

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Scuola di Lettere e Beni Culturali

Dipartimento di Storia Culture Civiltà

Master in

STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Elaborato finale

**L'IDENTITA' GASTRONOMICA DEL PANE IN ALTO
ADIGE: TRA TRADIZIONE E CONSUMI**

Candidata

Relatore

Dr.ssa Simona Nascetti

Prof. Massimo Montanari

Anno Accademico 2022/2023

Ringraziamenti

Vorrei ringraziare

Evi Weissteiner e il Museo Provinciale degli usi e costumi della Provincia Autonoma di Bolzano per le preziose informazioni e i testi sulla produzione del pane in Alto Adige, ed in particolare sul Schüttelbrot, e per le risposte alle mie numerose curiosità

Evelyn Reso, Karin Maringele e il Museo Provinciale del Turismo - TOURISEUM della Provincia Autonoma di Bolzano per la grande disponibilità e l'accesso alla ricchissima collezione dei menù

Katharina Gutsell e l'Unione commercio turismo servizi di Bolzano per la generosa collaborazione dei panificatori dell'Alto Adige nella realizzazione delle indagini e per le informazioni e i testi sui pani tradizionali

Il prof Montanari, guida insostituibile, per i suoi consigli e i continui spunti di approfondimento e per il mitico suggerimento "l'assenza va usata per deduzioni positive" ...che mi ha portata a scoprire uno scrigno di segreti celati

Dagmar Regele, che ha accondisceso al mio desiderio con fiducia

Georg per la sua infinta e amorevole pazienza in questi lunghi mesi in cui l'argomento di conversazione è stato spesso solo il pane

...la mia famiglia e tutti gli amici e i colleghi che mi hanno appoggiata e sostenuta

.....a voi tutti la mia stima e gratitudine.

SOMMARIO

Il diavolo raccoglie le briciole	p. 1
Il pane che ho scelto	p. 6
Südtirol Leibgerichte - cucina tradizionale del Sudtirolo	p. 8
Il Tirolo. Cenni di storia	p. 11
La società contadina e i masi	p. 16
“A roggener Mânn hebb lâng” -l’uomo di segale dura a lungo	p. 19
La dieta dei contadini	p. 23
Il forno nelle regioni alpine	p. 29
Dei mugnai parlano tutti solo male	p. 33
Il pane nelle città	p. 36
Das tägliche Brot – il pane quotidiano	p. 39
Terra anco notissima et famosa per la eccellentia del pane che vi si fa	p. 41
Ricettari domestici e libri di cucina	p. 45
Pane <i>(e)</i> coperto - le carte dei menu	p. 48
Törggelen	p. 77
L’identità gastronomica del pane	p. 79
Bibliografia e sitografia	p. 83

SCHEDE DI APPROFONDIMENTO

Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige

Vinschger Paarl o coppia venostana o pagnotta venostana

RIEVOCAZIONI STORICHE

Pawigl Brotzeit - la festa del pane a Pavicolo

Il pane contadino - Museo “Andreas Hofer”

IL DIAVOLO RACCOGLIE LE BRICIOLE

„Wenn Jemand Brosamen auf die Erde fallen lässt, so sammelt sie der Teufel, backt einen Laib daraus und wirft ihn beim „Gericht“ in die Wagschale zu den Sünden. Man vermeidet aber dieses, wenn man bei entfallenden Brosamen sagt:

“Arme Seelen rappet,

Dass 's der Tuifel nit dertappet. (Ranggen.)“

Traduzione: se qualcuno lascia cadere briciole di pane a terra, il diavolo le raccoglie, ne cuoce una pagnotta e la getta sul piatto della bilancia dei peccati il giorno del giudizio. Tuttavia, questo è evitato se, quando cadono le briciole, si dice: Povere anime scappate, che il diavolo non vi trovi.

Sono oramai lontani i tempi duri in cui gli uomini raccoglievano anche le ultime briciole di pane dal tavolo con la punta delle dita, e nessun bambino crede più alla minaccia che il diavolo, dopo la morte, schiaffeggia con un sacco contenente il pane, colui che l'ha ignorato “Vernachlässigte Brosamen wirft der Teufel zusammen und wirft sie glühend demjenigen, der sie unbeachtet liess, in das Gesicht. – Eisackthal; Verstreute Brosamen sammelt der Teufel in einen Sack und schlägt diesen dem Verunehrer der Gottesgabe auf dem Todbette um die Ohren. - Unterinnthal.” o peggio ancora gli fa consumare all'inferno una pagnotta rovente fatta con tutte le briciole che ha lasciato sul pavimento “Alle Brosamen, die Jemand auf dem Boden liegen lässt, sammelt der Teufel sorgsam, backt daraus einen Laib, und Jener, der sie früher liegen lassen, muss in der Hölle diesen glühenden Brotlaib verzehren. – Unterinnthal”^{1, 2, 3}.

Il pane però svolge ancora un ruolo fondamentale nell'alimentazione e rimane un importante alimento base e un prodotto di grande rilevanza dal punto di vista nutrizionale e socio-economico. Esso costituisce un cibo cardine nella dieta e simboleggia già dall'antichità la conquista della “civiltà”:

“il pane non esiste in natura e solo gli uomini sanno farlo; è una creazione; un'invenzione dell'uomo avvenuta nell'area mediterranea, frutto di un lungo processo produttivo e tecnologico e di una raffinata civiltà alimentare. Le società del Mediterraneo antico poterono rappresentarlo come simbolo di civiltà e dell'identità stessa dell'uomo”⁴.

¹ Zingerle, I.V., *Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes*, Innsbruck, Wagner, 1871, pag. 37. Consultabile e scaricabile (<https://archive.org/details/sittenbrucheund01zinggoog/page/n9/mode/2up>)

² Rachewiltz, Siegfried W., *Brot im südlichen Tirol*, Bolzano, Arunda (Sonderheft 2), 1980, pag. 150

³ Fink, H., *Südtiroler Küche, Tisch und Keller*, Bolzano, Athesia, 1980, pag. 94

⁴ Montanari, M., *Il cibo come cultura*, Roma - Bari, Laterza, 2004, pag. 9

Il pane ha assunto fin dall'antichità spesso anche una valenza sacra, mi occuperò però solo della sua dimensione materiale.

La natura e la qualità del pane sono differenti in ogni paese e in ogni luogo e ognuno ha il proprio pane preferito. Dal punto di vista nutrizionale il pane, assieme agli altri alimenti fonte di carboidrati complessi (pasta, cereali in chicchi, patate e legumi), dovrebbe fornire circa il 50% dell'apporto calorico giornaliero e infatti si posiziona alla base della così detta "Piramide alimentare" subito al di sopra di frutta e verdura. Questo, secondo il modello di Dieta Mediterranea promosso dal mondo scientifico come salutare e parte dei programmi nazionali sui corretti stili di vita.

Il tema della sicurezza alimentare e nutrizionale è di attualità estrema e sono molte le paure e le false credenze che condizionano le scelte alimentari. I cereali da sempre sono stati oggetto di grandi paure. Prima di tutto quella di non averne abbastanza, in secondo luogo quella di non averne della qualità richiesta; e, in fine, quella di mangiare cereali contaminati e quindi pericolosi per la salute ⁵. In tal senso le parole di Fischler ci ricordano che

“L'inquietudine contemporanea è duplice: innanzitutto c'è il timore degli eccessi e dei veleni della modernità; e prima di questo c'è il problema della scelta e dei suoi criteri. [...] il mangiatore moderno, sollevato dalla paura delle privazioni e dell'approvvigionamento di cibo, si sente minacciato su un fronte vicino, quello della tossicità [...]. Inquietudini che, dobbiamo ammettere, non dipendono soltanto dalla realtà dei pericoli che i nostri alimenti portano in sé, ma anche dall'immaginario del mangiare” ⁶.

Questo avviene anche in relazione al fatto che a tutti gli alimenti viene attribuito un effetto sul corpo e in tal senso, secondo Fischler, “il principio di incorporazione è consustanzialmente legato all'idea stessa di medicina: ogni alimento è una buona o una cattiva medicina, [...]. L'alimento è il primo e forse il più importante mezzo per intervenire sul corpo, prima del farmaco”. Fischler sottolinea che incorporare un alimento significa incorporare le sue proprietà, sia sul piano reale sia su quello immaginario: “Man ist, was man isst”, l'uomo è quello che mangia. L'incorporazione è poi anche fondatrice dell'identità collettiva e, insieme, dell'alterità. Fischler ricorda ancora che la variabilità delle scelte alimentari procede forse in gran parte dalla variabilità dei sistemi culturali. L'alimentazione è una funzione biologica vitale e al tempo stesso una funzione sociale essenziale ⁷.

⁵ Grandi, A., *Storia delle nostre paure alimentari. Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale*, Sansepolcro (AR), Aboca Editore, 2022, pag. 62

⁶ Fischler, C., *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori Editore, 1992, pag. 4 e 5

⁷ Fischler, *L'onnivoro cit.*, pag. 50-53

Riprendendo le parole di Montanari

“.. il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è uno strumento di identità, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse [...] la storia ci mostra che le identità culturali si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse.”⁸

L'Alto Adige è una terra che ha visto il succedersi di diversi popoli, appartiene fin dall'inizio della storia dell'Europa a quelle poche strisce di terra montuose, che hanno rappresentato un collegamento primario tra il nord e il sud Europa. I Romani ampliarono la rete stradale, che ora raggiunge tutte le principali valli. Durante il loro impero (tra I secolo a.C. e il V d. C.) realizzarono le strade che da Trento, passando per la piana di Bolzano, si dipartivano in 2 direzioni: una che lungo il fiume Adige attraverso il passo Resia conduceva ad *Augusta Vindelicorum*, l'altra che attraverso la Valle Isarco conduceva al Brennero e poi a *Veldidena* (Wilten/Innsbruck). Importante anche la strada che collega questo ramo con la val Pusteria e il *municipium Aguntum* (presso Lienz), da cui si raggiungeva *Aquileja*. Ancora oggi l'Alto Adige è terra di confine ed è considerato in Europa un modello di convivenza fra gruppi etnici diversi. È una terra in cui le minoranze culturali si identificano con certi tratti culinari. L'alimentazione e la cucina restano un elemento del sentimento collettivo di appartenenza. Minoranza non è solo quella tedesca nel contesto dell'Italia, ma è anche quella italiana nel contesto dell'Alto Adige. La cucina dell'Alto Adige è caratterizzata da un connubio di ispirazione sia austriaca/tedesca alpina sia mediterranea, risultato del sovrapporsi/affiancarsi di diverse tradizioni gastronomiche. Nella *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club (TCI) del 1931 gli autori, nel parlare della Venezia Tridentina come superba regione dalle mille attrattive turistiche, dichiarano che essa offre molteplici elementi di interesse dal punto di vista gastronomico.

“La dominazione austriaca, accompagnata dalla immissione di popolazioni allogene soprattutto nell'Alto Adige, vi ha inevitabilmente introdotto un complesso di costumi, di abitudini e di usanze che si discostano sensibilmente da quelle italiane, poiché hanno conservato più o meno integro il carattere del paese d'origine. Tale carattere è più marcato nelle vallate altoatesine abitate da allogeni di ceppo tedesco; [...]”⁹

⁸ Montanari, *Il cibo cit.*, pag. 153-154

⁹ Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1931, (rist. anastatica 2003), pag. 147

L'edizione della *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club del 1969 sottolinea come la cucina "bolzanina parte da una base tedesca e sconfinava nel mondo slavo", a differenza di quella "tridentina che innalza su un fondo prettamente veneto incastellature ora lombarde ora asburgiche".¹⁰ Anche nell'edizione del 1984 gli autori scrivono che "La chiusa di Salorno rappresenta il confine fisico fra l'area trentina, di cultura prevalentemente veneta, e quella bolzanina dove si parla tedesco e vengono mantenute vive le strutture sociali, le tradizioni e, ovviamente, la gastronomia di origine asburgica"¹¹. A distanza di più di 60 anni dall'annessione del Sudtirolo all'Italia e nonostante il programma di italianizzazione dell'Alto Adige, gli autori della guida rilevano che "nell'area di lingua tedesca l'impatto con le abitudini alimentari locali è netto, deciso, inequivocabile", spiegabile con la "naturale fedeltà di albergatori e cuochi alle proprie origini storiche e culturali"¹². Aggiungono poi che il frequente interscambio delle popolazioni ha fatto sì che molti piatti altoatesini siano finiti ad arricchire il repertorio trentino. Come a dire che una contaminazione c'è stata, ma in senso opposto da quello immaginato e perseguito dopo il trattato di Saint-Germain-en-Laye.

Questo succedersi e coesistere di culture differenti ha portato a una mescolanza di sapori e saperi, che ancora oggi si possono apprezzare.

Obiettivo della mia ricerca è quello di individuare le strategie attraverso cui promuovere, in coerenza con i corretti stili di vita, il consumo di pane nella popolazione dell'Alto Adige nel rispetto delle culture e delle tradizioni locali. Attraverso le vicende del pane, dei suoi sistemi di produzione, le tradizioni e le pratiche di consumo vorrei descrivere l'identità gastronomica del pane in Alto Adige: quale pane è considerato tipico della tradizione e qual è quello che attualmente viene consumato e in che contesto e da chi? Esistono differenze nelle pratiche di consumo legate al luogo in cui la gente vive (montagne, valli e città) o alla lingua che abitualmente parla? Vorrei poi verificare se ci sono elementi comuni, "categorie empiriche universali", per dirlo con le parole di Lévi-Strauss, nelle grammatiche culinarie dei gruppi linguistici che si possono utilizzare per costruire un messaggio valevole per tutti. Attraverso lo studio dei documenti vorrei individuare le caratteristiche che determinano l'identificazione come prodotto tipico e/ tradizionale delle tipologie di pane scelte e raccontarne la storia e le modalità di consumo (modelli alimentari) cercando di definire la "grammatica" del pane nel contesto della dieta quotidiana.

¹⁰ Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1969, pag. 138

¹¹ Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1984, pag. 216

¹² Touring Club Italiano, 1984, *Guida, cit.*, p. 217

Le immagini che riporto sono quasi tutte tratte dal Catalogo dei Beni culturali in Alto Adige o sono scansioni di documenti conservati presso il Touriseum, Museo provinciale del Turismo a Castel Trauttmansdorff a Merano. La fonte se diversa viene citata.

IL PANE CHE HO SCELTO

In Alto Adige tre “espressioni tipiche” del pane casereccio quotidiano sono lo “Schüttelbrot”, la schiacciata della zona della Valle Isarco, il “Vinschger Paarl”, i segalini doppi della Val Venosta e il “Pusterer Breatl”, il pane di segale con aggiunta di trigonella di forma rotonda e più grande dei segalini. Tutti e tre hanno la caratteristica comune di poter essere mangiati anche come pane duro, e quindi di essere preparati come “pane di scorta”; solo lo Schüttelbrot viene già sfornato come pane secco e croccante, nasce come pane duro adatto alla lunga conservazione anche in quanto non ammuffisce. Il pane bianco, il Semmel, fatto con la farina di frumento non era un alimento quotidiano, era disponibile presso i fornai delle città e solo in occasioni speciali e nei giorni festivi.

Ho deciso di concentrare il mio studio su tre tipologie di pane consumati in Alto Adige. Ce ne sono in realtà altri considerati tipici o legati a gastrotoponimi o alla identità e tradizione contadina, ma ho scelto quelli che a mio giudizio sono più rappresentativi di modelli e pratiche di consumo legati a definiti gruppi di popolazione. Brevemente riassumo i motivi della scelta. La scelta è ricaduta su due pani di segale legati a un gastrotoponimo e che vantano marchi di qualità e un pane bianco, precisamente:

- a) Völser Schüttelbrot: pane croccante di forma rotonda irregolare a base di farina di segale ed erbe aromatiche (cumino, finocchio e Trigonella caerulea), è un pane di scorta: viene sfornato come pane secco e croccante e mangiato come tale ¹. Nel disciplinare di Iscrizione della denominazione Südtiroler Schüttelbrot IGP/Schüttelbrot Alto Adige IGP troviamo che lo "Schüttelbrot" viene citato per la prima volta nell'Ordinamento tirolese dei fornai del 1610, che tuttavia fa riferimento a regolamenti di più vecchia data. Nutrimento della popolazione contadina medioevale oggi è parte della tipica merenda altoatesina, accompagnato da speck e/o Kaminwurzen (salamino leggermente affumicato e asciugato all'aria), formaggio e vino. Già citato nelle guide del Touring Club, inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali e dal 2020 anche prodotto a marchio IGP.
- b) Vinschger Paarl o pagnotta venostana in coppia: è un tipo di pane nero tipico della Val Venosta, la cui ricetta originale pare sia custodita dai monaci benedettini dell'Abbazia di Monte Maria, sopra Burgusio nel comune di Malles. Informazione riportata sui siti ufficiali di promozione turistica. Pare che il Vinschger Paarl sia nato nel contesto monastico. Oggi è un prodotto che può vantare il marchio Qualità Alto Adige ed è

¹ Räckelwitz, Siegfried W. und Brigitte, *Tiroler Brot mit Rezepten zum Selberbacken*, Innsbruck, 1983, pag. 119

associato a un presidio Slow-food. Ne esistono numerose varianti, tra cui una con le pere cotogne (inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali). Viene usato anche come base della zuppa venostana.

- c) Keisersemmel (Rosetta imperiale) o Herrenbrot: tipo di pane rotondo, a farina bianca morbido e croccante, con il lato superiore solitamente diviso in uno schema simmetrico di cinque segmenti. Con il termine Semmel in ambito germanico viene in realtà identificato il pane bianco in generale. Inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali. Pane molto versatile nell'uso, usato per fare panini imbottiti o accompagnare antipasti; da secco è la base dei Canederli.

SÜDTIROL LEIBGERICHTE - CUCINA TRADIZIONALE DEL SUDTIROLO

Sono partita dal cibo, quindi dalle ricette del pane, dal primo libro di cucina altoatesino di successo.

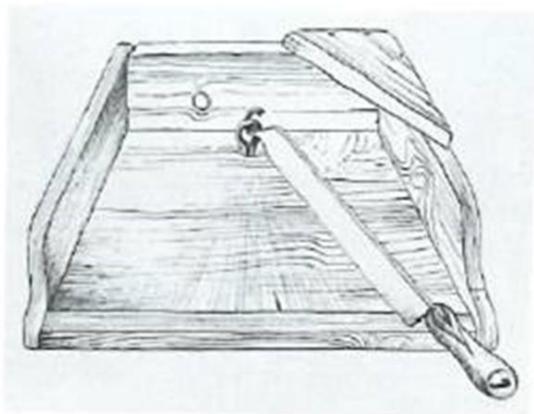
Nata a Norimberga nel 1904, Hanna Wieser Perwanger è giunta al maso agricolo di montagna Zirmerhof di Redagno, nel Sudtirolo, all'età di 21 anni per completare la sua preparazione in economia domestica. Al suo arrivo non sapeva cucinare ma si è subito affiancata alla “Moidel” (espressione dialettale per indicare la contadina del maso), sua futura suocera, nei lavori di cucina e di casa, subentrando poi alla morte. La suocera aveva imparato l'arte culinaria nell'Hotel Kaiserkrone di Bolzano negli anni dal 1860 al 1870 e ha lasciato ad Hanna il suo ricettario scritto a mano. Nel 1890 il maso contadino aveva aperto le porte anche ai viandanti, diventando una locanda. I primi ospiti furono aristocratici, burocrati, artisti e scienziati di Vienna, Lipsia e Berlino che avevano scoperto gli effetti benefici del paesaggio circostante. Divenuta famosa per la sua arte culinaria, Hanna Wieser Perwanger ha raccolto i suoi piatti in un ricettario *Südtirol Leibgerichte*, scritto nel 1967 su sollecitazione di molti ospiti. La "cucina Perwanger", famosa ben oltre i confini del Sudtirolo, originariamente scritta solo in lingua tedesca, è tutt'ora molto amata tra le popolazioni alpine e germaniche; il libro è già stato pubblicato in 16 edizioni. Il ricettario di Hanna Perwanger riedito nel 2020 ¹, con una introduzione firmata dal nipote Sepp, contiene un capitolo dedicato al pane la cui introduzione recita così:

“Il nostro pane è quello di segale, e il confine più a sud è chiamato “Roggenbrotesser”, cioè quello dei “mangiatori di pane di segale”. Tutti i “latini” sono mangiatori di pane di frumento. Germanici e Italiani (Welsch, letteralmente = di lingua romanza) si distinguono anche ai nostri giorni per il tipo di pane che mangiano. Il contadino di montagna è sempre stato un autentico mangiatore di pane di segale. Nelle città a fondovalle, tuttavia, già dal Medioevo il pane di frumento era il pane dei cittadini benestanti. Non solo la Val Venosta era famosa per l'eccellente segale: i versi del “Tiroler Landreim” e Marx Sittich von Wolkenstein cantarono anche le lodi del pane di Renon, della Val D'Ultimo e di Bressanone”.

Il testo continua poi spiegando che i masi di montagna più in quota dove si producevano cereali sono quelli di Finale “Finalhöfe” in Val Senale, a 1945 metri di altitudine, condizione possibile solo in Sudtirolo dove il bel sole ne permette la maturazione anche in quota.

¹ Perwanger, H., *Südtiroler Leibgerichte. Das Original der Südtiroler Küche*, Bozen, Athesia, 2020, pag. 185

Dopo averci poi spiegato che sono le speciali erbe che le contadine sudtirolesi coltivavano nell'orto (cumino, semi di finocchio, anice e *Trigonella caerulea*) a conferire il sapore caratteristico al pane, ci racconta anche che il pane veniva preparato dai contadini nei masi di montagna, al massimo quattro volte all'anno. Si trattava di pagnotte basse (*Breatln*) che venivano conservate in rastrelliere. Essendo molto dure venivano spezzate con un tagliere speciale detto "Grammel" (*Brotgrammel*, apposito tagliere bordato e con lama applicata per spezzare il pane secco) per essere inzuppato nel latte, nel caffè o nella zuppa (Immagine ripresa dal testo di Griesmair Hans, *Bewahrte Volkskultur. Führer durch das Volkskundemuseum in Dietenheim, Bruneck 2013*, pag. 284 e *Museum Ladin Ciastel de Tor*, n° inventario: 1272).



Grammel



In una sola paginetta, Hanna Perwanger ci suggerisce moltissimi spunti di approfondimento. Ci fornisce indicazioni sui cereali utilizzati per fare il pane e il loro luogo di coltivazione, sulle differenti abitudini dei contadini di montagna e della gente di città, dei germanici e dei latini. Nella sua descrizione c'è un forte richiamo all'identità: definisce il noi come "mangiatori di pane di segale" e sembra prendere le distanze da coloro che stanno oltre il confine più a sud, i "mangiatori di pane di frumento". Ci fornisce informazioni sul fatto che l'agricoltura di sussistenza comportava che il pane venisse preparato per l'autoconsumo dalle famiglie e arricchito con le erbe e le spezie degli orti domestici. Era un pane che doveva durare a lungo e conservarsi bene anche per mesi, ma con il tempo diventava molto duro e così era necessario un tagliere speciale per romperlo e poi era possibile mangiarlo solo inzuppato.

Il ricettario propone quattro ricette di pane: *Vorschlagbrot* (Pagnotta di farine miste o Pane Segalino), *Völser Schüttelbrot* (*Schüttelbrot* di Fiè), *Vinschger Paarlen* (Pagnotta Venostana accoppiata o coppia Venostana) e *Weizenweggen* (Filone di frumento).

Di queste ben due riportano dei gastroponimi, il Völser Schüttelbrot (Schüttelbrot di Fiè) e il Vinschger Paarlen (Pagnotta Venostana accoppiata o coppia Venostana) e nel riferirci dei testi più antichi cita oltre al pane della Val Venosta anche il pane di Renon, della Val D'Ultimo e di Bressanone. Riporto altre immagini.



IL TIROLO. CENNI DI STORIA

Riporto alcuni cenni sulla storia dell'Alto Adige, per ricostruire il background in cui si inserisce la cultura gastronomica del pane. La fonte principale delle informazioni riportate in questo paragrafo e dei relativi riferimenti sono i testi di Kustatscher E, Romeo C., *Übergänge und Perspektiven. Grundzüge der Landesgeschichte. Der Tiroler Raum von der Frühgeschichte bis ins späte Mittelalter (Vol. 1)*, edito da Athesia nel 2010, e Kustatscher, E., Lechner, S., Romeo, C., Spada, A., *Übergänge und Perspektiven. Grundzüge der Landesgeschichte. Tirol in der Neuzeit (Vol. 2)*, edito da Athesia nel 2011.

L'Alto Adige/Südtirol come lo si intende oggi ha un'identità piuttosto recente ma affonda le sue radici in un tempo molto più lontano. Il territorio dell'attuale Provincia di Bolzano, in antichità abitato da popolazioni di origine retica, fu conquistato nel 15 a.C. dai romani, che lo organizzarono come provincia di Rezia. Dopo il crollo dell'Impero Romano d'Occidente nel 476, la zona passò ai Regni romano-germanici, ai longobardi e infine ai franchi, entrando poi a far parte del Sacro Romano Impero. Di conseguenza il territorio subì un lungo processo di germanizzazione, soprattutto a opera dei bavaresi. La germanizzazione dell'attuale Alto Adige, come di tutta la regione storica del Tirolo, fu un processo lento, continuo e intenso e vide sia il progressivo arretramento delle popolazioni di cultura retoromanza (gli antenati degli attuali ladini) sia la conquista di nuovi spazi in precedenza disabitati come le valli laterali. La nobiltà e il clero germanico furono i principali attori della germanizzazione capillare, possedendo ingenti latifondi nelle zone di Bolzano e Merano (a produzione prevalentemente vinicola). L'immigrazione germanica seguì due direttrici: i contadini germanici si stabilirono nelle vallate più settentrionali e remote, portando la lingua tedesca negli ambienti rurali delle valli; i commercianti tedeschi dalle zone austriache e della Germania meridionale, soprattutto della Baviera e della Svevia, si stabilirono invece nei centri urbani come Bolzano, Merano, Vipiteno e Brunico. Nell'XI secolo, il territorio fu spartito dalla dinastia salica fra il principato vescovile di Trento, quello di Bressanone e quello di Coira. Il loro potere fu poi gradualmente eroso dalla contea del Tirolo, nata con i conti Albertini, attorno al 1259, con l'ascesa di Mainardo II di Tirolo-Gorizia, vero fondatore della potenza tirolese, i conti di Tirolo divennero, di fatto, conti del Tirolo. È durante il suo regno che per la prima volta si impiega la denominazione "Tirolo" nel senso geografico di "regione comprendente parte del bacino dell'Inn e dell'Adige", e per questo è considerato il fondatore del Tirolo. I domini di Mainardo II, con minimi ampliamenti, restarono immutati dal tempo dell'imperatore Massimiliano I fino all'annessione dei principati vescovili nel 1815. Alla morte dell'ultimo discendente maschio del Tirolo, il potere passò nel

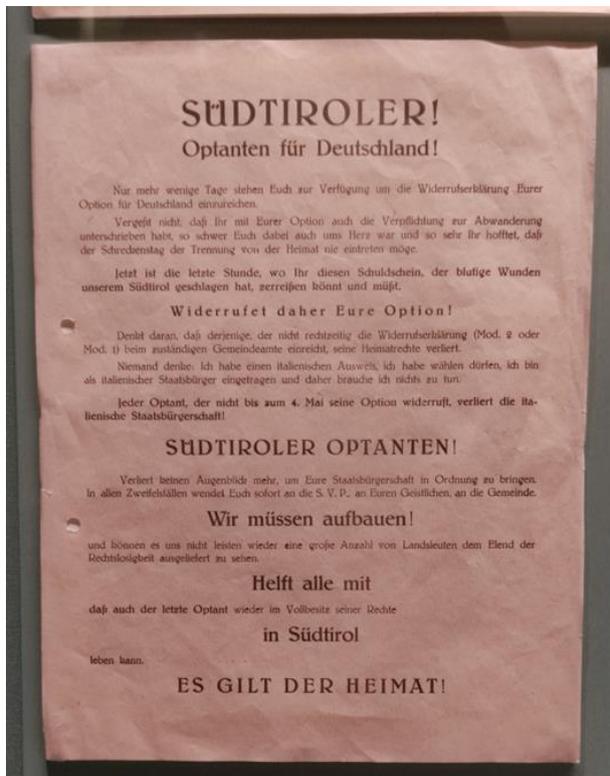
1335 alla nipote del conte Mainardo II, Margherita di Tirolo-Gorizia, nota come Margherita Boccalarga o Boccagrande (Maultasch) e poi dal 1363 alla Casa d'Asburgo, seguendone le sorti. Il Tirolo è una regione storico-geografica i cui confini e la cui natura sono cambiati nel corso dei secoli, raggiungendo la sua massima estensione fra il 1815 e il 1918, come Contea del Tirolo. La regione storica del Tirolo si forma sulla Contea del Tirolo, che ne caratterizzò l'unità lungo diversi secoli. Essa a sua volta prende nome dal castello che formò il nucleo originario del contado, situato nel comune di Tirolo nei pressi di Merano. Il Tirolo storico comprendeva le terre già appartenenti alla Contea del Tirolo, terre che oggi formano il Tirolo austriaco e l'intera regione italiana Trentino-Alto Adige, compreso anche il Trentino - detto in età asburgica Tirolo Meridionale o Tirolo Italiano, talvolta identificato con l'esonimo Welschtirol dalla popolazione tedesca. Il Tirolo storico comprendeva anche alcuni comuni ora parte della Regione Veneto: Cortina d'Ampezzo, Livinallongo e Colle Santa Lucia.

A seguito del crollo dell'Impero austro-ungarico dopo la Prima guerra mondiale la contea del Tirolo fu suddivisa fra la neonata Repubblica dell'Austria tedesca e il Regno d'Italia, secondo il Trattato di Saint-Germain-en-Laye, ignorando il diritto all'autodeterminazione dei popoli. Gli eventi più importanti della storia del Sudtirolo da dopo l'annessione all'Italia che qui riporto sono descritti da Alfons Gruber nel suo libro *Storia del Sudtirolo. Eventi cruciali del XX secolo* edito da Athesia nel 2017.

Le genti del Sudtirolo avevano combattuto con gli austriaci per ritrovarsi italiani. Fino ad allora la lingua era il tedesco, il lavoro quello dei campi e nelle stalle. Il territorio del futuro Alto Adige, in base al censimento austriaco del 1910, risultava popolato per il 90% da popolazione germanofona, a fronte di un 7% di lingua italiana (gruppo nel quale veniva ricompresa anche la comunità ladina, che arrivava al 3-4% del totale). Il programma di italianizzazione del Sudtirolo (il programma dei 32 provvedimenti) fu proclamato nel teatro civico di Bolzano da Ettore Tolomei il 15 luglio del 1923. Il programma italianizzò la toponomastica "alloglotta", vennero ribattezzate strade, ruscelli, montagne, lapidi nei cimiteri, cambiati i nomi delle persone, sostituite le insegne nei negozi, proibito di indossare gli abiti tradizionali, vietata la parola Sudtirolo e la lingua tedesca. Un decreto del 1923 ratificò come obbligatorio l'uso dei soli nomi locali italiani. Gli impiegati tirolesi di municipi, poste, tribunali furono licenziati e sostituiti con gli italiani per mezzo di una massiccia immigrazione di italiani dalle altre regioni; colonie di veneti, lombardi e siciliani mandati dal Duce con l'obiettivo dichiarato "l'Alto Adige deve diventare italiano". In attuazione all'art. 17 della Legge Gentiloni del 23 ottobre 1923, furono soppresse le scuole in lingua non italiana e sostituite con quelle in lingua italiana. In quegli anni era illegale insegnare il tedesco e veniva fatto clandestinamente con il rischio di

multe, botte e confino. Il Canonico Michael Gamper all'inizio dell'anno scolastico 1924/1925 pubblicò un appello sul settimanale Volksbote, invitando i genitori a istruire i figli nella lingua madre, "ogni casa, ogni capanna, ogni Stube deve diventare una classe [...] le maestre e i maestri siete voi, madri e padri di lingua tedesca [...]". Si diffuse l'espressione "scuole delle catacombe" paragonando la situazione a quella dei primi cristiani di Roma, che durante le persecuzioni potevano celebrare le loro funzioni soltanto nelle catacombe. Le conseguenze della legge furono disastrose per la gioventù tedesca, gli scolari non impararono più né il tedesco né l'italiano, molti genitori si rifiutavano di mandare i loro figli a scuola. Nel giugno del '39 fu firmata a Berlino fra nazionalsocialisti e fascisti un trattato passato alla storia con il nome "Accordo per la opzione": optare per la cittadinanza tedesca, con susseguente obbligo di trasferirsi nel territorio della Germania nazista. Hitler avrebbe reso ricchi chi sceglieva il Reich, dando masi, terre e bestie. La propaganda nazista descriveva il Reich come il paese di bengodi. Chi avesse rifiutato, decidendo di rimanere nella terra natia, avrebbe dovuto implicitamente accettarne l'italianizzazione. Di fatto si attuava quello che veniva considerata una "soluzione meravigliosa": La soluzione migliore per risolvere il problema della minoranza in Alto Adige è quella di ricacciare in massa i tedeschi oltre il Brennero". La popolazione si spaccò tra "optanti" (Optanten) e "restanti" (Dableiber). Questi ultimi furono considerati traditori, dovendo successivamente far fronte a discriminazioni e persecuzioni. Alla fine del '39 optarono 210.000 cittadini (l'86% degli aventi diritto), 75.000 emigrarono realmente, da lì a poco scoppiò la Seconda guerra mondiale. Con la destituzione di Mussolini da parte del Re Vittorio Emanuele III e l'armistizio nel '43, il territorio altoatesino fu invaso dai tedeschi: il Sudtirolo divenne la regione meridionale del Reich, la zona di operazione delle Prealpi (Alpenvorland). Gli impiegati italiani furono cacciati e furono riassunti gli autoctoni e l'italiano fu vietato in tutti gli uffici pubblici. L'Alto Adige è l'unico luogo in Europa in cui si sono susseguiti senza soluzione di continuità fascismo e nazismo. Il 25 aprile del 1945 l'Alto Adige venne liberato dagli Alleati. La Seconda guerra mondiale finiva con 8.000 altoatesini dispersi o morti in guerra. L'Alto Adige nei primi anni del dopoguerra era de facto "terra di nessuno": la cittadinanza della popolazione era incerta, specialmente quella fascia di persone che a suo tempo avevano optato per la Germania (considerati "tedeschi senza cittadinanza").

Il primo Statuto di autonomia del 1948 fu considerato insoddisfacente da molti sudtirolesi poiché veniva introdotta un'autonomia su base regionale (era stata istituita da De Gasperi la Regione Trentino-Alto Adige) e il gruppo di lingua tedesca si ritrovò a essere una minoranza



in Regione rappresentando un terzo circa della popolazione complessiva. La SVP e le associazioni di sudtirolesi residenti in Austria affidarono quindi alla riopzione la speranza di un rafforzamento del gruppo linguistico tedesco e ladino. Appelli al riacquisto della cittadinanza italiana furono rivolti soprattutto ai 90.000 optanti rimasti in provincia. Dei 75.000 sudtirolesi espatriati ne rientrarono invece 10.000. È del 1948 l'appello alla riopzione rivolto agli optanti, conservato presso il Museo di Castel Tirolo a Tirolo, di cui riporto una fotografia.

Lo statuto d'autonomia della regione

Trentino-Alto Adige aveva almeno ripristinato l'insegnamento scolastico in lingua tedesca e ristabilito la toponomastica originaria, che venne parificata a quella italiana. Negli anni Sessanta si verificarono numerosi attentati dinamitardi, inizialmente contro oggetti ed edifici (tralicci, caserme, ma anche luoghi di ritrovo come bar e oratori) e poi anche contro bersagli umani, in special modo soldati e agenti delle forze dell'ordine. L'azione più nota fu quella della "Notte dei fuochi" (Feuernacht), la notte tra l'11 e il 12 giugno 1961, quando un gruppo di terroristi sudtirolesi, aderenti al Befreiungsausschuss Südtirol (BAS), compirono numerosi attentati dinamitardi, in occasione della festa del Sacro Cuore. Un nuovo statuto di autonomia, frutto dell'accordo tra Bolzano, Roma e Vienna a cui Silvius Magnago "il padre del pacchetto" lavorava dal 1957, fu firmato nel novembre del 1969. A metà dicembre del 1969 il Parlamento italiano e quello austriaco approvano a maggioranza il Pacchetto e il calendario operativo. L'attuazione delle norme autonomistiche procedette a rilento finché nel 1972, dopo tanti anni di trattative, entrò in vigore il secondo Statuto di autonomia. Da allora la maggior parte delle funzioni legislative venne trasferita alle due Province autonome che da quel momento – a

differenza delle altre quindici regioni italiane a statuto ordinario e delle quattro a statuto speciale – godono di una autonomia speciale ¹.

Il termine "Tirolo" per indicare la totalità della regione non è mai venuto meno. In merito alla sopravvivenza di numerosi legami culturali e storici, i suoi abitanti tuttora, in buona parte, si identificano come tirolesi.

Significativo in tal senso il recente disegno di legge della Provincia Autonoma di Bolzano numero 30 del 2019 con cui si proponeva la cancellazione della doppia dicitura della Regione sul nome dell'Alto Adige, mantenendo solo la dicitura tedesca Südtirol.

Il 5 settembre 2021 per la Giornata dell'Autonomia, in piazza Magnago a Bolzano, il Presidente della Provincia Autonoma di Bolzano ha detto: "L'autonomia dell'Alto Adige è il frutto del lavoro di molti. Magnago ha costruito la casa dell'autonomia, Durnwalder l'ha arredata, ampliata e migliorata". In secondo luogo, senza l'Austria non ci sarebbe alcuna autonomia, ha aggiunto Kompatscher, rivolgendosi all'ex presidente della Repubblica d'Austria Heinz Fischer: "L'Alto Adige è e rimane legato all'Austria da un rapporto di gratitudine profonda". Per poter raggiungere l'autonomia dell'Alto Adige e per continuare a svilupparla è stato anche necessario lo Stato italiano, ha ricordato Kompatscher, ringraziando l'ex presidente della Commissione UE ed ex presidente del Consiglio dei Ministri italiano Romano Prodi. "Durante i suoi Governi fu approvato il maggior numero di norme di attuazione, in tal modo consentendo all'Alto Adige di progredire ulteriormente sulla strada dell'autonomia" ha ricordato Kompatscher ².

Questione identitaria o sostanziale? La troviamo anche nel pane e nelle sue pratiche di consumo?

¹ Koppelstätter, L., Mayr, M., Dejaco, V., Kahler, D., *Manuale dell'Alto Adige con lo Statuto di Autonomia*, Giunta provinciale di Bolzano, 2023. Scaricabile e consultabile (<https://news.provincia.bz.it/it/pubblicazioni?skip=0>)

² Scaricabile e consultabile (<https://news.provincia.bz.it/it/news/autonomia-kompatscher-pronti-a-nuove-responsabilita-e-competenze>)

LA SOCIETÀ CONTADINA E I MASI

Il Tirolo fino agli anni '50-70 è stato un territorio a prevalente vocazione agricola con una società rurale basata sul lavoro di contadini, che potevano essere proprietari del loro fondo o al servizio della chiesa e dei signori, e allevatori: un pezzo di terra, l'orto, pecore; capre e mucche. I masi, la chiesa, alcune botteghe, i campi dove pascolavano gli animali e i boschi. Si piantavano patate, seminava la segale e l'orzo, si raccoglieva il fieno e si tagliava l'erba. D'estate si portavano le mucche in alpeggio (nelle malghe di montagna principalmente di alta quota >1500 msm o nelle baite >1900 msm) o si partiva per la transumanza con le pecore oltre la frontiera. Per lunghi mesi in inverno tutto era coperto di neve e gli spostamenti erano pochi e difficili, con la slitta si portavano nei masi e a valle la legna e il fieno preparati durante l'estate.



“Le capre sono, ancora, la base dell'Economia dell'Egg.” Didascalìa, in: *Gli eredi della solitudine*, p. 123 (Ufficio Film e media, n° inventario 28-00921).

Il maso è un'antichissima forma di proprietà della società rurale tedesco-tirolese diffusa nelle zone alpine, è un'unità fondiario-agricola indivisibile, comprensiva dell'abitazione del contadino, di altri fabbricati, dei terreni - agricoli e forestali - a esso attinenti. È istituto del diritto barbarico delle popolazioni germaniche, introdotto in Tirolo dai Bavari verso la fine del secolo VI. Accanto al maso chiuso, nel corso dei secoli si svilupparono altre forme di organizzazione agricola quali il colonato, né mancavano grandi proprietà terriere in mano a nobili o alla Chiesa.

Sul sito della Provincia Autonoma di Bolzano troviamo la storia dei masi e in particolare del maso chiuso ("geschlossener Hof"). Approfondimenti si trovano inoltre nella pubblicazione *Il maso chiuso. La sua storia e la normativa vigente* di Edoardo Mori e Werner Hintner edito dalla Fondazione UPAD nel maggio 2013.¹

L'istituzione del maso chiuso trova le sue origini nell'area germanofona, dove la proprietà fondiaria era da sempre considerata non come proprietà del singolo bensì come proprietà di

¹ Mori, E., Hintner, W., *Il maso chiuso. La sua storia e la normativa vigente*, Bolzano, Fondazione UPAD, 2013. Scaricabile e consultabile (<https://www.mori.bz.it/IL%20MASO%20CHIUSO-IT-italiano.pdf>)

famiglia che passava da una generazione all'altra. Questa tradizione secolare divenne diritto consuetudinario e costituì con il suo principio di indivisibilità dell'azienda familiare, la base storica per le disposizioni legislative emanate in epoca successiva. Nel corso del tardo medioevo nel Tirolo, come del resto anche negli altri paesi europei, la chiesa, la nobiltà e i monasteri acquisirono sempre più terreni agricoli. Questi grossi proprietari terrieri facevano lavorare i campi dai contadini (Bauleute) che, per la loro attività, trattenevano una parte del raccolto. Nell'intento di ottenere una redditività ottimale in un territorio così difficile, i singoli complessi agricoli avevano una dimensione tale da garantire l'occupazione di una famiglia anche nel succedersi delle generazioni. Già all'inizio del XVI secolo il principe del Tirolo, l'Arciduca Ferdinando I emise varie ordinanze che regolamentavano sia la libera proprietà contadina, come pure i beni che risultavano affidati agli stessi solamente per la coltivazione. Dette ordinanze trovavano il loro fondamento nei cosiddetti Articoli Meranesi. Nel 1900 il Consiglio del Tirolo emanò una legge sui "rapporti giuridici del maso chiuso". Dopo la Prima guerra mondiale e l'annessione all'Italia, poiché in Italia vigeva un ordinamento giuridico diverso dall'ordinamento del Tirolo e non era conosciuto l'istituto giuridico del "maso chiuso", la legge tirolese sui masi chiusi fu abolita. Nel 1948 il primo statuto di autonomia assicurò alla provincia la potestà in materia. Nel 1954 il Consiglio Provinciale ripristinò l'istituto, lasciandone sostanzialmente inalterati i principi ispiratori, approvando la prima legge sui masi chiusi (L.P. 29.03.1954, n. 1). Da allora il maso chiuso come istituto giuridico, ha assunto uno status particolare nell'ordinamento giuridico e rappresenta una peculiarità civilistica del Sudtirolo, la attuale norma di riferimento è la Legge Provinciale n. 17/2001.

L'attribuzione "maso avito" (Erbhof) onora quelle famiglie che da almeno 200 anni, e quindi per numerose generazioni, sono rimaste nel maso per via ereditaria diretta.

A partire dalla fine del XIX secolo, l'agricoltura di montagna si è progressivamente ridotta fino a scomparire del tutto in molti luoghi e la maggior parte dei cereali viene importata a minor costo dall'Ungheria e dal sud della Russia. Ciò ha portato a un radicale spostamento dalla coltivazione dei seminativi a quella della frutta in molte aree.

L'unitarietà e l'integrità del maso sono valori culturali socialmente condivisi ma nel dopoguerra si assistette a radicali cambiamenti socio-economici: la profonda crisi dell'agricoltura di montagna e la trasformazione dell'economia delle vallate, legata soprattutto al turismo.

L'urbanizzazione, la terziarizzazione, la difficoltà di "trovare moglie" in un contesto di fatica e isolamento, la crescente scolarizzazione dei figli, la penetrazione di nuovi modelli di vita e di

mentalità ha reso sempre meno appetibile l'assunzione e la conduzione delle "vere" piccole aziende agricole.



Il Maso Stoffl (Mules) è abbandonato. Il vento ne strappa le scandole del tetto e il vicino forno da pane sta crollando. Didascalìa, in: Gli eredi della solitudine, p. 83 (Ufficio Film e media, n° inventario: 28-00910).

“Vista del Maso Höchegg (Martello) in inverno: su d'un breve terrazzo morenico a quota 1856 con sullo sfondo il Cevedale. È stato abbandonato da alcuni anni.” Didascalìa, in: Gli eredi della solitudine, p. 54 (Ufficio Film e media, n° inventario: 28-00907).



“A ROGGENER MÂNN HEBB LÂNG” -L’UOMO DI SEGALE DURA A LUNGO

Nel libro *La fame e l’abbondanza* Montanari racconta che la cerealicoltura romana aveva puntato sul fumento come prodotto di pregio destinato al mercato urbano, ma dopo la crisi del III secolo si cominciarono a preferire grani di qualità inferiore ma di più tenace resistenza e di resa assicurata: segale, orzo, avena, farro, spelta, miglio, panico, sorgo. Plinio giudica la segale

“decisamente cattiva, buona soltanto a tener lontana la fame”, deplorando l’uso che ne veniva fatto dalle popolazioni delle Alpi occidentali. Eppure, questo prodotto “decisamente cattivo” conobbe nei secoli a venire una straordinaria fortuna in tutto il continente europeo, e rimase, fino al X-XI secolo, il cereale più coltivato in assoluto. [...] i motivi della sua superiorità sul frumento sono chiari: più robusta, cresce ovunque ¹.

Per quanto riguarda il Sudtirolo, già 1500 anni a.C. il miglio svolgeva un ruolo importante, ma anche numerosi tipi di piselli e fagioli erano conosciuti e venivano utilizzati per fare farine ². Al tempo dei Romani, le principali specie di cereali coltivate erano il frumento, l’orzo, la segale e il miglio. Il riso è arrivato nelle regioni alpine solo alla fine del medioevo, il grano saraceno intorno al XII e XIII secolo anche se è stato adottato solo nel XVII-XVIII secolo per la preparazione della polenta nera; anche il mais è stato introdotto nel XVII secolo sotto forma di polenta gialla. Tra il XV e il XVI secolo la segale ebbe un enorme sviluppo anche grazie alla sua alta resa produttiva e al fatto che è una pianta robusta e cresce in terreni poveri e ad alta quota. Solo a partire dal XIX secolo la segale è stata sempre più sostituita dal grano, grazie alla sua importazione a basso costo dall’Europa dell’est. La Val Venosta è stata il granaio della monarchia austriaca del Danubio fino alla costruzione della ferrovia nel XIX secolo. ³

Il successo della coltivazione dei cereali è sempre dipeso da diversi fattori che hanno rappresentato una grande sfida per l’uomo. Tra i criteri più importanti vi erano il tipo di cereale, le condizioni del suolo, le sementi e le condizioni climatiche. Soprattutto l’incertezza delle condizioni meteorologiche, le malattie e i parassiti dei cereali hanno rappresentato una minaccia esistenziale per migliaia di anni. L’austerità del clima e del suolo è stata decisiva per il fatto che, dei due cereali da pane (grano e segale), nelle regioni alpine la segale è diventata il cereale

¹ Montanari, M., *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Roma - Bari, Laterza, 1993, pag 41

² Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 82

³ Flammer, D., Müller, S., *Das kulinarische Erbe der Alpen*, Trento, AT Verlag, 2013, pag. 22-39. Scaricabile e consultabile (<https://issuu.com/atverlag/docs/9783038007357?mode=embed>)

dominante. Per questo motivo qui la segale veniva chiamata anche “grano”, il che dovrebbe distinguerla come il cereale più importante, e il campo di segale era chiamato “campo di pane”⁴. Seppur resta vera la contrapposizione fra pane di frumento (bianco), destinato ai signori e prodotto di lusso, e pane di segale (nero) dei contadini e dei servi⁵, il pane di segale in Sudtirolo era sicuramente qualificato come “pulchrum”.

La segale per i contadini era sinonimo di forza, resistenza e perseveranza: “a roggener Mânn hebb lâng” (l’uomo di segale dura a lungo) si diceva in Val Passiria, espressione tipica del principio di incorporazione. In tempi d’indigenza, per allungare la farina di segale si usava spesso la farina d’orzo o d’avena, ma anche patate, pere, mais, fave, castagne o anche ghiande macinate, paglia, corteccia d’albero e argilla⁶.

Il grano, più esigente della segale in termini di condizioni climatiche e pedologiche, in Tirolo è stato coltivato su larga scala solo nelle pianure delle valli e in luoghi particolarmente favoriti a sud della cresta alpina principale. Il frumento per tutto il medioevo è stato tra i cereali più costosi e solo dal XVIII secolo è incominciata la produzione del pane bianco di frumento, con il miglioramento delle condizioni economiche della popolazione⁷. Per molti secoli, il grano è rimasto appannaggio della popolazione principesca e borghese del Tirolo.

Il Canton Vallese in Svizzera e il Sudtirolo rappresentano il confine tra i mangiatori di segale e i mangiatori di grano: mentre in Italia, Francia, Svizzera e parte del sud della Germania vive una cultura dal pane dominata dal grano, prevale nelle Alpi orientali la cultura della segale⁸.

Sulla linea di demarcazione tra la coltivazione della segale e quella del grano, l’Alto Adige occupa pertanto una posizione speciale. Influenzata dalla tradizione del frumento del sud e da quella della segale del nord, ha sviluppato una grossa varietà di “pani”, anche grazie all’uso di diverse erbe: la trigonella o trifoglio gitano (“Brotklee” o “Zigeinerklee” - *Trigonella caerulea*) è un elemento fisso dei vecchi orti contadini tirolesi, fu portata in Europa dall’Oriente dai crociati quasi un millennio fa; l’anice (*Pimpinella Anisum* L.) e il finocchio (*Foeniculum vulgare*) sono le spezie più usate nella preparazione del pane in Alto Adige, come anche il coriandolo (*Coriandrum sativum*) e all’occorrenza il cumino selvatico (*Cuminum silvestre*)⁹,

⁴ Rachewiltz, *Tiroler Brot, cit.*, pag. 87

⁵ Montanari, *La fame, cit.*, pag. 42

⁶ Rachewiltz, *Tiroler Brot, cit.*, pag. 87-88

⁷ Flammer, *Das kulinarische Erbe, cit.*, pag. 26

⁸ *Ibid.*, pag. 37

⁹ *Ibid.*, pag. 38

utilizzati per aromatizzare il pane e aggiunti in passato per favorire la digestione ^{10 11}. L'usanza di condire con erbe il pane risale a un'antica tradizione persiana, che nel Medioevo è arrivata nella regione alpina attraverso l'Oriente.

Non stupisce che Hanna Perwanger ricordi gli scritti di due autori tirolesi a supporto della tipicità del pane del Sudtirolo, anche se in verità i due autori, più che parlare di pane, scrivono di coltivazioni di cereali.

Il *Tiroler Landreim*, Von Georg Rösch von Geroldshausen, del 1558, è la prima poesia stampata in Tirolo in lingua tedesca. Scritta in versi, la filastrocca tirolese tratta tutti gli aspetti economici importanti dell'epoca e rappresenta quindi la prima storia regionale del Tirolo ¹². La poesia è composta da 1015 versi. “La seconda grande ricchezza del paese (la prima è rappresentata dall'estrazione di sale e minerali con le relative fonderie), l'agricoltura, viene descritta con tutte le peculiarità delle singole aree vallive: l'allevamento del bestiame con le più importanti fiere annuali; l'abbondanza di selvaggina con orso, cinghiale, camoscio, lince, lupo, marmotta, lontra, ecc., la pesca con luccio, temolo, salmone rosso, trota, lampreda; la frutticoltura con fichi, castagne, mandorle, limoni, lime, arance amare; la viticoltura con i vitigni Traminer, Eppaner, Terlaner, Lagreiner, Leitacher, Missianer, Schreckbichler, ecc.; l'orticoltura con asparagi e carciofi, le zone cerealicole, in particolare la Val Venosta come "madre del grano"; la fienagione dell'Alpe di Siusi; i formaggi.”

Marx Sittich von Wolkenstein era il sedicesimo figlio del governatore tirolese Wilhelm II Freiherr von Wolkenstein († 1577) ¹³ e della sua seconda moglie Benigna von Annenberg. A partire dal 1600 circa iniziò a scrivere la sua descrizione dello stato del Tirolo, nota come *Chronik - la Cronaca* (con un focus sull'odierno Alto Adige) ¹⁴ e al capitolo 7. “Von Wein und Trayd.” (Sul vino e sui cereali) l'autore scrive

“Traidgewächs ist in diesem Lande obwohl kein Überfluß, jedoch zur Notdurft genug als Waiz. Lajen hat den besten der Roggen und das Vintschgau gibt ziemlich viel und gut Korn, Gersten und Futter gibt das Sarntal sehr guet. Gros Weizen wächst im Land hie und wieder

¹⁰ Rachewiltz, *Brot*, cit., pag. 128

¹¹ Rachewiltz, *Tiroler Brot*, cit., pag. 120

¹² Rösch, G. von Geroldshausen, *Tiroler Landreim*, 1558. Scaricabile e consultabile (https://www.sagen.at/doku/bergbau/Tiroler_Landreim.html)

¹³ Il titolo Freiherr deriva dalla situazione storica in cui un proprietario deteneva un titolo libero (allodiale) sulla sua terra, in contrapposizione a "unmittelbar" ("non intermediato"), o detenuto senza alcun possesso feudale intermedio. Un Freiherr a volte esercitava prerogative amministrative e giudiziarie ereditarie, su coloro che risiedevano nella sua baronia, al posto del signore, che poteva essere il duca -Herzog- o conte -Grf.

¹⁴ Sittich, M. von Wolkenstein, *Landesbeschreibung von Südtirol*, Wagner, Innsbruck, 1936 (rist. non anastatica) Scaricabile e consultabile (<https://archive.org/details/Landesbeschreibung1936/page/n3/mode/2up?view=theater>)

genug, Bohnen, Erbsen hat das Pustertal, Linsen, Prey, Magen, Hirs wird genug gefunden...).“

Mia traduzione-interpretazione: in questa regione la produzione dei cereali non è sovrabbondante; tuttavia, quella di grano è sufficiente per le necessità. Laion ha la migliore segale, in Val Venosta si produce molto buon grano; la Val Sarentino fornisce buon orzo e foraggio. Il grano alto cresce a sufficienza in campagna, qui e là, fagioli, piselli ha la Val Pusteria, lenticchie, Prei (?), Magen (?) e miglio si trovano abbastanza.

Più avanti al capitolo 8, parlandoci dei boschi, l'autore cita anche i castagni e a tal proposito ci racconta che la gente molto povera faceva il pane con le castagne.

“Im Vinstgau, auf Tisens, zu Nals, auch...zu Terlan, zu Bozen dem Gebirge nach hat es viel Kesten (*Kastanien*) Wälder und werden allein in Bozen jährlich etlich (hundert) Star oder Metzen verkauft. Die armen Leute nähren sich damit, machen Mehl und Brot daraus”

Mia traduzione-interpretazione: in Val Venosta, a Tesimo, Nalles, e Terlano, e a anche a Bolzano seguendo le montagne ci sono molti boschi di castagne e solo a Bolzano ne sono vendute ogni anno cento Star o Metzen ¹⁵. La povera gente se ne nutre, ricavandone farina e pane. Viene citato a pag 204 il grano turco (tirkischen weizen) di Salorno, buono anche per fare il pane: Saleurn ist das felt bey land, wirt allenthalben des grossen oder tirkischen waizen gar vil erzigl', gerat da gern und wol, ist gut trayt zum kochen und zum prot zu machen (mia traduzione-interpretazione: Salorno è la terra dove ovunque si coltivano il grano alto o il grano turco, cresce in abbondanza e bene, è un buon cereale per cucinare e per fare il pane).

¹⁵ Star e Metzen erano unità di misura di dimensione variabile utilizzate per i cereali. La Star (anche starium, stâr, stârl, stære, ster, steär, stajo) misurava 30,7434 litri. La Wiener Metzen misurava 61,48683 litri. Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag. 64

LA DIETA DEI CONTADINI

Nel Medioevo la dieta dei contadini contemplava minestre, zuppe, polente di cereali inferiori. Il pane in tanti casi mancava e quando c'era era di colore scuro, di segale, di spelta o di mistura. Spesso era pane raffermo e più o meno lievitato. Si trattava allora di focacce più che di pane vero e proprio. Il pane bianco di frumento appariva solo sulle mense dei signori e dei cittadini, e in quelle dei monaci ¹.

Il cibo a disposizione delle persone, in termini di qualità e quantità, era in gran parte determinato dalle loro condizioni sociali ed economiche. A prescindere da ciò, fino alla metà del XX secolo, il menu per tutte le classi della popolazione era determinato da eventi incontrollabili e imprevedibili, come fallimenti dei raccolti, epidemie, disastri naturali, guerre e devastazioni belliche. Fino a ben oltre il XX secolo, l'alimentazione della popolazione del Tirolo non solo era scarsa e povera, ma era anche caratterizzata da una monotonia che spaventa le idee moderne, in cui solo alcune festività religiose e familiari rappresentavano anche dei momenti culinari. Il clima e il modesto reddito dei contadini alpini non consentivano di mangiare tutto ciò che per lungo tempo era stato dato per scontato dai ricchi abitanti delle terre a Sud.

BREI ², MUS UND ...– PAPPE, MUS E

Le pappe di miglio, orzo e avena, la polenta (Plente) e le Mus erano nel Medioevo i piatti principali di contadini e cittadini meno abbienti; la Mus arrivava tuttavia anche sulle tavole dei cavalieri. La Mus è ancora oggi in molti masi di montagna il cibo quotidiano.³ Anche il latte di mucca è stato per molto tempo ingrediente di zuppe e pappe. Nelle malghe, ma anche in città e nelle case dei contadini, il latte era spesso l'ingrediente principale della colazione, indipendentemente dal fatto che venisse salato o zuccherato. La parola “Frühstück” (colazione) deriva dall'abitudine di mangiare un “Stück” (pezzo) di pane con latte. Il latte veniva consumato con le patate lesse a metà mattina e in alcuni luoghi il latte costituiva anche il pasto serale.

Per la gente di montagna latte, zuppe e Mus ⁴ hanno svolto per molto tempo un ruolo fondamentale. Si dice che nel XVII secolo esistessero addirittura 52 tipi di pappe di avena, latte, farina o verdure. A quel tempo le piante e le erbe venivano lasciate cuocere fino a diventare una

¹ Montanari, *La fame cit.*, pag 42-43

² Il termine Brei corrisponde a diversi tipi di preparazione, può essere tradotto in italiano con pappa, purea, passato, crema, poltiglia e purè.

³ Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag 15

⁴ Il termine Mus può essere tradotto con pappa, poltiglia, passata. Non identifica una sola ricetta o un solo alimento ma un piatto a base di cereali schiacciati o macinati cotti in un liquido (semole, semolini o farina) o anche una purea a base di frutta, verdura e anche di altri ingredienti cotti di consistenza da densa a semisolida.

purea. La Mus era addirittura considerata un alimento di culto e non poteva mancare in nessuna festa secolare o religiosa ⁵.

Attualmente con il termine Mosa o Mues (dialetto), spesso tradotto con Mus in testi in lingua italiana, si fa riferimento a una polenta di farina gialla mista a bianca cotta nel latte, condita con burro fuso, cannella e zucchero servita nella stessa padella di cottura. Mangiare serale dei masi di montagna e di molti anziani. La guida del *Touring Club Italiano* nell'edizione 1969, la inserisce nei piatti tipici della cucina del Trentino Alto-Adige ⁶. L'edizione della Guida del 1984 sottolinea che tale piatto tipico è irreperibile nei ristoranti ⁷.

Secondo gli anziani, la tradizione dei Knödeln (canederli) è altrettanto antica e la si deve agli "Habergäulen" ⁸. Si trattava di gente dai capelli ruvidi dei tempi passati, un popolo primitivo che viveva solo di Mus, pane e canederli di farina d'avena. Questa gente era incredibilmente forte e sana, tirava l'aratro e l'erpice sui campi con la sua stessa forza e faceva buchi profondi nel terreno mentre camminava. Insieme all'avena, anche l'orzo era uno dei loro cereali preferiti. Per quanto riguarda i canederli la farina d'avena e le semole hanno fatto il loro tempo. Un capitolo a parte potrebbe essere dedicato a questo piatto, che viene consumato "zu Wasser", cioè in acqua, "zu Land" con l'insalata, in brodo (Brüeh ⁹), con il Beuschel (solitamente un ragù di polmoni e altre frattaglie - come cuore, reni, milza e lingua - di vitello, manzo, maiale o selvaggina. Viene spesso servito con una salsa di panna acida e Semmelknödel. È un piatto della cucina viennese, ma è diffuso in tutta l'Austria, la Baviera e la Boemia. In Alto Adige in effetti non si trova spesso) o con un piatto di carne. D'altra parte, i canederli tirolesi godono ancora di una buona reputazione, anche se non vengono più serviti 360 volte l'anno come un tempo, quando erano quasi sempre il fulcro del pranzo ¹⁰.

La cucina rustica regionale di Luigi Carnacina e Luigi Veronelli, nel capitolo dedicato al Trentino- Alto Adige definisce la cucina dell'Alto Adige come "il trionfo delle minestre in brodo (e forse sarebbe più giusto dire zuppe dacché, quasi sempre, il pane nero – di mistura:

⁵ Fink, *Südtiroler Küche, cit.*, pag. 16-40

⁶ Touring Club Italiano, 1969, *Guida, cit.*, pag. 144

⁷ Touring Club Italiano, 1984, *Guida, cit.*, pag. 219

⁸ Habergäulen: probabilmente si riferisce ai popoli germani, termine che indica un insieme di popoli parlanti lingue germaniche, nati dalla fusione fra gruppi etnici di origine indoeuropea e gruppi etnici autoctoni di origine paleomesolitica e neolitica nella loro patria originaria (Scandinavia meridionale, Jutland, odierna Germania settentrionale), che, dopo essersi cristallizzati in un'unica compagine, a partire dai primi secoli del I millennio si diffusero fino a occupare un'ampia area dell'Europa centro-settentrionale, dalla Scandinavia all'alto corso del Danubio e dal Reno alla Vistola.

⁹ Il Brüeh corrisponde al brodo. Può essere lungo "dünne Brüeh", ristretto "kraft Brüeh, di carne "Fleischbrüeh" e vegetale "Gemüsebrüeh". A volte però il termine assume anche una accezione negativa, corrispondente alla "brodaglia"

¹⁰ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 45-47

farina di grano e di segala – vi fa giuoco)” e più avanti cita i Knödeln, gnocchi o meglio “gnocconi” di magro (a base di pane raffermo, farina, latte, burro ed aromi) e di grasso. Tra le ricette fornisce quella della “Farinata con latte alla contadina – Mus, fatta con farina di frumento e farina di polenta cotti nel latte”, ma nella guida non si cita il condimento con burro fuso, cannella e zucchero ¹¹.

Anche la *Guida Gastronomica d'Italia del 1969* evidenzia la singolarità del fatto che manchino le minestre asciutte e che “le minestre autoctone sono tutte in brodo, per via del pane, [...] durissimo da rompere con il martello o a pugni. Logico quindi che le minestre siano in brodo, per potervelo inzuppare” ¹².

Oltre alle Mus e alle zuppe c'erano anche varietà di verdure e frutta regionali, nonché prodotti caseari e uova. La patata come alimento ha acquisito importanza in Tirolo solo a partire dalla seconda metà del XIX secolo. La carne era presente nel menù della popolazione media solo la domenica e nei giorni festivi. Si beveva principalmente acqua e latte. In alcune occasioni festive venivano serviti anche birra e vino. Il lavoro nei campi e nella foresta era responsabilità dell'agricoltore. Le donne si occupavano dell'orto, della preparazione e della conservazione del cibo ¹³.



“Conservare, ecco la parola chiave. Cioè: sconfiggere le stagioni. Accumulare scorte, riempire i depositi. sottrarsi all'incertezza, alla mutevolezza, all'imprevedibilità della natura”¹⁴.

Grande importanza veniva data all'arte della conservazione degli alimenti, nella quale sono state sviluppate e perfezionate particolari tecniche come quella dell'affumicatura (speck), dell'acidificazione (crauti, cavolo verza), della salamoia (carne in salamoia) e dell'essiccazione (frutta secca, pane). Nell'immagine: Speck altoatesino appeso, nel Gasthof Knapp Burger a Ehrenburg, sotto di esso un cestino con il pane secco (Ufficio film e media, n° inventario 9-12784).

¹¹ Carnacina, L., Veronelli, L., *La cucina rustica regionale, Vol 1*, Milano, Rizzoli Editore, 1978, pag. TA 4 e TA 14

¹² Touring Club Italiano, 1969, *Guida, cit.*, pag. 141

¹³ Tiroler Brotgeschichte. Consultabile (<https://www.tirolereigenbroetler.at/brotgeschichten/brotgeschichte/40-tiroler-brotgeschichte-in-kurzform>). Visitato il 26.08.2023

¹⁴ Montanari, *La fame, cit.*, pag. 201

.... E PANE

Secondo la leggenda ellenica, fu Pan, il dio dei boschi e dei pastori dei popoli balcanici, a insegnare loro a fare il pane. Questa è certamente una bella storia, ma è certo che il farro e il farro dicocco erano già noti in Mesopotamia ed Egitto. Il pane era già noto anche ai popoli nordici. Tuttavia, essi usarono solo pane azzimo fino al Medioevo, quando il pane acido cominciò a essere accettato. La pasta acida era ottenuta da orzo e acqua, finché grazie ai Celti non venne introdotto anche il lievito di birra ¹⁵. Intorno all'anno 1000, il pane si trovava a malapena nei monasteri e si sviluppò solo nel Basso Medioevo, passando da raro cibo per gentiluomini a cibo popolare diffuso, anche se ancora a lungo sotto forma di focacce non lievitate. La pasta madre e il lievito, e con essi i pani a forma di pagnotta, si affermarono a partire dal XIII secolo ¹⁶.

Negli insediamenti sparsi e nei masi isolati su per le montagne, i contadini cercavano di possedere mulini o forni propri, o al massimo di dividerli con qualche vicino, per macinare il grano in farina e fare il pane. Producendo in proprio ciò che serviva per vivere, cercavano sempre di avere in casa scorte sufficienti in modo da poter superare “periodi di magra” anche prolungati (inverno) e inoltre per non dover essere troppo impegnati nella produzione di alimenti di base durante i periodi di più intenso lavoro (il tempo del raccolto). Un elemento determinante era quindi costituito dalle scorte di pane e dalla conservazione del pane stesso ¹⁷. Il pane di segale acido, per lo più mescolato con farro e frumento integrale, aveva una conservabilità maggiore di qualsiasi altro tipo di pane. Il pane non veniva preparato seguendo una ricetta fissa, ma secondo la tradizione, il gusto familiare e l'esperienza; veniva preparato dalle due alle quattro volte all'anno, anche se in alcuni luoghi si preparava una sola volta all'anno ¹⁸. Alcuni contadini della Val Venosta che portavano la loro farina al forno, facevano preparare in autunno tutto il pane che serviva per l'inverno; in estate invece portavano minori quantità di farina, così da avere pane fresco per la fienagione e la mietitura. La situazione era diversa quando le famiglie cuocevano nei loro forni domestici “Stubenofen”. In questi casi, il pane fresco veniva cotto ogni due o tre settimane ¹⁹.

Una volta cotto, il pane veniva conservato in rastrelliere in legno, al sicuro dai topi.

¹⁵ Fink, *Südtiroler Küche, cit.*, pag. 81-90

¹⁶ Flammer, *Das kulinarische, cit.*, pag. 26

¹⁷ Consultabile (<https://www.tirolereigenbroetler.at/brotgeschichten/brotgeschichte/40-tiroler-brotgeschichte-in-kurzform>). Visitato il 26.08.2023

¹⁸ Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag. 120

¹⁹ Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag. 112



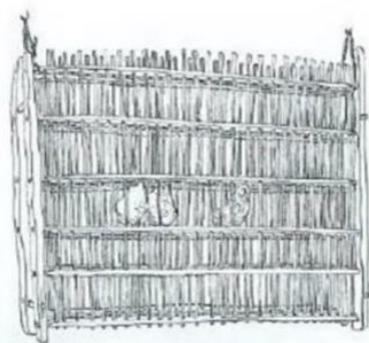
“Le forme di pane di segala, cotte nel forno esterno, diventano dure come pietra nei “frigoriferi” delle “camere del pane” dei masi di montagna.” Didascalìa, in: Gli eredi della solitudine, p. 86 (Ufficio film e media, n° inventario: 28-00954).

Poiché la gente faceva il pane solo raramente, mangiava soprattutto pane secco e duro che

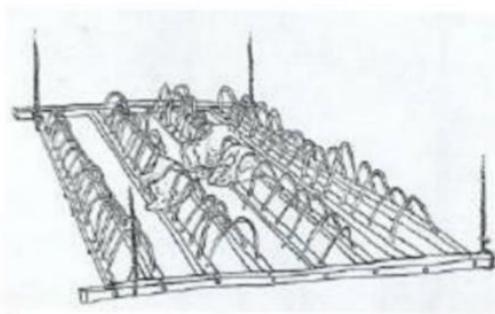
poteva essere sminuzzato nei “Grammln”. Il pane duro aveva notevoli vantaggi: meno lavoro, meno legna e una sensazione di sicurezza, quando ce ne era abbastanza di scorta. Il pane duro è anche più digeribile di quello fresco: il prerequisito però era una buona dentatura. Altrimenti bisognava ammorbidirlo in zuppe o latte, cosa non possibile se il pane non lievitava bene, perché con la cottura diventava “spekkig”. In questi casi la gente era costretta, per gli anziani e per i malati, ad andare a prendere il pane di grano tenero dal fornaio a valle ²⁰.

Nell’antico inventario di un maso pusterese di alta montagna risalente al 1534, accanto ai diversi utensili per la preparazione e la cottura del pane è indicato anche un “Proetgatter”, cioè la tipica rastrelliera in legno in cui il pane veniva seccato. Simili rastrelliere si trovano frequentemente sotto il nome di Brotrahmen, Brothangen e Hurt negli inventari del tardo medioevo, e un Brotgrammel si trova indicato nell’inventario di un maso al Brennero ²¹. Esempari si trovano nel Museo etnografico di Teodone e nel Museo agricolo Brunnenburg.

Riporto alcune immagini tratte da Griebmair Hans, *Bewahrte Volkskultur. Führer durch das Volkskundemuseum in Dietenheim*, Bruneck 2013.²²



Brotrahmen



Hurt

²⁰ Rachewiltz, *Tiroler Brot cit.*, pag. 92-94

²¹ Wopfner, H., *Das Brot der Bergbauern.*, Zeitschrift des deutschen Alpenvereins, 1939, S. 122

²² Griebmair, H., *Bewahrte Volkskultur. Führer durch das Volkskundemuseum in Dietenheim*, Bruneck, 2013, pag. 284

Altre immagini si trovano nel Catalogo dei beni culturali in Alto Adige.



“La rastrelliera, circolare, per la conservazione del pane di maso Laseid.”

Didascalìa, in: *Gli eredi della solitudine*, p. 176 (Ufficio film e media, n° inventario: 28-00928)

Un uomo e una donna davanti a un forno di mattoni; l'uomo estrae le pagnotte dal forno con una pala da pane “Brotschaufel”, la donna

pulisce le pagnotte, le pagnotte cotte sono adagate su una tavola da pane ("Flegge"). (Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario: F4416)



Il pane bianco di frumento, principalmente piccoli panini chiamati “Herrenbrote”, erano già conosciuti ai Romani e ai Celti. Per la popolazione contadina, il grano veniva utilizzato solo per i dolci delle feste e per il tradizionale Gebildbrot²³. Il pane di frumento era qualcosa di inusuale e allo stesso tempo “straniero” e femminile. Veniva servito principalmente come alimento leggero per anziani e malati. A volte, quando il padre famiglia andava presto al mercato, portava a casa un Semmel per il proprio bambino. Le mogli si lamentavano di questo lusso dicendo: “Roggenbrot macht Wangen rot, Weizenbrot macht Kinder tot” (il pane nero fa le guance rosse, il pane bianco fa morire i bambini). Tuttavia, in piccole quantità anche la farina di grano tenero veniva e viene tutt’ora usata nel “Hausbrot” – pane di casa, mescolandola a quella di segale²⁴.

²³ È un pane o una pasta a forma di rappresentazioni figurative, come l'uomo, la lepre, l'uccello e altre, o di elaborati intrecci di pasta. Il Gebildbrot viene regalato e mangiato nei giorni legati all'occasione simbolica o calendariale.

²⁴ Rachewiltz, *Tiroler Brot*, cit., pag 90-92

IL FORNO NELLE REGIONI ALPINE

Traggo la maggior parte delle notizie dal capitolo dedicato ai forni del testo di Rachewiltz ¹ e dal testo *Der Backofen in der bäuerlichen Architektur in Tirol* ².

Nella cultura edilizia rurale, il "Rauchkuchl" (affumicatoio) con focolare aperto, una grande pentola sospesa sopra di esso e il forno, che poteva trovarsi sia all'interno sia all'esterno dell'edificio residenziale o agricolo, erano componenti fisse. Fino alla metà del XX secolo, il forno ha svolto un ruolo particolarmente importante - si potrebbe quasi dire centrale - nell'economia rurale. Lo sviluppo e la storia del forno vanno di pari passo con la storia del pane. Il forno è l'ultimo anello del processo di panificazione e ha una funzione importante e determinante. Una camera di cottura chiusa è una caratteristica elementare di un forno, tuttavia fino alla fine del Mesolitico (Europa centrale, ca. 6500 a.C.), le popolazioni ancora nomadi non disponevano di focolari fissi. Per cucinare e cuocere a fuoco lento si usavano pietre riscaldate, che venivano gettate in recipienti di legno riempiti d'acqua o in fosse da fuoco rivestite di argilla. Questo metodo è stato utilizzato anche per i primi esperimenti di cottura in epoca preistorica. Al posto dell'acqua si usava un morbido porridge di cereali. Intorno alle pietre riscaldate si formava un prodotto da forno fragrante, di buon sapore e soprattutto digeribile. Per la sua forma particolare, questo pane veniva chiamato Schalenbrot (ciotola di pane) o Becherbrot (coppa di pane). Le pietre riscaldate e le lastre di pietra furono i primi strumenti utilizzati per trasformare l'impasto in pane. Con l'inizio della sedentarizzazione nel Neolitico, i focolari furono costruiti all'interno o all'esterno delle abitazioni. Una fase preliminare del forno germanico nacque probabilmente durante questa fase di sviluppo. Tuttavia, il prerequisito fondamentale per lo sviluppo di una camera di cottura chiusa era la sistematica coltivazione di cereali. I reperti che possono essere chiaramente attribuiti alla ceramica lineare (o Bandkeramik o Linearbandkeramik) indicano già una notevole estensione e una qualità speciale del grano primordiale. A quest'epoca (circa 5000 a.C.) si possono far risalire anche i primi forni in terra germanica. Una caratteristica particolare dei forni della ceramica lineare è che venivano costruiti all'aperto, o almeno al di fuori della zona abitativa. Si possono individuare due tipi molto diversi di forni preistorici: Il forno di Langopardic (sito: Langenbeck/Contea di Harburg/D; datazione: ultimo secolo a.C.) presenta ancora oggi notevoli somiglianze con i forni delle ceramiche lineari. Una caratteristica tipica di questi forni era quella di essere costruiti a

¹ Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag 86-89

² *Der Backofen in der bäuerlichen Architektur in Tirol*

Consultabile (<https://www.tirolereigenbroetler.at/brotgeschichten/brotgeschichte/76-der-backofen-in-der-baeuerlichen-architektur-in-tirol>). Visitato il 12.07.2023

volta nel terreno, da cui la denominazione di forni da campo o da fossa. Avevano una forma da rotonda a ovale, con le pareti laterali che si innalzavano di 30-35 cm nel terreno. Il pavimento, rivestito di pietre di campo, era di grande importanza per la cottura in quanto riserva di calore. Le focacce venivano posizionate direttamente sulle braci di cenere o al loro interno. L'uso di questa forma di forno può essere fatto risalire fino al tardo Medioevo. Il forno domestico dell'Età del Bronzo ha la particolarità di essere invece allestito all'interno dell'abitazione. Le prime tracce di questo tipo di forno si possono far risalire all'ultima età della pietra (circa 2200 a.C.). Tuttavia, questa nuova forma di forno rappresenta solo un ulteriore sviluppo del forno da campo. Le caratteristiche tipiche di questi due tipi di forno hanno influenzato e contribuito a formare la cultura del forno in Europa e quindi naturalmente anche quella delle regioni alpine. Tuttavia, importanti impulsi provenivano da altre culture. In questo caso furono soprattutto le civiltà avanzate del Mediterraneo ad aver già sviluppato l'arte della panificazione. I Greci e i Romani non solo fecero tesoro di questa esperienza, ma svilupparono in modo decisivo l'arte della panificazione. In seguito, furono i Romani a diffondere l'arte della panificazione nelle regioni conquistate in Europa e fuori. Anche le regioni alpine entrarono in contatto diretto o indiretto con la cultura romana del pane.

Possiamo così riassumere l'origine e lo sviluppo della cultura del forno nelle regioni alpine: i più importanti elementi strutturali (costruzione a cupola, forma a botte e a rullo) e locali (all'interno e all'esterno della zona abitativa) del forno in Europa centrale si trovano già in epoca preromana. Pertanto, si può senz'altro affermare che, sebbene nel periodo romano i gruppi etnici conquistati abbiano apportato miglioramenti nella costruzione e nella tecnologia di cottura, le radici storiche dei forni nelle regioni alpine affondano nel forno da campo o da fossa e nel forno domestico dell'età del bronzo.

In Alto Adige si sono affermate alcune tipologie fondamentali di forno: il primo da menzionare è lo “Stubenofen”³ il forno della casa, che oggi viene ancora utilizzato in alcuni masi come forno domestico. Occasionalmente, i forni per il pane venivano collocati all'interno della casa, ma di norma si cercava di tenere il calore eccessivo e il relativo rischio di incendio lontano dalla casa, costruendo una “Backhaus” o “Backhäuschen”, che a volte era comunque adagiata a una delle pareti dell'edificio domestico. Il compromesso tra l'esterno e l'interno deve aver portato

³ La Stube è il soggiorno tipico di alcune regioni alpine, unico ambiente riscaldato della casa perché vi si trovava la “Kachelofen” stufa in maiolica, vocabolo che in italiano deriva proprio da Stube, e in cui si svolgeva la vita familiare dopo il lavoro. La stufa veniva di solito alimentata dal corridoio, per evitare di sporcare la Stube. Lo Stubenofen invece è un forno per la cottura del pane, il cui corpo è posizionato in un locale chiuso della casa abitualmente non utilizzato e non riscaldato, che nei giorni di panificazione scaldandosi veniva utilizzato per la preparazione dell'impasto e la lievitazione delle forme di pane, prima della cottura.

alla creazione del “Backofenerker”⁴: forno il cui corpo si trova all'esterno dell'edificio, che solitamente sporge dal muro della casa e poggia su una struttura in legno o una base in pietra. Il vantaggio di quest'ultimo è che non si aveva calore indesiderato in casa e si poteva gestire il forno dall'interno, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche; gli svantaggi sono un grosso rischio di incendio e maggior fumo, polvere e cenere in casa. Senza dubbio le tradizioni locali hanno giocato un ruolo importante nella scelta del tipo di forno⁵. Riporto di seguito alcune immagini di forni tratte dall'archivio del Museo provinciale degli usi e costumi; digitando nel campo delle parole chiave la parola “Backofen” se ne trovano molte altre.



Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario 3792 e 8928

⁴ Il termine Erker è di origine tedesca. Un Erker è una “sporgenza del muro” è una finestra aggettante (in inglese la bow-window) chiusa e coperta che si estende su uno o più piani della facciata di una casa, ovvero che aggetta dalla facciata dell'edificio in cui si trova ma resta uno spazio interno alla casa. Non si erge dal suolo, ma è sostenuta da una trave a sbalzo o da mensole. Questa struttura è tipica delle case diffuse nei territori di lingua tedesca. In Alto Adige sono molto comuni nei masi. Il Backofenerker è un forno che si proietta all'esterno dell'edificio, la parola è l'unione di Backofen (forno) + Erker.

⁵ Rachewiltz, *Brot cit.*, pag. 86



Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario F3790 e 390.



Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario 12427 e 15742 (in questa immagine è raffigurata anche la torre granaio – Kornkasten).

DEI MUGNAI PARLANO TUTTI SOLO MALE

L'uso di mulini a mano è stato chiaramente dimostrato durante l'Età del Ferro. Il progresso decisivo fu compiuto dai Romani con l'invenzione dei mulini ad acqua. Poiché nelle regioni alpine c'era una quantità sufficiente di acqua corrente, furono costruiti molti mulini ad acqua. In Sudtirolo è una donna, Suanhilt da Raguova (Brunico), la prima proprietaria di un mulino ad acqua citata. Tuttavia, mulini ad acqua sono menzionati anche nell'atto di donazione del maniero di Prischsna (Bressanone) del 13 settembre 901¹.



La costruzione di un mulino ha sempre posto i più alti requisiti tecnici ai costruttori. Ciò ha significato che in molti casi è stato necessario affidare questo compito a esperti specializzati. La costruzione di un mulino era spesso molto costosa e superava le possibilità finanziarie di una singola proprietà agricola (Museo provinciale degli usi e costumi, n°

inventario 7989).

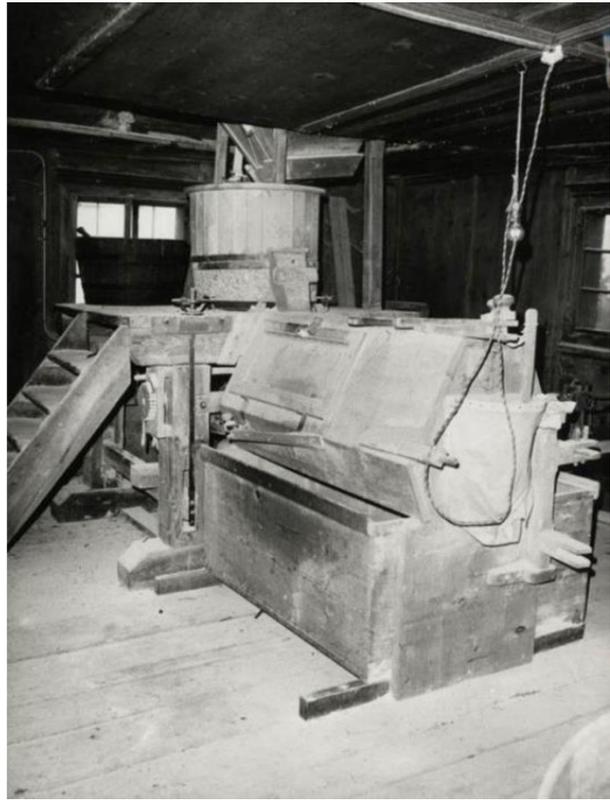
Per questo motivo, anche in Tirolo esistevano numerosi mulini comunali, una delle poche aree in cui l'agricoltore tirolese era disposta a condividere la proprietà e i diritti d'uso. Tuttavia, alcuni contadini del Tirolo rimasero dipendenti dal mugnaio. (Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario 2472).



Museo provinciale degli usi e costumi, n° inventario 2472 e 1932.

¹ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 88

Immagini di interni dei mulini, Ufficio Film e media, n° inventario: 28-00534 e 28-00419.



La più antica corporazione di Mugnai e fornai è stata fondata a Merano nel 1239, il suo distintivo raffigurava un Brezel e una ruota di mulino, simboli che, insieme a un cavallo da soma, sono diventati in alcune località lo stemma locale ².



Presso il museo di Castel Tirolo a Tirolo, è conservata l'insegna della corporazione artigiana dei panettieri del XVIII secolo di cui riporto accanto una fotografia. Anche in questa insegna ritroviamo la raffigurazione del Brezel.

Particolarmente importanti nel contesto della molitura erano i rapporti giuridici e le proprietà medievali. Per assicurarsi questa lucrosa fonte di reddito, i signori feudali imposero il “divieto” di macinare il grano, il che significava che ogni contadino del territorio principesco doveva far macinare il proprio grano in uno specifico mulino. Successivamente, anche città e villaggi acquisirono i diritti di mulino. La molitura del grano era separata dalla produzione del pane dal sistema delle corporazioni

² Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 88

urbane. Inoltre, i mulini erano per lo più fuori dalle mura cittadine. Di conseguenza, i mugnai dovettero combattere contro una moltitudine di pregiudizi. Durante il Medioevo, a questi pregiudizi si accompagnò un odio particolarmente accentuato della popolazione nei confronti dei mugnai. Molto è stato scritto sull'odio verso i mugnai nel Medioevo ma nessuno è ancora riuscito a ricondurre le differenti ragioni della proscrizione dei mugnai ad un comune denominatore. Molto probabilmente il nocciolo dell'infamia del mugnaio era semplicemente la paura di essere derubati³. In molti luoghi la molitura rappresentava l'unico anello mancante di una catena di lavoro nella quale il contadino altrimenti non perdeva mai di vista il "suo grano".



Ciò spiega la grande ricchezza di mulini in Sudtirolo, nonché l'eccezionale abilità dei costruttori di mulini, che, ove possibile, su grandi corsi d'acqua o su pendii asciutti, "tessevano l'acqua sulla ruota" e costruivano un mulino per il contadino. Il fatto che il mulino fosse una delle poche strutture di cui il contadino era disposto a condividere la

proprietà con altri è dovuto alla sua ostinata determinazione a non separarsi dal suo grano.

Per difendersi dalle possibili intenzioni fraudolente dei mugnai, furono emanate numerose ordinanze. L'ordinanza *Müll- und paken-Ordinance* del 1607 a Laces prescriveva ai mugnai, ad esempio, come macinare e quanto dovevano consegnare. Poiché la maggior parte della popolazione tirolese viveva e lavorava nelle aree rurali a tutto il XX secolo, anche la produzione e l'approvvigionamento del pane dovevano essere regolati e organizzati. Non esisteva una forma organizzativa uniforme, perché le strutture geografiche, sociali ed economiche erano troppo diverse. Nelle poche città, invece, le rigide regole delle corporazioni hanno dominato fino a tutta l'età moderna⁴.

³ Rachewiltz, *Brot, cit.*, pag. 70

⁴ *Ibid*

IL PANE NELLE CITTÀ

Mentre nelle zone rurali i giorni di cottura erano molto rari, i panettieri di città cuocevano il pane tutti i giorni e quelli di paese più volte alla settimana. Oltre ai panifici urbani, c'erano i panettieri dei villaggi, i panettieri di corte, i panifici militari e i panifici dei monasteri. Con l'improvviso aumento del turismo a Merano a partire dal 1875 circa, il pane fresco iniziò a essere prodotto due volte al giorno, al mattino e alla sera, e addirittura tre volte tra il 1900 e il 1914¹. In città, come sappiamo da antichi documenti, i fornai preparavano pane di grano, pane di segale e pane d'orzo, e c'era persino una sorta di legge di purezza che imponeva di non mescolare le farine². Accanto ai pani tradizionali di segale, si preparavano anche pani di maggior qualità e pani dolci³.

Nel *Pöckhen-Ordnung* di Neumarkt-Egna, presumibilmente del XVI secolo, viene usato per la prima volta in Tirolo il termine "semblmeel" (pangrattato). Inoltre, si faceva anche una distinzione tra un pane tedesco e un pane welschen, qui chiamato Panebuffetto, ma si raccomandava di cuocere solo pani tedeschi⁴.

La storia degli Ordinamenti dei fornai e dei controlli della qualità del pane venduto risale anch'essa al Medioevo. Di particolare rilievo è un documento risalente al 1242, nel quale sono indicati gli obblighi e i doveri che la corporazione dei fornai di Bolzano doveva adempiere. Nel codice di diritto Civico della città di Bressanone del 1380 viene, ad esempio, sancito che "anche i panettieri debbano cuocere il pane con frumento e segale secondo quanto prescritto per essere venduto in piazza, affinché a poveri e ricchi non ne derivi danno". Se peso e qualità non corrispondevano a quanto prescritto il pane veniva regalato ai poveri. Per i fornai disonesti erano poi previste diverse pene. A Brunico, in Val Pusteria, nel quindicesimo secolo i fornai dovevano giurare solennemente di "fare qui a Brunico il pane con buoni ingredienti secondo il codice della città" (*Tiroler Weistümer Band IV*, 494). Dal codice di diritto Civico della città di Bressanone del 1527 scopriamo che esistevano 2 tipi di fornai: i "Weyßpecken" e i "Saurpecken". I primi sono probabilmente paragonabile agli attuali pasticciieri, mentre i secondi facevano gli impasti salati⁵.

¹ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 99.

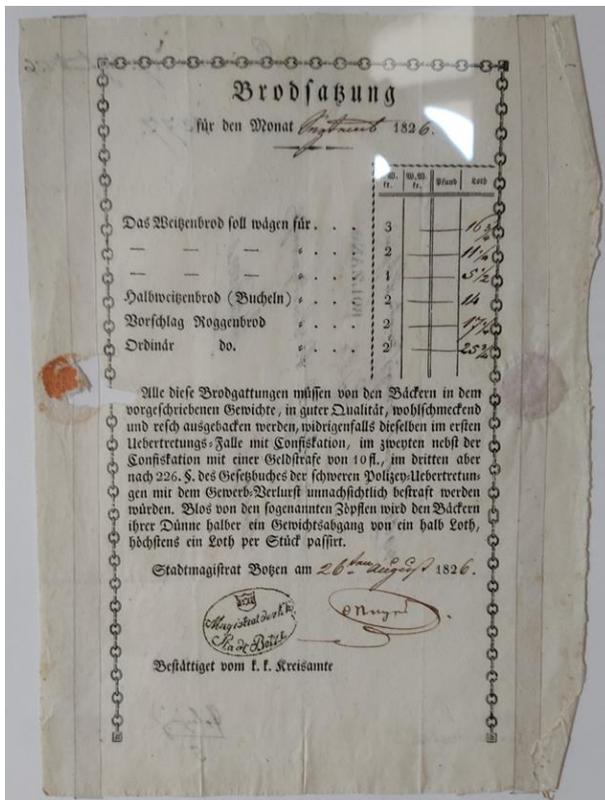
² Rachewiltz, *Tiroler Brot cit.*, pag. 88

³ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 93

⁴ *Ibid.*, pag. 99.

⁵ Rachewiltz, *Tiroler Brot cit.*, pag. 108

Per prevenire le frodi o la distribuzione di pane scadente e troppo piccolo, si cercò di introdurre una supervisione ufficiale, in modo che i panettieri potessero essere in qualche modo controllati. I punti di controllo vennero chiamati Brotbänke (banchi del pane), e il pane poteva essere servito solo presso di essi. Per Bolzano, un simile banco del pane è attestato a partire dal 1595, dopo che i fornai avevano già ricevuto l'ordine dal consiglio cittadino, intorno al 1546, di preparare abbastanza Brezeln per la popolazione durante la Quaresima. Intorno al 1740 c'erano già 18 fornai a Bolzano. A quel tempo nella città sul Passirio c'erano già 20 panettieri, nonostante Merano contasse solo 1500 abitanti. Una casa del pane a Vipiteno, dove 6 panettieri avevano i loro banchi, è già menzionata intorno al 1469. Anche nello statuto comunale di Bressanone, datato 1380, non mancano le norme per il pane. Il banco del pane di Bressanone era in funzione ancora nel 1830 ⁶.



Il pane era il principale alimento di base. Per i poveri gli elevati prezzi del pane potevano essere causa di fame e sofferenza ed erano perciò spesso forieri di disordini. Il governo aveva quindi un forte interesse a tenere sotto controllo i prezzi. È del 1826 l'Ordinamento sul prezzo del pane di Bolzano, conservato al Museo di Castel Tirolo. Qui si fissano i prezzi e i pesi del Weizenbrot, Halbweizenbrot (Bucheln), Vorschlag Roggenbrot e del pane Ordinär.

La preoccupazione per il pane ricorre nel tempo.

Nel periodo fascista il pane divenne simbolo dell'italica laboriosità e cartelli come quello per la "celebrazione del pane" riempivano le strade esortando la popolazione allo zelo nel lavoro e a una strenua parsimonia nei consumi.



⁶ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 97-98



Uffici della Commissione del pane meranese (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4093482).

Le ristrettezze dovute alla Prima guerra mondiale obbligarono le città a dotarsi di una “Brotkommission” (commissione deputata al razionamento del pane e di altri generi alimentari). Accanto una fotografia della commissione del pane pr. l'Hotel Arciduca Giovanni, succ. Esplanade, Piazza della Rena, Merano. 1919. (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4093571)



DAS TÄGLICHE BROT – IL PANE QUOTIDIANO

Quasi tutte le valli dell'Alto Adige hanno il loro pane, la cui pasta a base di farina di segale (a volte mescolata con un po' di farina di frumento) e diverse erbe è di solito molto simile e spesso si differenzia solo per la forma: In Val Pusteria sono comuni i “Preatlan” o “Breatl”, grandi pagnotte tonde e basse. In Val Venosta, due pagnotte appaiate formano il “Vinschger Paarl”, in Val d'Ultimo tre pezzi di pasta di pane uniti fra loro formano il “Pindl”, che esiste simile anche nella Valle Isarco, dove è chiamato “Dreieler”¹.

Il pane composto da più parti unite insieme può essere spezzato più facilmente. Per molti secoli, il pane non veniva tagliato ma spezzato.

Il Vorschlagbrot o Schlagbrot é, anche ai tempi odierni, una variante specifica del pane di segale. Il Vorschlagbrot è un pane rotondo e piatto, con rigonfiamenti della pasta e pori sottili. La crosta spessa e forte gli conferisce un gusto sostanzioso. La parola deriva da “Vor-Schlag, vor dem Schlag”– prima del colpo, il pre-colpo nel mulino. “Vorschlagmehl” é un termine del linguaggio dei mugnai. Durante il processo di macinazione, il chicco di farina è il primo a essere separato. In un sacco a setaccio, questa farina fine veniva separata dalla crusca e dal macinato. Il prodotto della macinazione veniva fatto passare attraverso un tubo di seta che faceva da setaccio e lasciava passare la farina fine mentre il macinato cadeva all'estremità del tubo. La farina fine si chiamava Vorschlagmehl ed è proprio la farina che esce dal primo processo di setacciatura del mulino². Dopo che i contadini delle zone di Merano, Bolzano, Appiano e Caldaro sono passati dall'agricoltura di sussistenza a una sorta di monocultura e non hanno più coltivato i propri cereali, ma solo frutta, dovettero comprare la farina per il loro pane. Siccome erano ricchi viticoltori e frutticoltori, preferivano la farina fine e acquistavano la farina di prima macinazione dai contadini di montagna in un'economia del baratto, e da questa farina fine preparavano i cosiddetti Vorschlagfladen. Quanto più leggera è la farina, tanto più soffice, arioso, morbido e mordibile è il pane. Il Vorschlag è quindi tipico delle zone ricche del Burgraviato, di Bolzano e della Bassa Atesina, ma non risulta che sia stato un pane usato dai contadini che vivevano dell'agricoltura di sussistenza³. La *Guida Gastronomica d'Italia* del 1984 cita il Vorschlagbrot “due pani, in particolare, vale la pena di cercare: [...] e lo Schlagbrot, di forma simile al precedente (Schüttelbrot) ma morbido, impareggiabile per accompagnare un

¹ Rachewiltz, *Brot cit.*, pag. 130

² *Ibid.*, pag. 115

³ Informazioni avute via e-mail dalla Sig. Evi Weissteiner del Museo provinciale degli usi e costumi di Teodone/Brunico

antipasto di speck e burro.”⁴ Anche *La cucina rustica regionale* di Carnacina e Veronelli annovera tra i prodotti tipici lo Schüttelbrot, schiacciata di pane (molto sottile) caratteristica di Fiè, a base di farina di segala e il Vorschlagbrot, schiacciata di pane altoatesino, condita con semi di comino⁵.

In occasione di un concorso organizzato dalla gastronomia locale di Merano nel 1966, sono state presentate più di 100 forme di pane diverse.⁶

La casa editrice Athesia negli anni 80 del '900 ha realizzato un opuscolo pubblicitario con una paginetta dedicata al pane quotidiano (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4095283.). Riporto l'estratto della descrizione e la sua traduzione.

Über 100 Brotformen gibt es in Südtirol, und alle stammen aus der jahrhundertalten Tradition der autarken Bauernhöfe. Natürlich war es immer das Hauptnahrungsmittel und genöß heilige Verehrung. „Gut wie das Brot“ wurde als Redensart auf Menschen übertragen. Reste alten Brauchtums finden sich in vielen Brotnamen – bei Semmeln, Bosniaggen, Gipfeln, Struzen, Strützlein, Weggen, Zöpfen, Kinderarschlen oder Krapflen. Eine religiöse Brotspende hat sich bis heute erhalten:

“Ci sono più di 100 tipi di pane in Alto Adige, e tutti hanno origine dalla tradizione secolare delle aziende agricole autosufficienti (i masi). Naturalmente, è sempre stato l'alimento base e godeva di una venerazione sacra [...]. Residui di antiche usanze si ritrovano in molti nomi di pane Semmeln, Bosniaggen, Gipfeln, Struzen, Strützlein, Weggen, Zöpfen, Kinderarschlen e Krapflen.....”

**WO URALTE Geheimnisse
ZUM TÄGLICHEN BROT WERDEN**

Über 100 Brotformen gibt es in Südtirol, und alle stammen aus der jahrhundertalten Tradition der autarken Bauernhöfe. Natürlich war es immer das Hauptnahrungsmittel und genöß heilige Verehrung. „Gut wie das Brot“ wurde als Redensart auf Menschen übertragen. Reste alten Brauchtums finden sich in vielen Brotnamen – bei Semmeln, Bosniaggen, Gipfeln, Struzen, Strützlein, Weggen, Zöpfen, Kinderarschlen oder Krapflen. Eine religiöse Brotspende hat sich bis heute erhalten:

In Raas über Brisen werden jährlich am 1. September bis zu 2.000 „Agryls-Brote“ an die Besucher des Mittagrosenkranzes verteilt. Am häufigsten findet man die „Paarten“-knusprige Fladen, die sehr lange haltbar sind. So brauchte man früher nur zwei- bis sechsmal im Jahr backen. Heute haben sich allerorten auch die frischen „Bäckerbrote“ durchgesetzt.

⁴ Touring Club Italiano, *Guida 1984 cit.*, pag. 218

⁵ Carnacina, *La cucina cit.*, pag. TA 6

⁶ Fink, *Südtiroler Küche cit.*, pag. 93

TERRA ANCO NOTISSIMA ET FAMOSA PER LA ECCELLENTIA DEL PANE CHE VI SI FA

La tradizione dei viaggi in Italia, e quindi anche del viaggio attraverso e in Sudtirolo, risale all'epoca delle campagne romane degli imperatori tedeschi. I viaggiatori provenienti da nord nel loro percorso verso sud o dall'Italia dovevano superare la salita da Innsbruck al Brennero e le temibili valli lungo l'Isarco. Pellegrinaggi, viaggi di diplomatici, viaggi di istruzione e di scambio di prospettive artistiche e scientifiche, viaggi commerciali e di artigiani hanno portato in Italia, attraverso il Brennero, viaggiatori da tutto il mondo. Dal Rinascimento, sempre più artisti e studiosi si sono recati nella terra "dove fioriscono i limoni" per conoscere le testimonianze dell'antichità.

Poi è iniziata l'esplorazione scientifica dei ghiacciai, delle valli, delle rocce, della fauna e della flora. Tuttavia, solo con la costruzione della ferrovia tirolese del Brennero, tra il 1859 e il 1867, il numero di ospiti è salito alle stelle. Già nel 1868, quasi 200.000 persone viaggiavano in treno.¹ All'inizio degli anni Sessanta è iniziato il turismo di massa.

La particolarità e la bontà del pane del Tirolo è stata da sempre riconosciuta dai viaggiatori che attraversavano queste zone e ne annotavano e apprezzavano le caratteristiche nei loro diari di viaggio.

Tra i primi estimatori del pane di questa provincia vanno citati gli ambasciatori veneziani Zuan Michel e Lunardo Donado, che nel 1577 in un loro viaggio attraverso il Tirolo ne risaltano la straordinaria bontà: “et per il camino ordinario se ne venimo a Bolzano, terra anco notissima et famosa per la eccellentia del pane che vi si fa.”²

Michel de Montaigne nel 1580, nel suo *Journal du Voyage* annota che “...in queste valli si mangia il miglior pane del Mondo”.

Frédéric Bourgeois de Mercey, famoso esploratore delle Alpi, loda il pane nero tirolese come straordinaria provvista di viaggio nella descrizione della scalata di un ghiacciaio, che riporta nella sua opera *Le Tyrol et le Nord de l'Italie* pubblicata a Parigi nel 1833.

Verso il 1840 lo scrittore Johann Gabriel Seidl nel suo diario di viaggio *Wanderungen durch Tyrol und Steyermarkt* (Leipzig 1840, p.259) coglie l'affinità esistente tra il “Völser Schüttelbrot”, la schiacciata di Fiè, e i segalini venostani duri, quando descrive il pane di Laces in Val Venosta come un “ramo laterale del pane di Fiè”.

¹ Delle Cave, F., *Südtirol. Ein literarischer Reiseführer*, Bozen, Raetia, 2017, pag.10

² Relatione delli clarissimi messer Zuan Michiel cavalier et messer Lunardo Donado ritornati ambasciatori estra ordinarii della Maestà cesarea, letta 11 settembre 1577. In Arnaldo Segarizzi, *Passaggi di Ambasciatori veneti per il Trentino e l'Alto Adige*. Archivio dell'Alto Adige. Ed. in Fontes res. Austr. V. 30

Passando alle guide più recenti, la *Guida Gastronomica d'Italia del 1969*³, segnala che “Largamente conosciuto è il pane di Merano, soffice, a spole grosse, più o meno nero a seconda della miscela delle farine di grano e di segale; pochissimo noto è invece lo Schüttelbrot – pane sbattuto, sottile come focaccia e durissimo da rompere con il martello o a pugni”. Anche nell’edizione della *Guida del 1984* gli autori raccontano che

“Segale: è il pane classico dell’Alto Adige, confezionato con farina di frumento e segale mescolate, insaporito nell’impasto con semi di cumino. Le forme sono piuttosto grosse, da circa 400 o 500 grammi; si consuma tagliato a fette. Esistono poi nelle zone di montagna soprattutto altoatesine forme di pane schiacciato, di segale e frumento, a dischi di circa 10-15 centimetri di diametro. Fresco questo pane è ideale nei pranzi tipicamente regionali con l’antipasto di speck e burro; secco, viene conservato a lungo e utilizzato, dopo essere stato frantumato con un pugno secco sulla tavola, nelle zuppe e nei sughi di piatti come il gulasch”⁴.

Lo Schüttelbrot e il Vorschlagbrot sono annoverati tra i prodotti tipici anche in *La cucina rustica regionale* di Carnacina e Veronelli⁵.

E’ in questi anni che l’Alto Adige inizia a promuoversi come meta di viaggi culinari. Una



simpatica iniziativa pubblicitaria è quella “Sag "Du" zu Südtirol”, Carta del menu per il "Viaggio culinario in Alto Adige" organizzato dall'Associazione Turistica dell'Alto Adige a Merano il 1 dicembre del 1979, condotto da Paul Rösch. La "Serata per il palato e per la mente" fu organizzata per i giornalisti di viaggio (Touriseum - Museo

provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097122).

³ Touring Club Italiano, 1969, *Guida, cit.*, pag. 140

⁴ Touring Club Italiano, 1984, *Guida, cit.*, pag. 26

⁵ Carnacina, *La cucina cit.*, pag. TA 6

Sag-Du zu Südtirol!
Wo jede Jahreszeit am schönsten ist.

Kommen Sie zu uns, wann immer Sie Zeit haben. Sie kommen immer in der schönsten Jahreszeit.

- Im Frühling bezaubert Sie die unbeschreibliche Blütenfülle.
- Im Sommer genießen Sie südliche Sonne, die ein Schuß Bergfrische zu erfrischen macht.
- Im Herbst verkosten Sie bunte Blätterpracht, saftige Obst- und Traubenreife fromt Urlaub.
- Im Winter finden Sie bei uns das rezepte Wäina-Marchen! Und Platan, auf denen Sie immer noch eigene Wege gehen können.

Südtirol-Europas Urlaubsherz am rechten Fleck
Wir fragen Sie nicht in der Mitte, die Verkehrsvernetzung ist so gut, daß Sie sich einen Urlaubsherz an der rechten Seite machen können. Und das ist ein Vorteil, mit dem eigenen Auto.

Unsere Landschaft ist vielfältig.
Südtirol hat viele Gesichter. Ein hochalpines mit unerschlossenen Wäldern, alpin, flach und grünlich, Ebene mit Weinbergen und Obstgärten. Ein anderes wieder ein weites, goldenes Tal, flach und mit reifen Weinbergen.

... unser Klima ist einmalig.
Sommer mit Zinnen und Bergschnee, die Sonne oben freundlicher. Eine frische, die nicht als 30 Grad im Juli. Vom Nordsee her durch das Brennermassiv geschickt, bringt Sie hier das ideale Mittelklima, das nicht nur in den Städten, die Klima zum Erlebnis, sondern auch im Urlaub.





Für den Leib

Aperitiv: Meraner Laubenbrötchen mit Forellencreme	Gewürztraminer
Südtiroler Delikatess-Vorspeisen: Weinbergschnecken mit Bozner Sauce Geriebener Winterrettich Ochsenmausalat Graukäse mit Zwiebeln Kohlrabi sauer	Sylvaner
Untertaler Weinsuppe mit Herrenpilze	
Pustertaler Schutzkrappen	Torlaner
Bozner Stockfischgrät	Lagrein Kretzer
Eisacktaler Schweinsrippchen und Hauswürste, Weinkraut und Speckknödel	Küchelberger
Gröden's Hirschbratl	St. Magdalena
Selser Schupfnudel	
Rohensalat mit Kümmel	
Burggräfler Bratäpfel gefüllt	Hafele-Kaffee mit Treber
Vinschgauer Küchel und Krappen	

Für die Seele

Die musikalische Begleitung:

- Metznerbuabn – Labers / Meran
- Spielfamilie Hübner – Meran
- Volkstanzgruppe St. Michael / Eppan (Überetsch)
- Jodlerin Maria Sulzer – Burgstall
- Schuhplattler Oberwienlebach (Pustertal)
- Familie Großrubatscher und ihre Freunde – St. Ulrich (Gröden)

Durch den Abend führt: Paul Fösch

Die Dolomiten sind ein eigenes Kapitel wert!
Nur mit dem Auto ist es möglich, die Dolomiten, aber nur im Süden des Landes.

Wir sind auch Ihr Urlaubs-Typ
Die Dolomiten sind ein eigenes Kapitel wert! Nur mit dem Auto ist es möglich, die Dolomiten, aber nur im Süden des Landes.

Machen Sie mit. Genießen Sie das Beste: Folklore und Feste
Kulturell und historisch. Folklore und Feste sind ein Teil der Kultur. Sie sind ein Teil der Kultur. Sie sind ein Teil der Kultur.

Wir verwöhnen Sie auch beim Wohnen.
Nur mit unseren Preisen - da fallen wir nicht aus dem Rahmen.



In occasione della "Vetrina del turismo e dei prodotti altoatesini" tenutasi dall'8 al 19 ottobre 1985 a Modena (Incontri con l'Alto Adige - Bolzano e la sua provincia (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario 4095325), fu realizzato un opuscolo pubblicitario con la presentazione di prodotti e piatti tipici altoatesini: mele, vini rossi e bianchi, formaggi delle malghe, speck & pane nero, strudel, birre e grappa con le pere. Nella pagina dedicata allo Speck & pane nero, in un trafiletto troviamo la descrizione di tipiche occasioni in cui il pane di segale viene consumato, in accompagnamento allo Speck:

“C'è però un prodotto apprezzato dai buongustai di tutto il mondo: è lo Speck, la bandiera della buona tavola tirolese. Tagliato a fettine, servito con pane di segala, inaffiato da uno dei classici vini bianchi altoatesini lo Speck è ideale come antipasto, può rappresentare un sostanzioso “secondo” o un'ottima merenda in un rifugio di montagna al rientro di una gita dopo tre ore di sci.”

incontri con l'ALTO ADIGE

bolzano e la sua provincia

MODENA
8-19 ott. '85
YETRINA
DEL TURISMO
E DEI PRODOTTI
ALTOATESINI

Grazie Modena.

Collegate da quell'ideale cordone ombelicale che unisce tra loro il nord e sud Europa: l'Autostrada del Brennero - Bolzano e Modena sono allo stesso tempo tanto vicine e tanto lontane tra loro. "Vicine" in quanto le separano soltanto un paio d'ore di macchina: non sono poi molte; "lontane" perché vien naturale pensare che la Provincia di Bolzano, "quelli lassù", "al confine", che parlano il tedesco, siano quasi su un altro pianeta. Eppure Bolzano e Modena hanno molte cose in comune, tra i quali sicuramente le laboriosità, il rispetto delle tradizioni, la "pulizia" e, perché no, un po' di anima montanara.

Bolzano e Modena hanno anche molto di diverso tra loro, molto da svelare ed è per colmare questa lacuna sul piano della reciproca conoscenza che Bolzano e l'Alto Adige sono di questi giorni a Modena con le loro immagini, i loro costumi, i loro sapori e un po' della loro arte.

È un appuntamento pensato e gestito dagli Assessorati al Turismo e al Commercio, dall'Ufficio Parchi Naturali, dall'Unione Artigiani, dalle Cooperative Frutticole, dalle Lattarie Sociali dell'Alto Adige, dagli operatori turistici in collaborazione con il Comune di Modena, ma chi pensasse di trovarsi di fronte ad una più o meno avvincente azione promozionale non renderebbe merito alle intenzioni di chi, con non poca fatica, ha coordinato ed elaborato questi "INCONTRI CON L'ALTO ADIGE".

Certo, si sa che la gente si muove - e lo chiamano "turismo" - o acquista dei beni ed è il "commercio", ma conoscerli non significa sviluppare solo questi discorsi.

Con questi "INCONTRI" l'Alto Adige vuol dare a Modena e ai Modenesi quante più informazioni possibili sulle

sue bellezze, sui suoi prodotti tipici, su quanto fa la tutela della natura, sul sapore della sua cucina, sul colore e fascino delle sue tradizioni, del suo costume, del suo folklore.

Sono una serie di appuntamenti che animeranno Modena dall'8 al 19 ottobre. Vi saranno, al Palazzo Municipale, tre importanti mostre, una di taglio turistico, una che presenterà la fauna e la flora, la protezione dell'ambiente, una che proporrà una serie di oggetti dell'artigianato tipico: ceramiche, vetri, smalto, sculture in legno, tessuti a tela a mano ecc.

All'esterno, sotto il loggiato, tutta una serie di box gastronomici offriranno al pubblico le loro prelibatezze: birra, vini tipici, speck, formaggi, frutta, distillati di frutta, ecc.

Sono previsti anche alcuni momenti spettacolari con l'esibizione di una troupe di sci acrobatico e delle guide alpine di Sella.

Non mancheranno le bande, i costumi, i pennacchi. Anche lo sport attivo sarà presente in questa occasione: non solo con i voli, le paracadute degli atleti altoatesini che più si sono distinti, ma anche con vera e propria pattinata fondo suistessa sulla quale si potranno esercitare tutti coloro che avranno voglia di spolverare gli sci con qualche settimana di anticipo.

Presso due noti ristoranti, altrettanti Chef sudtirolesi offriranno le loro specialità: sarà possibile confrontare i tortellini con i canedelli, il prosciutto con lo speck, i ravioli con gli schlutzkrapfen, ma il brindisi sarà rigorosamente altoatesino: un delizioso e profumato bicchiere di Gewürztraminer.

Con questo calice idealmente levato a salutare la terra del lambrusco ci auguriamo che da questi "INCONTRI CON L'ALTO ADIGE" nasca una nuova e reciproca simpatia e ci si senta più vicini.

Grazie Modena!



speck & pane nero

Tagliato a fettine e servito con pane rustico è eccezionale antipasto, così viene consumato anche a merenda dopo una giornata di sci. Come tagina o una giornata sugli sci, i prodotti migliori si fregiano del simbolo: "Südtiroler Markenspeck".



Lo speck nello sport

Lo Speck ha fatto il suo ingresso nel mondo dello sport: una delle più note ditte altoatesine, la Gasser Speck di Chiusa, sponsorizza infatti da quest'anno, le squadre di pallanuoto di Boassanone. La compagine femminile è campione d'Italia e partecipa alla coppa dei campioni. La squadra maschile, grande protagonista nell'ultimo campionato, partecipa alle coupe europee e punta anche allo scudetto.

AZIENDE CHE PARTECIPANO ALL'AZIONE "INCONTRI CON L'ALTO ADIGE"
SENNI - CENTRO LATTE BRUNICO
 Soc. Coop. a.r.l.
 39031 - Brunico Tel. 0474/83248
G. KEITMEIER
 39052 - Caliano
 Via Castello, 4 Tel. 0471/963155
FORST S.p.A.
 39013 - Merano Tel. 0473/47777
L. GASSER S.p.A.
 39043 - Chiusa
 Leitach n. 40 Tel. 0473/297505
SÜDTIROLERSPECK s.n.c.
 39059 Sopracalzano 212
 TEL. 0471/55118
COOP. FRITTICOLTORI NALLES s.l.
 39010 - Nalles
 Via Viripiano 21 Tel. 0471/678624
CANTINA CONVENTO
O.F.R.C.H.E.R. & C.O.S.A.s.
 39014 - Lana
 Via Felgüttes, 4 Tel. 0475/31188

I Knödel, i famosissimi canedelli, gli Schlutzkrapfen, le minestre d'orzo, il vino bianco o ai crostini di milza, i ricchi piatti di carne e di selvaggina a base di marmellata di mirtilli rossi, nonché torte, krapfen e altri squisiti desserts hanno dato lustro e fama alla gastronomia sudtirolese.

I cuochi più raffinati da Merano alla val d'Ultimo, da Bolzano alla val d'Isa, stanno "sposando" con successo ricette di tradizione locale o mitteleuropea a ricetto della cucina italiana e francese.

C'è però un prodotto apprezzato dai buongustai di tutto il mondo: è lo Speck, la bandiera della buona tavola tirolese. Tagliato a fettine, servito con pane di segale, innaffiato da uno dei classici vini bianchi altoatesini lo Speck è ideale come antipasto, può rappresentare un sostanzioso "secondo" o un'ottima merenda in un rifugio di montagna al rientro di una gita o dopo tre ore di sci.

Lo Speck (per chi non lo sapeva) è la coscia di maiale disossata e tenacemente aromatizzata dopo l'asportazione della fesa, quindi affumicata a freddo e stagionata bene. Sembra un procedimento semplice ma ogni contadino è geloso delle ricette tramandate dagli avi ed ha i suoi piccoli segreti. Come si affumica lo speck? Nessun produttore vi darà una risposta chiara, ognuno è convinto d'aver la formula magica per avere il "Bauernspeck" migliore del vicino.

C'è prosciutto e prosciutto, c'è mortadella e mortadella e naturalmente c'è speck e speck: diffidate del prodotto venduto sottocosto (solitamente è troppo salato, poco stagionato o aromatizzato male, con eccesso di acqua e cotenna) ma chiedete per sé il "Südtiroler Markenspeck" con tanto di sigillo e marchio di garanzia.

Ricette



GERSTSUPPE
 (Minestra d'orzo)

La Gerstsuppe, la minestra d'orzo, è un tipico piatto contadino. Per quattro persone ci vogliono 200 grammi di orzo perlato, due litri d'acqua e carne di maiale. Lavate l'orzo e fatelo bollire - anche tre ore - fino a quando è bello denso, salando quanto basta.

Dopo la seconda ora di cottura aggiungere carne di maiale a piacere (consigliamo l'osso di prosciutto). Potete anche tagliare la carne a piccoli pezzi nella minestra.

C'è anche una variante: nella pentola d'acqua potete mettere cipolla, prezzemolo, sedano, carote, porro, panais e spicchio d'aglio tutti ben tritati. Si può sostituire la carne di maiale con lo speck tagliato a piccoli pezzi. A metà cottura salate con attenzione e aggiungete il pepe.

CROSTINI
 DI MILZA

In tedesco è quasi uno scollinguiqua: si chiama Milchschnitzsuppe e viene servita ai pranzi di nozze. In italiano è la zuppa con crostini alla milza: si batte la milza di vitello, si taglia in mezzo e si raschia con un cucchiaino, poi si abbattono a schiuma burro e tuagli d'uovo. Aggiungere milza e aromi. Quindi sbattere a neve le chiare d'uovo e aggiungerle mescolando il tutto. Stendere mezzo centommo di questo impasto sulle fette di pane e dorarle nell'olio bollente. Tagliare a listarelle e servire nel brodo con erba cipollina.

SCHUTZ-
 KRAPFEN

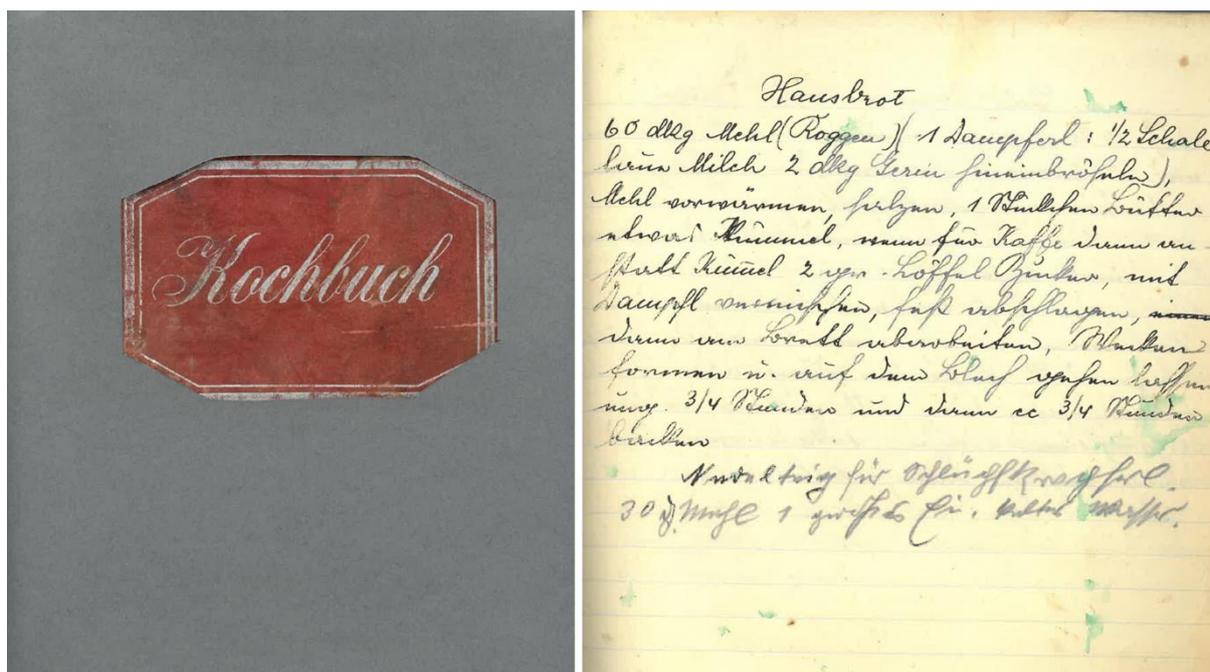
Difficili da pronunciare ma eccezionali da mangiare gli Schutzkrapfen sono in sostanza ravioli agli spinaci e ricotta. Per la pasta (da 4 a 8 persone) ci vogliono 125 gr. di farina di frumento, 125 gr. di farina di segale, due uova, sale e mezzo cucchiaino d'olio.

Per il ripieno 150 gr. di ricotta passata, 200 gr. di spinaci cotti e passati, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla tritata e dorata, sale, pepe, noce moscata e una patata lessa. Sulla pasta, tagliata a dischi, mettere al centro il ripieno, quindi chiudere i dischi come si fa per i ravioli. Cuocere in acqua salata e servire con burro fuso e parmigiano.

RICETTARI DOMESTICI E LIBRI DI CUCINA

Trovare citazioni di pane e relative ricette in libri di cucina pubblicati non è facile, forse per il fatto che in passato non avrebbe avuto molto senso, perché, come abbiamo visto, il pane veniva fatto in casa sulla base degli usi famigliari e dell'esperienza e le ricette si tramandavano di madre in figlia.

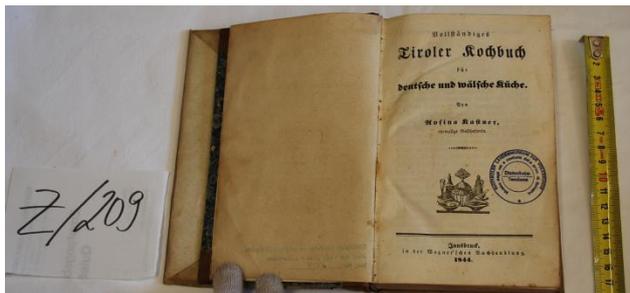
Un indizio in tal senso lo possiamo avere dalla lettura di un ricettario domestico scritto a mano a cavallo tra 1800 e 1900 e conservato al Touriseum, diviso in rubriche per tipologia di pietanza (zuppe, arrostiti, verdure, dolci...). Probabilmente si tratta del libro di cucina dell'Hotel Regina di Merano. All'interno della copertina del libro si trova, infatti, tale indicazione: "Anna Moser, Ringstraße 20, Nägerle." Le ricette sono scritte a mano in corsivo, in parte a matita e in parte con inchiostro (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4103988). Nella sezione finale del libro si trova la ricetta del pane di casa "Hausbrot", di cui riporto la scansione, gentilmente concessa dal Museo. In questa ricetta, la farina utilizzata è ovviamente quella di Segale (Roggen)!



Passando ai ricettari pubblicati, il ricettario *Das Kochbuch* di Sabina Welserin (figlia di un nobile di Asburgo, membri del patriziato mercantile), uno dei primi libri di ricette tedesche raccolte in un manoscritto datato 1553 e scritto in tedesco antico bavarese-svevo, cita il pane come ingrediente di altre preparazioni, ma non troviamo ricette di pane. Compaiono il pane di segale, quello integrale e quello bianco. Tra le ricette troviamo i panini ripieni: "taglia le fette come se volessi arrostarle e cospargile di sciroppo, zucchero e spezie come le desideri. E trasformali in un impasto di tuorlo d'uovo e cuocili e tagliali a fette piccole o servili interi" e la

torta di pane “Prendi il pane bianco e grattalo, prendi la panna, mescola in modo che diventi una crema densa. Prendi sei tuorli d'uovo, mescolali bene, zucchero e spezie in di essi, metti tutto sulla base e cuocilo al forno come una torta”¹. Ho preso le informazioni dalla bozza di traduzione in italiano scritta da Edoardo Mori del testo in tedesco antico bavarese-svevo del manoscritto trascritto da Hugo Stopp e tradotto in tedesco moderno da Ulrike Giessmann.

Sullo stesso sito è disponibile anche il *Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche* di Rosina Kostner, Innsbruck 1844 (Carattere gotico, No OCR)², che nelle intenzioni della autrice vorrebbe fornire alle casalinghe e alle cuoche le ricette dei piatti più amati in Tirolo, solo quelle semplici, con una attenzione particolare a quelle “italiane” che difficilmente si trovano scritte nei ricettari di lingua tedesca. Nel libro si trovano numerosissime ricette di carne, pesce, qualche zuppa e insalata, succhi, salse e dolci. Non troviamo, neanche in questo caso, ricette di pane. Il pane viene citato per lo più come ingrediente di altre preparazioni ed è prevalentemente il Semmel.



L’originale si trova presso il Museo provinciale degli usi e costumi dell’Alto Adige. Riporto il numero di catalogo (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff , n° inventario: Z/209).

Il *Vollständiger Brot, Bak, Kunde oder der Europäische Bäckermeister* è un trattato sul pane e la panificazione, scritto da Johann Carl Leuchs, pubblicato a Norimberga nel 1832, in Carattere gotico, No OCR³. Il sottotitolo specifica che si tratta di una “descrizione scientifica e pratica dell’arte della panificazione, nella sua massima perfezione e secondo la sua condizione in tutti i Paesi del mondo”. L’Autore è un membro della società agricola della Carinzia e descrive l’arte della panificazione in tutti i suoi aspetti, dalla produzione dei cereali al loro raccolto, alla trasformazione in farina; descrive i mulini e gli utensili usati per la panificazione. Descrive le caratteristiche di un buon pane e i difetti del pane; fornisce ingredienti e ricette e identifica i pani delle diverse regioni del mondo. Spiega ad esempio, che in Germania si distinguono il

¹ Welserin, S., *Das Kochbuch*, 1553 (trascritto da Hugo Stopp e tradotto in tedesco moderno da Ulrike Giessmann, Hedelberg, 1980. Bozza traduzione E. Mori 2020) Consultabile e scaricabile (<https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>)

² Kostner, S., *Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche*, Innsbruck, 1844 Consultabile e scaricabile (<https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>)

³ Leuchs, J. C., *Vollständiger Brot, Bak, Kunde oder der Europäische Bäckermeister*, Nurnberg, 1832 Consultabile e scaricabile (<https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>)

pane nero e il pane bianco. Con il primo nome si identifica il pane da farina di segale, che ha crosta spessa di colore marrone scuro e mollica brunita spesso essa stessa marrone; con il secondo termine il pane da farina di frumento, frequentemente mescolata anche con farina di segale. Il pane nero viene spesso chiamato “Hausbrot” “pane di casa”, perché è il pane usuale della gente comune, quello che solitamente si trova nelle case. Il pane bianco, sotto forma di pagnotta piccola e rotonda, con farina di frumento a volte mescolata con la segale, è genericamente identificato con il nome Semmel e comprende numerosi formati. Per la ricchezza delle informazioni supportate anche da dati scientifici e la vastità degli argomenti, sembra destinato per lo più a ricercatori e professionisti del settore.

Pare un fenomeno relativamente recente, quello di inserire ricette di pane nei ricettari per casalinghe e cuochi non professionisti, forse legato alla riscoperta della panificazione domestica, pratica che era andata quasi perduta e con essa anche la memoria di come si fa. Negli ultimi decenni il pane ha conquistato uno statuto di oggetto “gastronomico” mentre un tempo lo si pensava soprattutto come cibo da riempimento, che non meritava attenzioni particolari, anche se ci sono eccezioni: come abbiamo visto Hanna Perwanger nel suo ricettario aveva inserito un capitolo dedicato al pane con 4 ricette. Sappiamo però che il libro nasceva su richiesta dei suoi ospiti, che apprezzando molto la cucina, desideravano portarne a casa i segreti per provare forse a riprodurre gli effetti e le suggestioni gustative. Non nasce per un pubblico di cuochi. Recentemente sono stati pubblicati vari libri di ricette dedicati esclusivamente al pane, tra cui *Backen mit Pasta Madre* aus dem Raetia Verlag Bozen, di Veia Carpi e Irene Häger, e da Athesia un libro dedicato al pane *So kocht Südtirol- Brot*, scritto dai 3 famosi cuochi, Helmut Bachmann, Heinrich Gasteiger e Gerhard Wieser, autori anche del più usato libro di ricette in Alto Adige *Cucinare nelle Dolomiti. Le migliori ricette dal cuore delle Alpi*. In lingua tedesca *So kocht Südtirol - Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Süden*. Qui sono descritte le ricette di numerosi tipi di pane, fra cui anche quelli tradizionali.

PANE (e) COPERTO - LE CARTE DEI MENU

La tradizione turistica del Sudtirolo è grande e gli albergatori e le generazioni di abili locandieri sono esperti nel loro campo. Ci sono sempre state diverse forme di ospitalità in Sudtirolo: quelle offerte presso i rifugi, presso i masi di montagna dai contadini per una semplice merenda o un pranzo in occasione di una gita (Bauernhof e Hütte), quella delle locande, osterie e piccole pensioni (Buschenschank e Gasthaus) e quella dei famosi Hotel di lusso delle città o delle rinomate stazioni turistiche.

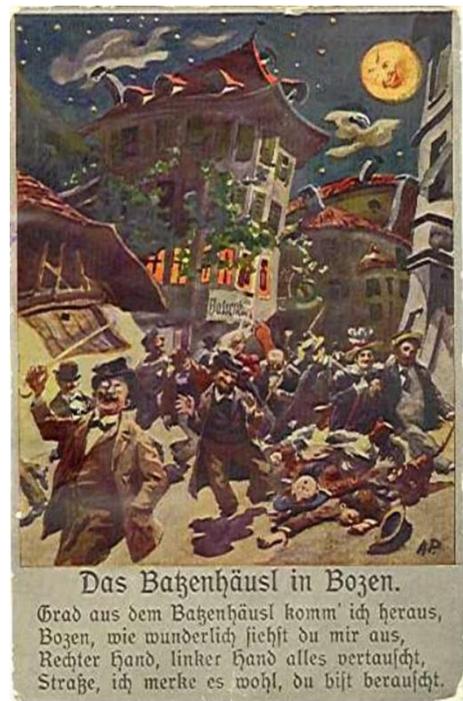


Ca' de Bezzi (Batzenhäusel) è la più antica osteria bolzanina e tra le più antiche d'Europa, famosa, tra l'altro, per le sue specialità culinarie tipiche della cucina sudtirolese. La sua fondazione risale al 1404 e tuttora è molto frequentata e rinomata per la vasta offerta di birre prodotte nell'adiacente birrificio. L'atmosfera tradizionale di questa trattoria deriva da una storia lunga 600 anni. Un tempo, nel 1756, una birra costava quattro Kreuzer, che rappresentavano "einen Batzen", un bel gruzzolo, da cui il nome del locale.

(Nr. di serie 2507. Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff,

n° inventario: 4084939 sopra e 4084939 accanto).

Oggi giorno "Possiamo dire che i ristoranti fanno parte del panorama, del materiale della vita quotidiana. Il ristorante naturalmente è una comodità, soddisfa un bisogno, ma il suo successo si deve a molto più che al mero bisogno"¹. Il pasto fuori casa è oramai una consuetudine diffusa, non solo legata alle festività o alle occasioni particolari, per molti è ormai abitudine o necessità quasi quotidiana. Turisti e abitanti del luogo sono gli avventori di tutte queste diverse forme di ristorazione.



¹ Appelbaum R, 2011, *De Gustibus. Alla ricerca dell'esperienza gastronomica*, Bologna, Odoja, pag. 10

I turisti che pane mangiavano e mangiano? Lo stesso degli abitanti del luogo? Ho cercato di capirlo attraverso lo studio dei menù.

Le carte dei menu sono interessanti non solo per le sequenze di cibo elencate e per il design artistico spesso elaborato. I menù sono anche storia di una cultura e civiltà, parlano della terra da cui nascono, delle tradizioni culinarie e celebrative, di eventi, di piaceri e sono, non da ultimo, il biglietto da visita di qualsiasi hotel e ristorante e dell'intera zona.

"I menu fanno pubblicità, trasmettono messaggi politici, a volte assomigliano a foglietti illustrativi, sono il biglietto da visita degli osti, testimoni del passato o addirittura 'passerelle culinarie'", con queste parole Paul Rösch, direttore del Touriseum, ha presentato la mostra temporanea "À la carte! I segreti del menù/Die Geheimnisse der Speisekarte" allestita nel 2011. Riprendo da quella mostra e dalla copiosissima collezione (più di 1000 menù) del Touriseum alcuni documenti, che ho avuto la possibilità di visionare e scansionare, e alcune suggestioni. Riporto alcune immagini, gentilmente concesse dall'archivio del Touriseum.

Prima ancora di accedere al ristorante, il potenziale cliente si fa un'idea del locale. La lista delle vivande inizia già sulla strada, su una lavagna, una teca, un leggio o una figura di cuoco o di cameriere. Il menù affisso alla bacheca del "Cavallino Bianco" sotto i portici di Merano nel 1967 evidenzia come lo scopo sia solo quello di soddisfare un bisogno fondamentale, quello dell'assunzione di cibo (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4087860; 4087858; 4087859).



Rösslwirts-Freytung

Wissenswertes und Interessantes aus Küche und Keller des Gasthofes »Weißes Rössl« in St. Pankraz/Ulten

Das Gasthaus wird um 1408 als Mesner- und Wirtsbehausung urkundlich erwähnt. Mit diesem Besitz war die Arbeit und Besoldung des Mesnerdienstes der Pfarrkirche von St. Pankraz verbunden. Der Wirtsbetrieb gewährte den Fußgängern und Fuhrleuten edle Säfte und üppige Mahlzeiten sowie auch Unterkunft. In den dazugehörigen Stallungen konnten sich die Pferde ausruhen. Erst im Jahre 1819 wurden von den damaligen Wirtsleuten Josef Holzner und Ursula Ladurner, die gleichzeitig das Mitterbad in Besitz hatten, die ersten kleinen Fremdenzimmer ausgebaut und eingerichtet. Wie es in früheren Zeiten üblich war, dem Namen Ober-, Unter-, Inner- und Außerwirt bezeichnet. Diese Sitte brachte dem Gasthaus unter den Einheimischen den Namen Außerwirt ein. Sein eigentlicher Name »Weißes Rössl« stand vermutlich schon beim Bau fest. Das Gasthauschild zeigt ein weißes Rössl, die nicht identifizierbaren Initialen MP-MG, und die Jahreszahl 1745. Im Jahre 1956 wurde das Gasthaus von Familie Gamper ausgebaut und verbessert und gemietliche Räumlichkeiten geschaffen. 1978/79 erfolgte der Umbau des alten Mesnerhauses von Egger Karl senior. Das »Weißes Rössl« wurde durch die jetzige Besitzerfamilie Anna und Karl Egger 1979/80 umgebaut.

Der Gasthof bietet dem Einkehrenden gemütliche Atmosphäre, die gute Küche erfüllt auch die Wünsche des Feinschmeckers und der angenehmen eingerichtete Speisesaal ist geeignet für Hochzeits- und Gesellschaftsfeiern, sowie auch für Bausgesellschaften.

Die Wirtsfamilie Egger erachtet es als ehrenvolle Aufgabe, dem Gast die gewünschte Atmosphäre mit Speis und Trank eines zünftigen Gasthauses zu erhalten.

Für Ihren geschätzten Besuch bedankt sich
Familie Egger

Alcune notizie interessanti che riguardano la cucina e la cantina del ristorante »Weißes Rössl« a San Pancrazio/Ultimo e che sono degne d'essere note.



Nel 1408 il ristorante era noto come la casa del sacrestano e come locanda. Questa proprietà era collegata con il lavoro e il pagamento delle prestazioni del sacrestano della chiesa parrocchiale. La locanda offriva ai passanti e ai carrettieri, bevande e pranzi come pure un alloggio. I cavalli potevano riposarsi nella scuderia. Solo nel 1819 i proprietari di allora, il Signor Josef Holzner e la Signora Ursula Ladurner, i quali erano anche proprietari del »Mitterbad«, restaurarono e arredarono le prime camere per forestieri. Le locande in quei tempi, venivano chiamate secondo la ubicazione della chiesa e cioè con il nome di locanda alta, bassa, interna ed esterna.

Il suo vero nome »Weißes Rössl« (cavallino bianco) era probabilmente già stabilito al momento della costruzione. Il cartellino della locanda indica un cavallino bianco, le iniziali MP-MG, non identificabili e l'anno 1745.

Nel 1956 il ristorante veniva restaurato dalla famiglia Gamper, la quale ha creato locali accoglienti. Nel 1978/79 il Signor Egger Karl Senior, restaurò la casa del sacrestano, la attuale pensione »Kathi«.

La locanda »Weißes Rössl« è stato modernato dai attuali proprietari, i Signori Anna e Karl Egger, nell'anno 1979/80.

Il ristorante offre agli ospiti un'atmosfera accogliente, una ottima cucina, che soddisfa anche il buongustaio, una sala da pranzo inappiacevole, adatta anche per banchetti nuziali o da affari, come pure per le compagnie di viaggio.

La famiglia Egger considera un onore, il compito di offrire all'ospite l'atmosfera desiderata con le pietanze e le bevande di un ristorante considerato.

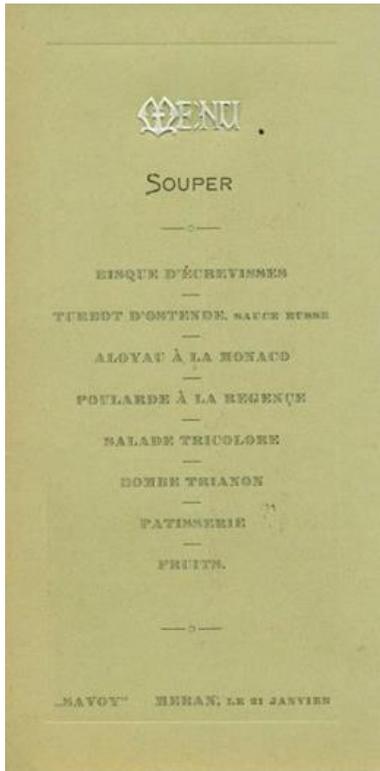
Per la Vostra cortese visita ringrazia la
Familie Egger






Diversa è la presentazione della locanda a San Pancrazio/Ultimo: il giornale dell'Albergo "Weißes Rössl" segnala come la funzione del locale non si esaurisca nella sola fornitura di pasti. Accanto alla lista delle vivande non mancano infatti i richiami alla tradizione storica e alla filosofia del locale. Sulla prima pagina scopriamo che il ristorante nasce nel 1408 ed era noto come la casa del sacrestano e come locanda. Questa proprietà era

collegata con il lavoro e il pagamento delle prestazioni del sacrestano della chiesa parrocchiale. La locanda offriva ai passanti e ai carrettieri, bevande e pranzi, come pure alloggio. Il ristorante ha poi subito passaggi di proprietà e ristrutturazioni, fino all'ultima realizzata dai proprietari nell'anno 1979/1980. Una parte del menù è dedicata a spiegare la cucina integrale e si conclude con la frase "Un'alimentazione vitale comporta per tutti l'essere sani e contenti. Che sia la vostra alimentazione il vostro farmaco" traduzione un po' approssimativa della famosa frase di Paracelso (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097031).



In una località mondana come Merano, un ristorante che si rispetti propone, intorno al 1900, esclusivamente piatti dal nome francese, come si evince dal menu di una cena dell'Hotel Savoy di Merano; stampato su cartoncino verde, in lingua francese. Datato 21 gennaio, anno sconosciuto (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmandorff, n° inventario 4095916).

Anche il menù natalizio del 1903 del Grand-Hotel Meranerhof (Meraner Hof), corredato di un programma musicale per la serata, presenta una lista di vivande in francese (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmandorff, n° inventario: 4097955).



Ancora nel 1969 è in francese (e in tedesco) il menù dell'Hotel Laurin di Bolzano, in occasione del Banchetto di chiusura della Scuola Professionale Provinciale per il Servizio Alberghiero e di Ristorazione (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmandorff, n° inventario: 4097745).

<p>LANDESBERUFSSCHULE FÜR DAS HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE</p> <p>„HOTEL LAURIN“ BOZEN</p> <p>ABSCHLUSSBANKETT</p>	<p>Aperitiv</p> <p>Weißburgunder 1967 K.G. Girlan</p> <p>Schloß Warth 1967 K.G. Girlan</p>	<p>Hors-d'oeuvre variés Gemischte kalte Vorspeisen</p> <p>Consommé aux croûtons de rate Milzschnittensuppe</p> <p>Filet de boeuf Wellington Filet Wellington</p> <p>Pommes Dauphine Brandteigkartoffeln</p> <p>Tomates à la Florentine Tomaten nach Florentiner Art</p> <p>Asperges au Parmesan Spargelspitzen nach Parmaart</p> <p>Coupe Hawaii Eisbecher Hawaii</p>
	<p>Bozen, den 29. Mai 1969</p>	<p>Café</p>

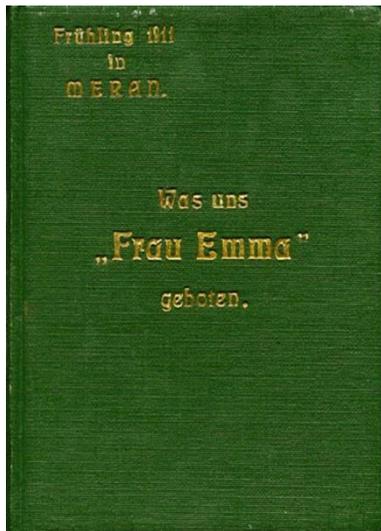
Merita una citazione particolare Emmerentia Hausbacher Hellenstainer (St. Johann in Tirol, 1817 - Merano, 1904), nota soprattutto come “Frau Emma”, figura pionieristica nel settore alberghiero alpino di fine Ottocento. Sul sito internet Hystoric Südtirol (<https://www.historicsouthtyrol.com/it/una-chiacchierata/hotel-emma>) leggiamo che nel 1842 Emma sposò Joseph Hellenstainer, il gestore dell’Aquila nera, e si trasferì a Villabassa, Alta Val Pusteria da St. Johann, il suo paese natale in Tirolo. La locanda “Aquila nera” era la più antica di tutta Villabassa; le sue tracce risalgono al 1500 quando viene citata per la prima volta nelle cronache dell’epoca. Era una semplice locanda con una stalla in cui sostituire i cavalli di posta. Con il passare del tempo, però, Emma si conquistò una certa fama e in poco tempo divenne famosa in tutto il mondo. Merito di tanta celebrità pare fosse dovuto all’ottima e nutriente cucina tirolese curata da lei stessa. Aveva il suo libro di cucina personale ed era una



maga ai fornelli: all’epoca non esistevano ricettari e in ogni casa si cucinava seguendo le proprie tradizioni gelosamente custodite. Emma portò con sé le sue ricette in tutte le case in cui lavorò. Gestì hotel che divennero luoghi di soggiorno di filosofi, scienziati e dell’aristocrazia austroungarica a Villabassa, al lago di Braies, in Val Venosta. Accanto

Fotografia di un gruppo di ospiti dell’Hotel

Emma con il sindaco di Vienna, Dr. Lueger - 1908-1910 (Touriseum - Museo provinciale del Turismo- Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4081479).

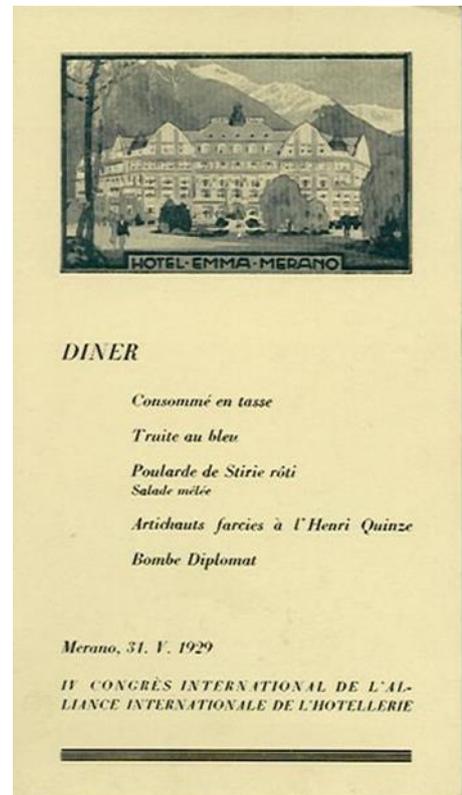


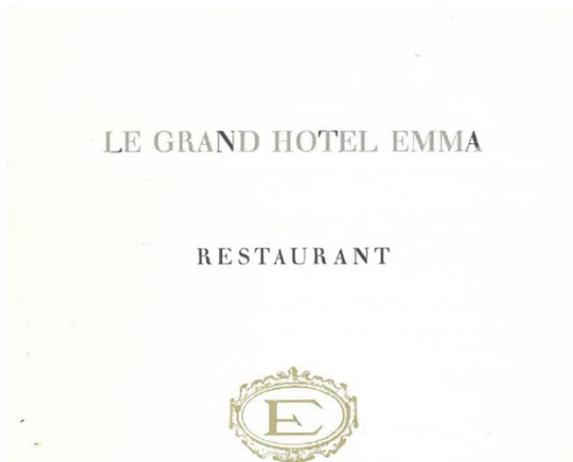
Nel 1907 il figlio le rese omaggio intitolandole il Grand Hotel Emma di Merano, città in cui la nota albergatrice soggiornava regolarmente e in cui morì nel 1904.

In ricordo del suo soggiorno all'Hotel Emma, un ospite ignoto ha raccolto in un album i menù della primavera 1911. La carta del menù si presta bene anche come souvenir...o forse serviva a tenere il conto delle spese. A sinistra l'album raccolta di menu dell'Hotel Emma di Merano con 27 cartoline (Touriseum - Museo provinciale del Turismo- Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4081477).

Il carattere del gestore traspare dalla carta del menù. Sulla carta, l'oste si fa garante della qualità, del servizio e dell'atmosfera del locale. A destra il menu dell'Hotel Frau Emma di Merano del 31.5.1929 con veduta dell'Hotel. Anche dopo la morte del gestore, il menù continua a esserne il biglietto da visita e sulla lista delle vivande la fondatrice del locale continua a vivere (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4081497).

In quanto a raffinatezza basta guardare la carta del menù del Grand Hotel Emma degli anni 70, in lingua italiana. Troviamo il caviale Malossol con toast e burro, il fegato d'oca di Strasburgo, il prosciutto "S. Daniele", il filetto alla tartara e il ristretto di tartaruga! Prezzi in lire (Spaghetti al ragù 300 lire) (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097025).





ANTIPASTI		L I R E
Antipasti assortiti	400	
Caviale Malossol, toast e burro	2.700	
Fegato d'oca di Strasburgo	2.100	
Salmone affumicato, toast e burro	1.000	
Piatto freddo	800	
Prosciutto « S. Daniele »	550	
Speck alla tirolese	500	
Roastbeef freddo, salsa tartara	700	
Filetto alla tartara	950	
Insalata di pollo alla buongustaia	500	
Asparagi a piacere	600	
Insalata russa guarnita	250	
Insalata italiana	300	
Canapé a piacere	400	

ANTIPASTI		L I R E
Antipasti assortiti	400	
Caviale Malossol, toast e burro	2.700	
Fegato d'oca di Strasburgo	2.100	
Salmone affumicato, toast e burro	1.000	
Piatto freddo	800	
Prosciutto « S. Daniele »	550	
Speck alla tirolese	500	
Roastbeef freddo, salsa tartara	700	
Filetto alla tartara	950	
Insalata di pollo alla buongustaia	500	
Asparagi a piacere	600	
Insalata russa guarnita	250	
Insalata italiana	300	
Canapé a piacere	400	

MINISTRE		L I R E
Spaghetti al ragù o al pomodoro	300	
Spaghetti alla genovese	350	
Spaghetti all'amatriciana	350	
Tagliatelle al ragù o al prosciutto	350	
Risotto a piacere (30 min.)	350	
Zuppa Pavese	250	
Straciatella alla romana	220	
Ristretto in tezza al midollo	150	
Ristretto di tartaruga	300	
Ravioli o tagliolini in brodo	220	

UOVA		L I R E
Omelette o uova strapazzate a piacere	400	
Frittata alla spagnola	400	
2 uova al piatto	200	
2 uova al piatto e prosciutto	400	



La Cucina di Frau Emma fu premiata in occasione della fiera internazionale di Roma del 1926, come attesta il Diploma di Gran Premio e Medaglia d'Oro al Grand Hotel Frau Emma Merano per l'ottimo comfort e il signorile trattamento (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4081499).

Il Touriseum le ha dedicato una mostra temporanea: "Mythos Gastwirtin/Il mito dell'albergatrice. La signora Emma Hellenstainer 1817-1904" - 28 maggio 2004 pr. Castel Trauttmansdorff., di seguito l'Invito all'inaugurazione (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4100617).



E IL PANE? OVVIO E NON QUALIFICATO

Montanari scrive che

“il pane è ormai diventato un cibo comune, ma solo nei paesi mediterranei, abituati fin dall'antichità a considerarlo un prodotto fondamentale della sussistenza quotidiana, esso conserva uno statuto di assoluta ovvietà. Tanto che, in qualsiasi luogo di pubblica ristorazione, esso è incluso nel cosiddetto “coperto”, mentre in molti paesi del nord bisogna ordinarlo appositamente.”²

È esperienza comune in Italia sedersi a un ristorante e ricevere nell'attesa il cestino del pane. Fa parte appunto del cosiddetto “coperto”, come se la tavola non fosse veramente apparecchiata senza il pane. Eppure, non viene citato nei menù e non sappiamo che tipo di pane riceveremo, possiamo immaginare che sia quello tipico del posto o il pane della casa, ma potrebbe anche essere sostituito da grissini, focacce, stregchette.... Di solito non compare tra i piatti del menù. Si può ipotizzare che il pane sia considerato un cibo base e quindi non necessiti di nomenclatura.

Prova di ciò se ne ha sfogliando i menù della collezione del Touriseum, in pochissimi casi il

Landshuter Hütte.	
Speisenkarte zugleich Tagesrechnung.	
1 Portion Suppe	90
1 " Kaiserschmarren	90
1 " Omelette	90
3 Spiegeleier	60
3 Röhreier	65
1 " saure Gurken	30
1 Stück Brot	8
1 " Kaffeegebäck	10
1 Portion Butter	40
1 " Honig	50
1/4 lt. Tiroler Rot- oder Weisswein	40
1/4 " Glühwein	60
1/4 " Grog	70

pane viene citato come vivanda identificabile, ne riporto alcuni.

Un escursionista nel 1904 presso il rifugio alpino “Landshuter Hütte” ha consumato Kaiserschmarren, Spiegeleir (uova al tegamino), ½ lt Tiroler Wein (vino tirolese, non sappiamo se rosso o bianco), 1 Stück Brot (un pezzo di pane) e 1 Portion Butter (burro). Non sappiamo di che tipo di pane si tratti, non viene specificato. Trattandosi di un rifugio e considerato il fatto che non sia specificato come Semmel possiamo supporre si trattasse di pane di segale. Il tutto lo

leggiamo nella fattura e contemporaneamente menù del Landshuter Hütte del 7-8 luglio, che riporto (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4107392)

² Montanari, *Il cibo, cit.*, pag. 121

Speisen und Delikatessen		Heller
Belegte Brödchen		
Semmel mit Schinken oder Zunge	
» » Roastbeef od. Kalbsbraten	
1/2 Caviarsemmel 60 h, 1/1 Caviarsem.	
Lachssemmel	
Sardellensemmel	
Appetitsbrödchen	
Butterbrod	

Nella carta del menù e delle bevande inerente il Café Ristorante dell'Hotel Europa di Merano, il pane si trova sotto a "Belegte Brötchen" (panini imbottiti) (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4095757), viene presentato con prosciutto o lingua, roastbeef o arrosto di vitello, con caviale, salmone, acciughe, "appetitoso" e con burro.

Speisen und Delikatessen		Heller
Belegte Brödchen		
Semmel mit Schinken oder Zunge	
» » Roastbeef od. Kalbsbraten	
1/2 Caviarsemmel 60 h, 1/1 Caviarsem.	
Lachssemmel	
Sardellensemmel	
Appetitsbrödchen	
Butterbrod	
Aufschnitt gemischt	
feinst	
Geflügel	
Roastbeef	
Kalbsbraten	
Schinken Prager	
Zunge	
Gansleberpaste	
Beefsteak à la Tartare	
Italienischer Salat	
Caviar mit Butter und Citrone	
Lachs geräuchert	
Forelle in Aspik je nach Grösse	
Häring-Delic. garniert	
Häring	
Sardinen in Oel 2 Stück	
Sardellen in Essig und Oel 2 »	
Anchovis 3 »	
Mayonnaise von Fisch	
» Hammer	
» Huhn	
Emmenthaler-Käse	24	
Imperial	30	
Hagenberger	30	
Gorgonzola	30	
Roquefort	40	
Eidamer	30	
Liptauer garniert	50	

Weine vom Fass		Heller
roth		
Spezial Tramliner 1/4 Liter	24	
Magdalena 1/4 »	30	
Kälterer See 1/4 »	30	
weiss		
Küchelberger 1/4 Liter	24	
Terlaner 1/4 »	30	
Retzer 1/4 »	36	
Flaschenweine eigene Preisliste.		
Biere vom Fass		
Pilsner (Actienbräu) grosse Glas	32	
» kleine »	22	
Forster grosse »	24	
» kleine »	16	
Flaschenbier Münchner Spaten" p. Flasche		
Mine S.		
Giesshüble grosse Flasche	70	
» kleine »	50	
Fentscher (Gstr. ") grosse »	70	
» kleine »	50	
Biliner grosse »	80	
» kleine »	60	
Krondorfer grosse »	70	
» kleine »	50	
Syphon	20	
Kracherl (Citron oder Himbeer)	20	

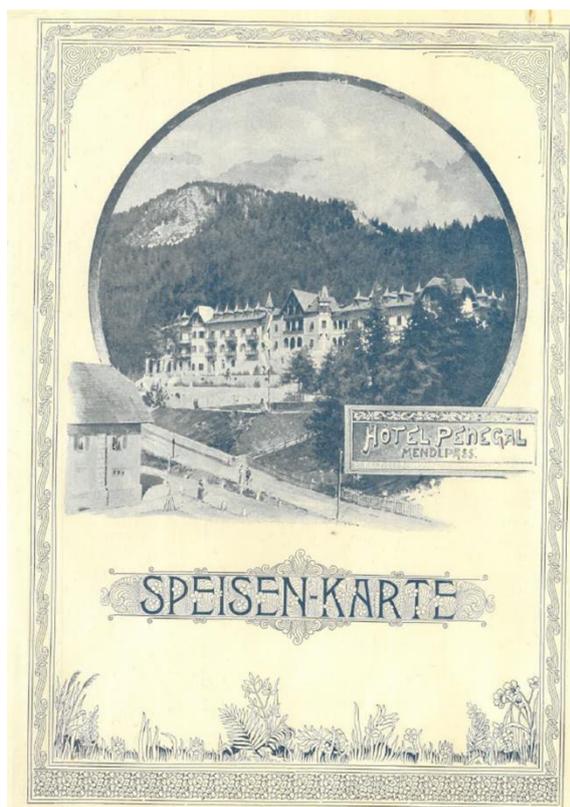


KARTE
für
Dessertweine, Liqueure und
Spirituosen
kalte und warme Getränke
kalte Speisen
und belegte Brödchen
im
Café-Restaurant
des
Hotel Europa
Meran.
Besitzer: K. BLAAS.

Il fronte del Biglietto da visita stand-up dell'Hôtel "Penegal" (Grand Hotel Penegal) sulla Mendola è disegnato ad arte con una fotografia dell'hotel. All'interno a sinistra un elenco dei vari piatti, all'interno a destra il menu del pranzo compilabile. Sul retro il menu serale compilabile e non etichettato. Il biglietto è scritto in lingua tedesca, i piatti sono della cucina

Assietten kalte	
Astrachan Caviar	1.—
Mayonnaise von Hummer . . .	1.—
» von Fisch od. Huhn	1.—
Strassburger Gansleber-Pastete .	1.20
2 Stück Sardinen	30
Sardellen in Essig und Oel . . .	30
Prager Schinken	70
Salami	50
Lachs-Schinken	85
Zunge mit Aspic	75
Kalter Aufschnitt	75
Feiner »	1.—
Buttersemmel m. Schink. o. Käse .	25
» » Caviar	40
Roastbeef mit sauce tartare . . .	80

francese. Nella scelta degli antipasti freddi (ansietten Kalte) troviamo il Buttersemmel m. Schink o. Käse (semmel con prosciutto o formaggio) o il Buttersemmel m. Caviar (semmel con caviale) (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4095796).



Suppen	Fische	Compôtes
Bouillon 25	Rheinsalch 1.20	Bordeaux-Pflaumen 30
Bouillon mit Ei 30	Forelle 1.20	Pflirsche 50
Reisesuppe 30	Fogosch à la maitre 80	Aprikosen 50
Nudelsuppe 25	Zander 80	Aspfel 30
		Birnen 40
		Kirschen 30
		Weichsel 30
		Feines Bonner Compôte 65
		Preisselbeeren 35
		Quitten-Spalten 30
		Gemischtes 50
Assietten kalte	Assietten warme	Mehlspeisen und Dessert
Astrachan Caviar 1.—	Prager Schinken mit Rührreier 75	Salaburger Neckerl 50
» von Fisch od. Huhn 65	Kalbshirn mit Spiegelei 65	Soufflee à la Vanille 65
Strassburger Gansleber-Pastete 1.20	Omelette aux fines herbes 50	Omelette aux confitures 50
2 Stück Sardinen 30	» mit Caviar 70	» soufflée 60
Sardellen in Essig und Oel 30	» Champignons 70	Chaudau mit Biscuits 50
Prager Schinken 70	Ham and Eggs 80	1 Portion Gefrorenes 50
Salami 50	2 Eier auf der Platte 25	
Lachs-Schinken 85	1 gekochtes Ei 10	
Zunge mit Aspic 75		
Kalter Aufschnitt 75		
Feiner » 1.—		
Buttersemmel m. Schink. o. Käse 25		
» » Caviar 40		
Roastbeef mit sauce tartare 80		
	Gemüse	Obst
	Sauerkraut 20	Trauben 40
	Spinat 35	Gemischte Früchte 40
	Kohlrüben 25	Giardinetto 60
	Erdäpfel mit Batter 25	
	Grüne Erbsen 40	
	» Bohnen 35	
	Reis 25	Käse
	Gemästete Erdäpfel 25	Liptauer garnirt 40
	Pommes frites 40	Imperial 30
	Spargeln 1.—	Hagenberger 30
	Blumenkohl mit Batter 50	Gorgonzola 30
		Emmenthaler 25
		Roquefort 30
Rindfleisch		
gegoten 50		
do. mit Sauce 60		
garnirt 80		
	Salat	Warme Getränke
Fleischspeisen gebraten		1 Kaffee schwarz 20
Rostbraten mit Zwiebel 75	Erdäpfel 20	1 Kaffee mit Milch 35
Rindsfilet am Rost 90	Krautsalat 20	1 Thee mit Oberr 40
Rumpsteak » 90	Gemischter 40	1 Portion Chocolada oder Cacao 40
Beefsteak » 90	Sellerie 75	1 Glas Milch 20
Entrecôte » 1.—	Französischer 50	1 » Punsch 40
Chateaubriand » garnit 2.50	Häring 40	1 » Eierpunsch 50
Kalbscotelette » 75	Hauptel 20	1 » » Cognac 50
Kalbbraten 60	Endivien 20	1 » Glühwein 30
Schweins » 70	Gurken 25	
Schöpsen » 75	Tomaten 30	Kalte Getränke
Kalbsteak mit Ei 80	Essiggurken 20	1 Glas Citronen- oder Himbeer-Limonade 25
Wiener Schnitzel mit Citron 70		1 Glas Eiskaffee 40
Kalbsfilet gespickt 80		
1/2 Brathuhn 1.20		
1/2 Poularde 1.70		
1/4 Gans 1.10		
1/2 Ente 1.20		
1/2 Backhuhn 1.20		

Non citato nel menù ma presente sul conto, troviamo il pane anche in alcune fatture della Pension Villa Gilmhof. Il museo ospita una raccolta delle singole carte di menù dattiloscritte della Pensione Villa Gilmhof di A. Hoffmann - Merano / Maia Alta - dal 1927 al 1928 (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097081).

Menu	Price
13. März 1927.	
Milch	32.-
Brat.	25.-
Kaffee	8.-
Teig	5.-
Blau	3.-
Hammel	10.-
Hering	3.-
Kartoffel	15.-
Suppe	5.-
Filet de boef	150.-
grüne Bohnen	10.-
pommes shipps	10.-
Steierische Poularden	10.-
mit Reis	10.-
Salat & Compott	10.-
Vanille-Eis	10.-
mit Schlagsahne	10.-
& Bäckerei	10.-
Carfiol au gratin	10.-
Kalte Platte	10.-
Butter & Kartoffel	10.-
Kaiserschmarren	10.-
Fruchtsaft	10.-
9. März 1927.	
Milch	32.-
Kaffee	25.-
Brat.	8.-
Hering	20.-
Teig	8.-
Brat.	3.-
Hammel	3.-
Suppe	5.-
Julienne Suppe	5.-
Ragoutpastetchen	5.-
Roastbeef englisch	5.-
grüne Bohnen	5.-
Strohkartoffel	5.-
Nudelauflauf	5.-
Fruchtsaft	5.-
Blumenkohl Suppe	5.-
Schnitzel à la Holstein	5.-
Obst	5.-
	431.00

Pension Villa Gilmhof
Meran-Übermais
Besitzer: A. Hoffmann

Vegetarisches

MENU

Mittagessen

Ulmer Gerste
Gemüsepudding
Steinpilzsauce
Grüne Bohnen
mit pommes frites
Münchener Torte

Abendessen

Gefüllte Tomaten
Collin gebraten
mit Salat & Kartoffel
Compott & Bäckerei

10.10.1933

Piccola curiosità fuori tema: la stessa pensione proponeva già nel 1933 un menù di piatti vegetariani. Pare che la cucina vegetariana non sia un'invenzione dei tempi moderni... (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097036).

A partire dagli anni '60 compare su alcuni menù il pane sotto forma di toast. Un esempio lo abbiamo visto nel menù del Grand Hotel Emma, altro esempio si ha sulla carta del menù del ristorante "Nörder" - Marlenigo del 26 gennaio 1967, dove il toast accompagna il salmone affumicato e il cocktail di scampi (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097865).



**HAUS-
BALL**

**IM
RESTAURANT
„NÖRDER“**

**MARLING
AM 26. I. 1967**

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Kalbkeule mit Mison garn.	L. 1.500
Nörder Filet garniert	L. 1.500
Mixed Grill - P. frites	L. 1.200
Rüchelsalch mit Toast	L. 1.200
Kalbfileisch Indisch - Reis	L. 1.000
Reisragout mit Spätzle	L. 1.000
Hähnchen mit Polenta	L. 1.000
Tafelplatte	L. 1.000
Wiener Schnitzel - Salat	L. 1.000
Scampi Cocktail - Toast	L. 1.000
Kalbfileisch - Thunfische.	L. 1.000
Gemischte kalte Platte	L. 1.000
Rindsgoulaach mit Reis	L. 700
Russische Eier	L. 600
Gouleschuppe	L. 500
Mehlspeisen nach Wunsch	L. 300

+ 10% : vice

W E I N E :

Burggold - Rametz	L. 1.500.-
St. Magdalena - Hofst.	L. 1.500.-
Kalterer See - Di Pauli	L. 1.500.-
Lebenberger - Marlg. K.	L. 1.500.-
Blauburgunder - Popp M.	L. 1.500.-
Lagrein Kretzer - Pärcher	L. 1.500.-
14 Heiliger - Lindner	L. 1.500.-
Lagrein dunkel - Muri	L. 1.500.-
Malvasier - Marsseiler	L. 1.500.-
Sandbichler rot - Lun	L. 1.500.-
Sandbichler weiss - Lun	L. 1.500.-
Sauvignon - Terlaner K.	L. 1.500.-
Sylvaner - Neustift	L. 1.500.-
Gewürztraminer - Hofst.	L. 1.500.-
Goldmuskateller - Pärcher	L. 1.500.-

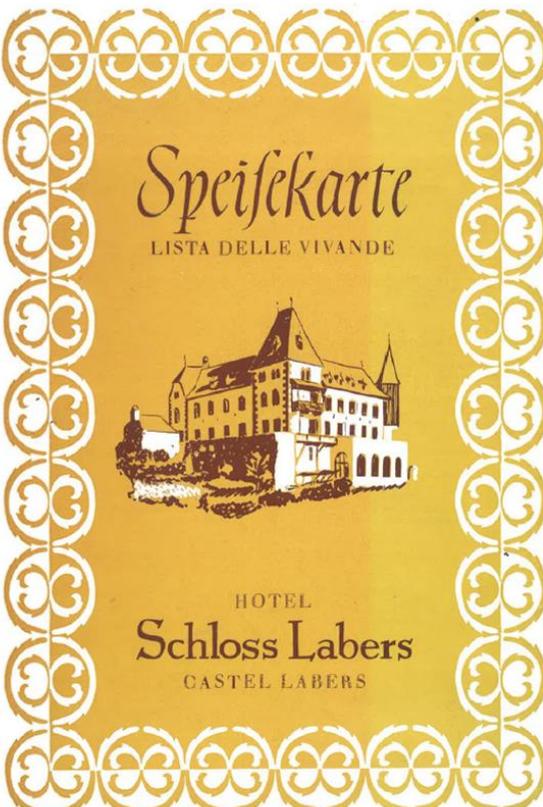
INLÄNDISCHE SCHAUMWEINE:

Principe Piemonte Cinzano	L. 4.000.-
Ferrary Brut	L. 4.000.-
Asti Spumante - Cinzano	L. 3.000.-

DEUTSCHE SEKTE:

Henkell trocken	L. 6.000.-
Ackermann	L. 6.000.-
Schloss Biebrich	L. 6.000.-
Henkell Piccolo	L. 1.500.-

Anche l'Hotel Schloss Labers propone il toast in diverse associazioni (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097034).



Speisekarte
LISTA DELLE VIVANDE

**HOTEL
Schloss Labers
CASTEL LABERS**

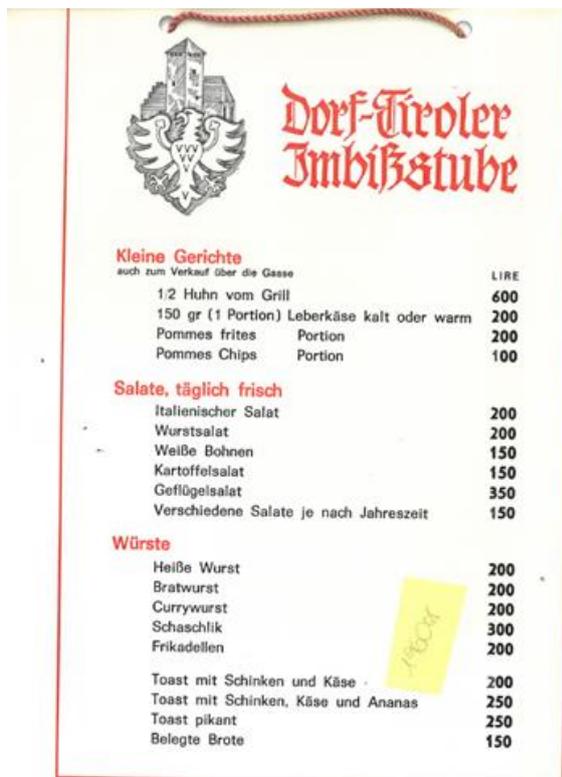
ANTIPASTI		
Fegato d'oca tartuffato alla Laeroix con toast e burro	3.600.-	
Caviale originale Beluga Malloso		
Toast Melba con burro		
Filetto Tartar, guarinato	800.-	
Piatto freddo, misto	600.-	
Sardine all'olio, toast e burro	300.-	
Filetto d'aringa in maionese	250.-	
Cocktail di gamberetti, toast e burro	600.-	
Uova con maionese su insalata di carne	350.-	
Insalata italiana	280.-	
Salame con burro	350.-	
Lardo affumicato	350.-	
Panino imbottito « Castel Labers »	350.-	
MINESTRE		
Zuppa del giorno	120.-	
Brodo ristretto	120.-	
Brodo ristretto con crostini di formaggio		
Brodo ristretto all'uovo	150.-	
Ristretto doppio di pollo	150.-	
Pastina in brodo	150.-	
FARINACCI		
Bocconcini alla regina	350.-	
2 uova affogate alla fornata (poches)	280.-	
Spaghetti alla bolognese	250.-	
Spaghetti alla napoletana	300.-	
Risotto alla milanese	280.-	
Risotto di fegato di pollo	280.-	
Uova strapazzate con prosciutto o lardo	300.-	
Uova con prosciutto	300.-	
PIATTI FREDDI		
Asparagi con prosciutto	800.-	
cotto o crudo		
Roastbeef con salsa Remoulade	500.-	
Lingua di manzo salministrata con salsa Tartar	500.-	
Piatto di legumi con uova	350.-	
Arrosto di vitello con burro e cetrioli	400.-	
Arrosto di manzo con insalata di patate	600.-	
Affettato misto	500.-	
Piatto freddo « Castel Labers » (arrosti di vitello, maiale, insal. ital., sardine, tonno, formaggio e burro)	700.-	
CONTORNI		
Verdura del giorno	130.-	
Carote	130.-	
Fagiolini al burro	130.-	
Piselli al burro	130.-	
Riso	130.-	
Spaghetti	130.-	
Asparagi	400.-	
Patate salate	130.-	
Patate al forno	130.-	
Patate fritte	130.-	
INSALATE		
Verde	130.-	
Sedano	130.-	
Fagiolini	130.-	
Pomodoro	130.-	
Mista	150.-	
Piatto misto	300.-	
LINEE		
3.600.-		
VORSPEISEN		
Getrüffelte Gänseleber in Terrine, von Laeroix mit Toast und Butter		
Caviar original Beluga Malloso nach Gr.		
Toast Melba und Butter		
Tartar Steak, garniert		
Gemischte Vorspeisen (kalte Platte)		
Ölsardinen mit Toast und Butter		
Filethering in Mayonnaise		
Krebse-Cocktail, Toast und Butter		
Mayonnaise-Eier auf Fleischsalat		
Italienischer Salat		
Salami mit Butter		
Geräucherter Speck		
„Schloß Labers“ Appetit-Brot, garniert		
SUPPEN		
Tagesuppe		
Klare Kraftbrühe mit Mark, Käsestangen oder Gemüseinlage		
Kraftbrühe mit Ei		
Doppelte Hühnerkraftbrühe		
Nudelsuppe		
WARMER ZWISCHENGERICHTE		
Pasteteichen gefüllt mit feinem Ragout		
Zwei Stück gebackene Eier, Bäcker-Art		
Spaghetti alla Bolognese		
Spaghetti alla napoletana		
Risotto alla Milanese		
Hühnerleberstosse		
Rührer mit Schinken oder Speck		
Ham and eggs		
KALTE GERICHTE		
Stangenspargel mit gekochtem Schinken oder Rohschinken San Daniele		
Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade		
Kalte Pickelzunge mit Sauce Tartar		
Gemüseplatte mit Ei		
Kalter Kalbsbraten mit Butter und Gurken		
Kalter Schweisbraten mit Kartoffelsalat		
Gemischte Wurstplatte		
Kalte „Schloß Labers“-Platte (Kalbs- und Schweisbraten, ital. Salat, Ölsardinen, Thunfisch, Käse und Butter)		
BEILAGEN		
Tagesgemüse		
Frische Karotten		
Butterbohnen		
Buttererbsen		
Reis		
Nudel		
Stangen-Spargel		
Röst- oder Bratkartoffel		
Backkartoffel		
Pommes frites		
SALATE		
Grüner Salat		
Sellerie Salat		
Bohnensalat		
Tomatensalat		
Gemischter Salat		
Salatplatte		

ANTIPASTI

	L I R E
Fegato d'oca tartuffato alla Lacroix con toast e burro	3.600.-
Caviare originale Beluga Mallosol	
Toast Melba con burro	
Filetto Tartar, guarnito	800.-
Piatto freddo, misto	600.-
Sardine all'olio, toast e burro	300.-
Filetto d'aringa in maionese	250.-
Cocktail di gamberetti, toast e burro	600.-
Uova con maionese su insalata di carne	350.-
Insalata italiana	280.-
Salame con burro	350.-
Lardo affumicato	350.-
Panino imbottito « Castel Labers »	350.-

VORSPEISEN

Getrübefelte Gänseleber in Terrine, von Lacroix mit Toast und Butter	
Caviar original Beluga Mallosol nach Gr.	
Toast Melba und Butter	
Tartar Steak, garniert	
Gemischte Vorspeisen (kalte Platte)	
Ölsardinen mit Toast und Butter	
Filethering in Mayonnaise	
Krebse-Cocktail, Toast und Butter	
Mayonnaise-Eier auf Fleischsalat	
Italienischer Salat	
Salami mit Butter	
Geräucherter Speck	
„Schloß Labers“ Appetit-Brot, garniert	



Dorf-Tiroler Imbissstube

Kleine Gerichte
auch zum Verkauf über die Gasse

	LIRE
1/2 Huhn vom Grill	600
150 gr (1 Portion) Leberkäse kalt oder warm	200
Pommes frites Portion	200
Pommes Chips Portion	100

Salate, täglich frisch

Italienischer Salat	200
Wurstsalat	200
Weißer Bohnen	150
Kartoffelsalat	150
Geflügelsalat	350
Verschiedene Salate je nach Jahreszeit	150

Würste

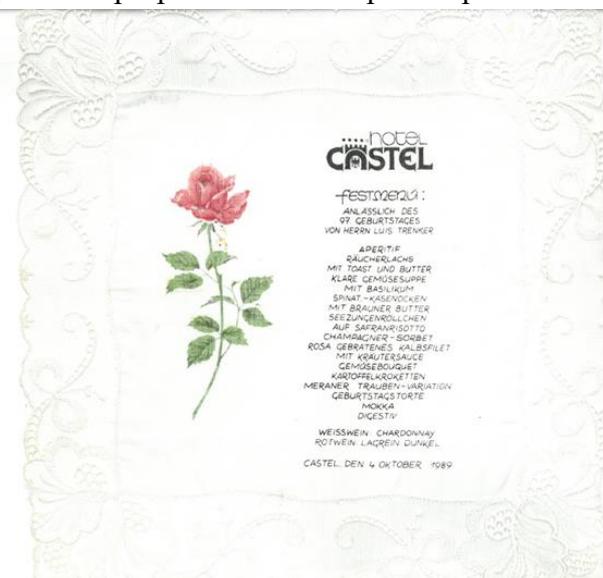
Heiße Wurst	200
Bratwurst	200
Currywurst	200
Schachlik	300
Frikadellen	200
Toast mit Schinken und Käse	200
Toast mit Schinken, Käse und Ananas	250
Toast pikant	250
Belegte Brote	150

Il toast lo ritroviamo poi negli Imbiss (snack-bar), come quello a Castel Tirolo, dove accanto al Belegte Brote (panini imbottiti) abbiamo il toast con prosciutto e formaggio, quello con prosciutto, formaggio e ananas o il toast piccolo. Pare proprio una moda di quegli anni (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4096970).

Decisamente inusuale ed elegante è il menù elaborato in occasione del 97° compleanno di Luis Trenker, il 4 ottobre 1989 presso l'Hotel Castel – a Tirolo. È realizzato in tessuto con bordino di pizzo. Anche in questa occasione viene proposto il toast per l'aperitivo in

accompagnamento al salmone affumicato (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097871)

Dobbiamo aspettare gli anni '80/'90 per trovare un menù che riporti esplicitamente l'Hausbrot, distinguendolo dagli altri tipi di pane. Parliamo del menù del Gasthof "Sandwirt" - Casa natale di Andreas Hofer in Val Passiria. Tra gli antipasti freddi "Kalte



hotel CASTEL

Festmenü:
ANLÄSSLICH DES 97. GEBURTSTAGES VON HERRN LUIS TRENKER

APERITIF
RÄUCHERLÄCHS MIT TOAST UND BUTTER
KLASSE GEMISCHTE SUPPE MIT BASILIKUM
SPINAT-KÄSEKUCHEN MIT BRAUNER BUTTER
SEEZUNGENRÖLLCHEN AUF SAHRBURSOTTO
CHAMPAGNER - SOBBEY
ROSA GERÄUCHERTES HALBSPIEL MIT KRÄUTERSAUCE
GEMISCHTE BOUQUET
KARTOFFELKUGELN
MERANER TRAUBEN - VARIATION
GEBURTSTAGSTORTE
MOKKA
DIGESTIF

WEISSWEIN CHARDONNAY
ROTTWEIN LAQUEIN DUWEL
CASTEL DEN 4. OKTOBER 1989

Vorspeisen” troviamo il tagliere di speck della Val Passiria con il pane della casa “Hausbrot”, la tipica Merenda composta da speck, formaggio, Kaminwurzen e pane della casa, il solo Kaminwurzen con il pane della casa e il pane della casa imbottito allo speck.

L’immagine che compare sotto alla descrizione dei piatti mostra i prodotti citati ed è chiaramente riconoscibile come “pane della casa” il pane di segale (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4081008).



KALTE VORSPEISEN

Gekochter Schinken _____

Salamiplatte _____

Gemischter Aufschnitt _____

Kalter Braten mit Kren _____

Italienischer Salat _____

Russisches Ei _____

Saure Wurst _____

Belegtes Brot nach Wunsch _____

Passeirer Speck am Brett mit Hausbrot _____

Marendteller: _____

Speck, Käse, Kaminwurze, Hausbrot _____

Kaminwurze, Hausbrot _____

Marendbrot: _____

belegtes Hausbrot mit Speck _____

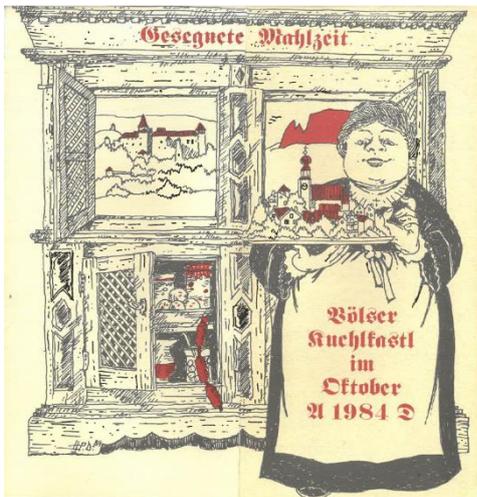
Hauswurst mit Kraut _____

Nel 1978, un giovane ristoratore di Fiè ebbe la brillante idea di dare vita con alcuni colleghi a una manifestazione intitolata "Gastronomischen Oktober" - "Ottobre gastronomico".

“Nacque così il "Völser Kuchlkastl" - la "Dispensa di Fiè". Fino ad allora, alberghi e pensioni di Fiè erano infatti costretti a chiudere i battenti verso metà settembre e la località di villeggiatura diventava deserta proprio quando l’estate si apprestava a prendere congedo

offrendo ancora splendide giornate di sole dall'aria turchina, cornice ideale per ammirare estasiati con un'escursione nei dintorni la natura improvvisamente tinta di colori dorati. La "Dispensa di Fiè" ha saputo deliziare fin da subito sia i palati degli intenditori locali che dei villeggianti: cuochi e ristoratori si azzardavano finalmente a sorprendere i clienti con proposte inconsuete. I menu continuavano a proporre piatti tradizionali, forse anche un po' superati, ma la delicatezza della preparazione e l'amore e la fantasia messi nella presentazione davano ai piatti nuovo splendore".³

Il Touriseum conserva bellissime locandine degli anni '80 e '90 realizzate in occasione del "Völser Kuchlfastl", il mese de "La Dispensa di Fiè". Vi troviamo una prospettiva illustrata della cucina di Fiè (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4082445, 4082444, 4082447, 4082446).



Nel 1984 la Gasthaus Weisses Kreuz propone il "Völser Brot" – pane di Fiè

GASTHOF ANTON, Tel. 72062
Gerstensauppe mit Rindfleisch - Spinaurolade
Andrea Hager Schützknödel
Leber-Speck und Markknödel
Kaltwurstsalat, St. Anton mit Eierpasteten und Salat
Lammkeulen pikant - Stampfkartoffeln und Butterbohnen
Apfelmus - Feinschmelzbraten
Ruhetag: MONTAG

GASTHOF PRÖSLEHOF, Tel. 5369
Schwarzplentene Knödel in der Suppe
oder mit Apfelreisch
Bauernschmortes mit Knauslalat
Pröselhof - Platte
Hohentier Gneiselt
Ruhetag: MONTAG

ROMANTIK HOTEL TURM, Tel. 72084
Tiroler Fomies (Zieger, Ochsenmaul, gekochter
Speck, Rattich) - Forellensuppe
Turmwir's Pilzbraten - Gemüseschinken mit brauner Butter
Hasenkruten mit Kernocken und Blaukraut
Käsekerfennel mit Schupfnudel und gemischtem Salat
Marospizling - Weinapfel
Ruhetag: DONNERSTAG

GASTHOF ZUM SCHLERN, Tel. 70425
Wildganser mit Johannisbeersauce, Rastbröschchen
und Butter - Heuschäcker mit brauner Butter
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses - Rehschinken mit
frischen Pilzen, Blausauce, Gefüllte Birne,
Kartoffelkroketten - Schweinsfleisch in
Haselmandl mit Spargeln - Völser Krug
Ruhetag: DIENSTAG

HOTEL VÖLSEER HEUBAD, Tel. 72020
Hammlere-Suppe - Bandnudeln Burglinsart
Streifenknödel mit brauner Butter - Gneiselt mit
Nieren - Kalbsleber mit Speck und Zwiebeln
Rinderbraten gekocht ein garer - Einheimische
Käsesorten mit Birne - Guglhupf mit Früchten in Likör
Ruhetag: MITTWOCH

HOTEL WOLFGANG, Tel. 72058
Tiroleser und Spinnknödel mit Reibkäse
und brauner Spindelbutter
Weinbergschinken mit Reibroschichte
Erdäpfelkanten mit Sauerkraut
Hirschmedaillon Jägerart - Eierpastete und
Blaukraut - Rehfleisch St. Hubertus
Speckknödel, Blausauce - Preisselbeeren
mit Schlagsahne
Ruhetag: MITTWOCH

GASTHOF WEISSES KREUZ, Tel. 72029
Rindsgeslechtes mit Knoblauch und
Völserbrot - Griefnockerlsuppe
Gefüllte Kalbsfuß mit feinen Kräutern
gedünstet und Beilagen - Schwarzbear-Schmarrn
Ruhetag: DIENSTAG

HOTEL ROSE - WENZER, Tel. 72086
Spinnknödel - Schmelzsuppe
Bauernschmaus (Schweinschmaus, Kraut und
Schwarzplentene Knödel)
Rinderbraten St. Hubertus - Griefnodel
Salat - Schlemmerstet - Bauernstorte
Ruhetag: MITTWOCH

PENSION WALDSEE, Tel. 72041
Käse, Pilz- und Spinnknödel mit brauner Butter -
Eierbratnudeln, Schweigermutter Art - Kalbskoteletts in
Butter gebrauen mit feinen Kräutern - Gefüllte Wachteln
nach Art des Hauses - Trüffelsoßebraten
Waldfische - Hahnenhermes mit Runderter Birne
Ruhetag: FREITAG

GASTHOF VÖLSEER WEIHER, Tel. 72072
Getrüffelte Rindfleischbraten mit Reibroschichten und
Dillbutter - Gefüllte Fröschenkel mit Zitronen
Frischsuppe mit feinem Pannenmehlgeschmack und
Pilzgerichten - Kalbskoteletts in feiner Waldbraunsauc
Schmitzschäufelbraten rotter und grüner Erdbeeren
Eine Völser Weiler Art - Erdbeertrauben
Apfels mit Golden Delicious Likör
Ruhetag: DIENSTAG

Griß Gott!
Die Völser Wirtsleut möchten Sie und alle Freunde der guten Küche, zum «VII. Gastronomischen Oktober in Völs am Schlern» herzlichst einladen.
Hier sehen Sie was jeder Wirt für Sie gekocht hat.
Wir möchten hiermit im sonnigen Oktober, der zu herbstlichen Wanderungen, Törggelen und Romantik einladet, dem Gast einen Küchenzettl bieten, wie man ihn nur selten findet. Der Gastronomische Oktober dauert vom 1.10-31.10.84 und wir Völser Wirtsleut wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Information:
Verkehrsverein Völs am Schlern
Tel. 0471/72047

³ Consultabile (<https://www.seiseralm.it/it/esperienze-e-piaceri-culinari/esperienze/eventi-e-appuntamenti/la-dispensa-di-fie.html>). Visitato il 15.09.2023



ROMANTIK HOTEL TURM, Tel. 72014
Ruhetag: Donnerstag
 Hühnerleberpastete mit Zwetschgenmark und Zerkrueten – Pilzsalat – Brennesselspinatsuppe mit Blätterteighaube – Romenocken auf Ziegerkäse – Krautkuchen – Fohlenkottlett mit Wiesenkräutern, Grillgemüse und Williamskartoffeln (2 Personen) – Kapuzinerfleisch im Pfandl – Topfknödel auf passierten Marillen – Kastanienzauber „Delikat“ – Hausgemachtes Brot

Nel 1986 il Romantik Hotel Turm propone il "Hausgemachtem Brot" – "pane fatto in casa"

GASTHOF ST. ANTON, Tel. 72062
Ruhetag: Montag
 Heu und Stroh mit Wildgans – Tiro (Pflücken) – Käsemöcken – Spinnmucken mit brauner Butter – Hirschkastore mit Blutkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren – Kalbsbratenfleisch „St. Anton“ mit Kartoffeln und Salat – Kastanienorte – Haselnußgöhrnes

GASTHOF PRÖSLER HOF, Tel. 53169
Ruhetag: Montag
 Gerstensuppe – Schwarzwildbraten Knödel mit Apfeln – Bauernschinken mit Krautsalat – Priesterhäupter – Hahnenkottlett

ROMANTIK HOTEL TURM, Tel. 72014
Ruhetag: Donnerstag
 Hühnerleberpastete mit Zwetschgenmark und Zerkrueten – Pilzsalat – Brennesselspinatsuppe mit Blätterteighaube – Romenocken auf Ziegerkäse – Krautkuchen – Fohlenkottlett mit Wiesenkräutern, Grillgemüse und Williamskartoffeln (2 Personen) – Kapuzinerfleisch im Pfandl – Topfknödel auf passierten Marillen – Kastanienzauber „Delikat“ – Hausgemachtes Brot

GASTHOF ZUM SCHLERN, Tel. 71425
Ruhetag: Dienstag
 Spinnmucken in Gorgonzolasauce – Hevenschlacker mit brauner Butter – Zwickelbraten nach Art der Hauser – Traubhahnen mit Früchten und Josen Herbstgemüse – Wildschwein, Kartoffelkroketten, gemischter Salat – Völser Krugler

HOTEL RESTAURANT HILUBAD, Tel. 72051
Ruhetag: Mittwoch
 Hausgemachter Popkorn garniert – Herrentafel in der Saube – Kartoffelkuchen mit Schinkenbraten und Sauerkraut – Lammfilet in Basilikumbraten mit Gemüse und jungen Karoffeln – Karpfen mit feiner Krustentülle in der Talle – Bratwurstbraten mit Mohn und pochierter Birne

GASTHAUS VÖLSER WEIHER, Tel. 72072
Ruhetag: Dienstag
 Gemischtes auf Zernoffel und grüneren Glanzbraten mit Rübenschinken – Kastanienbraten in der Pfanne – Wirsingbraten – Eine gartert nach Völser Weiber Art mit Leberbraten – Gefüllter Hirschkottlett mit Wallnussauce und Sauerkraut – Anisbrotgöhrnes auf Karpfen mit leichtem Wirsingbraten

HOTEL WALDSEE, Tel. 72041
Ruhetag: Freitag
 Wirsingbraten mit brauner Zwiebelbraten – Schweinbraten mit Grünkäse und Butter – Al Völser Leberbraten – Kalbsbraten, Josef Waldner – Pfanzers Rindbraten – Topfknödel mit Zorn und brauner Fischenbraten Halbgöhrnes

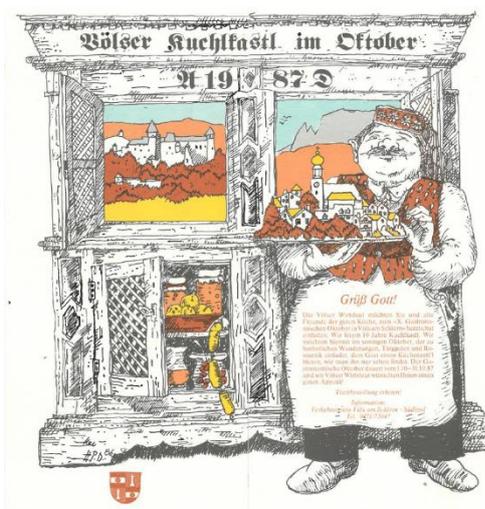
GASTHAUS WOLFGANG, Tel. 72858
Ruhetag: Mittwoch
 Frischkäseknödel mit Rübenschinken, feiner Krustentülle und Gerstentramer – Karpfen mit Paradebraten – Völser Wildschweinbraten mit Rübenschinken – Hausgemachte Eiermadel St. Hubertus – Heubackbraten mit gemischt – Wildschweinbraten mit Pfefferbraten – Karpfenbraten und Blutkraut – Karpfen mit Nervenknödel, Blutkraut und Preiselbeeren – Überbackene Pfannen nach Großbraten Art – Bauernschinken

HOTEL ESMY, Tel. 72008
Ruhetag: Dienstag
 Wachtel – Terrine mit Traminer Weinbraten – Maiss von Räucherbraten mit Krustentülle – Doppelte Krustentülle mit Schinkenbraten und Mandelpflanz – Heubäckchen in Dillbraten auf Julienne Gemüse und Spinnmucken – Süßlicher Emmentalerbraten auf gemischten Salaten – Gefüllter Leberbraten auf Zitronensauce mit gebrauchtem Chivore und Anna Kartoffeln – Cappel alla Chef

GASTHAUS WEISSES KREUZ, Tel. 72029
Ruhetag: Dienstag
 Rindfleischbraten mit Knoblauchsauce und Zwiebelbraten – Griesknödel mit brauner Butter oder in der Heringsuppe – Gefüllte Kalbsgugel mit Krustentülle und Petersil – Herrentafel – Naas – Schokolade Palatschoken

GASTHAUS VÖLSER AICHA, Tel. 53185
Ruhetag: Donnerstag
 Schinkenbraten oder Bauchbraten mit Kern und Schinkenbraten – Eberbraten zwisch – Mast – Gerstsuppe – Bauernbraten mit Krautsalat – Bauernbraten mit Speckknödel – Hausgemachte Schweinbraten mit Sauerkraut – Saures Bratenbraten – Topfknödel – Wirsingbraten mit Traber

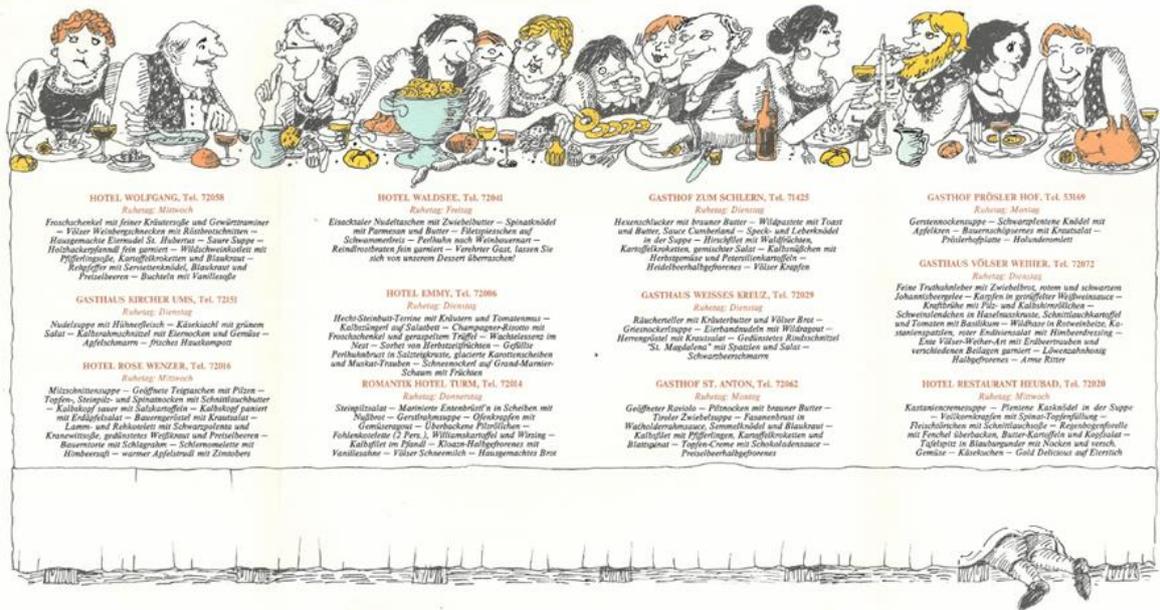
GASTHAUS KIRCHER USM, Tel. 72051
Ruhetag: Dienstag
 Gefüllter Speck mit Kern – Milchbratenbraten – Kalbsbraten mit Basilikumsauce, Sauerkraut und Tomatensalat – Apfelnacht



GASTHAUS WEISSES KREUZ, Tel. 72029
Ruhetag: Dienstag
 Räucherbraten mit Kräuterbutter und Völser Brot – Griesknöckelsuppe – Eierbrotknödeln mit Wildgansbraten – Herrentafel mit Krautsalat – Gedünstetes Rindsschnitzel "St. Magdalena" mit Spätzeln und Salat – Schwarzbeerschmarrn

ROMANTIK HOTEL TURM, Tel. 72014
Ruhetag: Donnerstag
 Steinpilzsalat – Marinierte Entenbrüst'n in Scheiben mit Nußbrot – Gerstsuppe – Ofenkräpfen mit Gemüseragout – Überbackene Pilzröllchen – Fohlenkotelette (2 Pers.), Williamskartoffel und Wirsing – Kalbsfilet im Pfandl – Kloazn-Halbgöhrnes mit Vanillesahne – Völser Schneemilch – Hausgemachtes Brot

Nel 1987 la Gasthaus Weisses Kreuz propone nuovamente il "Völser Brot" e il Romantik Hotel Turm il "Hausgemachtem Brot".



HOTEL WOLFGANG, Tel. 7258
Ruhetag: Mittwoch
 Frischschneeflocken mit Käseströmele und Gewürzminze –
 Völser Weiberschnecken mit Rübchenbraten –
 Hausgemachte Eiermadel St. Hubertus – Saure Suppe –
 Hochschneeflocken fein garniert – Wildhasenbraten mit
 Pfefferlinge, Karffelkartoffeln und Blaukraut –
 Krapfen mit Rosenzucker, Blaukraut und
 Preiselbeeren – Buchlein mit Vanillezucker

GASTHAUS KIRCHER UMS, Tel. 7251
Ruhetag: Dienstag
 Nudeltoppe mit Hühnerfleisch – Käsekuchl mit grünem
 Salat – Käseknäckchen mit Eiweiss und Gemüse –
 Apfelstrudel – frisches Hausbrot

HOTEL ROSE WENZLER, Tel. 7216
Ruhetag: Mittwoch
 Milchschneeflocke – Geöffnete Topfackeln mit Pilzen –
 Topfen, Stangele und Spinnackeln mit Schmalzschneeflocken
 – Kalbkopf sauer mit Sauerkraut – Kalbkopf paniert
 mit Erdäpfelalat – Bauerngerst mit Krautalat –
 Lamm- und Rehbraten mit Schwarzwild und
 Krenschneeflocke, gebratene Weißbrot und Preiselbeeren –
 Bauernminze mit Schokolade – Schokoladenkugeln mit
 Himbeerzucker – warmer Apfelstrudel mit Zimmbrot

HOTEL WALDSEE, Tel. 7204
Ruhetag: Freitag
 Eindecker Nudelackeln mit Zwiebelbutter – Spinatnidel
 mit Parmesan und Butter – Fleischbraten auf
 Schwarzwild – Perlbohnen nach Wienerart –
 Rindfleischbraten, fein garniert – Krainer Gans, lassen Sie
 sich von unserem Dessert überraschen!

HOTEL EMMY, Tel. 7206
Ruhetag: Dienstag
 Hecht-Schneeflocken mit Kirschen und Tomaten –
 Kalbskeule auf Salat – Champagner-Risotto mit
 Fleischbraten und geräucherter Trüffel – Wachstintente im
 Netz – Soße von Herbstrüchlein – Gefüllte
 Perlhühnerbraten in Salzkruste, gebratene Kapuzinerkresse
 und Masten-Trüffel – Schneeflocken auf Grand-Marnier-
 Schaum mit Früchten

ROMANTIK HOTEL TURM, Tel. 7204
Ruhetag: Donnerstag
 Streifenbraten – Marinierter Entenbraten in Scheiben mit
 Nüßchen – Gemüseröllchen – Gekochte Pilze –
 Gekochte Gans – Überbackene Pilze –
 Fohlensalbei (2 Pers.), Williamskirschen und Wirsing –
 Kalbfleisch im Pfund – Käse-Halbgebäck mit
 Vanillesauce – Völser Schmeckel – Hausgemachte Brot

GASTHOF ZUM SCHLERN, Tel. 71425
Ruhetag: Dienstag
 Hexenschlucker mit brauner Butter – Wildgans mit Toast
 und Butter, Sauce Cumberland – Speck- und Leberknidel
 in der Suppe – Herzwortel mit Wildgans, Karffelkartoffeln,
 gemischter Salat – Kalbsbraten mit
 Herbstrüchlein und Petersilienkartoffeln –
 Heidelbeerhalbgemüse – Völser Krapfen

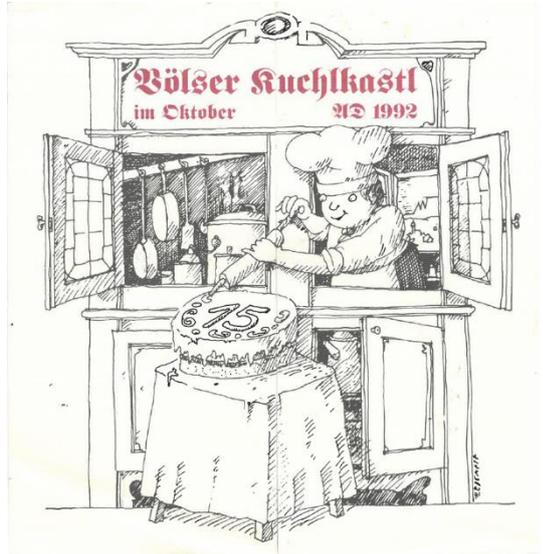
GASTHAUS WEISSES KREUZ, Tel. 72029
Ruhetag: Dienstag
 Käseknäckchen mit Kirschenbutter und Völser Brot –
 Gerösteter Krapfen – Erbbschneeflocke mit Wildgans –
 Herzwortel mit Krautalat – Gedünsteter Rindfleisch
 St. Magdalenen – Soßen und Salat –
 Schwarzwildbraten

GASTHOF ST. ANTON, Tel. 72042
Ruhetag: Montag
 Geöffneter Ravioli – Pilzbraten mit brauner Butter –
 Türler Zwiebeltoppe – Feuertunten in
 Wildhasenbraten, Semmelknidel und Blaukraut –
 Kalbfleisch mit Pfefferlingen, Karffelkartoffeln und
 Blaukraut – Topfen-Creme mit Schokoladensauce –
 Preiselbeerhalbgemüse

GASTHOF FRÖSLER HOF, Tel. 53169
Ruhetag: Montag
 Gerstenknäckchen – Schwarzwildbraten Kalbdel mit
 Apfelzucker – Bauernschneeflocke mit Krautalat –
 Preiselbeeren – Holunderminze

GASTHAUS VÖLSER WEIHER, Tel. 72072
Ruhetag: Dienstag
 Feine Frischschneeflocke mit Zwiebelbrot, resem und schwarzem
 Johannisbrotzucker – Krapfen in geöffneter Weißbrot –
 Krapfen mit Pilz- und Kalbsknäckchen –
 Schweinefleisch in Haselmandel, Schinkenbraten
 und Tomaten mit Basilikum – Wildgans in Rehröhrchen, Ka-
 staniensauce, resem Erdäpfelalat mit Himbeerzucker –
 Eine Völser-Weißbrot-Art mit Erbsenbraten und
 verschiedenen Beilagen garniert – Leberknäckchen
 Halbgebäck – Arme Ritter

HOTEL RESTAURANT HEURAD, Tel. 72128
Ruhetag: Mittwoch
 Kastanienschnitzerei – Feine Käseknäckchen in der Suppe
 – Fleischbraten mit Schmalzschneeflocken –
 Fleischbraten mit Schmalzschneeflocken – Bauerngerst
 mit Fenchel überbacken, Butter-Karffelalat und Krapfen –
 Topfen in Blaukraut mit Nüssen und resem
 Gemüse – Käseknäckchen – Gold Delicieux auf Eierisch



GASTHOF ZUM SCHLERN
 Tel. 706425 - Ruhetag: Dienstag
 Wildhasenpastete mit Toastbrot, Butter und feiner Ribessauce
 Spinatnocken mit pikanter Käsesauce
 Hexenschlucker mit brauner Butter
 Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
 Wildschweinsteak in Pfeffersauce, gefüllte Birnen,
 Haselnußkartoffeln, Blaukraut, gemischter Salat
 Truthahnfilet mit Herbstrüchlein garniert,
 Petersilienkartoffeln, Rotbeetsalat
 Heidelbeerhalbgemüse
 Völser Krapfen

ROMANTIK HOTEL TURM
 Tel. 725014 - Ruhetag: Donnerstag
 Wildententerrine mit Essigwetschgen und hausgemachtem
 Gerstenbrot
 Gemüseröllchen mit gebeitem Rindfleisch und Räuchersalz
 Aufgeschäumte Kräutersuppe mit Perlhühnerknocken
 Topfenbündel mit Zwiebel-Speckbutter
 Turmwirt's grüne Kartoffelhalbmonde gefüllt
 mit Steinpilzen
 Fohlensalbeikotelet mit Schupfnudeln und gedünstetem
 Wirsing (für 2 Personen)
 Rosa gebratene Rehrub auf Erdbeertraubensauce und
 Kürbisstrudel
 Quittenzauber auf Pumaranzencaramell
 Lauwarmer Mohngeulupf mit Kakipüree
 dazu Zimtparfait
 Klara's Himbeerlikör

Nel 1992 la Gasthaus zum Schlern propone il Wildhasenpastete mit Toastbrot, patè d'oca selvatica su toast. il Romantik Hotel Turm propone ancora il pane fatto in casa ma nella versione con farina d'orzo

“Hausgemachtem Gerstenbrot”.

HOTEL VOLSERHOF
Tel. 72541 - Ruhetag: Montag
Haartrichter Lammfleisch mit
Einfleurmehlsauce
Gedüffter Apfel mit Röh und Fean
Käsebratenstrappachen in der Beerencreme
Rieschfleisch mit Senfrahm
Kleine Kartoffelchen mit fettem Emmentaler
Jugendbrot mit Honigbutter
Das Feinste vom Wald leicht und süß gebraten und vom Koch
serviert (für 2 Personen)
Mückerlöffel und Plaggen mit Herbsteig
Gehacktes Kanarienvogel auf Kirschencreme
Mehrsame mit geschmolzenem Butter im Kopfrost!

RESTAURANT - PIZZERIA SANDER
Tel. 725211 - Ruhetag: Montag
Fangforelle mit Sauce Cumberland
Mini-Pasta mit Fischfilet (für 2 Personen)
Spinautagen mit Rindfleisch
Kahlfleisch mit Zermattener Haselnuss, gebrüht
mit Indivienbraten
Lammkeule Hirsent mit Belegen
Gebrühtes Rindfleisch mit Trüffel, Speck, Blausatz,
gebrühten Apfel und Trauben
Eiswürfel mit Weichkäse, Bananier
Ame Eimer (Bouffiere Kapuziner)

GASTHAUS FAUST
Tel. 60102 - Ruhetag: Freitag
Geschnitzte Gänsebrat mit Pilzsalat
Gänsebraten
Kachlbad - Tra (Okeanisches, Knochensalat, Schinken)
Gänsebraten gebrüht mit Tomaten und Basilikum
Lammsteak mit Gemüse
Haukchen mit Preiselbeere und Spätzle
Käsebraten mit Waldpilzen
Ochsen mit Hirschenbraten

GASTHOF WOLFGANG
Tel. 72508 - Ruhetag: Mittwoch
Flammkuchen mit fetter Käsecreme
Voller Weinbraten mit Rosentrost
Hauptgericht Erdbeeren, St. Helena
Kohlstrappachen mit Beeren
Hühnerbraten (für 2 Pers.)
Wolfgang's Braten mit Kartoffelkroketten und
gemischtem Gemüse
Rohfleisch mit Senfrahm, Blausatz, Preiselbeeren
Mehrsame auf frischen Himbeeren

PARC HOTEL MIRAMONTI
Tel. 707035 - Ruhetag: Montag
Carpaccio vom Hirschkäse mit marinierten
Würfeln und Zitronensaft
Kartoffelbraten mit Schokolade
Schwarze Nocken mit Orangensaft
Jugendbrot
Rohfleisch in Wacholder-Preiselbeere mit
Eiswürfel und Polenta-Risotto
Käsebraten mit mariniertem Gemüse
Rindfleisch mit Senfrahm und Lammsteak
Büchsenfleisch im Speckmantel dort auf Speisepilzen
Apfelmilch mit Zitrone
Kartoffel mit Zwiebeln
Mehrsame mit Preiselbeeren
Mehrsame mit Preiselbeeren

GASTHOF KIRCHER - UMS
Tel. 725151 - Ruhetag: Dienstag
Schwein vom Saffran mit Kraut, Gänsebraten
und Butter
Röhchen vom Hirschkäse gebrüht mit Topfen
Mehrsame und Fenchel
Kartoffel-Mehrsame gebrüht mit fettem Speck
Rindfleisch mit Schinkenbraten
Topfenstrappachen gebrüht auf
Tomaten
Vollkornbrot gebrüht mit Mezzigold und Gänsebraten
Waldpilzen auf frischem Kammelscham
Gehackter Topfen mit Käse, Apfel, Knochensalat
und Zwiebeln
Hirschkäse gebrüht mit Kammelscham
Gänsebraten, Preiselbeeren und gläserne Röhren
Käsebraten gebrüht auf Kammelscham
Baby-Ananaschale mit verschiedenen Früchten und
Limonette

HOTEL WALDSEE
Tel. 72541 - Ruhetag: Freitag
Rindfleisch mit Beeren
Tenne vom Waldpilzen mit Schinken
Kartoffelstrappachen mit Beeren
Hauptgericht Rindfleisch mit Honigbrot und Streifen
Sauerbraten mit Zwiebeln
Stockfisch
Gebrühter Hirschkäse mit Fenchel und Apfel
Gänsebraten nach Brauner
Gänsebraten mit Rosmarin
Gehackter Oberfleisch mit Wirsing, Knochensalat
Hauptgericht mit Preiselbeeren und Schafschinken
Waldpilzen mit Preiselbeeren

GRIFF GOT!
Die Völser Wirtin
schön zu sein, die
Frucht der guten Küche
von 110 bis
11101992 und mit Völser
Wirtin waschen ihren
emeren guten Appetit!

HOTEL ROSE - WENZEL
Tel. 725016 - Ruhetag: Mittwoch
Kartoffelbraten mit Hirschkäse
Lammsteak mit Zwiebeln
Ochsenbraten mit Zwiebeln
Fleischbraten in Wein-Speck
Kartoffel-Braten
Süßkartoffeln mit
Topfenstrappachen
Schwarze Polenta und Preiselbeeren
Schmerle mit Hirschkäse
Bismarkbraten mit Preiselbeeren
Zwischenspeise

HOTEL EMMY
Tel. 725006 - Ruhetag: Montag
Rindfleisch - Fette auf Kammelscham
Frucht-Wildschweinbraten auf Salzkraut
Hirschkäse
Beeren nach Art des Hauses
Kartoffelstrappachen mit Tomaten
Pasta-Beleg
Frucht-Rohfleisch mit Streifen-Lammbraten
gebrüht auf Preiselbeeren
Mehrsame
Eis-Pastet mit Früchten anlage

GASTHAUS FROSLERHOF
Tel. 601069 - Ruhetag: Montag
Schwarze Polenta mit Apfel
Gänsebraten
Beerenstrappachen mit Kammelscham
Gehackter Schinken
Hirschkäse
Waldpilzen

GASTHOF ZUM SCHLERN
Tel. 706425 - Ruhetag: Dienstag
Wildschweinbraten mit Zwiebeln
Hirschkäse
Hirschkäse
Zwischenspeise nach Art des Hauses
Wildschweinbraten in Preiselbeeren, gefüllte Beeren,
Hirschkäse, Blausatz, gemischter Salat
Traubenbraten mit Preiselbeeren gebrüht,
Preiselbeeren, Preiselbeeren
Hirschkäse
Vöser Kräfte

HOTEL VÖLSER HEUBAD
Tel. 725020 - Ruhetag: Mittwoch
Salz vom schwarzen Rindfleisch
in Kammelscham
Rohfleischbraten mit Honigbrot
Kartoffelbraten mit Kammelscham
Gehackter Lammbraten auf Preiselbeeren
Hirschkäse gebrüht mit Preiselbeeren
Geschnitzte Gänsebraten mit Preiselbeeren und eingeleitet
Kochfleisch
Fischbraten in Senfrahm mit Speck
und Kartoffeln
Hirschkäse in Wacholder mit Preiselbeeren
Schinkenbraten mit Preiselbeeren
Kochfleisch mit Preiselbeeren

RESTAURANT VÖLSER WEIHER
Tel. 725072 - Ruhetag: Dienstag
Gänsebraten mit hausgemachtem Zermattener,
Waldpilzen und Knochensalat
Zwischenspeise mit Kammelscham
Eiswürfel mit Waldpilzen
Schwarze Polenta mit brauner Butter und Preiselbeeren
Eimer - Völser Weier - Art des Hauses, gebrühter Polenta,
Kartoffelkroketten, Blausatz, gefüllte
Hirschkäse
Hirschkäse
(für 2 Personen)
Lachsfilet vom Grill mit Preiselbeeren und
gemischtem Salat
Rindfleisch mit Preiselbeeren, Kammelscham und Honigbrot
Warmer Topfenbraten auf Hirschkäse
Hirschkäse

ROMANTIK HOTEL TURM
Tel. 725014 - Ruhetag: Donnerstag
Wildschweinbraten mit Zwiebeln und hausgemachtem
Gänsebraten
Gänsebraten mit gebrochenem Rindfleisch und Kammelscham
Aufgeschäumte Kammelscham mit Preiselbeeren
Topfenbraten mit Zwiebel-Speckbraten
Tannen - Preiselbeeren
Fischbraten gebrüht mit Preiselbeeren und gebrühtem
Wirsing (für 2 Personen)
Rosa gebrühter Rindfleisch auf Preiselbeeren und
Kammelscham
Quittenbraten auf Preiselbeeren
Lammbraten gebrüht mit Kammelscham
Eimer, Preiselbeeren
Kammelscham
Kammelscham

La pagina di chiusura delle locandine riporta una breve sintesi della storia di Fiè e della sua gastronomia. Si legge qui che “In autunno i numerosi “Buschenschänke” invitano a gustare, per il Törggelen, vino novello, Speck, noci, frutta e pane di Fiè.” Quest’anno 2023 si è celebrata la manifestazione per la 46^a volta. Nei menu di questa edizione non compare il pane, compare però nell’immagine della locandina dell’evento e non è un Paar!⁴



Anche la Valle Isarco festeggia la settimana della cucina tipica “Eisacktaler Kost” – “Sapori della Valle Isarco” la più antica settimana gastronomica in Alto Adige, la sua prima edizione risale al 1973. Di seguito la carta delle pietanze e delle bevande della 25^o edizione. Il pane non viene citato (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4084176).

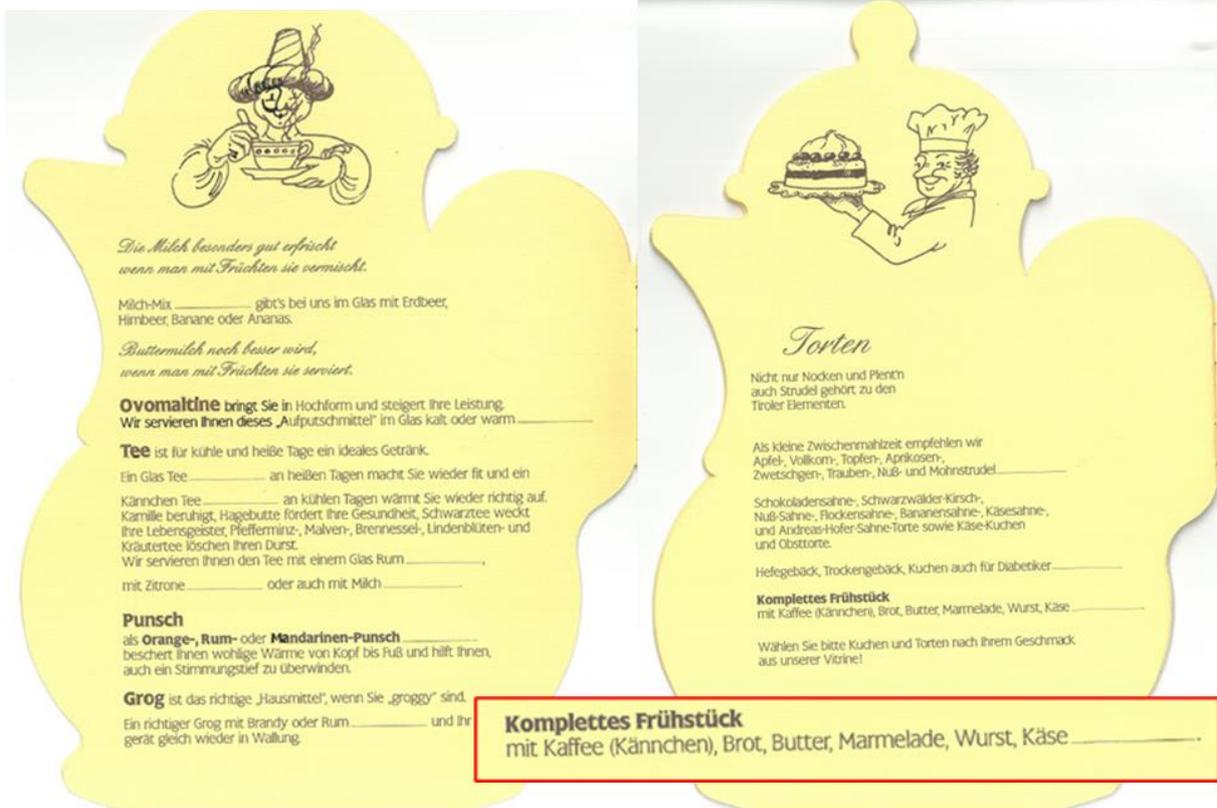
⁴ Consultabile (<https://www.seiseralm.it/it/esperienze-e-piaceri-culinari/esperienze/eventi-e-appuntamenti/la-dispensa-di-fie.html>). Visitato il 15.09.2023

Il pane nelle sue varietà e per momenti di consumo al di fuori dei pasti principali si trova citato nei menù dei caffè e dei bar.



Il menù del Cafè Patriarch di Castel Tirolo riporta il pane tra le vivande per la prima colazione. Nella descrizione della Komplettes Frühstück si elencano il caffè (in caffettiera), pane, burro, marmellata, insaccati, formaggio...L'offerta di caffè, cioccolata e latte è ricca e interessante, ma anche quella di

aperitivi, cocktail e gelati. Il menù ha la forma di una caffettiera, con uno stemma sul davanti. All'interno, in prima pagina un estratto dal volume 100 di Jos. Carneller I Parte (sulla storia della Corte del Patriarca). Con detti e poesie. Sul retro è presente un'immagine fotografica in bianco/nero (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097023).





Il Café Walter di Sesto, alla fine degli anni '90, propone nel suo menù di spuntini, bevande e gelati numerosi panini imbottiti la cui descrizione viene affiancata dall'immagine. Sono numerose le varietà di pane offerte, il Bauerntoast è fatto con un pane tipo Paarl, di segale. Sarebbe curioso studiare quando e perché il tipico panino della merenda contadina fatto con il pane di segale imbottito con formaggio e speck ha presto il nome di toast contadino (Bauerntoast), pur continuando a essere fatto con il pane tradizionale (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4082530).

Hamburger		
5500		
Maxi T.		
5500		
Hot Dog		
5500		
Cotoletta		
5500		
Bauerntoast		
5000		

Imbisse	
Spuntini	
Belegtes Brot	4.500.-
Panino imbottito	
Warmes Brot	5.000.-
Panino caldo	
Pizzetta nach Wunsch	4.500.-
Pizzetta à scelta	
Toast mit Käse und Schinken	3.500.-
Toast con formaggio e prosciutto	
Country:	4.000.-
Käse, Speck, Trüffelsauce	
formaggio, speck, salsa tartufata	
Campagnola:	5.500.-
Mozzarella, Zucchini, Basilikum	
mozzarella, zucchini, basilico	
Affumicata:	5.500.-
Räucherkäse, Zucchini	
sgamorza, zucchini	
Panino "Vier Käsesorten"	5.500.-
Panino ai quattro formaggi	
Boscaiola:	5.500.-
Speck, Käse, Pilzsauce	
speck, formaggio, salsa ai funghi	
Paquettes	5.500.-
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum	
pomodoro, mozzarella, aglio, basilico	

Siamo così giunti al XXI secolo, nei menù troviamo ancora toast e panini imbottiti ma compaiono anche i crostini, i dadetti, le chips di pane e le bruschette; inoltre, le citazioni del pane sono più specifiche, anche quando è ingrediente di un piatto più complesso.

Nachtisch und Süßspeisen:

- Tête de moine
- Käsebrett Grand Hotel Palace
Feigensenf, Trauben-Mostarda,
Trüffelhonig, Trauben, Walnüsse,
Baguettes, Schüttelbrot und Nußbrot

Nel menù bilingue del Grand Hotel Palace per la festa d'estate del 3 luglio 2004 compare il pane nero al Buffet, e tra i dessert, in accompagnamento all'assortimento di formaggi, vengono offerti baguettes, Schüttelbrot e pane alle noci (Touriseum -

Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097791).



Sommerfest «Chaîne des Rôtisseurs»

Aperitif:

Prosecco Cuvée del Fondatore -Valdo und finger food

Buffet

- Austern auf Eis mit Zitronenschnitz, Pfeffermühle, Schwarzbrot
- Gegrillte Hummerschwänze mit Kaviar-Mayonnaise
- Wolfsbarsch in der Salzkruste
- Venezianischer Fischsalat
- Salat von Krustentieren mit Gemüse und Pilzen
- Culatello-Schinken und Mortadella bei Hand aufgeschnitten mit Honigmelone
- Salame Felino mit verschiedenen Oliven
- Artischocken nach griechischer Art
- Grillgemüse
- Grüne Spargeln mit originaler Bozner Sauce
- Sizilianische Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarelline und Basilikum
- Feta-Käse mit getrockneten Tomatenfilets und Taggiasche-Oliven in Rosmarinöl
- Melanzane-Ravioli mit Rucola-Pesto und gegrilltem Steinbuttfilet



Sommerfest «Chaîne des Rôtisseurs»

Nachtisch und Süßspeisen:

- Tête de moine
- Käsebrett Grand Hotel Palace
Feigensenf, Trauben-Mostarda,
Trüffelhonig, Trauben, Walnüsse,
Baguettes, Schüttelbrot und Nußbrot
- Große Tortenschnitte
- Geeiste Schokolade-Kokos-Pyramide
- Exotischer Fruchtsalat mit Safraneis
- Joghurtcreme mit Waldbeeren
- Bratpfirsiche mit Mandelkaramel
- Erdbeeren mit Romanow-Sauce, Sahne, Grand Marnier usw.
- Pfirsich-Chantilly
- Kleine Patisserie
- Früchtemosaik
- Petit fours aus unserer Haus-Confiserie

Weine:

- Soave Classico Superiore 2002 / Bertani
- Vino Nobile di Montepulciano 2001 / Icaro


**THEATERABEND
MIT
KULINARISCHER BEGLEITUNG**


FRAGSBURG
 Wellness • Hotel • Restaurant

11. SEPTEMBER 2007

MENU

- Hausgemachtes Brot
mit Aufstrich

- Angebrätener Hirschcarpaccio
mit eingelegten Steinpilzen
und Holunderblütenbalsamico

- Macchiato von Kräutern aus unserem Garten
mit krokantem Apfelstangerl

- Hausgemachte Gnocchi von der Pusterer Kartoffel
an Zitronenthymian
und hausgeräucherter Passerforelle

- Eiskristalle von der Marteller Erdbeere
und Sechuanpfeffer auf Biojoghurtschaum

- Filet vom einheimischen Kalb auf Almheu gebraten
an glasierten Schalotten und Kastanienschaum

- Liebesvariation

Per la "Serata teatrale con accompagnamento culinario" tenutasi a Castel Fragsburg/Castel Verruca il 11.09.2007 viene offerto il pane fatto in casa con affettati (Hausgemachtes Brot) (Numero d'inventario 4098026).

Molto più ampia e varia è la proposta del Cafè Zu Treyen nel 2010. Nel suo menù troviamo vari piatti in cui protagonista è il pane, a partire dalla colazione composta da un non specificato pane con burro e marmellata, per passare ai panini caldi o freddi e alle bruschette (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097898).



Ein süßer Start mit einem ausgiebigen Frühstück!
Un dolce inizio con una favolosa colazione!

*Frühstück
Colazione*

1. Kaffee oder Tee, Brot, Butter und Marmelade <i>Caffe o tè, pane, burro e marmellata</i>	€ 6,00
2. Kaffee oder Tee, Brot, Butter und Marmelade, gemischter Aufschnitt <i>Caffe o tè, pane, burro e marmellata, affettati misti</i>	€ 8,00
<i>Frisch gepresste Säfte:</i> Orange oder Pampelmuse, Karotte, Apfel oder gemischt <i>Spremato/ Centrifughe:</i> Arancia o pompelmo, carote, mele o mix	€ 3,00
<i>Kuchen - Gebäck des Tages</i> <i>Torte-Dolci del giorno</i>	€ 2,30



Warme oder kalte Brate Panini caldi o freddi

Mozzarella und Tomaten/ Mozzarella e pomodori Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten Ciabatta con mozzarella e pomodori	€ 3,00
Mozzarella und Thunfisch/ Mozzarella e tonno Ciabatta mit Mozzarella und Thunfisch Ciabatta con mozzarella e tonno	€ 3,50
Mozzarella und Rohschinken/ Mozzarella e crudo Ciabatta mit Mozzarella und Rohschinken Ciabatta con mozzarella e prosciutto crudo	€ 3,60
Belgisches Brot nach Wahl/ Panino inballito	€ 2,80
Speck Brot/ Panino con Speck	€ 2,80
Toast/ Toast	€ 2,50
Mazi-Toast	€ 3,50
Bauerntoast/ Toast contadina	€ 3,50
Minipizza/ Pizzette	€ 2,80
Tiroler Brettel/ Merenda tirolese	€ 7,50
Gemischter Aufschnitt/ Affettato misto	€ 7,50



Bruschette Bruschette

Stammi lantano Tomatensauce, Zwiebeln, Thunfisch, Käse Passata di pomodoro, cipolla, tonno, formaggio	€ 4,50	Romana Tomatensauce, Käse, Sardellen Passata di pomodoro, formaggio, acciughe	€ 4,50
Semplice Frische Tomaten, Mozzarella Cubetto di pomodoro fresco, mozzarella	€ 4,50	Diavoleto Tomatensauce, Käse, Paprikaschoten, pikante Salami Passata di pomodoro, formaggio, peperoni, salami piccante	€ 4,50
Classica Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze Passata di pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi prataioli	€ 4,50	Polara Tomatensauce, Käse, Artischocken, Bauchspeck Passata di pomodoro, formaggio, cuori di carciofo, pancetta	€ 4,50
Champignons Tomatensauce, Käse, Pilze Passata di pomodoro, formaggio, funghi prataioli tritati	€ 4,50	Poker Tomatensauce, Käse, gemischte Pilze Passata di pomodoro, formaggio, poker di funghi	€ 4,50
Pugliese Tomatensauce, Käse, Artischocken Passata di pomodoro, formaggio, carciofi	€ 4,50	Finghino Tomatensauce, Käse, Pilze, pikante Salami Passata di pomodoro, formaggio, funghi prataioli, salami piccante	€ 4,50
Vegetariano Tomatensauce, Käse, gemischtes Gemüse Passata di pomodoro, formaggio, misto di verdure a fette	€ 4,50		



Interessante è l'opuscolo con suggerimenti per l'organizzazione della prima colazione, pubblicato nel 2000 da WIFI Tirol. Nelle sue 46 pagine l'autore fornisce agli albergatori suggerimenti e consigli su come organizzare e intavolare una colazione di qualità. Dopo la classificazione dei diversi tipi di colazione (continentale, inglese, americana, viennese, olandese, svedese, svizzera, alla carta, al buffet e come brunch) e la descrizione di locali e tovagliato, seguono numerosi capitoli dedicati alle bevande e alle vivande con indicazione sui quantitativi da predisporre per tipologia.



Frühstück 2000

Arten des Frühstücks

Kontinentales Frühstück

Dieses, auch heute noch übliche und eigentlich auf dem europäischen Kontinent entwickelte Frühstück ist sehr bescheiden:

- Semmel und/oder Brot
- Butter, Marmelade und Honig
- Kaffee, aber auch Tee, Kakao oder Schokolade

Muß wirklich alles "inkludiert" sein!



Englisches Frühstück

Das englische Frühstück war immer das reichhaltigste:

<ul style="list-style-type: none"> ● Obst und Gemüsesäfte ● Porridge (=Haferflockenbrei) ● Toast (bevorzugtes Gebäck) ● Marmelade ● Butter 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fisch und Eierspeisen ● Speck, Schinken und Frühstückswürstchen ● kleine Grillgerichte vom Hammel und Kalb ● Obst (im allgemeinen als Kompott) ● Tee (aber auch Kaffee oder Kakao)
---	--

Die Bezeichnung englisch-amerikanisches Frühstück hat sich aus der Verbindung mit Getreideprodukten (Cereals, z.Bsp. Cornflakes) entwickelt. Die Cereals sind die Lieblingspeisen der Amerikaner.

Speisenvorschläge für das amerikanische Frühstück:

<ul style="list-style-type: none"> ● Gekühlte Wassermelone ● Puffreis ● Porridge ● gebratener Honig ● Käseomelette ● Kalbsbratenwürstchen 	<ul style="list-style-type: none"> ● französische Waffeln ● Rührteier ● Plunderteiggebäck ● Orangemarmelade ● Feigenkompott ● Toast
---	---

Wiener Frühstück

Ist ursprünglich nur im Wiener Kaffeehaus serviert worden und zählt zu den erweiterten Frühstücksorten.

Es besteht aus:

- einem weichgekochten Ei oder Ei im Glas
- Butter
- Marillen- oder sonstigen Marmeladen (alt hausgemacht)
- Honig
- Gebäck (Kaisersmehl, Kipferl) oder Brot
- Filterkaffee mit heiß aufgeschlagener, schaumiger Milch (halb Kaffee, halb Milch = Melange)

Holländisches Frühstück

- neben anderen Gebäcken als Besonderheit Zwieback und Kuchen
- Eierspeisen und kalter Braten
- Milcherzeugnisse

Skandinavisches Frühstück

- verschiedene kalte und warme Fischgerichte
- neben anderem Gebäck als Besonderheit Knäckebrot in verschiedenen Sorten

Schweizer Frühstück

- Käse und andere Milcherzeugnisse
- Müsli

C'è anche un capitolo dedicato al pane e ai panini in cui si sottolinea che un criterio per giudicare un buffet per la colazione è, ovviamente, la gamma di prodotti da forno offerti. In ordine decrescente per quantità vengono suggeriti Semmel, Volkornbrötchen (panini integrali), Graubrot (a base di una miscela di segale e farina di frumento con un pizzico di semi di cumino macinati), Volkornbrot (pane integrale), Knäckebrot (pane croccante), Scharzbrot (pane nero), Toastbrot, Weizenbrot (pane di frumento) e Zwieback (fette biscottate) (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4098021).

Brot und Brötchen

Auf das Frühstücksbuffet eines guten Gastonomen darf nur qualitativ hochwertiges Brot eingestellt werden.
Das Brot soll von einem ausgewählten Bäcker geliefert werden und die Qualität nicht von einem gedrückten Preis beeinflusst werden.

Ein fachgerechter Umgang mit dem frischen Brot ist für die Erhaltung der Qualität unbedingt notwendig. Deshalb muß das Brot bis es auf das Buffet kommt, sofort ausgepackt und an einem trockenen, warmen Ort aufbewahrt werden, damit es auch für den letzten Frühstücksgast außen knusprig ist und innen eine lockere und trockene Konsistenz aufweist.

Ein Beurteilungskriterium eines Frühstücksbuffets ist natürlich das Angebot an verschiedenen Backwaren.



Die Backwaren, wie sie üblicherweise in der Gastronomie angeboten werden:

Brot	angeboten in
Semmel	
Vollkornbrötchen	
Scharzbrot	
Graubrot	
Vollkornbrot	
Knäckebrot	
Toastbrot	
Weizenbrot	
Zwieback	

Backwaren - und was in der Gastronomie wie häufig angeboten wird:

Croissants	
Plundergebäck	
Rosinenzopf	
Sandkuchen	

im FORSTHOF

Salat von Schweinschmiz und Bästel mit roter Zwiebel € 8,50
Insalata di musetto di maiale con cipolla rossa
 Angerbüchcherter hausgemachter Schweinehälften mit Schwammertalat € 9,00
Lombata di maiale affumicata in casa con insalata di funghi
 Hausgemachter Kalbkehlkopf sauer angebraten € 8,50
Tesfina di vitello fatta in casa all'agro
 Vellauer Weichkäse auf Brüstspitzen mit Wainböben und Honigpressing € 8,50
Formaggio tenero di Vellau con Insalata belga, rosel e condimento al miele

Leberknödeln vom Ultner Biobrot in der Suppe € 5,20
Canederli di fegato con pane biologico in brodo
 Frische Artischockencremesuppe € 5,50
 Crema di carciofi freschi
 Brennsuppe mit Ei und geröstetem Urpaarl € 4,60
 Zuppa bruciata con uovo epone arrostito di segala

Knödeln vom Nusstrot mit Käse auf Kobasalat € 8,50
Canederli di pane di noci e formaggio su insalata di crauti
 Kartoffelbällchen mit Spinat auf warmer Käsesauce € 8,50
Canederli di Kamut con spinaci su salsa di formaggi
 Taglierini mit Ragù vom Laugenkalb € 8,50
 Taglierini con ragù di vitello del Monte Luoco

Kalbarahnschnitzel vom Laugenkalb mit Reis € 15,00
Bistecca di vitello del Monte Luoco alla panna con riso
 Geröstete Kalbsleber mit Reis € 15,00
Fegato di vitello arrostito con riso
 Lammbraten vom Holz mit Kartoffeln € 16,00
Agnello al forno con patate
 Gebackenes Hähnchen mit Kartoffel Endiviasalat € 13,50
Pollo fritto con insalata di patate e endivia
 Feines Stücklachsgericht € 14,00
 Gröstli di baccalà

Schöner gemischter Salat € 5,50
Insalata mista
 Hausdessert - Dessert della casa € 5,50
 Desserteller vom Käse aus Südtirols Hochalpen € 9,00
Pfaffino con formaggi mitl dal nothl maiz
 Brotback € 1,80
 Sacketto di pane € 1,80

Wir kochen vorwiegend mit Produkten von unseren Bauern
 Preparamo i nostri piatti con prodotti die ns. Contadini

Leberknödeln vom Ultner Biobrot in der Suppe € 5,20
Canederli di fegato con pane biologico in brodo
 Frische Artischockencremesuppe € 5,50
 Crema di carciofi freschi
 Brennsuppe mit Ei und geröstetem Urpaarl € 4,60
 Zuppa bruciata con uovo epone arrostito di segala

La carta del menù del Forsthof di S. Pancrazio offre canederli fatti con l'Ultner Biobrot e la zuppa di pane fatta con l'Urpaarl (la traduzione in italiano non è fedele), oltre a un sacchetto di pane non altrimenti specificato. In questo caso la tipicità e specificità del pane è portata a livello di ingrediente di una

ricetta. Presumibilmente in anni meno recenti non sarebbe stato necessario specificare che la zuppa di pane è fatta con l'Urpaarl poiché la ricetta nasce in Val Venosta proprio con quel pane (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097900).



MENÜ

Herbert Hinterer, Restaurant zur Rose
Tiramisu von Topfen und Schüttelbrot mit Bauern Speck

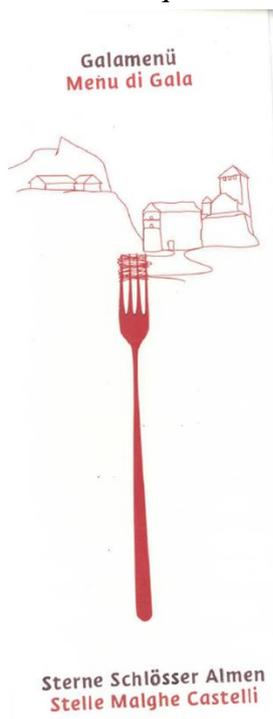
MENU

Herbert Hinterer, Ristorante "zur Rose"
Tiramisù di ricotta con pane di segale croccante e speck contadino

In occasione del ritiro della nazionale di calcio tedesca in Val Passiria nel maggio 2014, la carta del menù elaborata dagli chef Herbert Hinterer, Luis Haller, Walter Raffl & Michael Mayr, Gerhard Wieser e Thomas Kostner, propone crostini di pane e tiramisù di ricotta con Schüttelbrot (tradotto in italiano con pane di segale croccante) e Speck contadino (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4104903)

Concludo questa rassegna con gli ultimi menù. Il primo si riferisce alla cena "Stelle Malghe Castelli", elaborato in occasione dell'evento

"Sissi's Gäste zu Tisch" - con la partecipazione di chef stellati, celebratasi a Castel Trauttmansdorff il 16 settembre 2011, in cui lo chef Jörg Trafoier propose un filetto di salmerino su schiuma tiepida di erbe aromatiche di montagna, finferli, fiori e dadetti di pane di segale (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4100595).



Aperitif Aperitivo

Alois Haller
Muskatkürbis und Hirsch
Zucca moscato con cervo

Jörg Trafoier
Saiblingsfilet auf lauwarmen Bergkräuter-Schaum, Pfifferlingen, Blumen und Paarlbrotwürfelchen
Filetto di salmerino su una schiuma tiepida di erbe aromatiche di montagna, finferli, fiori e dadetti di pane di segale

Gerhard Wieser
Freiland-Eigelb mit Sellerieknollen-Schaum und Entenstopfleber-Schnee
Tuorlo d'uovo in pieno campo con schiuma di sedano rapa e neve di fegato grasso d'anatra

Andrea Fenoglio
Das zarte Kalbsschulternahtl mit Trüffelsauce
Il cappello del prete di vitello con salsa al tartufo

Anna Matscher
Dessert vom Gravensteiner Apfel
Dessert di mele Gravensteiner

Pralinen und Feingebäck
Cioccolatini e piccola pasticceria

Jörg Trafoier

Saiblingsfilet auf lauwarmen Bergkräuter-Schaum, Pfifferlingen, Blumen und Paarlbrotwürfelchen

Filetto di salmerino su una schiuma tiepida di erbe aromatiche di montagna, finferli, fiori e dadetti di pane di segale

Colazione in onore
del
Presidente della Repubblica d'Austria
e del
Presidente della Repubblica Italiana

Mittagessen zu Ehren
des
Bundespräsidenten der Republik Österreich
und des
Präsidenten der Republik Italien

Merano 5 settembre 2012
Meran, 5. September 2012

Il secondo realizzato in occasione della colazione in onore del Presidente della Repubblica d'Austria e del Presidente della Repubblica Italiana tenutasi a Merano il 5 settembre del 2012, durante la quale è stato servito il bue di malga marinato con crema topinambur e chips di pane "Vinschgerl" (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4102805).

Bue di malga marinato con crema di topinambur
Chips di pane "Vinschgerl"

Marinierter Almochse mit Topinamburcreme
"Vinschgerl Brotchips"

In fine, quello del "Theatercafé", Cafè della Waltherhaus / Casa della Cultura di Bolzano, che

Vierter Akt: Kleine Stärkung	
Quarto atto: fame piccola	
Bauerntoast	€ 4,00
Piadina groß – auch vegetarisch / grande – anche vegetariana	€ 6,00
Pizza Schnitte / pizzetta	€ 3,00
Toast klein/piccolo	€ 3,00
Toast groß/grande	€ 4,00
Bruschetta	€ 4,00
Focaccia	€ 5,00

nel 2015 propone la colazione con pane, burro e marmellata e per la "fame piccola" una scelta tra Bauerntoast, Piadina, Pizzetta, Toast, bruschetta e focaccia! (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4105320).

Theatercafé – PREISLISTE

Ein kulinarisches Stück auf fünf Akten

In den Hauptrollen: Unsere Gäste

Hinter den Kulissen: Annemarie Markart, Brigitte und Irene

Regie führt: Ihr Geschmack

Erster Akt: Munter in den Tag

Primo atto: Svegli la mattina

Frühstück (Capuccino, Orangensaft, Brot mit Butter und Marmelade oder kl. Brioches)

auf Wunsch auch ein frisches Ei von glücklichen Hennen. von € 5,00 – 7,00

Blätterteigbrioches € 1,20 – 1,50

Mürbteigkipferl € 1,20 – 1,50

Stück Torte € 2,50 – 3,00

Unsere Kuchen und Mürbteigkipferl kommen von der **Konditorei Klaus**

Zweiter Akt: „Bin im Theater“ – die Kaffeepause

Secondo atto: „Sto nel teatro“ – la pausa caffè

Espresso/ mit Sahne – con panna € 1,20/1,40

Macchiato € 1,20

Latte Macchiato € 2,00

Capuccino € 1,80

Coffeinfrei/Orzo/Ginseng € 1,30

Macchiatone € 1,30

Tee / mit Rhum / Tè anche con Ru € 1,80/3,50

Punch (Orange, Mandarine, Rhum) € 3,00

Schokolade groß/klein/ Cioccolata grande o piccola € 2,00/1,30

Schokolade dickflüssig/densa € 2,50/1,60

Tasse Milch/tazza di latte € 1,20

Kaffee mit Kugel Vanilleeis/Affogato € 2,50

Unser Kaffee kommt von **Meindl**, unsere Milch von **Mila**

Dritter Akt: Wider den Durst

Terzo atto: Contro la sete

Mineralwasser „Plose“ Glas € 1,00

Mineralwasser „Plose“ 1/2l € 1,80

Mineralwasser „Plose“ 1l € 3,60

Cola/Eistee/Schweppes/Oran-Lemonsoda/Fruchtsäfte

Flaschen/bottiglietta € 2,20

Limonade/Jumbo/Apfelsaft/Orangensaft/Spezi Glas € 2,00

Spumeral/Apfelschorle/Sportwasser Glas € 1,80

Holunder-Himbeersaft Glas € 1,50

Frisch gepresster Orangensaft /Spremuta € 3,00

Apfel-Karotten-Ingwer-Sellerei-Saft / Centrifuga € 3,00

Bier/Radler 0,2 l – Birra 0,2 € 1,80

Bier/Radler 0,4 l – Birra 0,4 € 3,60

Alkoholfreies Bier – Birra analcolica € 2,00

Weizen 0,3 l € 2,50

Sauvignon Glas € 3,00

Vierter Akt: Kleine Stärkung

Quarto atto: fame piccola

Bauerntoast € 4,00

Piadina groß – auch vegetarisch / grande – anche vegetariana € 6,00

Pizza Schnitte / pizetta € 3,00

Toast klein/piccolo € 3,00

Toast groß/grande € 4,00

Bruschetta € 4,00

Focaccia € 5,00

Fünfter Akt: Große Stärkung

Quinto atto: fame grande

Warmes Gericht des Tages, hausgemacht/Piatto del giorno

von/da € 7,50 – 9,50

Frische Salate (wahlweise mit Ei, Thunfisch, Mozzarella oder Truthahn)

Insalatoni (con uovo, tonno, mozzarellao tacchino)

von/da € 8,50 - 9,50

Mozzarella mit Tomaten/Insalata caprese € 7,50

Rohschinken mit Melone/Prosciutto con melone € 8,50

Sommerteller/ Piatto estivo € 8,50

TÖRGGELEN

Merita un accenno particolare la tradizione del "Törggelen", richiamata anche nelle locandine del "Völser Kuchlkastl" - "La Dispensa di Fiè". Lo troviamo già citato nella *Guida Gastronomica d'Italia* del 1969, dove viene descritto come

“una scampagnata del periodo autunnale - fine di ottobre principio di novembre - quando il mosto comincia a diventare vino. Comitive eterogenee di uomini e donne, di giovani e anziani raggiungono le cantine dei masi per gustare il vino novello accompagnato da caldarroste e noci”¹.



AUTUNNO, LA STAGIONE D'ORO DEL VINO NOVELLO, SPECK E CALDARROSTE

Törggelen

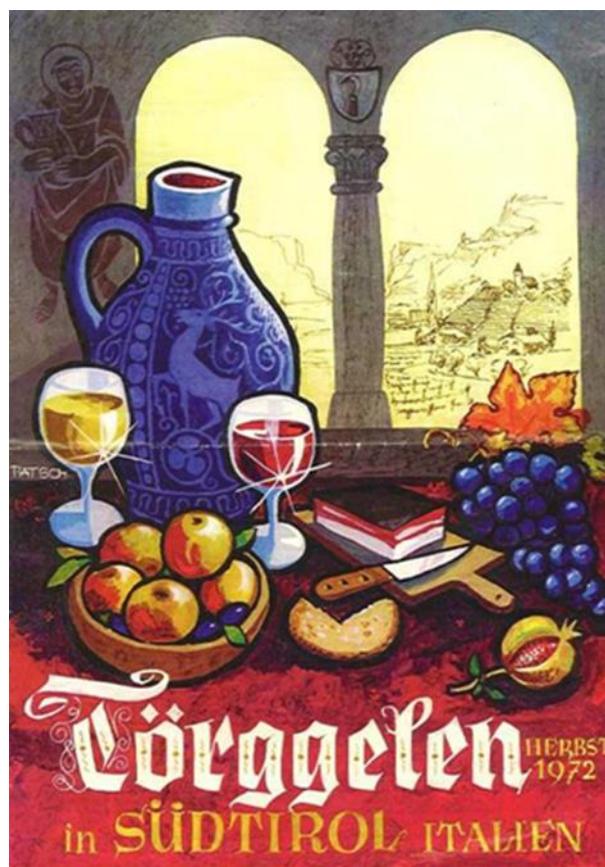
D'autunno è tradizione in Alto Adige, compiere delle brevi passeggiate tra i vigneti o in mezza montagna fino a raggiungere un Gasthof (un maso locanda con servizio di osteria). Lì seduti su una panca sotto un pergolato o in una bella e fumosa Stube tutta rivestita di legno è bello assaggiare in allegra compagnia un bicchiere di vino novello, una fetta di Speck (tagliata rigorosamente spessa), e un pezzo di croccante pane dei contadini. E per finire, quando il sole sta ormai per tramontare dietro le cime, un bel piatto di caldarroste. Questa sorta di "rito" si chiama da sempre "Törggelen". "Törggelen" è il riscoprire un pò il fascino delle cose d'un tempo.

Viene inoltre pubblicizzato nell'opuscolo realizzato in occasione della "Vetrina del turismo e dei prodotti altoatesini" tenutasi a Modena (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario 4095325), di cui abbiamo già parlato e di cui riporto il trafiletto.

In realtà il Törggelen è una tradizione profondamente radicata in Alto Adige che celebra la fine della vendemmia. Dopo la vendemmia, i contadini aprivano le porte dei loro masi (Buschenschänke) per presentare e vendere il vino nuovo. Era anche

un momento di ringraziamento per il successo del raccolto e un'occasione per rafforzare la comunità. Accanto il prospetto del 1972 del 'Törggelen' in Alto Adige (castagnata) (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4070335).

La parola "Törggelen" probabilmente deriva dal latino "torquere", che significa "girare" o "pressare". Si riferisce alla pressatura delle uve dopo la vendemmia, un elemento centrale della vinificazione. Ma non si tratta solo di



¹ Touring Club Italiano, 1969, *Guida*, cit., pag. 140

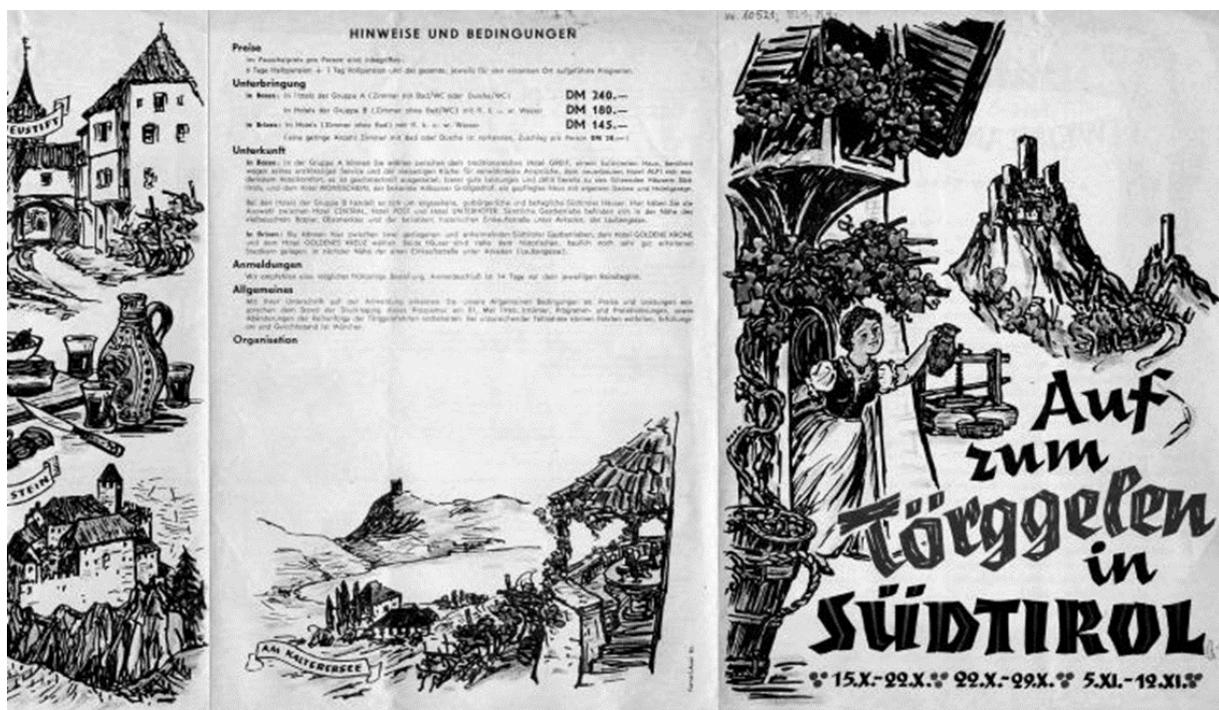
vino, il Törggelen è una festa culinaria in cui vengono serviti anche altri piatti. I piatti forti sono le castagne arrostate, vari tipi di canederli, le salsicce e, naturalmente, il vino nuovo. Il "Neue", come viene spesso chiamato, viene servito insieme al dolce "Most". Anche Hanna Perwanger ne parla nel suo ricettario definendola

“un’antica usanza sudtirolese che consiste nella degustazione del “Nuien”, il vino nuovo, nei diversi masi vinicoli. Il nome deriva probabilmente da “Torggl”, come viene chiamato il torchio in cui si pigiava l’uva. Insieme al vino si mangiano le caldarroste, le nuove noci e i saporiti prodotti freschi della macelleria: gustose salsicce e profumate, tenere costine di maiale con crauti.”²

L’autrice riporta poi le parole di Hans Kiehne sul Törggelen:

“Ebbene, Törggelen è una passeggiata verso una meta ricca di delizie. Per il Törggelen occorrono oltre all’agio, amore per la terra e la sua gente. [...] la tradizione del Törggelen permette di apprezzare in modo particolare il cibo adatto. Si tratta, nella fattispecie di frutti che offre la stagione: fichi freschi, noci, castagne arrostate e bollite, e poi il pane migliore, quello di segale fatto in casa: “Vinschgerlen”, “Vorschlagbrot” e “Schüttelbrot” di Fiè. Per non parlare dello speck autentico, saporito del Sudtirolo”³.

Molti masi e locande in Alto Adige offrono eventi Törggelen, la Val d’Isarco, la Val Pusteria e la zona di Merano sono particolarmente note per le loro autentiche esperienze di Törggelen.



Palais Mamming Museum, n° inventario: 10521

² Perwanger, *Südtiroler Leibgerichte*, cit, pag. 175

³ *Ibid*

L'IDENTITÀ GASTRONOMICA DEL PANE

Si può riconoscere nel grano e nel pane la funzione di “marcatori culturali”, in grado di individuare l'identità di un popolo rispetto al passato, ma anche al presente. In particolare, il grano e il pane, analogamente alla vite e al vino, divennero fin dall'antichità un principio di identificazione per la civiltà mediterranea, greco-latina prima e poi romano-cristiana, rispetto ai barbari, funzionando come separatori e indicatori di margini e confini politici, ideologici e culturali. Così la civiltà del pane e del vino si distingueva dalla civiltà della carne e della birra continuando a perpetuarsi, oltre che a diffondersi, attraverso il Cristianesimo, che avrebbe adottato i simboli alimentari del pane e del vino come strumenti di culto per designare il corpo e il sangue di Cristo. Prassi abbastanza diffusa nell'antichità classica e non solo, dove i costumi alimentari servivano a rimarcare con forza le differenze e, conseguentemente, a segnare l'identità. Quando i barbari fecero irruzione nell'Impero Romano e se ne impadronirono la loro cultura si affermò e prese avvio una nuova cultura alimentare europea che aveva come simboli il pane, la carne e il vino¹.

Nel caso dell'Alto Adige, come abbiamo visto, la popolazione autoctona è di lingua germanica, ed è riconducibile a quelle definite dai Romani “barbari”. Eppure, valutando le fonti storiche e letterarie si ha l'impressione che l'alimentazione della popolazione contadina non era poi tanto diversa da quella dei contadini di altre zone d'Italia. Se guardiamo ai piatti più consumati, i cereali e gli ortaggi restano la fonte alimentare principale per tutti. Il pane era conosciuto e consumato già dall'antichità anche dalle popolazioni di lingua germanica. Erano differenti i cereali con cui veniva fatto, il tipo di lievitazione che prevedeva l'uso della pasta acida, l'uso di erbe aromatiche e forse le modalità con cui si consumava il pane.

Non possiamo dire però che il pane non facesse parte e non caratterizzasse anche la cultura gastronomica delle popolazioni germaniche delle regioni alpine.

Seguendo la felice descrizione fatta da Montanari ² delle convenzioni, che chiamiamo grammatica, che configurano il sistema alimentare, possiamo dire che in Alto Adige, il pane fa sicuramente parte del lessico ma probabilmente non è il prodotto principale.

La sua morfologia, il modo cioè in cui viene presentato come piatto è piuttosto varia, anche se la varietà la si deve più che all'impasto, spesso a base di farina di segale, alle erbe aggiunte, ai semi e alle forme. Il pane casalingo, consumato dalla popolazione almeno fino alla fine del XX

¹ Montanari, *La fame, cit.*, pag. 24

² Montanari, *Il cibo, cit.*, pag.137-142

secolo è quello di segale, lo era in passato e pare lo sia ancora, almeno nelle valli e sulle montagne. È quello “ovvio”, sempre presente, che troviamo nelle case dei contadini, nei ricettari domestici ma anche nelle pensioni e nei ristoranti. Di solito non viene qualificato, salvo nei casi in cui si desideri sottolineare e valorizzare il suo legame con la tradizione o il territorio, come nel caso del menù della Casa natale di Andreas Hofer in Val Passiria o della "Dispensa di Fiè".

Probabilmente il pane non è il protagonista, non fa parte del piatto principale e non lo accompagna nemmeno. Tra i contorni “Beilagen” non è mai citato, troviamo invece il riso, le patate, la pasta. Anche quando leggiamo la descrizione dei piatti principali “Hauptspeise” o dei piatti unici con la carne o il pesce si associano canederli, riso, patate, pasta, polenta o verdure ma non il pane.

Il pane fa più parte dei complementi o degli spuntini fuori pasto. Lo troviamo infatti tra gli antipasti freddi in accompagnamento a insaccati e formaggi, semplicemente con il burro, sotto forma di panino imbottito, nella tipica merenda tirolese. Il pane è protagonista della prima colazione e accompagna il burro, gli insaccati, i formaggi, le uova e le confetture di frutta. La colazione in Alto Adige non prevede i biscotti inzuppati nel latte, piuttosto pane e latte, in genere è più simile alla tipica colazione “continentale”. Viene poi servito in alcune occasioni particolari legate a festività o a momenti commemorativi, come il Törggelen.

In passato il pane era per lo più secco e scarso quindi veniva mangiato a pezzi in zuppe o nel latte. Oggi, con le zuppe viene normalmente servito pane fresco, sia bianco sia nero, più raramente quello secco sotto forma di crostini.

Il pane bianco invece era consumato solo nelle città, dai ricchi e dai turisti. Lo si trovava negli Hotel di lusso e veniva normalmente citato sulla lista delle vivande, proprio perché non essendo quello base “casalingo”, aveva bisogno di essere qualificato. Il tradizionale Semmel a un certo punto viene sostituito dal più “moderno” toast e poi integrato con bruschette, chips e piadina. Bisogna attendere la fine del XX secolo e gli inizi del XXI per trovare citazioni del pane con relative qualifiche nei menù.

Di fatto l'identità gastronomica della popolazione del Sudtirolo rispetto a quella latina la si poteva rimarcare attraverso la caratterizzazione del tipo di pane consumato, più che dell'assenza o presenza di pane nell'alimentazione. “Il nostro pane è quello di segale, e il confine più a sud è chiamato “Roggenbrotesser”, cioè quello dei “mangiatori di pane di segale”. Tutti i “latini” sono mangiatori di pane di frumento, come sinteticamente riassume Hanna Perwanger.

Oggi le due tradizioni convivono, presso i fornai, sulle tavole e nei menù troviamo sia il pane di segale sia quello di frumento. Ognuno però ha mantenuto per lo più la propria caratterizzazione in termini di momenti di consumo e accostamento con altre vivande.

Il pane nero continua a essere consumato prevalentemente come complemento e fuori dai pasti principali, a questo si è affiancato il pane bianco, che viene consumato anche ai pasti principali, di solito in alternativa al contorno di patate, riso, canederli, polenta o Spätzel. Salvo lo Schüttelbrot, il pane oggi viene consumato prevalentemente fresco e l'abitudine di rompere il pane secco con il Grammel è ormai parte del passato. A ogni pane si accompagnano diversi cibi, ognuno ha un suo posto tipico nella gastronomia e così non si tratta solo di scegliere il pane, ma di scegliere il momento, l'accostamento. Il Vinschger Paarl, così come lo Schüttelbrot si apprezzano tipicamente a merenda o come antipasto o spuntino in accompagnamento allo Speck, ai Kaminwurz (le salsicce affumicate) e ai formaggi; i sapori sono forti e il pane deve sostenerli senza annullarsi. Il Brezel e il Laugen fanno coppia con Wurstel e birra, ma meglio con la Weißwurst, "salsiccia bianca", di sapore più delicato rispetto al Meraner Wurstel o al Bauern Wurstel "salsiccia campagnola"; quest'ultima normalmente viene consumata con crauti e canederli. I tanti panini sono ottimi per la colazione e per una escursione in montagna, imbottiti con gli insaccati o i formaggi. Per chi non ama sapori decisi, l'alternativa è di solito il Semmel, più delicato anche nelle moderne varianti con sesamo o papavero.

Nella grammatica del pane in Alto Adige trova piena espressione quel connubio di cucina di ispirazione sia austriaca/tedesca alpina sia mediterranea citato nell'introduzione, risultato del sovrapporsi e affiancarsi di modelli e pratiche alimentari diverse. Antiche ricette della nonna custodite gelosamente, specialità tradizionali del Sudtirolo e prelibatezze mediterranee.

Se le lontane origini del pane in Alto Adige sono quelle germaniche, potremmo dire che l'identità attuale non corrisponde con le origini. "Le radici non sono ciò che eravamo bensì gli incontri, gli scambi, gli incroci che hanno trasformato ciò che eravamo in ciò che siamo. [...] Cercare le origini di ciò che siamo sarà dunque un modo per incontrare gli altri. Gli altri che vivono in noi." ³ Questo lungo viaggio alle origini mi porta a dire che in Alto Adige oggi "il nostro pane è quello di segale tanto quanto quello di frumento; siamo mangiatori di pane di segale e di pane di frumento."

³ Montanari, M., *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Roma - Bari, Laterza, 2019, pag.88

Mi piace concludere con le parole che usa il gestore dell'Hotel Adria di Merano, introducendo il menù elaborato in occasione di una "serata tirolese" tenutasi il 10 agosto 2010 (Touriseum - Museo provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff, n° inventario: 4097880):

“Forse molti cuochi rovinano il brodo, ma non certo in Alto Adige. Nel corso dei decenni, i tre chef, che sono di casa in Tirolo, nell'Austria asburgica e in Italia, hanno sviluppato un menu che rende difficile per gli abitanti di questo Paese credere che il buon Dio mangi davvero in Francia. L'italiano è responsabile dei primi piatti, la tirolese delle portate principali e infine fa la sua grande apparizione il vecchio cucchiaino da cucina imperiale con l'arte dolciaria. **Spaghetti, Knödel und Kaiserschmarrn**”.




Küchenchef Federico und seine Kochbrigade
laden Sie heute Abend herzlich ein zum
Tiroler Abend
Meran, 10 August 2010

Vielleicht verderben viele Köche den Brei, aber bestimmt nicht in Südtirol. Die „drei Köche“ zwischen Brenner und Salurn, die in Tirol, Altösterreich und Italien zu Hause sind, haben sich im Laufe der Jahrzehnte auf eine Menüfolge geeinigt, die es den Bewohnern dieses Landes schwermacht, zu glauben, dass der liebe Gott seine Mahlzeiten tatsächlich in Frankreich einnimmt.

Der Italiener ist nämlich für die Vorspeisen zuständig, die Tirolerin für den Hauptgang und zum Schluss kommt der große Mehl- oder Süßspeisenauftritt des alten k.u.k. Kochlöffels. Spaghetti, Knödel und Kaiserschmarrn - um es auf einen Nenner oder, besser gesagt, auf eine

Bibliografia

- Appelbaum Robert, 2011, *De Gustibus. Alla ricerca dell'esperienza gastronomica*, Bologna, Odoya,
- Carnacina, Luigi., Veronelli, Luigi., *La cucina rustica regionale, Vol 1*, Milano, Rizzoli Editore, 1978
- Delle Cave, Ferruccio, *Südtirol. Ein literarischer Reiseführer*, Bozen, Raetia, 2017
- Flammer, Dominik, Müller, Sylvan, *Das kulinarische Erbe der Alpen*, Trento, AT Verlag, 2013
- Fink, Hans, *Südtiroler Küche, Tisch und Keller*, Bolzano, Athesia, 1980
- Fischler, Claude, *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori Editore, 1992
- Grandi, Alberto, *Storia delle nostre paure alimentari. Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale*, Sansepolcro (AR), Aboca Editore, 2022
- Griebmair, Hans, *Bewahrte Volkskultur. Führer durch das Volkskundemuseum in Dietenheim*, Bruneck, 2013
- Gruber, Alfons, *Storia del Sudtirolo. Eventi cruciali del XX secolo*, Bolzano, Athesia, 2017
- Koppelstätter, Lenz, Mayr, Matthias, Dejacco, Valeria, Kahler, Daniela *Manuale dell'Alto Adige con lo Statuto di Autonomia*, Giunta provinciale di Bolzano, 2023
- Kostner, Rosina, *Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche*, Innsbruck 1844
- Kustatscher, Erika, Romeo, Carlo, *Übergänge und Perspektiven. Grundzüge der Landesgeschichte. Der Tiroler Raum von der Frühgeschichte bis ins späte Mittelalter (Vol. 1)*, edito da Athesia nel 2010
- Kustatscher, Erika, Lechner, Stefan, Romeo, Carlo, *Übergänge und Perspektiven. Grundzüge der Landesgeschichte. Tirol in der Neuzeit (Vol. 2)*, edito da Athesia nel 2011
- Leuchs, Johann C., *Vollständiger Brot, Bak, Kunde oder der Europäische Bäckermeister*, Norimberga, 1832
- Montanari, Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma - Bari, Laterza, 1993
- Montanari, Massimo, *Il cibo come cultura*, Roma - Bari, Laterza, 2004

- Montanari, Massimo, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Roma - Bari, Laterza, 2019,
- Mori, Edoardo, Hintner, Werner, *Il maso chiuso. La sua storia e la normativa vigente*, Bolzano, Fondazione UPAD, 2013
- Perwanger, Hanna, *Südtiroler Leibgerichte. Das Original der Südtiroler Küche*, Bozen, Athesia, 2020
- Rachewiltz, Siegfried W., *Brot im südlichen Tirol*, Bolzano, Arunda (Sonderheft 2), 1980
- Rachewiltz, Siegfried W. und Brigitte, *Tiroler Brot mit Rezepten zum Selberbacken*, Innsbruck, 1983
- Rösch, Georg von Geroldshausen, *Tiroler Landreim*, 1558
- Sittich, Marx von Wolkenstein, *Landesbeschreibung von Südtirol*, Wagner, Innsbruck, 1936 (rist. non anastatica)
- Manuale Slow Food, *Il Mondo del pane. Conoscerlo, sceglierlo, farlo in casa*. Slow Food Editore, Bra (CN), 2023
- Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1931, (rist. anastatica 2003)
- Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1969
- Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club italiano, Milano, 1984
- Wopfner, Hermann, *Das Brot der Bergbauern*, Zeitschrift des deutschen Alpenvereins, 1939
- Welserin, Sabina, *Das Kochbuch*, 1553
- Zingerle, Ignaz V., *Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes*, Innsbruck, Wagner, 1871

Sitografia

- Beni culturali in Alto Adige: <https://www.provincia.bz.it/catalogo-beniculturali/it/default.asp>
- Il Museo Provinciale del Turismo - Castel Trauttmansdorff: <https://www.trauttmansdorff.it/it/Il-Touriseum/>

- Provincia Autonoma di Bolzano – News: Autonomia, Kompatscher: "Pronti a nuove responsabilità e competenze". <https://news.provincia.bz.it/it/news/autonomia-kompatscher-pronti-a-nuove-responsabilita-e-competenze>
- Tiroler Brotgeschichte: <https://www.tirolereigenbroetler.at/brotgeschichten/brotgeschichte/40-tiroler-brotgeschichte-in-kurzform>. Visitato il 26.08.2023
- Der Backofen in der bäuerlichen Architektur in Tirol: <https://www.tirolereigenbroetler.at/brotgeschichten/brotgeschichte/76-der-backofen-in-der-baeuerlichen-architektur-in-tirol>. Visitato il 26.08.2023
- Biblioteca gastronomica di Edoardo Mori: <https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>
- La Dispensa di Fiè, sito turistico dell'Alpe di Siusi, eventi: <https://www.seiseralm.it/it/esperienze-e-piaceri-culinari/esperienze/eventi-e-appuntamenti/la-dispensa-di-fie.html>. Visitato il 15.09.2023
- Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Prodotti Agroalimentari tradizionali: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>
- Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani: www.atlanteparchi.it
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/ur-paarl-della-val-venosta/>
- Fondazione Qualivita: <https://www.qualivita.it/news/schuttelbrot-igp-dal-2021-via-alla-produzione-certificata-con-csqa/>
- SlowFood Alto Adige: <https://www.slowfoodaltoadigesuedtirol.com/slow-food-alto-adige-ur-paarl>

“SÜDTIROLER SCHÜTTELBROT / SCHÜTTELBROT ALTO ADIGE”

Lo Schüttelbrot (Schüttelbrot di Fiè), che letteralmente tradotto significa "pane scosso", ha preso il suo nome dal modo in cui viene prodotto: “Schütteln” in tedesco significa “scuotere” ed effettivamente l'impasto di questo pane viene scosso e sbattuto. È un pane secco alla segale, di forma appiattita e rotonda irregolare, di diametro dai 10 a 30 centimetri, con alveolatura irregolare, croccante, conservabile fino a 18 mesi, aromatico, leggermente acido. Quello tradizionale è lavorato esclusivamente a mano. Lo “Schüttelbrot” probabilmente in origine era una focaccia non lievitata cotta su pietre roventi, fase preliminare del pane ¹. Un tempo queste schiacciate venivano chiamate “Reggl” o “Regglproat” (termine derivante dal verbo “riggln”, cioè agitare, scuotere). Lo si trova citato per la prima volta nell’Ordinamento tirolese dei fornai del 1610, che tuttavia fa riferimento a regolamenti di più vecchia data, in cui è riportato che “i fornai, in virtù del citato Regolamento del Tirolo ... devono preparare a regola d’arte i Kreizzerröggl utilizzando lievito acido e farina di frumento senza crusca”.

Dopo aver impastato gli ingredienti (farina di segale, farina di frumento di grano tenero e/o di farro, sale, malto di frumento o orzo, lievito o pasta madre, semi di finocchio, cumino, anice e trigonella), si lascia riposare la pasta. Le porzioni di impasto, la cui consistenza è piuttosto morbida, vengono poste a lievitare su ripiani per un periodo variabile da 20 a 100 minuti in un ambiente umido, a temperatura tra 25° e 40° C. A questo punto i pani vengono scossi: posato il pezzo di pasta su un'asse di legno, lo si appiattisce facendolo ruotare e saltare in modo che diventi largo e sottile. Proprio grazie a questa operazione il pane, una volta cotto, è duro e croccante. Dopo di che il pane viene infornato per almeno 20 minuti. Si lascia poi raffreddare nelle apposite rastrelliere di legno. Il vantaggio di questo pane era che si induriva rapidamente, non ammuffiva ed era facile da conservare ². Per molto tempo lo Schüttelbrot è stato preparato soprattutto nella Valle Isarco, a Naz-Sciaves e Rasa, Gudon, Laion, Castelrotto, Siusi, Fiè allo Sciliar e Cornedo all'Isarco. Nel frattempo, questo metodo di preparazione e cottura è stato adottato in tutta la regione e lo Schüttelbrot viene prodotto oggi anche a livello industriale.

Nella *Guida Gastronomica d'Italia del 1931*, nella sezione dedicata alla cucina della Venezia Tridentina non troviamo riferimenti al pane, mentre nella edizione 1969 nella sezione dedicata alla cucina del Trentino-Alto Adige gli autori ci dicono che “pochissimo noto invece è lo

¹ Rachewiltz, *Tiroler Brot, cit.*, pag. 119

² Rachewiltz, *Tiroler Brot, cit.*, pag. 119

“Schüttelbrot”, pane sbattuto sottile come focaccia e durissimo da rompere con il martello o a pugni”³.



Nota interessante sui pani descritti è quella relativa alla “presenza del comino, a cui si attribuiscono poteri afrodisiaci”. Viene citato nuovamente poi nella sezione dei piatti caratteristici sotto al Vorschlagbrot, come pane assai rinomato di Fiè, di segala a focaccia sottile che ha nome Schüttelbrot. Anche nell’edizione della *Guida Gastronomica d’Italia del 1984* si sottolinea la caratteristica del “pane altoatesino, scuro, di farina di grano e segale mescolate in proporzioni diverse a seconda del produttore. Con impiego di cumino. Due pani particolari, vale la pena di cercare: lo Schüttelbrot, a dischi molto grandi, piatti, durissimi, da frantumare con il martello o con un gran pugno sulla tavola per poterne mettere i pezzi ad assorbire il brodo della minestra o il sugo della carne...”⁴ Lo Schüttelbrot lo ritroviamo citato nell’*Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani*⁵ nella pagina dedicata al pane di segale del Parco Nazionale dello Stelvio Versante altoatesino. Viene ripreso anche nel recentissimo Manuale Slow Food, *Il Mondo del pane. Conoscerlo, sceglierlo, farlo in casa*⁶.

Prima dell’iscrizione della denominazione Südtiroler Schüttelbrot IGP/Schüttelbrot Alto Adige IGP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette⁷, lo Schüttelbrot compariva nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali⁸. Viene descritto anche nell’*Atlante Qualigeo*⁹. Nutrimento della popolazione contadina, straordinaria provvista di viaggio, oggi è parte della tipica merenda altoatesina o del tagliere tirolese, accompagnato da speck, formaggio e un buon bicchiere di vino.

³ Touring Club Italiano, 1969, *Guida cit.*, p. 144

⁴ Touring Club Italiano, 1984, *Guida cit.*, p. 217

⁵ www.atlanteparchi.it

⁶ Manuale Slow Food, *Il Mondo del pane. Conoscerlo, sceglierlo, farlo in casa*. Slow Food Editore, Bra (CN), 2023, pag 138

⁷ GUUE L 239 del 24/07/2020 e GURI n. 195 del 05/08/2020

⁸ Scaricabile e consultabile

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15132>)

⁹ Scaricabile e consultabile <https://www.qualivita.it/news/schuttelbrot-igp-dal-2021-via-alla-produzione-certificata-con-csqa/>

VINSCHGER PAARL O COPPIA VENOSTANA O PAGNOTTA VENOSTANA

Uno dei tipi di pane più comuni nel Medioevo era il "Vinschger Paarl". L'"Ur-Paarl nach Kloster Art", che significa tradotto dal Tedesco "originario pane di segale doppio alla maniera del convento" è la versione originale e più antica del tipico pane saporito della Val Venosta, prodotto con farina di segale scura. Nella forma tradizionale, come suggerisce il nome, due pani piatti di forma rotonda vengono uniti per formare una "coppia". La riscoperta dell'Ur-Paarl è avvenuta grazie al recupero dell'antica ricetta custodita dall'ultimo frate fornaio, Fratel Alois Zöschg, del monastero di Marienberg ¹(sopra Burgusio) e i panettieri che seguono le loro istruzioni preparano l'Ur-Paarl con la fermentazione naturale del lievito dalla farina di segale. Originariamente anche il Vinschger Paarl (Paarl) è nato come pane duro adatto alla lunga conservazione. Il Paarl è una pagnotta delle dimensioni di un palmo, spessa 2-3 cm, che viene cotta in coppia ed è composta da due tipi di impasto: il preimpasto a base di farina di segale, acqua e lievito deve riposare per un'ora prima di aggiungere l'impasto vero e proprio. Vi si aggiungono la farina di segale, la farina di frumento, l'acqua, il lievito e le tipiche erbe aromatiche: sale, finocchio, cumino e trifoglio del pane, noto come erba gitana o trigonella. Il Paarl viene poi cotto a 220° C. Ha una crosta di colore marrone scuro, morbida e una pasta soffice e brunita. Al palato risulta particolarmente aromatico, con la prevalenza del sentore dei semi di finocchio.

Ottimo anche solo spalmato con un velo di burro, risulta particolarmente gradevole in accompagnamento alle marmellate locali, allo speck e ai salumi affumicati e ai formaggi di montagna. Viene, talvolta, impiegato anche per la realizzazione di ricette della tradizione altoatesina come la Lottensuppe, la "zuppa dei poveri"; una zuppa semplicissima e gustosa

¹ L'abbazia benedettina di Monte Maria "Marienberg" fu fondata dai nobili di Tarasp del XII secolo, nello stesso luogo dove sorgeva una piccola cappella dedicata alla Vergine Maria e trasferendo qui da Scuol-Schuls nell'Engadina la loro fondazione monastica del tardo XI secolo. Negli anni l'abbazia fu sconvolta da due incendi, e anche dalla peste nera del 1348, che ridusse il numero di monaci a solo quattro presenze. Ciò mise a rischio la sopravvivenza della struttura, che tuttavia rimase aperta grazie al Duca del Tirolo e al Papa. Sotto l'abate Matthias Lang (1615-1640), trasferito dall'abbazia di Weingarten, un monastero nella regione germanica del Württemberg, il monastero seguì un buon periodo di ripresa. Successivamente nel 1647 il complesso fu rivisitato architettonicamente in chiave barocca e così oggi la chiesa barocca rappresenta l'unico esemplare di basilica a tre navate colonnate in Val Venosta. Per secoli il monastero è stato un importante centro spirituale nell'Alta Venosta contribuendo alla formazione di generazioni di studenti. Oggi l'abbazia appartiene alla Congregazione benedettina di Svizzera.

preparata soltanto con il brodo, qualche pezzetto di carne o speck e pane duro seccato. Il Paarl viene spesso servito ai matrimoni: la sua forma dovrebbe simboleggiare l'unione dei due sposi. In Val Venosta il Paarl era il pane quotidiano e quando uno dei due coniugi moriva, il superstite faceva preparare dal fornaio pagnotte rotonde delle dimensioni di metà Paarl. Queste pagnotte venivano mangiate durante il banchetto funebre e avrebbero dovuto ricordare il coniuge morto, perché “il superstite è come la metà del Paarl”.²



Nella *Guida Gastronomica d'Italia del 1969* non troviamo citazioni specifiche al Paarl e nemmeno nell'edizione del 1984. Si parla semplicemente di pane di segale aromatizzato con erbe. Hans Fink invece racconta che i Vinschger Paarl a base di farina di segale sono naturalmente molto popolari e conosciuti³. Il Paarl compare nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali tra i prodotti della panetteria⁴. *L'Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani* di Slow Food, 2002⁵ nella pagina dedicata al pane di segale del Parco Nazionale dello Stelvio Versante altoatesino, parla esplicitamente del Paarl come pane tipico della Val Venosta la cui forma tradizionale è una specie di “otto” schiacciato, ottenuta unendo due pani rotondi e piatti. Cita, inoltre, i monaci benedettini del convento di Monte Maria come depositari della ricetta originale dell'Ur-Paarl. La ricetta storica è stata ripresa da un gruppo di fornai, tutelati da un presidio Slow Food⁶. L'Ur-Paarl viene descritto anche nel recentissimo Manuale Slow Food, *Il Mondo del pane. Conoscerlo, sceglierlo, farlo in casa.*⁷ Il Paarl continua a essere anche oggi uno dei pani più diffuso tra la popolazione dell'Alto Adige, nelle sue diverse varianti locali.

² Rachewiltz, *Tiroler Brot*, cit., pag. 123

³ Fink, *Südtiroler Küche*, cit., pag. 94

⁴ Scaricabile e consultabile (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>)

⁵ Consultabile (www.atlanteparchi.it)

⁶ Consultabile (<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/ur-paarl-della-val-venosta/> e <https://www.slowfoodaltoadigesuedtirol.com/slow-food-alto-adige-ur-paarl>)

⁷ Manuale Slow Food, *Il Mondo*, cit., pag. 139

RIEVOCAZIONI STORICHE

Ho raccolto alcune testimonianze in occasione di 2 eventi rievocativi legati al pane, che descrivo di seguito.

PAWIGL BROTZEIT - LA FESTA DEL PANE A PAVICOLO

Ogni anno viene celebrata la festa del pane a Pavicolo, piccolo paesino montano, frazione del Comune di Lana, sul pendio del Monte San Vigilio. In occasione della festa tenutasi il 10 settembre ho potuto raccogliere le informazioni e le testimonianze che riporto di seguito.

Per molti secoli solo un ripido sentiero collegava Pavicolo alla vallata, il quale attraverso la campagna, portava fino a Lana di Sopra. Per disporre di un ponte sul Valsura, secondo uno scritto del 1557, gli abitanti di Pavicolo assieme ai vicini delle zone limitrofe, dovettero mettere a disposizione il legname. In seguito alla costruzione della funivia di San Vigilio nel 1912 e di quella di “Gegend-Pawigl” nel 1968 il trasporto fu agevolato. Tra il 1975 e il 1985 venne poi costruita la strada. Solo dopo il 2010 tutti i masi furono allacciati alla rete idrica e a quella fognaria.

Delle due dozzine di masi medievali, oggi ne sono rimasti circa la metà. I più antichi, risalenti al XII secolo, sono i masi di sotto, di mezzo e di sopra (Nieder-, Mitter- und Oberhöfer). Questi masi nel tempo furono divisi e si crearono numerose altre tenute. I masi citati fin dal medioevo sono: Wieser, Oberhof, Brunn, Jocher, Stuber, Mitterhof, Mülegg, Buorast, Niederhof.

Nel 1909 il prete Josef Tarneller cita che nel corso dei secoli dal maso di sopra nacquero prima quattro, poi undici tenute, dato che i campi si prestarono particolarmente bene alla coltivazione dei cereali.

Dal medioevo fino ai tempi moderni anche i masi di Pavicolo, come tanti altri masi di Lana e della Val d’Ultimo, sono stati proprietà del monastero Weingarten a Württemberg. A questo venivano versati anche i tributi raccolti presso il maso Mairhof, di proprietà del convento di Lana (oggi convento dell’Ordine Teutonico). In un antico registro del 1269 sono elencati i tributi versati dai vari masi di Pavicolo (maso di sotto, di mezzo, di sopra e maso Buorast di sopra e di sotto): consistevano in denaro e prodotti, quali uova, carne (caprette, galline, capponi) ma soprattutto foraggio come avena, segale, e in minor quantità frumento e orzo.

Nel 1846 lo statista Johan Jakob Staffler descrive Pavicolo così: “Pavicolo, una località di alta montagna su un ripido versante della via comune per Ultimo con 27 case e 157 abitanti. Le case parevano nidi di rondine, arroccati alla montagna, distanti ben due ore e mezza di cammino da Lana di Sopra”. Lo scrittore teologo Beda Weber completa la descrizione aggiungendo: “Strade

impraticabili e terreni franosi, nei periodi piovosi fanno parte della normalità. Il lavoro nei campi è molto faticoso per uomini e donne. Nonostante le fatiche quotidiane, gli anziani del paese raggiungono un'età di 80 e 90 anni e la domenica si recano a messa, incuranti del maltempo.” Fino a oggi il centro del paese è formato dalla chiesa, dalla canonica, dalla locanda (Gasthaus) e dalla scuola. Quest'ultima presente fin dal XIX secolo è stata chiusa alcuni anni fa, in quanto non fu raggiunto il numero minimo di 10 bambini. La chiesa di Sant'Osvaldo a Pavicolo viene nominata per la prima volta nel 1143; nel 1874 la chiesa medievale, decorata con affreschi risalenti al XV secolo, venne abbattuta e ricostruita come si presenta oggi. Il campanile originario della vecchia chiesa conserva la più antica campana tra le parrocchie di Lana (XV secolo). La costruzione della canonica risale invece al 1664; sotto tutela delle belle arti, fu restaurata negli anni Novanta del XX secolo.

Nel centro del paese si trova anche un mulino ad acqua, ora utilizzato solo in occasione delle feste, per dimostrazione. Di seguito alcune immagini dell'interno del mulino.



Alcuni dei masi utilizzano ancora i propri forni per la produzione del pane. In particolare, il Maso Stuberhof e il Maso Burchrasthof hanno dato una dimostrazione di produzione e cottura di pane. Ho potuto assistere alla produzione e intervistare i contadini dei due Masi.

Il Maso Stuberhof attualmente offre ospitalità ai turisti e produce il pane regolarmente per i suoi ospiti e per altri contadini. Ha un forno del tipo Stubenofen, all'interno di un locale semiinterrato. La bocca del forno si trova in un disimpegno, mentre il corpo in un locale chiuso dove viene preparato l'impasto dei Paarl e ivi lasciato lievitare prima della cottura. I contadini producono il pane al bisogno, di solito circa 300 pagnotte alla volta. Hanno una piccola cantina, a cui si accede dallo stesso disimpegno, dove fanno raffreddare il pane sulle assi e poi lo conservano per alcuni giorni assieme allo speck e ad altre provviste; il consumo di pane avviene in breve tempo. La terza stanza che si affaccia è la vecchia cucina della casa, dove c'era il focolare aperto, locale tutto annerito dal fumo. Per la produzione del pane tradizionale utilizzano come ingredienti la farina di segale, la pasta acida e le classiche erbe: anice, cumino, finocchio e trigonella. Riporto alcune fotografie fatte da me.

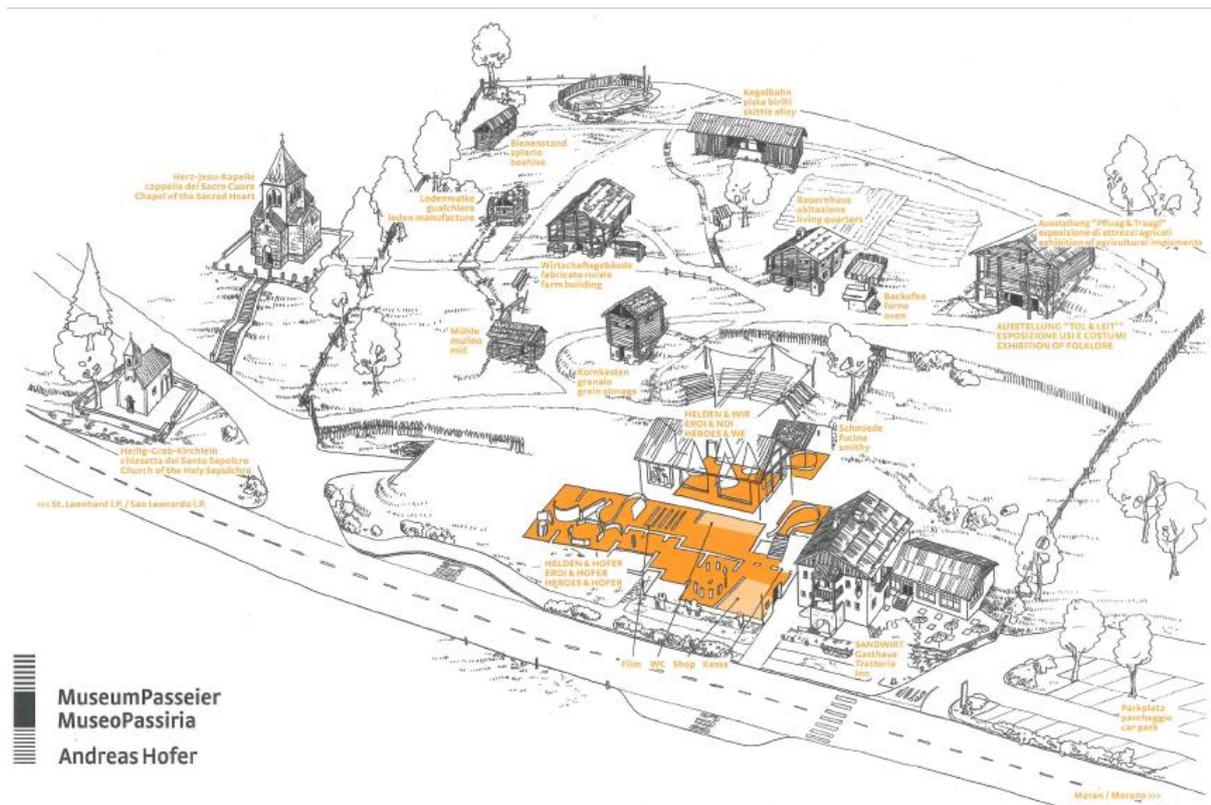


Il Maso Burchrasthof invece continua a produrre il pane soltanto 2 volte all'anno e solo per il consumo familiare. Il forno di questo maso è del tipo Backofenerker, con il corpo esterno all'edificio. La lievitazione del pane avviene nella Stube, la stanza riscaldata, che si trova a un altro piano del Maso. Vengono prodotte circa 800 forme di pane nella giornata dedicata a quest'attività. Il Maso possiede anche una Camera del pane "Brotkammer" per la conservazione dello stesso nelle rastrelliere "Brotrahmen". In realtà attualmente il pane prodotto viene quasi tutto congelato e solo una piccola parte viene seccato, come da tradizione, per essere mangiato nelle zuppe. Utilizzano come ingredienti la farina di segale, il lievito di birra e le classiche erbe: anice, cumino, finocchio e trigonella. Non utilizzano la pasta acida in quanto all'anziano contadino non piace il sapore acido e la pasta acida gli provoca fastidi gastro-intestinali. Alla fine della produzione del pane, hanno realizzato anche i classici Struzen, piccoli pani dolci a forma di ferro di cavallo fatti con i residui dell'impasto e l'aggiunta di frutta a guscio, tradizionalmente noci e nocciole, ma in questo caso anacardi, irripetibili in passato ma che piacciono di più alle nuove generazioni.....! Riporto alcune fotografie fatte da me.



IL PANE CONTADINO - MUSEO “ANDREAS HOFER”

Il 5 ottobre 2023 ho potuto assistere alla preparazione del pane secondo la tradizione della Val Passiria, grazie a una rievocazione organizzata dal Museo diffuso di S. Leonardo in Passiria “Andreas Hofer” e dall’associazione URANIA di Merano. Nell’area museale all’aperto trova collocazione un tipico maso passiriano a più edifici: l’abitazione, il forno, la torre granaio, il mulino, un altro fabbricato rurale adibito a stalla e pollaio, un apiario e una fucina.



Dal racconto della guida e delle persone che hanno materialmente eseguito la panificazione ho potuto ricostruire le fasi di questa produzione, secondo la tradizione. In sintesi, riporto quanto appreso e alcune immagini.

La preparazione del pane presso i masi di montagna in Alto Adige richiedeva il coinvolgimento di tutta la famiglia e comportava un impegno prolungato nel tempo. Normalmente il pane veniva fatto 1-2 volte all’anno e doveva servire da nutrimento per molti mesi. Il giorno della panificazione veniva pertanto scelto accuratamente, doveva essere un giorno soleggiato e ventilato perché il pane riuscisse buono e si conservasse a lungo.

Il grano tipicamente utilizzato era la segale, cereale forte e alto fino a 2 metri, che riesce a crescere anche in terreni aridi, in climi rigidi e ad alta quota. Le sue foglie appaiono di color verde dalla lamina corta e stretta. La spiga si trova al termine della pianta, è lunga e assottigliata,

da essa viene generata una piccola spiga trifora per ciascun dente del rachide. Il frutto è costituito da un seme a forma cilindrica, la cariosside, con una estremità appuntita e accogliente l'embrione. Seminata in autunno dal contadino nei suoi campi, veniva raccolta in estate e i chicchi venivano poi conservati nella torre granaio "Kasten" o meglio macinati, finanche tre o quattro volte, per ricavarne farina e crusca. Il contadino del maso era solito seguire il suo grano dalla semina al pane, senza mai perderlo di vista: era una risorsa alimentare troppo importante, il mezzo per scongiurare la fame. La trasformazione del chicco in pane aveva pertanto un posto centrale nella vita del maso, quasi sacro, momento culmine in cui arrivava a compimento il faticoso lavoro dei campi.

Per fare il pane la farina di segale era l'ingrediente principale, ma non l'unico. Altrettanto importante era il lievito, che sotto forma di pasta acida – "Sauerteig", avrebbe dato vita all'impasto. I giorni prima della panificazione era necessario preparare la pasta acida: una certa quantità di farina veniva mescolata con acqua in un catino di legno. Poi la pasta acida doveva riposare coperta in un luogo caldo, per due-tre giorni.

Anche il forno richiedeva una lunga preparazione: per riscaldarlo e portarlo alla giusta temperatura bisognava accendere il fuoco il giorno prima, e serviva tanta legna. Era compito degli uomini raccogliere la legna nel bosco, spaccarla e quindi accendere il fuoco. Il fuoco si accendeva nel tardo pomeriggio e veniva alimentato tutta la notte fino al sorgere del mattino. Per mettere a temperatura il forno poteva servire fino ad 1 m³ di legna; si usava il faggio perché la luce che produce è più chiara. La temperatura iniziale del forno era solitamente sopra ai 400° C, il forno restava poi caldo per due-tre giorni.

La preparazione dell'impasto avveniva invece nella Stube, l'unica stanza riscaldata del maso, dove di solito la famiglia si ritrovava alla sera per mangiare e per fare piccoli lavori e giochi. Nei giorni di preparazione del pane, la Stube diventava la stanza del pane, dove si preparava l'impasto e si lasciavano a riposare per la lievitazione le forme di pane. Sulle assi di legno "Brotbretter" venivano stesi dei teli di lino sulla cui superficie era necessario mettere della crusca per evitare che l'impasto si attaccasse. Questa stanza era il regno delle donne, la preparazione del pane era compito delle donne.

Il pomeriggio prima si preparava un po' di impasto con la pasta acida e l'acqua. Al mattino seguente la massa veniva trasferita in un grosso contenitore di legno, dove si completava l'impasto aggiungendo il resto della farina di segale, una piccola parte di farina di frumento (circa 5-6 parti su 100), l'acqua tiepida e il sale. Per produrre 300-350 forme di pane in una volta, servivano circa 100 Kg di farina e chiaramente una sufficiente quantità di pasta acida. Si dovevano immergere entrambe le braccia, nel catino, e muoverle ripetutamente e lungamente

nella massa semidensa per impastarla e favorire così l'attivazione dei lieviti e dei batteri tanto preziosi ed indispensabili nelle fasi successive. Questa operazione poteva durare anche un'ora, ci volevano braccia forti. Le spezie come il cumino, i semi di finocchio, l'anice e la trigonella caerulea, venivano sempre aggiunte, oltre che per il loro aroma anche per favorire la digestione. Queste erbe aromatiche erano coltivate negli orti dei contadini o crescevano spontaneamente nei prati. Sapientemente dosate secondo il gusto della famiglia conferivano il sapore caratteristico al pane di segale. La quantità giusta era quella che gustava, né più né meno.

L'impasto doveva riposare nel tino di legno ancora un'oretta, lievitava molto in fretta, raddoppiando quasi di volume. La pasta lievitata veniva poi trasferita un poco alla volta sulla spianatoia di legno infarinata, aveva una consistenza molto morbida e appiccicosa e quindi non era possibile manipolarla. Dopo essersi sporcata le mani con abbondante farina la contadina prendeva la quantità di impasto che le mani unite a cucchiaio riuscivano a trattenere e la lasciava cadere velocemente sulla striscia di tela sporca di crusca che ricopriva le assi di legno. La pasta prendeva la forma spontaneamente, per gravità e per lievitazione. Serviva attendere ancora circa un'ora, importantissimo il caldo. Le prime forme di pane erano finalmente pronte per essere cotte. Le forme di pane crude venivano trasportate al forno sulle assi di legno.

Intanto i residui di carbonella e cenere erano stati eliminati e la superficie del forno pulita con una scopa di paglia bagnata. Il camino veniva chiuso per evitare la dispersione del calore. Era l'uomo che si occupava della cottura. Le forme di pane venivano a una a una ribaltate dalla stoffa sulla pala da forno e quindi nuovamente sul fondo caldo del forno, per riportarle alla posizione giusta. Il tempo di cottura dipendeva dalla temperatura del forno, all'inizio bastavano pochi minuti, una decina, poi man mano che la temperatura della camera calava i tempi di cottura si allungavano. Era un'arte difficile quella del fornaio, bastava poco per rovinare tutto, sbagliare la cottura significava perdere il lavoro di un anno e non aver sufficienti scorte di pane in dispensa. Ecco che finalmente si apriva la porta del forno e le pagnotte scure e profumate venivano poste sulle assi di legno a raffreddare e queste sulle apposite strutture in legno "Holzleitern". Una volta raffreddate le pagnotte venivano trasferite nelle rastrelliere in legno "Brotrahmen" della stanza del pane "Brotzimmer". Il lavoro ora procedeva in parallelo nella Stube e presso il forno: la donna dava forma ai pani e l'uomo li cuoceva, per preparazioni ripetute e successive, fino a esaurimento dell'impasto. La cottura per infornate successive durava tutto il giorno. Dopo il pane si cuocevano a volte dei piccoli dolcetti, fatti con i resti di farina arricchiti con la frutta secca disponibile (noci, nocciole, uvetta per lo più). Il calore residuo del forno, nei giorni successivi era usato per seccare la frutta e poi le erbe e le spezie, era troppo prezioso per lasciarlo disperdere a vuoto.

Una piccola parte del pane veniva consumato fresco nei giorni successivi, ma la maggior parte veniva seccato e riposto nelle rastrelliere in legno “Brotrahmen” come scorta per il lungo inverno. I contadini erano soliti mangiare pane secco, spezzato con il Grammel, e poi inzuppato in latte o zuppe.



