



SALISBURGO, LA PERLA DELL'AUSTRIA

di Alfredo Zavanone



La zona che si estende attorno a Salisburgo comprende circa 80 Comuni che durante il periodo autunnale rivivono le antiche tradizioni agricole con le classiche feste che si tramandano ormai da secoli.

Al finire della stagione estiva si entra nel vivo degli appuntamenti con la buona cucina ed ecco che i percorsi enogastronomici studiati ad hoc per il trekking si sposano ad un paesaggio fiabesco che incanta con i silenzi interrotti dal fruscio delle foglie e dal canto degli uccelli di passaggio. Lungo i sentieri si trovano vari agriturismi che fungono da appoggio durante le escursioni, e per tutti gli appassionati degli sport di alta montagna è possibile praticare parapendio, arrampicate, percorsi a cavallo.

La storia locale rivive nelle usanze come i mercatini di paese che sono al tempo stesso occasione di ritrovo e di nuove amicizie e possibilità di conoscere gli oggetti tipici dell'artigianato e i prodotti della gastronomia locale. Fra le arti decorative maggiormente di rilievo figura il ricamo a mano, mentre la musica popolare con gli strumenti a fiato funge da sottofondo nei collegamenti in carrozza da un paese all'altro ed è scandita dalle danze con i costumi storici. Il ballo più conosciuto è quello di Sansone (Samsontanz).

Da secoli la transumanza scandisce la vita contadina al passaggio da una stagione all'altra e col nome "Bauernherbst" (autunno dei contadini) si indica la festa più importante della stagione che presenta le caratteristiche della cultura locale e della vita rurale, espressione viva tramandata oralmente sino ai giorni nostri grazie alla sapiente opera di conservazione delle antiche abitudini operata dagli amministratori locali. Fra gli oggetti di artigianato più interessanti figurano le pantofole in velluto (patschen) e le scatole in legno decorate a mano, così come quelle ricoperte in pelle.

Le prelibatezze gastronomiche sono accompagnate da vini di qualità e gli 80 Comuni hanno aderito alla festa dei "Menù storici" con la rivisitazione dei piatti tradizionali in chiave moderna, fra cui: gnocchetti al formaggio, arrostiti di maiale e selvaggina, carne di pecora e prodotti caseari. Fra i distillati il ruolo principale è svolto dalla grappa ottenuta dal "sorbo", la più antica della zona e da quest'anno (2009) è stato istituito il concorso per eleggere la "Trattoria dell'autunno contadino" secondo votazione popolare di tutti i partecipanti alla festa che hanno testato i piatti preparati.