

Il Gruppo Escursionisti,  
come da tradizione, propone per  
**Domenica 12 novembre**

di andare a degustare i

**"Törggelen"**

presso una delle trattorie *"Buschenschänke"*  
selezionate con il marchio *"Gallo Rosso"*



Quest'anno abbiamo voluto ritornare dove, nel 2013,  
abbiamo iniziato questa gradita tradizione e  
precisamente nella bella e caratteristica "Stube "

della **"Glangershof"**

nei pressi di Schnauders-Velturmo

da Martin e Cornelia Oberhofer ♣

Il menù è il solito classico dei *"Törggelen"* e comprende: un piatto freddo con patate cotte, speck, salumi, formaggi (tutti prodotti del proprio maso); a seguire una minestra d'orzo; un piatto di carni suine del proprio allevamento: salsicce, costine, carré con crauti (= capussi!) e patate; per dolce i tipici krapfen di Velturmo con la marmellata e **castagne**; il tutto annaffiato con il vino delle proprie cantine (1/4 per persona)... e c'è anche l'acqua!

**Programma:** Partenza in pullman da Trento: Via Grazioli ore 9.30 - Parch. Zuffo ore 9.40  
a richiesta a Grumo S/M rotonda A22 ore 9.50

In pullman fino a Velturmo: parcheggio dopo il Castello.

**Percorso base.** Si sale un po' per strada asfaltata quindi per sentiero 20 su fino ad incrociare la strada segnavia 16. Si gira a sinistra e poco dopo si è alla meta. Disl. 150 m. - ore **0.45**.

**Percorso più comodo:** con il pullman si prosegue fino all'abitato di Schnauders; da qui per comoda strada fino al maso. Disl. Insignificante - ore **0.20**.

Per ritornare a Velturmo o si prende la Panoramaweg o si ritorna a Schnauders e quindi in pullman fino al paese.

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 35 pranzo + 15 viaggio = € 50**

**ISCRIZIONI -** Presso il Circolo (lun. merc. ven. dalle 15 alle 17), telefonando allo **0461 916772** (anche su segreteria telefonica lasciando il Vs. recapito) o con **e-mail** al ns. indirizzo di posta elettronica [info@unicreditcircolotrento.it](mailto:info@unicreditcircolotrento.it) entro **le 17 di mercoledì 8 novembre** fino al raggiungimento di 50 posti. Le disdette dopo tale termine comportano l'impegno al pagamento della quota viaggio.

**Info:** Marco 339 274 3040 - Marcello 348 904 7533

Il gruppo Escursionisti



### ♣ La famiglia Oberhofer

Martin e Cornelia forniscono cibo e bevande e intrattengono gli ospiti.

I laboriosi figli Julian, Michael, Isabel e Florian sostengono i genitori e di tanto in tanto offrono delizie musicali.

Nonno Georg - l'intrattenitore: crea una grande atmosfera e allietta con la sua fisarmonica.

*per chi non ancora non lo sapesse:*

## ***I “Törggelen”***

Quando in autunno le giornate si fanno più corte e il paesaggio si trasforma in una tavolozza di colori, in Val d’Isarco si festeggia l’arrivo della quinta stagione, ovvero il periodo delle tradizionali castagnate (Törggelen). Nelle locande contadine del posto si possono assaggiare i prodotti tipici dell’autunno e ottime specialità fatte in casa. Una splendida escursione attraverso i castagneti e le zone coltivate a vite, passando davanti a castelli e masi, con le vette dei monti illuminate dalla luce del tramonto in sottofondo – è arrivato il momento di fermarsi in uno degli accoglienti locali lungo il percorso. Speck, formaggi, salsicce affumicate, patate lesse, crauti, minestra d’orzo, Schlutzkrופן (mezzelune ripiene), carne salmistrata e salumi fatti in casa, la tradizionale Schlachtplatte (piatto misto di carne e insaccati), i dolci krapfen, le caldarroste e la frutta fresca di raccolta sono le componenti della classica castagnata – non possono mancare, ovviamente, il vino novello, e i succhi fatti in casa.

Le origini del Törggelen Ci sono diverse teorie che spiegano le origini dell’antica tradizione del Törggelen. Una di queste vede affondare le radici dell’usanza nel commercio di vini e risale ai tempi in cui i vignaioli e i gestori di locande del nord e del sud solevano darsi appuntamento nelle zone viticole dell’Alto Adige per degustare il vino novello. Secondo un’altra teoria invece la tradizione deriverebbe dagli scambi che avvenivano tra i viticoltori del fondovalle e gli allevatori di bestiame, situati a quote più elevate, che ogni anno in autunno si ritrovavano nelle Stuben contadine della valle per assaggiare il vino nuovo, abbinato a piatti di carne, salsicce e altre specialità genuine fatte in casa. Ben più certo è il luogo d’origine del Törggelen. L’usanza nacque infatti in Val d’Isarco, probabilmente anche per il fatto che la modesta resa nelle zone marginali della viticoltura non consentiva al vino di durare più di un anno. Il vino nuovo era quindi atteso con grande gioia e impazienza.

Ci si trova d’accordo anche sull’origine del nome. La parola “törggelen” deriva etimologicamente da “torggl” (il torchio usato per pigiare l’uva) e non, come si potrebbe presumere, dalla parola “torkeln” (lett. barcollare) riferita alla tipica camminata barcollante di chi ha esagerato nel brindare... Il “torggl” è per l’appunto il torchio utilizzato nelle cantine per pigiare l’uva, che poteva misurare anche 15 metri. La parola “torggl” richiama a sua volta il verbo latino “torquere”, che significa pigiare o spremere in riferimento alla spremitura dell’uva appena raccolta. Terminata la vendemmia, i contadini andavano in “pellegrinaggio” da un torchio all’altro per assaggiare il vino novello e scambiarsi le loro opinioni (e ritornare a casa...”barcollando”)