



Anno XVII

Numero 198 Ottobre 2022

<https://www.faronotizie.it/>

VAL VENOSTA

di Gloria Ciabattoni



Val Venosta (Alto Adige) da vedere e da gustare in ottobre, quando le foglie degli alberi cambiano colore e virano al rosso e all'oro, e nelle cantine e nelle locande si festeggia il Törggelen, una tradizione culinaria apprezzata tanto dagli altoatesini quanto dagli ospiti. Il nome deriva da Torggl, a sua volta derivato dal latino torculum, il torchio tradizionalmente usato per pigiare l'uva. L'usanza ha origine nelle cantine dove i viticoltori e i commercianti di vino della Valle Isarco invitavano i loro lavoratori per ringraziarli al termine della



vendemmia, degustando per l'occasione il vino nuovo. Un'usanza che permane anche oggi: festeggiare il Törggelen significa ritrovarsi con gli amici o la famiglia, gustando cibi sostanziosi e buonissimi. Il menù di questo periodo prevede, per iniziare, un primo piatto tradizionale a base di ravioli, chiamati Schlutzkrapfen, o una zuppa d'orzo. Segue un piatto principale casalingo, servito con cavolo cappuccio e canederli. Immane, poi, sono le castagne arrostiti sul fuoco, i dolci Bauernkrapfen,

fatti di pasta frita e ripieni di semi di papavero o di castagne. Ad accompagnare queste bontà il vino della casa, il mosto d'uva e i succhi di frutta. Durante il tempo dei Törggelen, in Val Venosta si svolgono vari mercati tradizionali. In tempo di Törggelen originale sono state selezionate osterie contadine, i Buschenschänke, che si orientano ai criteri di qualità del marchio Gallo Rosso. I contadini, oltre a servire ottimi vini, castagne arrostiti e specialità tipiche, mettono a disposizione i propri masi per visite guidate e degustazione



di vini. A Castelbello-Ciardes si trovano alcune delle migliori osterie contadine della regione. Il maso Ortlhof sul Monte Trumes, l'Angerguterkeller di quasi 200 anni a Maragno, il Gstirnerkeller vicino all'Adige, l'osteria Schlosswirt sulla collina del Castello Juval e l'osteria Himmelreich-Hof a Ciardes.



Sempre restando in tema di cose buone locali e di stagione, non si può non ricordare la pera Pala, che cresce solo in Val Venosta e alla quale la cittadina di Glorenza (un vero gioiello assolutamente da visitare) dedica in settembre delle giornate a tema. Questa pera si presta ad essere essicata e così diventa uno snack per reintegrarsi di energie e preziose vitamine, come fa Nadja Luggin nel suo maso di famiglia, Kandlwaalhof, a Lasa, dove con questa pera prepara anche aceto, senape aromatica, sciroppi. La pera Pala viene usata anche come ingrediente nel pane, nella frittura dolce alla Palabirne o **Kaiserschmarrn** e nel tradizionale dolce di Natale altoatesino: lo **Zelten**. E se ne possono ricavare ottime marmellate e distillati, come fa a Castelbello il viticoltore Heiner Pohl che non produce solo vino ma nel suo maso Marinushof distilla le sue acquaviti : quelle di albicocche e di pera Pala sono le più apprezzate.



La pera Pala ha un posto di rilievo anche nella storia dello chef stellato Jörg Trafoier, la cui carriera in cucina è stata praticamente dettata dalla pera Pala. "Ricordo ancora bene che dovevo sempre evitare le pere Pala quando erano cadute dall'albero perché attiravano le api e per me, che ho l'allergia alle api, era troppo pericoloso. Così non sono potuto diventare un agricoltore e su consiglio di un vicino di casa, ho deciso di diventare un cuoco". Una scelta rivelatasi vincente, e oggi Jörg è, a Castelbello, il patron del ristorante Kuppelrain, una stella Michelin, insieme alla moglie Sonya Egger (premiata sommelier) e i figli Kevin e Nathalie. Anche la moglie Sonya ricorda bene la sua infanzia legata alla pera Pala, quando ogni anno, a fine estate, la nonna tagliava la pera fresca a fette: "Schnitz" è il nome tedesco dato in Val Venosta alle fette di pera, che venivano lasciate essiccare in soffitta per qualche giorno. La nonna prendeva poi un ago da cucito e un filo lungo, infilava ogni singola fetta come una perla preziosa e poi fissava la catena di fette di pera alla trave del tetto, in modo che nessun topo affamato potesse rosicchiarla. Per generazioni, questo è stato un dolce tanto amato dai bambini, utilizzato anche a Natale per preparare il pane alla frutta, un tipico panforte natalizio, preparato con queste fette di pere, noci e prugne secche. Un pranzo o una cena da Kuppelrain è un'esperienza unica, fatta di sapori genuini e presentazioni raffinate, di abbinamenti a ottimi vini locali, e di grande cordialità (da non perdere una visita alla fornitissima cantina). In questo excursus nei sapori della Val Venosta non si può non fare una sosta alla Macelleria Rinner di Laces, dove il proprietario Alexander Rinner racconta i segreti del suo famoso speck : accurata selezione delle materie prime, uso di erbe e spezie secondo una ricetta di famiglia gelosamente custodita, affumicatura con legno di faggio, stagionatura lenta. Nasce così uno speck di grande qualità, da portarsi a casa per condividere con gli amici il ricordo della Val Venosta.

info: www.venosta.net

