environmentally friendly and scenic way of getting around.

www.ritten.com

as a summer retreat, the house was converted into a stopover with modest accommodation (*see box*).

This year, the “Tann” is celebrating its 100th anniversary and is now a 4-star forest hotel with a character all its own

When we took over the hotel, it needed renovation; that was when the question arose as to what to make of the place. From the start it was clear we wanted to continue the tradition of making this invigorating place accessible to as many people as possible. Not only that, but we should bring the forest that surrounds us up here at 1,500 m into the hotel. Our philosophy is reflected in the furnishings, the decoration, the wellness area and finally in the cuisine.

What do you base your forest cuisine on?

For me it's important we find our way back to value the “means of life” when we eat. Despite all the enjoyment, the purpose of raw materials in the kitchen is to keep us alive. In my recipes (some you can find on our website), I show how much we can make with how little, mostly with ingredients right on our doorstep, which for me is the forest. This makes it all the more worth protecting. Our relationship with the forest must change if we want to preserve this source of strength. And so for me, that's also the essence of forest cuisine, I mean taking only what you need – from the mushrooms and meadow herbs, to the needles and mosses.

WACHTELEI ZUM FRÜHSTÜCK

Juwele unter den Geflügelprodukten gibt's in Südtirol seit 2020 aus Jenesien. Auf dem Oberfreihof revolutioniert eine Jungbäuerin die Hofarbeit.



Und die Wachteln?

Die kamen recht schnell auf den Hof. Der Betrieb war im Jänner 2019 überschrieben, im Mai hatten wir die ersten Wachteln im Stall. Mein Mann und ich hatten bei einem Marktbesuch Hennen gekauft und dabei anderes Geflügel bewundert, darunter eben Wachteln. Vier davon kaufte mir mein Mann, weil sie so niedlich aussahen. Aus den vier wurden schnell 50 mehr, weil der damalige Arbeitgeber meines Mannes an Wachteleiern für seine Hotelgastronomie interessiert war. Ein Jahr später hatten wir schon dreimal so viele am Hof, die Nachfrage in der Gastronomie war vor der Pandemie rasch gestiegen. Danach kam zwar der Stillstand, aber da hatten wir bereits Feinkost- und Bioläden ins Boot geholt. Heute haben wir 600 Legewachteln plus Nachzucht im Stall und arbeiten mit einem Großhändler zusammen, weil das unsere Arbeit logistisch erleichtert. Mittlerweile kann unsere Familie vom Hofeintrag leben.

Und was sagt die Elterngeneration über so viel Veränderung am Hof?

Natürlich waren sie anfangs skeptisch, trotz Vertrauens-Vorschuss, der Neuanfang war auch für sie eine Herausforderung. Doch mittlerweile sind sie begeistert und helfen beim Rest der Hofarbeit mit: Wir haben noch vier Melkkühe samt Kälber im Stall, da geht die Arbeit nicht aus: das Ausmistern, die Mahd, die Holz- und Zaunarbeit, das Warten der Maschinen. Dass es Wachteln wurden, die unseren Alltag prägen, hätten sie nie für möglich gehalten. Meine Mutter erzählt mir immer wieder von meiner frühen Angst vor den Hennen. Ich startete also nicht mit einem Heimvorteil beim Geflügel. Trotzdem habe ich den Sprung ins kalte Wasser gewagt, mich abends eingelesen und in Facebook-Foren kundig gemacht, tagsüber das Gelernte in der Praxis ausprobiert.

Hattest du nie Zweifel?

Oh doch. Zum Beispiel als wir in den Startlöchern mit der Corona-Lähmung konfrontiert waren, immer wieder mal im Bürokratie-Dschungel der Direktvermarktung. Neulich auf der verzweifelten Suche nach einem Schlachthof, der unsere männlichen Wachteln schlachtet. Wir haben vor kurzem mit der Mast der männlichen Wachteln begonnen, um zusätzlich zum Eierverkauf auch Fleisch zu verwerten. Das ist gar nicht so einfach, selbst wenn die Amtstierärzte uns dabei unterstützen.

Was hilft dir bei Schwierigkeiten?

Mir war von Anfang an klar, dass wir es mit unserer Arbeit und den Reserven schaffen müssen, ohne uns zu verschulden, ohne Abhängigkeiten von den Banken. Darum haben wir kaum Geld in die Hand genommen, erst vor kurzem haben wir in eine professionelle Brutmaschine für rund 300 Eier und in Aufzuchtboxen investiert, erst als wir es uns leisten konnten.

WACHTELN

Sie sind die kleinste Hühnervogelart in Europa, im Wildzustand selten geworden in unseren Breiten. Sie leben im Verborgenen, auch wenn man sie in der Dämmerung deutlich hören kann, und sie ziehen jedes Jahr aus Afrika nach Europa. Die Bestände gehen zurück, weil ihr Lebensraum durch Intensivierung der Landwirtschaft vielfach zerstört wurde. Als Bodenbrüter brauchen sie trockene Wiesen, Getreidefelder, Brachland. In der Schweiz sind sie mittlerweile auf der Roten Liste gelandet.

Die als Nutztier gehaltene Legewachtel ist eine Haustierform der Japanwachtel (*Coturnix japonica*) und galt schon bei den alten Ägyptern sowohl wegen ihrer Eier als auch wegen ihres Fleisches als Delikatesse. Wachteln sind wesentlich leiser als Hühner, sie können sehr zutraulich und zahm werden. Wachteleier sind gesund und werden sogar in der Naturheilkunde eingesetzt, denn sie enthalten mehr Eisen, Vitamin B1 und B12 als das Hühnerei, dafür weniger Cholesterin. Vom Geschmack her ähneln diese gefleckten Minieier den Hühnereiern, nur dass sie würziger schmecken. Ein Wachtelei wiegt 9-12 g, im Vergleich dazu ein mittleres Hühnerei 53-63 g; einem Medium Hühnerei entsprechen 5-6 Wachteleier.

Davor haben wir alles selbst gemacht. Mein Mann ist handwerklich sehr geschickt, und so haben wir den Stall in Eigenarbeit so adaptiert, dass sich die Räume für die Wachtelzucht eignen, z.B. indem wir die Abwärme des Kuhstalls für die Aufzucht der Küken nutzen. Es liegt mir am Herzen, dass unsere Wachteln, auch ihre männlichen Geschwister, am Hof gebrütet und großgezogen werden.

Du hältst die Wachteln drinnen?

Wir haben uns nach anfänglichem Zaudern entschieden, sie im Wachtelstall zu halten, wo sie vor Fressfeinden sicher sind. Marder, Fuchs und Katze haben ihnen das Leben im Gartengehege unmöglich ge-

macht, als Bodenbrüter sind sie heillos ausgeliefert. Im Stall haben wir viel Platz freigemacht und beste Bedingungen auf Tiefstreu, mit einem natürlichen Sandbad und vielen Versteckmöglichkeiten. Laut Bio-Verordnung dürfen bis zu 20 Wachteln auf einem Quadratmeter leben, bei uns sind es 5-8 Tiere.

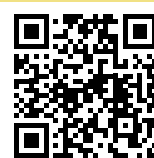
Wie können wir uns deinen Alltag vorstellen?

Ich stehe gegen 5 Uhr morgens auf, kümmere mich um den Haushalt und mein Kleinkind und bringe den Bub um 7.30 Uhr zur Oma, die ihn vormittags betreut. Dann gehe ich zu den Wachteln, hole die Eier, kontrolliere, dass es allen gut geht, miste aus, versorge sie mit hochwertigem biologischem Futter. Dann kümmere ich mich um die Verpackung der Eier. Wenn gerade gebrütet wird, dann schau ich im Brutraum nach, dass die Temperatur stimmt, und nach 17 Tagen schlüpfen die Küken, die recht schnell flügge werden. Im Winter ist es nasser, und da muss ich regelmäßiger darauf schauen, den Boden sauber und trocken zu halten.

(ar)

Am Wachtelhof Oberfreihof
von Julia Burger finden seit kurzem
auch Hofführungen statt (nur auf Anfrage).

Siehe www.roterhahn.it und
das Kurzporträt in Videoformat.



IT / UOVO DI QUAGLIA A COLAZIONE

NELLA FATTORIA OBERFREIHOFF DI SAN GENESIO, UNA GIOVANE CONTADINA STA RIVOLUZIONANDO L'AGRICOLTURA IN MONTAGNA.

Un percorso alquanto breve, quello di **Julia Burger**: è passata dalla paura delle galline che aveva da bambina al fascino delle quaglie e alla carriera di allevatrice. Dopo aver rilevato la fattoria dai genitori all'età di appena 25 anni, oggi, quattro anni dopo, la gestisce come azienda agricola biologica (vedi Oberfreihof www.gallorosso.it). Da allora sono successe molte cose: Julia alleva oltre 600 quaglie e, insieme al marito, ha trasformato la tradizionale azienda lattiero-casearia gestita dai genitori come attività secondaria in un'azienda pionieristica a tempo pieno incentrata sull'allevamento di quaglie. Meno di due anni fa è anche diventata madre. E trae forza ogni giorno dal lavoro in fattoria con questi piccoli volatili così speciali.

Il premio di Giovane Agricoltrice Innovativa dell'anno nel 2023

Im.Puls si chiama il riconoscimento conferito dalla Sezione Giovani dell'Organizzazione contadina altoatesina. Con il suo singolare operato, si è aggiudicata il secondo posto per "l'allevamento esemplare e la cura amorevole degli animali, senza distinzione per le prestazioni". Le uova di quaglia biologiche sono rare in tutta Italia, anche in Alto Adige e nell'intero arco alpino è difficile trovare il prodotto.

Ci troviamo a Flaas, a 14 km dal centro del paese di San Genesio, a 1.500 m di altitudine tra boschi di abeti rossi e prati di larici. Questo è il regno di Julia e della sua famiglia, costituita dalla coppia di giovani agricoltori con un bimbo e dalla generazione precedente di agricoltori, tutti sotto lo stesso tetto e ognuno con il proprio compito nell'attività agricola. Realizzare se stessi e trovare la propria nicchia era il grande obiettivo di Julia e di suo marito, perseguito non appena hanno rilevato l'azienda agricola.

Perché le quaglie?

Io e mio marito avevamo comprato delle galline durante una visita al mercato e avevamo ammirato altro pollame, tra cui le quaglie. Mio marito me ne comprò quattro per sfizio, perché erano così carine. Le quat-



tro sono diventate ben presto oltre 50.

Cosa ti aiuta a superare le difficoltà?

Ho capito fin dall'inizio che dovevamo gestire l'azienda senza indebitarci. Solo di recente, quando abbiamo potuto permettercelo, abbiamo investito in un'incubatrice professionale per circa 300 uova e in box di allevamento. Prima, facevamo tutto da soli. Mio marito è un tuttotfare, quindi abbiamo adattato noi stessi la stalla in modo che gli spazi fossero adatti all'allevamento delle quaglie, ad esempio utilizzando il calore di scarto delle mucche per allevare i pulcini. Per me è importante che le nostre quaglie, compresi i loro fratelli maschi (che ci servono per la carne), siano covate e cresciute in azienda.

Dove tieni le quaglie?

Dopo qualche esitazione iniziale, abbiamo deciso di tenerle nella grande stalla e non fuori. Qui sono al sicuro dai predatori. Le martore, le volpi e i gatti hanno reso loro la vita impossibile all'aperto. Abbiamo creato le condizioni migliori su una lettiera profonda, con un bagno di sabbia naturale e molti nascondigli. Secondo le normative biologiche, su un metro quadro possono vivere fino a 20 quaglie; noi in questo spazio teniamo 5-8 animali al massimo!



EN / BREAKFASTING ON QUAIL'S EGGS

AT THE OBERFREIHOF IN JENESIEN, A YOUNG FARMER IS REVOLUTIONIZING FARM WORK.

Julia Burger's journey – from a childhood fear of chickens to a fascination with quails fully-fledged quail farmer – has been a short one. At the age of 25, she took over her parents' farm and today, four years later, she's made it organic (see *Wachtelhof Oberfreihof* - www.roterhahn.it) and a lot else has happened since then. Together with her husband, she keeps over 600 quails and has turned the traditional part-time dairy farm into an innovative full-time farm, mostly breeding quails. She had a son less than two years ago but draws strength every day from working with this very special breed of birds.

Most innovative young South Tyrolean farmer of the year, 2023

Julia was awarded the *Im.Puls* innovation prize last year, by the South Tyrolean Young Farmers Association. Her farming concept earned her 2nd place in the jury and on-line voting, by impressing the jury with her “exemplary animal husbandry and caring rearing, without differentiating on laying performance”. Organic quail eggs are rare throughout Italy and also hard to find in South Tyrol and the Alpine region.

We are in a somewhat secluded location in Hinterflaas, 14 km from the village centre of Jenesien, among the spruce forest and larch meadows, at 1,500 m above sea level. This realm belongs to Julia and her family, young farmers with a toddler and the old farmers all under one roof, each with their own responsibilities on the farm. On taking over the farm, Julia and her husband's main

goal was to listen to their hearts and find their own niche. *bm* talked to Julia.

How did you get into quails?

My husband and I had bought chickens at the market, but we loved the look of some of the other poultry there, including quails. My husband bought four of them for me because they looked so cute and those four quickly became 50 or more!

What helps when things get tough?

It was clear to me from the start that we had to manage with our work and financial reserves without going into debt. That's why we've spent very little. In fact, we've only recently invested in a professional incubator for around 300 eggs and in rearing boxes, when we could really afford it. Before that, we did everything ourselves. My husband is a handyman, so we modified the barn to make it suitable for quail breeding. We adapted it, for example, to use waste heat from the cow shed to raise chicks. It's important for me that all our quails, including the males, are hatched and raised on the farm.

Do you keep the quails indoors?

We weren't sure at first, but eventually we decided to keep them in the quail coop, so they're safe from predators. Martens, foxes and cats all made life impossible for them in the garden enclosure, and as ground breeders they're hopelessly at the mercy of predators. In the coop, we cleared a lot of space and created the best conditions with a deep litter, a natural sand bath and plenty of hiding places. Also, according to organic regulations, up to 20 quails are allowed per square metre, whereas we have 5-8 birds.

EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

L'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano propone un ricco programma di visite guidate della città e dei suoi dintorni, alla scoperta delle principali attrazioni storico-artistiche. Il programma è disponibile presso l'Ufficio Informazioni.

Auf Entdeckung gehen: Das Verkehrsamt Bozen bietet ein dichtes Programm an geführten Rundgängen zu den wichtigsten kunsthistorischen Schätzen der Stadt Bozen. Das Programm-Heft ist im Informationsbüro erhältlich.

The Tourism Board of Bolzano Bozen organizes a rich programme of guided walking tours of the historic town.

INFO:

**Azienda di Soggiorno e Turismo
Verkehrsamt Bozen - Tourism Board,
via Alto Adige / Südtiroler Straße 60**

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



5 ©



22 ©



10 ©

EVENTS BOLZANO/BOZEN

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.bolzano-bozen.it



22 ©



27 ©



6 ©



19 ©



28



19 ©

EVENTS EPPAN/APPIANO

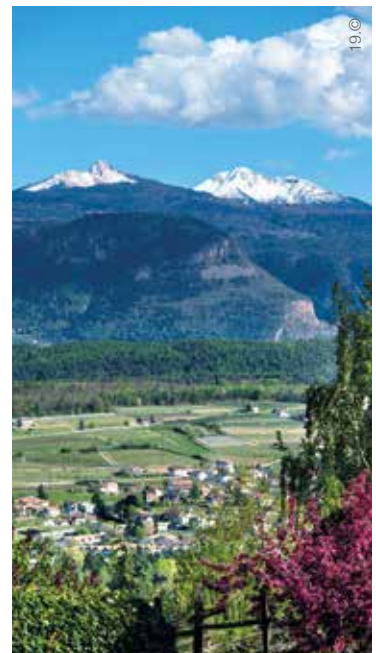
Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.eppan.com



19 ©



30 ©



29 ©



15 ©



15 ©



15 ©

EVENTS LEIFERS/LAIVES

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.leifers-info.it



15 ©



15 ©



31 ©



32 ©



32 ©



33 ©

EVENTS
RITTEN/RENON

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.ritten.com



32 ©



27 ©



31 ©



11©



11©



35©

EVENTS JENESIEN/SAN GENESIO

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.jenesien.net



35©



35©



11©



36 ©



20 ©



37 ©

EVENTS SARN TAL/VAL SARENTINO

Scannen Sie den QR-Code, um in unserem Online-Veranstaltungskalender mit allen Aktualisierungen zu stöbern.

Consulti il nostro calendario degli eventi con tutti gli aggiornamenti scansionando questo codice.

View our events calendar with all updates by scanning this code.



www.sarntal.com



20 ©



38 ©



38 ©



Das nächste bm Heft – die Sommerausgabe 2024 - erscheint Anfang Juni. Was sagen Limnologen über den Wasserreichtum in Bozen? Wie haben drei Flüsse die Stadt geprägt? Außerdem Musik hoch2 mit der Konzertsaison par excellence, auch im Freien. Und Kulinarik vom Feinsten mit Nachahm-Tipps. Daneben Ausflugsideen und Insiderwissen.

Il prossimo bm – l'edizione estate 2024 - esce i primi di giugno. Cosa dicono i limnologi dell'abbondanza d'acqua a Bolzano? Come hanno plasmato la città i tre fiumi che la bagnano? E poi musica a oltranza con la stagione concertistica per eccellenza, anche all'aperto. Oltre a prelibatezze culinarie con alcuni consigli da seguire. Inoltre, idee per escursioni e conoscenze da insider.

The next issue of bm – summer 2024 – is out at the beginning of June. We talk to limnologists – those clever folk who study inland aquatic ecosystems - about the abundance of water in Bolzano, and how our three rivers have shaped the city. You'll also find highlights of our concert season par excellence, with outdoor events to make the most of the summer. And of course, local tips on the best culinary delights and how to imitate them, and the best tips for making the most of excursions.

QUIZ: Soluzione da pag. 11

b) Il “maniero illustrato” Castel Roncolo, all'imbocco della Val Sarentino, con il suo ciclo di affreschi medievale di carattere profano più grande del mondo, ospita mostre temporanee e manifestazioni, soprattutto medievali e musicali, come le serate e feste musicali “Runkelsteiner Klangfeste”, in giugno e luglio. Altri due castelli invitano a visitare Bolzano: Castel Mareccio, situato nel cuore del centro storico, in un'oasi verde, oggi accoglie un centro convegni, e Castel Flavon, da alcuni anni locanda esclusiva che domina il quartiere di Aslago.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
Registereintragung Landesgericht Bozen
Nr. 11/99 - 19.7.1999
Edition: 8.000 bm1/2024
Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
facebook: @visitbolzanobozen
instagram: @bolzanobozen

Editor

Azienda di Soggiorno Bolzano
Verkehrsamt Bozen
Tourist Board Bolzano
via Alto Adige 60 – 39100 Bolzano
Südtiroler Straße 60 – 39100 Bozen
Tel. +39 0471 307000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Nina Walterscheid-Müller, Walter Perkmann, Verena Gamper

Layout & art design

ma.ma promotion
Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

Tezzele by Esperia

Foto Credits

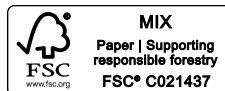
Cover: Verkehrsamt Bozen/Rötting

1. © Edizione alphabeta; 2. © BadSchörgau; 3. © Camilo Balossini;
4. © IDM Südtirol-Alto Adige/Frieder Blickle; 5. © IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel Ferrigato;
6. © IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz; 7. © Daniele Fiorentino; 8. © Folio;
9. © Samuel Girolametto; 10. © Luca Guadagnini - Lineematische; 11. © TV Jenesien;
12. © Peter Hofer; 13. © IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Moling; 14. © Comune di Bolzano/ Gemeinde Bozen; 15. © Thomas Monsorno; 16. © Serena Osti/unibz; 17. © Sophie Pichler;
18. © Professional PhotoStudio; 19. © Eppan Tourismus/Helmuth Rier;
20. © Foto Seehauser; 21. © Philipp von Saalfeld; 22. © Manuela Tessaro;
23. © Andrea Wimmer; 24. © Francesco Zambotti; 25. © Antonio De Marco;
26. © Hotel Tann - Ritten/Renon; 27. © Armin Huber; 28. © Andreas Marini/photographie;
29. © Tiberio Sorvillo/www.visualite.it; 30. © Marion Lafogler/www.fotografialafogler.it;
31. © Andrew Klotz; 32. © Franziska Unterholzner; 33. © Oliver Jaist; 34. © Achim Meurer;
35. © Michael Guggenberg; 36. © Martin Rattini; 37. © Carmen Moser; 38. © Reinswalder Bergbahnen AG; 39. © Daniel Demichiel/Südtiroler Bauernjugend

Graphic elements: Designed by Freepik



Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10882-2402-101



THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



— 1896 —

RUNGGALDIER

TRACHT & TRADITION

Lauben 276 Portici | 39012 Meran|o | T. +39 0473 237 454 | www.runggaldier1896.com



SCANSONA
IL CODICE QR

Potrebbe anche interessarti



Negozio online aperto 24 ore

DALLA MONTAGNA
DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA!
PIRCHER ONLINE SHOP



www.pircher.it