

b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with

APPIANO / EPPAN

LAIVES / LEIFERS

RENON / RITTEN

SAN GENESIO / JENESIEN

INVERNO
WINTER
NR. 4 | 2024
WINTER

**NOI Techpark: Frischluft
The Power of Innovation
La forza dell'innovazione**

**Dietro le quinte del Natale a Bolzano
Christmas in Bolzano: behind the scenes
Weihnachtliche Stimmung**

**Ricordando Giangiacomo Guelfi
Bozens Opern-Persönlichkeit
Bolzano's own baritone**



Contactless zahlen,
impactless leben

Paghi contactless,
vivi impactless



**Wähle die neue
Sparkasse Card,
die erste nachhaltig
produzierte
Sparkasse-Karte
aus Holz**

Jetzt in der Filiale und im Online-Banking
ON anfragen. Kontaktiere Sparkasse Meet:
Tel 800 378 378, info@sparkasse.it
für nähere Infos

**Scegli la nuova
Sparkasse Card,
la prima carta di
debito Sparkasse
in legno da filiera
sostenibile**

Richiedila in filiale o tramite
l'online banking ON. Per ulteriori
informazioni contatta Sparkasse Meet:
Tel 800 378 378, info@sparkasse.it



Weitere Infos zur
Holzkarte auf sparkasse.it



Maggiori info sulla carta
in legno su sparkasse.it

Werbemittelung zur Verkaufsförderung. Der Verkauf von Produkten und Dienstleistungen unterliegt der Prüfung der Bank. Die wirtschaftlichen und vertraglichen Bedingungen sind in den Informationsblättern, verfügbar in den Filialen und auf sparkasse.it, veröffentlicht. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La vendita dei prodotti e dei servizi accessori è soggetta alla valutazione da parte della Banca. Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili nelle filiali e su sparkasse.it



SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

INVERNO

NR. 4 | 2024

WINTER

WINTER



EDITORIAL

CARE lettrici e cari lettori,

anche in questo numero della nostra rivista *bm* abbiamo voluto gettare uno sguardo dietro le quinte agli eventi che si susseguono stagionalmente e ai luoghi incantati come i caffè cittadini. In questa edizione lo facciamo per raccontare, pur in maniera riassuntiva, anche l'organizzazione del Mercatino di Natale: un evento diffuso che ha fatto conoscere Bolzano a un grande pubblico e che continua ad attrarre centinaia di migliaia di visitatori. Questo è un vanto per gli operatori turistici, ma anche per la città che nelle settimane dell'Avvento e delle Festività si veste di un'atmosfera davvero particolare: curata, calda nonostante le temperature, e ospitale. Per noi che ci viviamo e lavoriamo il Mercatino di Natale è diventato in primo luogo un'occasione di incontro fra persone, tanto per i bolzanini quanto per i turisti – che possono immergersi in una città che dell'incontro di culture ha fatto la propria identità.

Auguriamo buona lettura e tanti momenti per vivere la bellezza dei nostri luoghi, dai paesaggi rurali agli spazi urbani!

LIEBE Leserinnen und Leser,

auch in dieser Ausgabe unseres *bm* Magazins wollen wir einen Blick hinter die Kulissen von Ereignissen und Orten werfen. Wir tun dies, in diesem Fall, um über die Bozner Kaffeehauskultur, vor allem aber die Organisation des Christkindlmarktes zu berichten. Die Veranstaltung hat Bozen einem breiten Publikum bekannt gemacht und zieht jährlich nach wie vor Hunderttausende von Besucher:innen an. Darauf sind nicht nur wir Veranstalter stolz, sondern auch die Stadt selbst, die in den Wochen der Advents- und Weihnachtszeit eine ganz eigenwillige, trotz der winterlichen Temperaturen, warme und gastfreundliche Atmosphäre ausstrahlt. Für uns, die wir hier leben und arbeiten, ist der Weihnachtsmarkt vor allem eine Gelegenheit geworden, Menschen zusammenzubringen – Bozner:innen genauso wie Gäste von außen; sie tauchen in eine Stadt ein, welche die Begegnung der Kulturen zu ihrer ganz eigenen Identität gemacht hat.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre, aber auch viele ruhige Augenblicke, um die Schönheit unserer Landschaften und städtischen Winkel zu erleben!

DEAR readers and guests,

With this issue of *bm* Magazine, we wanted to take you behind the scenes of life, events and places of our beloved city. So, we're going to show you Bolzano's coffee house culture and take you behind the scenes of our Christmas market. Bolzano's festive market has become an institution, attracting hundreds of thousands of visitors from all over, each and every year. Of course, as the organizers, we're very proud, yet the city itself also takes pride in this annual event. It's an opportunity to extend our hospitality and offer a welcoming and warm atmosphere to ward off the Alpine winter during the weeks of Advent and Christmas. For those of us who live and work here, the Christmas market has become an opportunity to bring people together - locals and visitors alike – in a time to immerse yourself in a city that has made the meeting of cultures its very own identity.

Wishing you an inspiring read, but also perhaps moments of stillness, to experience the beauty of our landscapes and city secrets.

Roland Buratti & Roberta Agosti

Presidente e Direttrice dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

Präsident und Direktorin des Verkehrsamts der Stadt Bozen

President and Director of the Bolzano Tourism Board

INDEX

03/ EDITORIAL

06/ GOOD NEWS

12/ COVERSTORY

NOI Techpark: incubator and ecosystem
Incrociare le esperienze
Inkubator und Ökosystem

24/ PORTRAIT

Giangiaco Guelfi: Strapotenza vocale
Stimmliche Superkraft
A Vocal Superpower

30/ PHOTOSTORY

Kaffeehauskultur in Bozen
La cultura del caffè a Bolzano
Bolzano Coffee House Culture

38/ BACKSTAGE

Mercatino di Natale: ingranaggio fantastico
Making It All Happen
Ein Rädchen greift ins andere

46/ FARMING

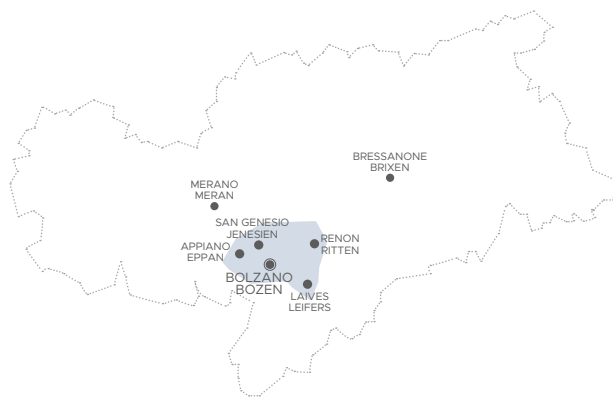
Inspiration hinterm Herd
L'ispirazione dietro i fornelli
Culinary Inspiration

54/ INSIDE OUTSIDE

Palazzo Menz e Henrici
Palais Menz

60/ RECIPE

Zelten bolzanino
Bolzano Zelten



COVERSTORY



12



24
PORTRAIT

FARMING



46

66/ SPORT

Ritten: Ein Leben auf Kufen
Metamorphosen
Metamorphoses

72/ ANTHROPOLOGY

Laives: Arrivano i Krampus
Here come the Krampus
Die Krampusse kommen

78/ TRADITION

Jenesien: Advent am Berg
Avvento in montagna
Advent in the Alps

84/ KIDS

Eppan: Leuchtende Kinderaugen
Quanta gioia negli occhi
Making Children's Eyes Light Up

92/ BOLZANO/BOZEN
EVENTS

94/ RITTEN/RENON
EVENTS

95/ EPPAN/APPIANO
EVENTS

96/ JENESIEN/SAN GENESIO
EVENTS

97/ LAIVES/LEIFERS
EVENTS

98/ IMPRESSUM



INSIDE OUTSIDE

54



72

ANTHROPOLOGY



GOOD NEWS

DIE ETRUSKER IN BOZEN bis zum 2. Februar 2025

Sich der faszinierenden und geheimnisvollen etruskischen Kultur nähern: Der Centro Trevi-TreviLab tut dies mit einer Sonderausstellung. „Etrusker. Künstler und Handwerker“ wird von der Autonomen Provinz Bozen gefördert, in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Etruskermuseum in der Villa Giulia in Rom, das die weltweit bedeutendste Sammlung etruskischer Funde aufbewahrt. Die Ausstellung wurde von Valentina Belfiore und Maria Paola Guidobaldi kuratiert, beide im römischen Museumsteam. Der Titel „Etrusker. Künstler und Handwerker“ führt bereits die besondere Ausrichtung der Bozner Schau ein. Sie konzentriert sich nämlich auf einen spezifischen Aspekt ihrer Blütezeit: die künstlerische und handwerkliche Produktion. Das ausdrucksstarke Kunsthandwerk, so die Kuratorinnen, „stellt den besten Zugang zum Studium der Etrusker dar, die unter den Völkern des Mittelmeers in der Antike privilegierte Partner der Phönizier, Griechen und Römer waren. Anhand der etruskischen Produktionen kann man ihre Inspirationsquellen, ihre Bildsprache, ihr Verhältnis zur Natur und zum Sakralen verstehen, auch die Einflüsse, die sie auf andere Kulturen ausübten“.

Die erste der acht Sektionen des Rundgangs beschäftigt sich mit ihrem Bestattungsritus, gefolgt vom etruskischen Kunsthandwerk. Ein Schwerpunkt ist einer besonderen Keramikproduktion vorbehalten, die mit schwarzen Figuren punktet: Es handelt sich um eine Art von Amphoren aus griechischer Produktion, die

von Nikosthenes signiert und von dem berühmten griechischen Töpfer speziell für die betuchte etruskische Kundschaft hergestellt wurden. Die dritte Sektion ist den großen Namen etruskischer Künstler und Handwerker gewidmet, die bereits wie ihre griechischen „Kollegen“ ihre Kreationen signierten. In einer Gesellschaft, in der Namen und Marketing viel bedeutet(e), schufen die Keramiker, Architekten, Bronze- und Terracotta-Künstler der Zeit nicht nur Werke für die Elite, sondern wollten auch ihren Namen in Zusammenhang mit dem Kunsthandwerk hervorheben. Die letzte Sektion der Ausstellung ist dem Sakralen gewidmet. Hier kann man die außerordentlich wertvollen Pyrgi-Tafeln bewundern, aber auch Votivbronzen, Opfergaben und Kult-Werkzeuge. Die Glaubenspraktiken wandelten sich bald von jenen der häuslichen Sphäre zum kollektiven Kult, fanden Niederschlag in Tempeln und Altären nach griechischem und römischem Vorbild.

Alle ausgewählten Exponate werden von umfangreichen Texten, Illustrationen und multimedialen Inhalten begleitet sowie von einem Zeitstrahl, der es ermöglicht, die einzelnen Werke in einen größeren Kontext einzuordnen. Gleichzeitig sollen sie die Entwicklung einer Zivilisation rückverfolgen helfen. Sie hat die Geschichte der italienischen Halbinsel und ganz Europas mitgeprägt.

www.provincia.bz.it
(TreviLab)



DIMORARE IN ANTICHE MURA

Psst! Farsi accogliere e dormire in palazzi storici, trovare la raffinatezza dell'antico assieme all'esclusività del comfort moderno e high tech, è una scommessa sia per chi è alla ricerca di nuove emozioni dell'ospitalità che per molte dimore turistiche. Nel cuore di Bolzano, nell'insieme architettonico di Campofranco, è stata messa in atto negli ultimi anni una ristrutturazione e riqualificazione urbana gigantesca. Nello stesso contesto sono state inaugurate a giugno di quest'anno le nove Meta Suites. Si trovano in uno di questi palazzi di fronte al Duomo, un complesso che ospita anche l'omonimo ristorante con terrazza sky bar, accessibile dalle suites. La più piccola delle Meta Suites, comunque tutte diverse per disposizione, design e arredamento, offre uno spazio di 38 m², la più grande di 72 m², tutte e nove con pavimentazione originale, propongono un lusso senza tempo tra antiche mura, con vista sui tetti di Bolzano e colazione servita nella suite oppure presso il ristorante. L'entrata principale si trova in via della Mostra 3, passando per il negozio di fiori.

www.meta-bolzano.com



VIA ROMEA GERMANICA



It's not so well-known that one of the most impressive hiking trails in the world runs through Bolzano. Whether a pilgrim or lover of slower travel, the *via Romea Germanica* has been journeyed since 1236! Starting from the town of Stade, in northern Germany, it passes through the border at Brennero and continues, via Bolzano, all the way to Rome and the Vatican. It remains one of the best preserved and well-documented medieval pilgrim trails. Recent years have seen a significant increase in sustainable tourism, and this type of long-distance route clearly fits in with the "slow" philosophy. Hikers taking the *via Romea Germanica* have increased, with an ever-growing number arriving at the Bolzano Tourist Office Info Point - to collect their Bolzano stage stamp - is proof of this. The founder of the *via Romea Germanica* was Abbot Albert, of Stade Abbey in northern Germany. In the 13th century, Albert provided a detailed description of the route, compiling one of the very first tourist guides (for pilgrims). Today, taking this path, you can reach Bolzano via Klobenstein on the Ritten (descending from Klausen) on path no. 35 (aka the Freud-Promenade). From Oberbozen, the path leads down into the Bolzano valley and continues through the provincial capital, on to Tramin, Salurno and then to Trentino. It can be travelled on foot, by bike or even on horseback (though perhaps not in the city centre).

<https://viaromeagermanica.com/>

GOOD NEWS

RAPUNZEL LÄSST IHR HAAR HERUNTER

Das Geschäft „Rapunzel“ in St. Michael/Eppan ist mittlerweile seit einem Vierteljahrhundert fester Bestandteil des Dorflebens im Jahreslauf und über Eppan hinaus beliebt für seine große und hochwertige Auswahl im Bereich Kunst- und Bastelbedarf. Letztlich stoßen die angebotenen Workshops – sowohl für Kinder als auch für Erwachsene – auf reges Interesse. Das Programm reicht von Aquarellmalerei über Graffiti, Akt- und Skizzenzeichnen bis hin zum kreativen Gestalten von Geschenkpapier. Für die Adventzeit 2024 hat die Ladeninhaberin Evi Plattner gar manches in Planung: weihnachtliche Postkarten mit Aquarelltechnik für alle Altersgruppen, Engel basteln mit Filz für die Kleinen und mit Modellierpaste für Erwachsene, Sketchen und Skizzieren am Marktplatz für Kinder und Jugendliche. Im Jänner liegt der Schwerpunkt dann auf Tiermalerei. Am besten im Laden am Eck (Josef Innerhofer Straße 33) vorbeischaun:

<https://rapunzel.it/>



13©

TRENATALE SUL RENON



3©



17©

Dal 29 novembre 2024 al 5 gennaio 2025, tutti i sette fine settimana dalle 10 alle 18 (il venerdì dalle 14 alle 18) sarà un susseguirsi di emozioni e sensazioni dettate dalla genuinità e tradizione di questi luoghi contadini, con i mercatini di Natale allestiti a Soprabolzano e a Collalbo, e il fascino del trenino a scartamento ridotto che collega le due località sull'Altopiano, oltre al Maso Plattner (museo dell'apicoltura) aperto per l'occasione a Costalovara. In vendita prodotti fatti esclusivamente a mano. La domenica pomeriggio i bimbi sono i protagonisti dei mercatini mentre il sabato domina la musica. La manifestazione Trenatale è famosa per la sua atmosfera ricercata e nostalgica, la sua quiete montana, lontana dal trambusto delle grandi città.

www.ritten.com

WEIHNACHTEN IN EINEM STRAUSS

Muss es denn immer ein Adventskranz sein? fragte sich Christine Stimpfl von der Bozner Gärtnerei Schullian bereits zu Beginn ihrer Garten-Karriere. Die Seniorchefin hat den Original Bozner Weihnachtsstrauß vor mehr als 40 Jahren entwickelt. Seitdem wird in der Gärtnerei Schullian jedes Jahr im Advent dieses unverwechselbare Blumensouvenir gebunden, das Bozen als Stadt an der Schnittstelle zwischen Nord und Süd, zwischen italienischer und Tiroler Kultur charakterisiert. Zur Südtiroler Latschenkiefer passt der mediterrane Olivenzweig, der sizilianischen Orange entspricht der heimliche Apfel, die zarte Physalis des Südens sticht ab vor robusten Fichtenzapfen aus dem alpinen Norden. Der Bozner Strauß löst alle Unterschiede und Gegensätze in einem harmonischen Gebinde auf.

www.schullian.it



SAPPERLOT

Reisebücher über Südtirol gibt es mittlerweile wie Sand am Meer. Überraschend ist der (schräge) Blick des Autors Martin Hanni, Historiker, Filmemacher und Kulturredakteur. Er wandert mit uns über eine halbe Brücke, räsoniert über ein Rittner Hotel namens Amazonas und fragt sich, was für ein Fake König Laurin im Rosengarten ist. Eindrücke, Stimmung, Kunst und Anekdotisches: ein unentbehrliches Buch für Einheimische, Zweheimische und Gastheimische. Folio Verlag, 2024 (20 Euro).



SOUTH TYROLEAN DIALECT



Buss or Busl or Bussele or Bussi

'No one can refuse a kiss in honour' or can they? Well, in the post-Covid era, perhaps yes! South Tyrolean young people give each other three kisses on the cheek when they meet. The two kisses that used to be customary when meeting acquaintances and friends are considered old-fashioned. In the South Tyrolean dialects, the onomatopoeic, standard German word 'Kuss' becomes 'Buss', with bussen as the verb. But it has no romantic connotations. Instead, it usually refers to a kiss on the cheek - as a greeting or a goodbye - and it's often a warm salutation at the end of friendly correspondence. You'll also see the word in the names of some of our traditional, much-loved Christmas biscuits, such as 'Kokosbuserl' - Coconut Kisses, or 'Honigbuserl' - Honey Kisses!

GOOD NEWS

KRIPPENWEG

In der Adventszeit und bis zum Dreikönigstag am 6. Jänner verwandelt sich Leifers in eine stimmungsvolle Krippenstadt. Im Zentrum, entlang der Kennedy- und der Weißensteinerstraße, schmücken die Handelstreibenden ihre Schaufenster mit liebevoll handgefertigten Krippen. Sie wurden vom Verein „Leiferer Krippenfreunde“ ausgewählt und bereitgestellt. Dieser Leiferer Krippenweg lädt dazu ein, die Vielfalt und Kreativität der Krippenkultur zu entdecken und in eine festliche Stimmung einzutauchen. Zudem organisieren die heimischen Krippenfreunde eine beeindruckende Ausstellung ihrer besten Werke im Ausstellungsraum in der Weißensteinerstraße 29. Sie findet heuer an zwei Wochenenden statt, am 7. und 8. Dezember und am 14. und 15. Dezember. Am 8. Dezember erfolgt die Eröffnung mit der feierlichen Segnung der Krippen im Anschluss an den Festgottesdienst. Die Schau bietet die Gelegenheit, die Kunstfertigkeit und Hingabe dieser Krippenbauer aus nächster Nähe zu bewundern und mit den Protagonisten über ihr Kunsthandwerk zu sprechen. Die gesamte Route und alle Informationen zur Leiferer Krippenausstellung finden Sie im Netz:

www.facebook.com/presepelaives
und
www.leifers-info.it



FUNIVIA IN ARRIVO



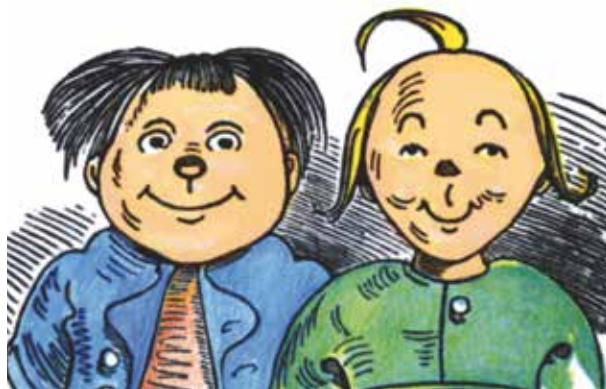
Il lungimirante progetto della funivia di San Genesio è finalmente pronto a partire: dopo l'impianto dimesso nel 2020, e dopo che i sostegni e le stazioni a valle e a monte saranno smantellati entro la fine del 2024, mentre la costruzione della nuova funivia dovrebbe partire nel 2025. Seguirà in gran parte il vecchio tracciato del 1937, progettato da uno dei pionieri alpini degli impianti di risalita, Luis Zuegg, ma riducendo a tre il numero di sostegni lungo il percorso. Le stazioni a valle e a monte saranno costruite ex novo.

Il nuovo impianto è una funivia con due cavi di sospensione. Viaggia verso montagna o valle in soli 5,15 minuti - a circa sette metri al secondo - e copre 759 metri di altitudine. La nuova cabina potrà ospitare 45 passeggeri, con una capacità massima di trasporto di 360 persone all'ora. Si tratta di un progetto molto importante per la sostenibilità del paese di San Genesio, i suoi abitanti, i pendolari e gli ospiti.

www.jenesien.net

PIÙ DI UNO SCHERZETTO

L'immaginario è quello dei piccoli, ma la narrazione è decisamente quella di un pubblico adulto: parliamo degli scritti di Wilhelm Busch. 12.000 versi che hanno accompagnato vite intere nell'area germanofona e che, da un anno circa, sono in commercio in una traduzione italiana molto particolare, quella dello scrittore e traduttore altoatesino Giancarlo Mariani. L'autore, infatti, ha voluto rendere in strofa anche la critica sociale più feroce dei costumi dell'epoca, il tardo Ottocento: la satira propria di Busch fu attenta non solo alle malefatte crudeli dei due monelli Max e Moritz, ma seppe anche mettere in crisi le verità costituite e la natura umana intera grazie a una lingua e a immagini di gusto caricaturale. Mariani è riuscito a tradurre l'originale in endecasillabi, a rima perlopiù baciata, offrendo così al lettore italiano il mondo intero di Wilhelm Busch, anche nella scelta dei nomi, dei toponimi e degli aneddoti. Edizioni AlphaBeta, 2023 (euro 46,55).



TROVATO IN SOFFITTA

Amati e ricercati da sempre, con la moda del vintage forse ancora di più: i mercatini delle pulci nelle nostre città. Sono fondamentali per chi ama aggirarsi fra le bancarelle dei mercati del riuso, per chi vuole acquistare oggetti particolari per la casa - oggetti con una certa patina antica, magari in vista del Natale. Lo storico mercatino delle pulci di Bolzano con i suoi tesori scoperti in soffitta o cantina ha luogo una volta al mese sulle passeggiate del Talvera dalle ore 7 alle 16. Le prossime date sono fissate per sabato, 9 novembre e sabato, 14 dicembre.

LÖWIN AUS BOZEN

Für ihren Spielfilm „Vermiglio, the Mountain Bride“ hat die Filmemacherin Maura Delpero den Silbernen Löwen bei den letzten Filmfestspielen in Venedig erhalten. Die gebürtige Boznerin (lebt heute als Regisseurin in Argentinien) hat sich damit in die Herzen der Jury gefilmt, und sie wird sogar Italien bei der 97. Ausgabe der Oscars Anfang 2025 in Los Angeles vertreten. Der Film versetzt die Zuschauer:innen in ein Bergkaff im nahen Trentino während des Zweiten Weltkriegs: in die Familie des Dorflehrers, dessen junge Töchter die Hauptrolle spielen. Wortkarg die Männer, arm die Verhältnisse, frostig der Frieden. Und trotzdem erforscht der Film das Innenleben einer Generation mit ihren brüchigen Wurzeln: „Das Leben ist größer als wir es sind“. Der Film läuft gerade in den Kinosälen an.



QUIZ

Palais Menz

Around 1800, the Menz family gave their name to the palace on Bolzano's Piazza della Mostra. But who were they?

- a) Venetian aristocracy with a penchant for masked balls
- b) a noble Habsburg family who established their summer residence in Bolzano
- c) the richest merchant family in Bolzano

Solution on page 98

INVERNO

WINTER



NOI TECHPARK: INCUBATOR AND ECOSYSTEM

INCROCIARE LE ESPERIENZE

p. 20

INKUBATOR UND ÖKOSYSTEM

p. 22





EN / **O**ver the past seven years, an entire innovation zone has been created in Bolzano South. It's a dynamic research and development environment, with an impact far beyond the city. Once the site of Bolzano's fascist-era aluminium plant, since 2017 it has been developing into the largest ideas factory in the region. Its historical architecture is being completely renovated and modernized for an ambitious project that aims to play a decisive role in transforming South Tyrol's economy and shaping its future. Measuring 12 football pitches in size, only 40% of it has been built on so far: leaving room for further developments and ideas. The Free University of Bozen-Bolzano and Eurac Research have laboratories and offices here, along with all the local research institutes, including the Laimburg Research Centre for food production and Fraunhofer Italia for digitalisation and robotics.

NOI stands for *Nature of Innovation*. The acronym is multi-layered, alluding to the fact that innovation is at the heart of this "incubator", and that nature itself is the model that we strive to emulate in innovation. Nature is the source of inspiration: learning from nature to create something new, and sustainable! *NOI* was not built overnight, instead its growth has been driven by demand and the people who work here. This multidisciplinary approach is proving fruitful, with the multilingualism of the university and the province also bringing fertility to this hub which, unlike other innovation centres, has become anything but a cathedral in the desert. Incidentally, the concept of a 'hub' is the order of the day in Bolzano South. It's a hub because of the intersection of theory and practice, the networking of research and business worlds that enable an exchange from which everyone benefits: individual



The water tower, a NOI Techpark icon

companies as well as society in the province.

We spoke to **Giuseppe Salghetti Drioli** (photo above), Head of Communication & Events, who invited *bm* to take a walk through the halls of the NOI Techpark.

A few weeks ago, two new buildings were opened on the NOI campus. Who are they for?

The University of Bolzano-Bozen's Faculty of Engineering are currently setting up shop in these new extension modules. They now offer degree programmes in three directions: Computer Science and Artificial Intelligence, Information Engineering, and Industrial and Energy Engineering. At the same time, we've also attracted new private companies and new laboratory facilities. This second construction phase cost €39 million, part of which was paid for by the

Province (public) and the rest financed by loans and equity.

Looking back, what was decisive for the birth of the NOI Techpark?

Although construction began in October 2017, the official birth goes back at least 10 years, with the architectural design competition. That said, the idea that led to NOI in its current form was conceived even earlier. I need to expand on this briefly: South Tyrol has a tiny economic area, 80% of which is 1,000 metres above sea level and 50% of which is forest. The industrial zones take up 0.09% of the land area.



The deconsecrated, former on-site factory chapel is now available for special meetings and retreats.



So much for the initial situation. Neither tourism nor agriculture account for the province's high – in fact Italy's highest - gross national product: together they make up only 15%. Trade and industry account for the bulk. Yes, you heard right! And 50% of exports are for the automotive supply industry. One in every three cars in the world uses car parts of some description produced by South Tyrolean companies. That's the reason, in tandem with developments in Bolzano, a new centre of excellence for sustainable mobility was established in Bruneck. It was opened in 2023, with a focus on hydrogen, bringing together the concentrated expertise of South Tyrol's automotive supply industry on 6,000 m². So returning to your question: the more successful South Tyrolean companies are, the more tax receipts stay in the region, thereby increasing the common good. Attracting companies to South Tyrol from outside was difficult, land and property are very expensive here and skilled labour is hard to find with a population of only 520,000. So we came to the conclusion that we had to strengthen

local companies and their ability to innovate.

Successful companies grew out of the NOI Techpark pool, even beyond the flagship Alpitronic (which has gone from small development laboratory, for customised high-tech power electronics systems, to charging station empire).

I'd like to highlight the examples of CAEmate, ALVUS and HBI from among our start-ups. Alvus deals with biogas plants and holds a patent for simplifying the biological process. It was recently acquired by VORN Bioenergy Italia and its founder, Christof Erckert, is now the Managing Director. Several million euros have been invested in the process. The CAEmate start-up, founded in 2020, received €3 million for further development of its cloud-based software WeStatiX SHM, which creates dynamic digital twins for infrastructure maintenance. There is also great interest in HBI from the European economy. Currently, it's developing a technology that extracts strategic raw materials, such as phosphorus, magnesium and



boron, water and renewable energy from sewage sludge: from waste to resource.

How does the selection process for start-ups work?

The selection process takes place twice a year and calls are for NOI Techpark's four technological fields. These are *Green* (energy systems, sustainably built architecture, hydropower technologies); *Food & Health* (raw materials and by-products, fermentation and optimal processing, molecular biology and health); *Digital* (Internet of Things, Open Data Hub, AI); and finally, *Automotive & Automation* (machinery to empower people in mobility and agricultural automation). Start-ups must develop a patent-protected technology, for which they have three years to do so. During this period, we support them, connect them with the academic world and applied research, and provide access to partners and funding. At the end of the three years, ideally, they become a real tech company and move to other NOI premises, with some bought up by large companies. Very few

NOI TECHPARK TODAY

3 Research Centres:

Eurac Research
Fraunhofer Italia
Laimburg Research Centre

3 Uni.bz Faculties:

1. Agricultural, Environmental & Food Sciences
2. Economics
3. Engineering Sciences

70 Companies

27 Start-ups

52 Cutting-edge Laboratories

Approx. 2,400 Employees & Students:

from 45 countries,
interacting in at least 15 languages

4 Fields of Technology:

Green, Food & Health, Digital,
Automotive & Automation

1 Event Centre

1 'Noisteria' Eatery

1 Underground Car Park

15,000 m² of Greenery

All on 12 hectares of reclaimed land in Bolzano South, on the site of the former Alumix (Società Montecatini) from the 1930s

The winner of the design competition was a consortium of three architectural firms:

Chapman Taylor (Milan),
Studio CLEAA (Bolzano) and
Andrea Cattacin (Trento)

Landmark Headquarters:

Black Monolith (inclined cuboid, clad with black oxidised aluminium foam panels) with water tower (painted by Polish artist Mariusz Waras in honour of the 7th Manifesta)

www.noi.bz.it

(also for online applications
for start-up selection calls)



drop out, having not found their business model: the survival rate at NOI is an exceptionally high 92%! The “incubator” works well for us, thanks also to the rigorous selection process at the beginning. We’re best compared with examples such as Milan’s *Talent Garden* or the *Area Science Park* in Trieste. But even those more established than NOI come to us for inspiration!

What’s it like to work in the NOI community?

I’d say stimulating and exciting! The campus we work on is mutating into a neighbourhood. NOI offers attractive jobs for highly-educated young people, thus counteracting the brain drain. Yet it’s also a magnet for workers from outside and the power derived from our diversity is tangible. You live and breathe it in our

reception areas, corridors and conference rooms; though even more so at break times, at lunch, over a coffee, or in the NOI event and leisure programme. A dedicated app supports networking and orientation. A special energy emanates from this multicultural, highly educated, age-diverse and cosmopolitan society.

What are the challenges you face?

We aim at becoming one of the leading science and technology parks in Europe; to best support our region and its companies, the values of Europe and the future of our planet. In October, under the aegis of Professor Marco Gobetti, our Chief Scientist, NOI founded ICOFF (International Centre On Food Fer-



mentation). Next year, from 7th to 9th May, we play host to IASP in Bolzano - the European conference for all internationally organized science and technology parks - to promote even more exchange and movement in this area. The seven years of NOI Techpark have demonstrated how transversal creativity bears rich fruit.
(ar/pb)

IT / INCROCIARE LE ESPERIENZE

NEGLI ULTIMI SETTE ANNI, A BOLZANO SUD È STATO CREATO UN INTERO DISTRETTO DELL'INNOVAZIONE: UN AMBIENTE DINAMICO PER LA RICERCA E LO SVILUPPO. CON UN IMPATTO CHE VA BEN OLTRE LA CITTÀ.

Dove un tempo sorgeva una fabbrica di alluminio dell'epoca fascista di Bolzano, dal 2017 sta crescendo la più grande fabbrica di idee della regione: un'architettura storica completamente rinnovata e riqualificata per un progetto ambizioso che vuole giocare un ruolo decisivo nel plasmare il futuro dell'Alto Adige. Il sito è grande 12 campi da calcio e finora ne è stato costruito solo il 40%. Questo lascia spazio a un ulteriore sviluppo del NOI (Nature of Innovation). L'acronimo suggerisce l'idea che, mentre l'innovazione è il fulcro di questo hub, la natura è l'ideale da emulare.

bm ha incontrato **Giuseppe Salghetti Drioli**, Head of Communication & Events: **Qualche settimana fa sono stati inaugurati due nuovi edifici nel campus del NOI. Cosa ospitano?**

Gli ingegneri e gli studenti di ingegneria dell'Università di Bolzano; si stanno ambientando in questi moduli di ampliamento. La facoltà ora offre tre corsi di laurea: Informatica e Intelligenza Artificiale, Ingegneria dell'Informazione e poi Ingegneria Industriale ed Energetica.

Qual è stato il fattore decisivo per la nascita del NOI Techpark?

L'Alto Adige ha una superficie economica molto ridotta, l'80% della quale si trova al di sopra dei 1.000 metri di altitudine e il 50% è costituito da boschi. Le zone produttive coprono solo lo 0,09% della superficie. Né il turismo né l'agricoltura rappresentano l'elevato prodotto nazionale lordo (il PIL più alto d'Italia); insieme solo il 15%. L'artigianato e l'industria fanno la parte del leone. Sì, avete capito bene! Più le aziende altoatesine hanno successo, più le tasse rimangono sul territorio e aumentano il bene comune. È risultato difficile, in passato, attirare in Alto Adige aziende dall'esterno, perché qui i terreni e gli immobili sono molto costosi e la manodopera qualificata è difficile da trovare con una popolazione di soli 520.000 abitanti. Siamo quindi giunti alla conclusione di dover rafforzare le aziende locali: la loro forza innovativa.



IL NOI TECHPARK OGGI

3 centri di ricerca:

Eurac Research, Fraunhofer Italia,
Centro di ricerca Laimburg

3 facoltà di uni.bz:

1. scienze agrarie, ambientali e alimentari
2. scienze economiche
3. scienze ingegneristiche

70 aziende

27 start-up

52 laboratori ad alta tecnologia

Circa **2.400** dipendenti e studenti provenienti da **45** Paesi, almeno **15** lingue parlate

4 settori tecnologici: Green, Food & Health, Digital, Automotive & Automation

1 centro eventi

1 struttura di ristorazione "Noisteria"

1 parcheggio sotterraneo

15.000 m² di verde

Il tutto su **12** ettari di terreno bonificato a Bolzano Sud.

www.noi.bz.it

(anche online per i bandi start-up)



06

Come funziona il processo di selezione per le start-up?

Abbiamo due processi di selezione all'anno. I bandi riguardano i quattro settori tecnologici del NOI: Green (sistemi energetici, architettura sostenibile degli edifici, tecnologie idroelettriche), Food & Health (materie prime e sottoprodotti, fermentazione e processi di lavorazione ottimizzati, scienze omiche e salute), Digital (Internet of Things, Open Data Hub, AI) e infine Automotive & Automation (automotive e mobilità, manufacturing, agri-automation). Le start-up dovranno sviluppare un prodotto o servizio protetto da brevetto, hanno tre anni di tempo per farlo. Durante questo periodo, le sosteniamo, le mettiamo in contatto con il mondo accademico e la ricerca applicata e forniamo loro l'accesso a partner e finanziamenti.

Quali sfide state affrontando?

Vogliamo diventare uno dei parchi scientifici e tecnologici leader in Europa per sostenere al meglio la nostra regione e le sue aziende, i valori dell'Europa e il futuro del nostro pianeta. L'anno prossimo ospiteremo la IASP a Bolzano dal 7 al 9 maggio. Si tratta della conferenza europea di tutti gli incubatori internazionali. Per promuovere ancora di più lo scambio. Sette anni di NOI Techpark hanno dimostrato che la creatività trasversale porta frutti.



06



06

DE / INKUBATOR UND ÖKOSYSTEM

IN BOZEN SÜD IST IN DEN LETZTEN SIEBEN JAHREIN GANZES INNOVATIONSVIERTEL ENTSTANDEN: EIN DYNAMISCHES UMFELD FÜR FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG. MIT STRAHLKRAFT WEIT ÜBER DIE STADT HINAUS.

Wo einst ein Aluminiumwerk aus der faschistischen Zeit Bozens stand, wächst seit 2017 die größte Ideenfabrik der Region: eine rundum sanierte und aufgewertete historische Architektur für ein ehrgeiziges Projekt, das die Zukunft Südtirols entscheidend mitgestalten will. 12 Fußballfelder groß ist das Areal, bisher wurden erst 40% davon bebaut. Das lässt Raum für weitere Entwicklungen des NOI (*Nature of Innovation*). Das Akronym spielt mit dem Gedanken, dass Innovation zwar der Kern dieses Hubs ist, aber die Natur das angestrebte Ideal, das es nachzuahmen gilt.

Wir haben bei **Giuseppe Salghetti Drioli**, dem Leiter der PR-Abteilung nachgefragt. **Vor wenigen Wochen wurden zwei neue Gebäude im NOI-Campus eröffnet. Was beherbergen sie?**

In diesen Erweiterungsmodulen machen sich gerade die Ingenieur:innen der Uni Bozen breit. Die Fakultät bietet nun drei Studiengänge, ergo Institute: Computer Science and Artificial Intelligence, Information Engineering und dann auch noch Industrial and Energy Engineering.

Was war ausschlaggebend für die Geburt des NOI Techparks?

Südtirol verfügt als Wirtschaftsraum über eine winzige Fläche, 80% davon oberhalb von 1.000 m Seehöhe und 50% davon Wald. Gewerbezone nehmen 0,09% der Landesfläche ein. Weder der Tourismus noch die Landwirtschaft machen das hohe (Italiens höchstes) Bruttosozialprodukt aus: gemeinsam nur 15%. Den Hauptanteil machen Handwerk und Industrie aus. Ja, richtig vernommen! Je erfolgreicher die Südtiroler Unternehmen, desto mehr Steuern bleiben im Land und erhöhen das Gemeinwohl. Firmen von außen nach Südtirol zu holen war schwierig, hier sind Grund und Boden und damit Immobilien sehr teuer und Fachkräfte finden sich bei einer Bevölkerung von nur 520.000 schwer. So kam man zum Schluss, dass wir die Unternehmen vor Ort stärken müssen: ihre Innovationskraft.



DER NOI TECHPARK HEUTE

3 Forschungseinrichtungen:

Eurac Research, Fraunhofer Italia, Versuchszentrum Laimburg

3 Fakultäten von uni.bz:

1. Agrar-, Umwelt- und Lebensmittelwissenschaften
2. Wirtschaftswissenschaften
3. Ingenieurwissenschaften

70 Unternehmen

27 Start-ups

52 Hightech-Labore

ca. 2.400 Beschäftigte und Studierende
aus **45** Ländern, Austausch in mindestens **15** Sprachen

4 Technologiefelder: Green, Food & Health, Digital, Automotive & Automation

1 Veranstaltungszentrum

1 Gastronomie „Noisteria“

1 Tiefgarage

15.000 m² Grün

Alles auf 12 Hektar Wiedergewinnungsfläche in Bozen Süd.

www.noi.bz.it

(auch online-Gesuche für Start-up Calls)



Wie funktioniert das Auswahlverfahren für die Start-ups?

Bei uns gibt es zwei Auswahlverfahren im Jahr. Die Calls beziehen sich auf die vier Technologiefelder des NOI: Green (Energiesysteme, nachhaltige Gebäudearchitektur, Wasserkraft-Technologien), Food & Health (Rohstoffe und Nebenprodukte, Fermentierung und optimale Verarbeitung, Molekularbiologie und Gesundheit), Digital (Internet of Things, Open Data Hub, KI) und letztlich Automotive & Automation (Maschinen, die Menschen stärken in der Mobilität und Agri-Automation). Die Start-ups müssen eine patentrechtlich geschützte Technologie entwickeln, dafür haben sie drei Jahre Zeit. In dieser Zeit betreuen wir sie, vernetzen sie mit der akademischen Welt und der angewandten Forschung, verschaffen ihnen Zugang zu Partnern und zu Förderungen.

Welchen Herausforderungen stellt ihr euch?

Wir wollen einer der führenden Wissenschafts- und Technologieparks in Europa werden, um unsere Region und ihre Unternehmen, die Werte Europas und die Zukunft unseres Planeten bestmöglich zu unterstützen. Im nächsten Jahr werden wir vom 7. bis 9. Mai die IASP in Bozen ausrichten. Das ist die Europäische Konferenz aller international aufgestellten Wissenschafts- und Technologieparks. Um noch mehr Austausch und Bewegung zu forcieren. Sieben Jahre NOI Techpark haben gezeigt, dass transversale Kreativität reiche Früchte bringt.



60

STRAPOTENZA VOCALE

Si conclude il Centenario dalla nascita di Giangiacomo Guelfi, conclamato baritono del dopoguerra. Pochi sanno che ha vissuto a lungo ed è morto quasi tredici anni fa a Bolzano.

Una voce enorme, impressionante. Chi l'ha sentita dal vivo non ha dubbi: è il primo ricordo che associa a Giangiacomo Guelfi, uno dei baritoni italiani più importanti del dopoguerra. Anche per chi, come il sottoscritto, per ragioni anagrafiche non l'ha mai ascoltato dal vivo, questa impressione di (stra)potenza vocale di Guelfi è confermata dalle registrazioni, che pure rendono difficile valutare il volume di una voce. Guelfi nacque un secolo fa, il 21 dicembre 1924 a Roma, ma era bolzanino d'elezione: a Bolzano visse quasi tutta la vita insieme alla moglie, il soprano Laura Cagol in arte Laura Carol, e qui morì l'8 febbraio 2012.

Aveva studiato con Titta Ruffo (1877-1953), il grande baritono pisano partner di Enrico Caruso nel più impressionante duetto dell'"Otello" mai inciso, cognato di Giacomo Matteotti e antifascista convinto, tanto da non cantare più in Italia dal 1924 e, in seguito, da autoesiliarsi all'estero. All'inizio degli studi con Ruffo a Firenze risale un aneddoto che Guelfi era solito raccontare e che, secondo il necrologio pubblicato dall'"Alto Adige", "inquadra anche alla perfezione il personaggio". È troppo divertente per non riportarlo anche in questa occasione: "Ruffo, dopo averne lodato nel corso di un'audizione la qualità della voce, la dizione perfetta, la prestanza fisica, gli aveva detto con fare paterno di non perdersi d'animo: erano quelli i tempi dei sempre più frequenti concerti lirici alla radio e, anzi, sempre la radio trasmetteva perfino intere opere in forma di concerto. "Ma veramente, maestro, sì, la radio..., ma a me preme fare l'opera in teatro". "E chi vuole che la pigli, con quel suo difetto fisico?", gli aveva replicato secco Ruffo. "Quale, maestro?", chiese sorpreso il giovane Giangiacomo. "Come sarebbe, quale? Lei sa bene di essere zoppo". Il giovane si sfilò allora le scarpe nuove, che aveva acquistato la mattina stessa per meglio figurare al cospetto del grande cantante e che gli procuravano tormento a non finire e, ridendo felice, prese a saltellare e anzi a compiere evoluzioni davanti all'esterrefatto Ruffo". Scar-

pe (e scherzi) a parte, Guelfi fece una carriera brillante e rapidissima: dopo il debutto a Spoleto nel 1950 come Rigoletto, due anni dopo era già alla Scala; un altro biennio e arrivò anche il debutto internazionale, alla Lyric Opera di Chicago. Il seguito fu altrettanto fortunato; qui ovviamente non si può ricostruirlo tutto. Fra le tappe più importanti, bisogna almeno ricordare nel 1954 la prima rappresentazione assoluta della "Figlia di Iorio" di Ildebrando Pizzetti (il 4 dicembre al San Carlo di Napoli, direttore Gianandrea Gavazzeni), la famosa edizione della "Fanciulla del West" nello stesso anno al Maggio musicale fiorentino, direttore Dimitri Mitropoulos, la prima esecuzione scenica in epoca moderna di "Attila" di Verdi al Maggio del 1962, diretta da Bruno Bartoletti, la presenza in ben quattordici stagioni dell'Arena di Verona. E poi: la celebre "Lucia di Lammermoor" per l'inaugurazione della Scala del 1967 con Renata Scottò, direttore Claudio Abbado e regia di Giorgio De Lullo, l'incisione in studio di "Cavalleria rusticana" nel 1965 per la Deutsche Grammophon con i complessi della Scala diretti da Herbert von Karajan, e nel 1971 la riesumazione al Maggio dell'"Africaine" di Meyerbeer, anzi "L'africana" perché eseguita in italiano, con Jessye Norman e Riccardo Muti.

Insomma, una grande carriera. La valutazione critica non può prescindere dalla contestualizzazione dell'arte di Guelfi nel suo tempo: il canto, anche se la critica italiana sembra spesso non rendersene conto, è un fenomeno storico come qualsiasi altro, condizionato da molteplici fattori culturali, sociali, di costume, perfino ideologici: appunto storici. Il destino di Guelfi era segnato fin dagli studi con Ruffo, massima espressione di una corrente baritonale "moderna" che prediligeva, come repertorio, quello della "giovane scuola" e, come ideale esecutivo, quello di un canto realista se non verista "tout court", modellato sulla parola quindi meno attento all'ortodossia vocalistica della scuola italiana tradizionale,



Ritratto del 2000 al Teatro Metastasio di Prato

Guelfi ha cantato in tutti i maggiori teatri europei, ma anche al Tokyo Theater Takarazum, al Metropolitan di New York e al Teatro Bolshoi di Mosca.

e di certo poco interessato alle sue antiche grazie. Fra Ruffo e Mattia Battistini (1856-1928), incarnazione del baritono belcantista e “grand seigneur” corrono appena vent’anni ma, quanto a gusto e sensibilità (più che alla tecnica di canto vera e propria), i due sembrano separati da un secolo. Guelfi aveva appunto studiato con Ruffo e, raccontano, nutriva una vera e propria adorazione per Gino Bechi (1913-1993), altra voce torrenziale di gusto risolutamente verista. Del resto, per diversi aspetti Guelfi ricordava molto Bechi: “Statura e voce gigantesche”, ebbe a scrivere Giacomo Lauri-Volpi, generalmente poco propenso alle lodi. Ma il mondo operistico nel quale brillava Guelfi, quello degli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso, stava compiendo un altro giro nei corsi e ricorsi del gusto: quello verista tramontava, iniziava la belcanto-renaissance, mentre la gigantesca rivoluzione callasiana obbligava a ripensare il repertorio e soprattutto il modo di eseguirlo. E dunque

ecco la riscoperta di tutto un repertorio dimenticato, dal Rossini anche serio al Verdi “di galera” passando per Bellini e Donizetti, e l’urgenza di un canto meno realistico e più stilizzato, che evocasse, più che ricostruire archeologicamente, quello della prima metà dell’Ottocento. A questo recupero Guelfi diede certamente il suo contributo. Basti ricordare, fra gli altri, il suo “Guglielmo Tell” alla Scala nel 1965 (in italiano come da deplorabile abitudine dell’epoca) e i molti Verdi quarantotteschi che, ricordiamolo, oggi sono repertorio corrente ma al tempo erano rarità. Titoli come il ricordato “Attila”, certo, ma anche “I due Foscari”, “Macbeth”, “Nabucco” nella celebre edizione del 1966 alla Scala, diretta da Gavazzeni: e qui forse giova ricordare che incredibilmente, alla prima edizione del Maggio fiorentino, nel 1933, in cartellone c’era appunto “Nabucco” in quanto opera dimenticata e da recuperare. A questo repertorio Guelfi non fece certo mancare la sua imponente vocalità, la sua cavata



“Tosca”, un film-opera del 1956, regia di Carmine Gallione, una bizzarra edizione dove Guelfi canta ma chi recita non è un attore bensì un altro baritono, Afro Poli: “Guelfi s’impone come Scarpia di fortissimo spicco. Voce qui molto più chiara di quanto sarà in seguito ma già timbratissima, ampia e sicura negli acuti, con una dizione in nulla inferiore a quella della Caniglia e con un fraseggio magari un po’ sommario [...] ma sempre vivo e pertinente: in “Ha più forte sapore”, ad esempio, la sbrigativa energia d’un accento sprezzante sostituisce con efficacia – grazie anche alla solidità di un registro acuto di tutto rispetto – la consueta ricerca di toni insinuanti e melliflui; e il “Mi dicono venal” di Guelfi è davvero da ricordare”. Fin qui la critica. Quanto all’affetto del pubblico, quello non gli mancò mai.

generosa, il bel colore. Ma certamente i risultati, quanto a adesione stilistica, furono interlocutori.

Nessun dubbio, invece, su Guelfi nel repertorio più “suo”, il Verdi maturo, Puccini, la giovane scuola, perfino il Telramondo del “Lohengrin” ovviamente in italiano e “all’italiana”, secondo una tradizione che andava estinguendosi. E qui anche critici che con Guelfi sono sempre stati molto severi lo celebrano. Rodolfo Celletti, nel suo “Il teatro d’opera in disco”, è positivissimo sul suo Jack Rance nel live della celebre “Fanciulla del West” del Maggio: “Guelfi è a disagio in qualche acuto. Per il resto è uno dei migliori Rance che io ricordi. Appare gelido e protervo senza alcun ricorso alle gigionate e alle inflessioni muggenti allora di moda fra i baritoni per configurare malvagità e brutalità. Fraseggio sempre pertinente, nella sua secca essenzialità, e dizione chiara e mai artefatta”. Giova citare anche l’altra Bibbia della critica discografica, “L’opera in cd e video” di Elvio Giudici, che così racconta Guelfi nella

ALBERTO MATTIOLI

Esperto d’opera originario di Modena, scrive anche per “La Stampa”, “Il Foglio”, “Amadeus”, ha inoltre pubblicato svariati libri sull’argomento.



DE / **STIMMLICHE SUPER- KRAFT**

DER 100. GEBURTSTAG VON GIANGIACOMO GUELFI, BERÜHMTER ITALIENISCHER BARITON DER NACHKRIEGSZEIT, NEIGT SICH DEM ENDE ZU. NUR WENIGE WISSEN, DASS ER WAHLBOZNER WAR.

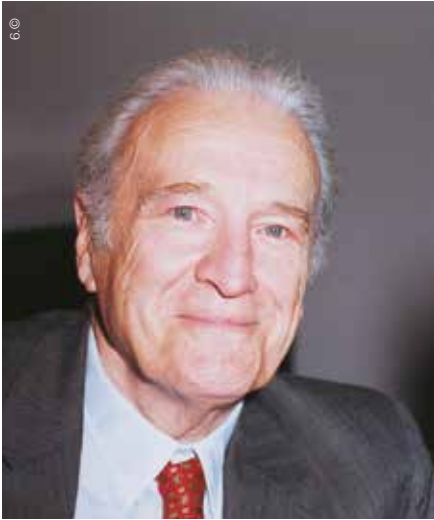
Eine gewaltige Stimme. Wer sie live gehört hat, dem bleibt sie in Erinnerung: Giangiacomo Guelfi war zweifelsohne einer der wichtigsten italienischen Baritone der Nachkriegszeit. Auch die Aufnahmen bestätigen seine Stimmgewalt. Guelfi wurde vor einem Jahrhundert, am 21. Dezember 1924, in Rom geboren, doch er wurde zum Wahlbozner: Er lebte fast sein ganzes Leben lang in Bozen, zusammen mit seiner Frau, der Sopranistin Laura Cagol alias Laura Carol, und starb am 8. Februar 2012 eben in der Südtiroler Landeshauptstadt.

Er hatte bei Titta Ruffo (1877-1953) studiert, dem großen Bariton aus Pisa, Partner von Enrico Caruso in dem eindrucksvollsten Duett aus „Othello“, das je aufgenommen wurde, auch Schwager von Giacomo Matteotti und ein überzeugter Antifaschist, so sehr, dass er seit 1924 nicht mehr in Italien sang und später ins Exil ging. Auf den Beginn seines Studiums bei Ruffo in Florenz geht eine Anekdote zurück, die Guelfi gern und oft erzählte und die seinen Charakter beschreibt: „Ruffo hatte mir, nachdem er bei einem Vorsingen die Qualität meiner Stimme, Diktion usw. gelobt hatte, in väterlicher Weise zu verstehen gegeben, ich solle nicht den Mut verlieren. Es waren die Tage der immer häufigeren Opernkonzerte im Radio, und ich sollte mich doch dafür interessieren. Ich war bestürzt und meinte, „Aber wirklich, Maestro, ja, das Radio..., aber ich bin scharf darauf, Opernsänger im Theater zu werden!“ Da wurde Ruffo expliziter: „Da hast du keine Chance mit deinem Defekt.“ Ich war perplex, „Welchen Defekt, Maestro?“ Und da schaute er mich groß an und meinte, ich sei ja lahm an einem Bein. Dabei hatte ich mir an jenem Morgen, um gute Figur zu machen, neue enge Schuhe gekauft, die mir nun große Qualen bereiteten. Ich schlüpfte aus den Schuhen und tanzte und hüpfte zu Ruffos Erstaunen fröhlich lachend um ihn herum, begann sogar Kunststücke vorzuführen ...“ Guelfi hatte tatsächlich eine glänzende Karriere: Nach seinem Debüt in Spoleto 1950 als Rigoletto war er zwei Jahre später bereits an der Scala; weitere zwei Jahre später folgte das internationale Debüt an der Lyric



Opera in Chicago. Die Folgezeit war ebenso glücklich. Zu den wichtigsten Meilensteinen gehören die Uraufführung von Ildebrando Pizzettis „Figlia di Iorio“ im Jahr 1954, die berühmte „Fanciulla del West“ im selben Jahr im Maggio Musicale Fiorentino unter der Leitung von Dimitri Mitropoulos, die erste Bühnenaufführung von Verdis „Attila“ im Jahr 1962 unter der Leitung von Bruno Bartoletti, Guelfis Auftritte in nicht weniger als vierzehn Spielzeiten in der Arena di Verona. Und dann: die berühmte „Lucia di Lammermoor“ zur Eröffnung der Scala 1967 mit Renata Scotta, dirigiert von Claudio Abbado, die Studioaufnahme von „Cavalleria rusticana“ 1965 für die Deutsche Grammophon mit den Ensembles der Scala unter der Leitung von Herbert von Karajan, und 1971 die Wiederaufführung von Meyerbeers „Africaine“, oder besser „L’Africana“, weil sie in italienischer Sprache aufgeführt wurde.

Alberto Mattioli
Opernexperte und Buchautor aus Modena



EN / A VOCAL SUPER-POWER

THE 100TH BIRTHDAY OF GIANGIACOMO GUELFİ, THE FAMOUS ITALIAN BARITONE FROM THE POST-WAR PERIOD, IS DRAWING TO A CLOSE. FEW PEOPLE KNOW THAT HE WAS A BOLZANINO BY CHOICE.

That formidable voice: for whoever heard it live it remains unforgettable, and the recordings he left confirm his vocal power. Giangiaco Guelfi was unquestionably one of the most important Italian baritones of the post-war period. Born in Rome a century ago, on 21st December 1924, Guelfi became a Bolzano resident by choice. He lived almost his entire life here, together with his wife, the soprano Laura Cagol - known also as Laura Carol - and died on 8th February 2012 in the South Tyrolean capital. Guelfi studied with the great baritone from Pisa, Titta Ruffo (1877-1953), whose duet with Enrico Caruso in Verdi's *Otello* is one of the most impressive ever recorded. Ruffo was a staunch anti-fascist and brother-in-law of Giacomo Matteotti, the Italian socialist Member of Parliament kidnapped and murdered by fascist thugs in 1924. As a result, Ruffo avoided singing in Italy and later went into

exile. There was one story Guelfi often loved telling - from the beginning of his studies with Ruffo, in Florence - and it's one that also hints at the great artist's character. 'At an audition, after praising the quality of my voice and my diction etc., Ruffo told me in a fatherly manner that I should not lose heart, that these were the days of increasingly frequent opera concerts on the radio, and that I should focus on these. Dismayed, I said, 'But really maestro, the radio? But I want to sing opera in the theatre!' Ruffo then became more explicit: 'You haven't a hope with your disability.' I was perplexed, so I asked, 'What disability, maestro?' He looked at me and said that I was lame in one leg. I had bought new shoes that morning to look my best, but they were tight and were now causing me a lot of pain. I slipped out of my shoes and to Ruffo's astonishment, I started dancing and jumping around him, laughing happily, and I even started performing tricks!

Guelfi's career was indeed brilliant. After his 1950 debut as Rigoletto in Spoleto, he arrived at La Scala two short years later. Another two years after that saw his international debut, at the Lyric Opera House in Chicago and the period following was just as successful. His most important milestones include the 1954 world premiere of Ildebrando Pizzetti's *Figlia di Iorio*; the famous *Fanciulla del West* in the same year, at the Maggio Musicale Fiorentino, under the direction of Dimitri Mitropoulos; the first stage performance of Verdi's *Attila*, in 1962, directed by Bruno Bartoletti. Then there is the famous *Lucia di Lammermoor* for the opening of La Scala in 1967, with Renata Scottò, and conducted by Claudio Abbado; the studio recording of *Cavalleria rusticana* in 1965 for Deutsche Grammophon, with the ensembles of La Scala under the direction of Herbert von Karajan; and in 1971, the revival of Meyerbeer's *Africaine*, or rather *L'africana*, because it was performed in Italian. On top of all that, not to forget his appearances in no less than fourteen seasons at the Verona Arena.

Alberto Mattioli

Opera expert and author from Modena

KAFFEEHAUSKULTUR IN BOZEN

Ob Wiener Kaffeehausstil, italienische Espresso-Bar oder Traditions-Konditorei mit Sitzgelegenheit, gepaart hier wie dort mit jugendlichem Pepp, Zeitungslektüre oder striktem Fokus auf die Herkunft der wertvollen Bohnen: Bozen öffnet sich den Wünschen einer bunten Klientel.

LA CULTURA DEL CAFFÈ A BOLZANO

Che si tratti del locale in stile viennese, di bar improntati alla cultura dell'espresso, magari servito al banco, o di pasticcerie tradizionali abbinate a un'atmosfera giovanile, alla lettura dei quotidiani o a un'attenzione rigorosa all'origine dei chicchi di caffè:

Bolzano si apre ai desideri di una clientela variegata.

COFFEE HOUSE CULTURE IN BOLZANO

Be they Viennese-style coffee houses, Italian espresso bars or traditional, sit-down pastry shops – we have them all! Whether you're in search of a vibrant pit stop, somewhere to browse the newspapers at a leisurely pace, or even a temple to the sacred bean to delight your gourmet palate, Bolzano has just the place for you.



WINTER

WINTER

31

INVERNO



Kaffeepause mit Blick auf den Trubel am Bozner Obstmarkt? Und im Inneren des kleinen Familienbetriebs in zweiter Generation ein Blick (oder mehr!) auf die süßen Verführungen aus der Tradition des bayerischen Konditorhandwerks.

Una pausa caffè con vista sul brulichio di Piazza Erbe a Bolzano? E all'interno della piccola azienda familiare di seconda generazione, uno sguardo (o più!) alle dolci tentazioni della tradizione pasticceria bavarese.

A coffee break with a panorama of Bolzano's hustling and bustling fruit market? Inside a diminutive, second-generation family affair, to let your eyes - but of course, not only - feast on the sweetest of temptations on offer from the Bavarian confectionery tradition.



Hier haben eindeutig Kaffeebohnen aus aller Welt das Sagen: Kaffeemeister Luca Pintimalli berät gern zum Rohstoff, zur Röstung und zur Zubereitung. Der Kaffee in seiner kleinen Bar mit Shop schmeckt dann umso besser.

Qui i chicchi di caffè provenienti da tutto il mondo la fanno da padrone: il maestro del caffè Luca Pintimalli è pronto a dare consigli sulla materia prima, sulla tostatura e sulla preparazione. Il caffè preso nel suo piccolo bar-negozio diventa ancora più gustoso.

Coffee beans from across the globe take centre stage. Coffee sommelier Luca Pintimalli delights in advising on coffee beans, their roasting and preparation. A coffee in his small bar and shop is a must for connoisseurs.

www.laboratorioexpressobz.it



Das große Kaffeehaus des Stadthotels Città ist ein beliebter mondäner Treffpunkt auf dem zentralsten der Bozner Plätze, dem Waltherplatz.

Il grande spazio Hotel Città dedicato al caffè è un popolare luogo di incontro, sofisticato e mondano, nella più centrale delle piazze di Bolzano, Piazza Walther.

The elegant and spacious coffee house at Stadthotel Città is a popular meeting place on Bolzano's main square, Piazza Walther.

www.hotel-citta.com



Die Kuchentheke ist hier der Hauptdarsteller, und die Kuchenbestellungen seit Jahrzehnten das Hauptgeschäft. Wer hier, in der Nähe des Bozner Landesgerichts, seinen Kaffee genießt, muss die eine oder andere Südtiroler Spezialität kosten.

Il bancone delle torte è l'attrazione principale e le ordinazioni di dolci sono state il business principale per decenni. Chiunque si goda un caffè qui, vicino al Tribunale di Bolzano, dovrà assaggiare qualche specialità altoatesina.

Located near the Bolzano courthouse, the expansive cake display is the main attraction here, and cakes made to order have been their main business for decades. If you stop by for a coffee, one of their South Tyrolean specialties is almost obligatory.

Konditorei Stofner Café



Unter den Arkaden der Freiheitstraße findet vor allem Bozens Jugend hier einen geeigneten Kaffee-Treffpunkt im Stil der US-Takeaway Kaffeehäuser mit Donuts, Muffins und Waffeln.

Sotto i portici di Corso della Libertà, soprattutto i giovani troveranno un luogo di ritrovo adatto nello stile delle caffetterie da asporto statunitensi, con donuts, muffin e waffles.

Under the porticoes of via Libertà, Bolzano's young people have a particular fondness for meeting in this American-style takeaway coffee house, with doughnuts, muffins and waffles.

Coffee Bean



Urbanes Flair innen und außen, außerdem ein Schaufenster für kreative Köpfe im Herzen der Stadt und ein Coworking Café, das abends auch Veranstaltungen beherbergt.

Un'atmosfera urbana dentro e fuori, una vetrina per i creativi nel cuore della città e un coworking café che ospita anche eventi serali.

Urban chic both inside and out, it's a showcase for creative minds in the heart of the city and a coworking café that also hosts evening events.

<https://waaghaus.eu>



INGRANAGGIO FANTASTICO

Dietro le quinte di un grande evento diffuso che ogni anno mette Bolzano in una luce speciale per sei settimane: il Mercatino di Natale di Bolzano celebra la sua 33ª edizione con un programma di 40 giorni densi densi.



IT / **O**ffrire spettacoli, intrattenimento, ristorazione e opportunità di vendita per sei settimane ininterrotte in vari luoghi della città significa una sfida logistica e un enorme sforzo umano. Sono coinvolti forestali, giardinieri comunali, agenti di Polizia Municipale e tutte le Forze dell'Ordine, elettricisti, falegnami, idraulici, tecnici di montaggio, tecnici del ghiaccio, esperti di sicurezza e un architetto, addetti alle licenze e ai permessi, tecnici della logistica e della mobilità, il Gruppo Operatori Emergenza Radio, la Protezione Civile della Sezione A.N.A. Alto Adige, i guardiani notturni, i nonni vigili, gli autobus urbani, il servizio di raccolta dei rifiuti della città SEAB e il fornitore di elettricità Alperia. E poi ci sono gli albergatori che mettono a punto i pacchetti vacanza, i ristoratori che si occupano dell'offerta gastronomica, i grafici e gli stampatori che aiutano a progettare la segnaletica e il materiale informativo, i musicisti, San Nicolò e i Krampus. Il lavoro di squadra richiesto per il Mercatino di Natale di Bolzano è travolgente.

bm ha parlato con **Martina Spinell**, "l'esperta del Natale" dell'Azienda di Soggiorno di Bolzano. È lei che coordina il lavoro da oltre dieci anni. Ma in realtà è impegnata con il Mercatino di Natale tutto l'anno, perché appena smontate le bancarelle dopo l'Epifania, tolti gli addobbi e pulite le piazze e piazzole coinvolte, sta già lavorando alla gara per gli espositori della prossima edizione e pensa a dove si possono apportare perfezionamenti, sia al fantastico programma musicale, sia alla segnaletica o al punto delicato del grande evento: la logistica e accessibilità. In tutti questi passaggi devono essere coinvolti i partner cioè l'amministrazione comunale con la Polizia Municipale, i giardinieri comunali oltre a vari uffici, l'amministrazione provinciale, il motore per lo sviluppo IDM, gli altri quattro Mercatini di Natale originali dell'Alto Adige: quelli di Merano, Bressanone, Brunico e Vipiteno. Mentre altri si lamenterebbero del carico di lavoro, Martina vede la sfida e sorride, si compiace del fatto che la cooperazione tra i vari attori unisca le persone.

L'allestimento inizia almeno due settimane e mezzo prima dell'apertura, con la consegna e il fissaggio del grande albero di Natale in piazza Walther. Quest'anno si tratta di un abete rosso alto 19 metri proveniente dal demanio forestale provinciale di Moso in Passiria. Come negli anni precedenti, sarà addobbato per Natale con le decorazioni di Thun, frutto di una collaborazione con la Fondazione Lene Thun. Seguono il montaggio degli stand di vendita e ristorazione, dei palchi, la decorazione e l'illuminazione delle varie location per arrivare pronti all'inaugurazione, quest'anno il 28 novembre.



Il Mercatino di Natale durante l'anno

Già a gennaio-febbraio le aziende o gli artigiani interessati presentano le loro domande di partecipazione, ad aprile-maggio la commissione prevista dal Regolamento comunale decide chi rientra nei criteri del Mercatino di Natale e con quali prodotti (l'autenticità è d'obbligo!), all'inizio di ottobre si decide quale degli espositori starà dove. Contemporaneamente, l'Azienda di Soggiorno si occupa della logistica, delle decorazioni, dell'illuminazione, degli allacciamenti elettrici, del fitto programma musicale, del servizio navetta dai parcheggi di Bolzano Sud al centro. La fase calda è quindi tra l'inizio di ottobre e l'inizio di gennaio. Martina spiega che solo i materiali devono essere ordinati con largo anticipo: il design della tazza del Mercatino di Natale, ad esempio, viene messo a gara ogni anno: nel 2024 sarà un motivo Thun; in totale verranno fornite 16.000 tazze e 40.000 shopper, per non parlare dei sacchetti di carta e dei tovaglioli di carta riciclata.

Le novità dell'edizione 2024 riguardano soprattutto la collocazione del **Parco di Natale** con i suoi circa 20

stand, che parte dal Duomo di Bolzano, attraversa via Isarco e comprende il Parco dei Cappuccini (si sposta da parco Berloff di fronte alla stazione ferroviaria). Nel Parco ci sono stand gastronomici e due stand dedicati ai bambini, con un angolo bricolage, la narrazione di storie natalizie e burattini, la preparazione di biscotti, una giostra e un palco per il programma di concerti. La fermata del bus navetta si trova proprio di fronte al Parco in piazza Verdi, per cui sarà facile orientarsi. Il cuore del Mercatino di Natale rimane in piazza Walther, quest'anno con 80 bancarelle e tre grandi stand di ristorazione; grazie al patrocinio del Comune con contributi per la decorazione e illuminazione delle vie del centro storico e ulteriori casette per espositori.

Anche quest'anno gli artisti locali Carla Cardinaletti, Michael Fliri, Elisa Grezzani e Hubert Kostner propongono il collaudato progetto natalizio **Angelus Loci**, nato in collaborazione con FranzLAB: un suggestivo percorso dedicato alla contemplazione, con angeli come protagonisti in interventi artistici diversi fra loro, da ammirare in quattro spazi della città.



Rivelazioni di tutt'altro tipo con grandi firme giornalistiche e letterarie e l'opportunità di incontrare personaggi della vita culturale italiana vengono proposte negli appuntamenti di

UN NATALE DI LIBRI

inizio alle ore 18

29.11. - Gianni Oliva

30.11. - Magdalena Fingerle

5.12. - Federica Manzoni

6.12. - Marcello Simoni

7.12. - Margherita Detomas

13.12. - Alessandro Masi (Segretario Nazionale della Società Dante Alighieri di Roma)

14.12. - Chiara Mercuri

IL MERCATINO DI NATALE DI BOLZANO 2024

in sintesi



28.11.2024 – 6.1.2025

Inaugurazione giovedì, **28 novembre**
alle ore 17 in piazza Walther



Aperto lu-gio ore **11-19**

ve-sa-do e festivi ore **10-19**

24.12. ore **10-16**

31.12. ore **10-18**

1.1.2025 ore **11-19**

Chiuso solo il **25.12.**



HIGHLIGHTS



Mercatino della solidarietà con bancarelle natalizie delle associazioni commercio equo e solidale in piazza del Grano fino al **23.12.**

San Nicolò in piazza Walther il **6.12.** ore 15-17

Sfilata dei Krampus l'**8.12.** ore 17.30

Pista di pattinaggio in piazza Municipio
con noleggio pattini da ghiaccio

Treno elettrico da piazza Parrocchia
ogni 30 minuti con giro nel centro città

Programma per bambini (vedi pag. 40)

Teatrino dei Burattini in piazza Walther
in collaborazione con
la Fondazione Cassa di Risparmio

Programma di concerti (vedi pag. 43)

Corsa podistica internazionale
di San Silvestro BoClassic il **31 dicembre**
(www.boclassic.it)

www.mercatinodinatalebz.it

(con cartina)





Il grande patrimonio museale cittadino è un incentivo non solo a fermarsi al Mercatino ma anche a scoprire lati molto curiosi della città. L'iniziativa **Find&Win** collega i puntini fra i 7 musei di Bolzano tramite un *Museum Passport*: chi scova alcuni codici qr nascosti nei musei può partecipare a un quiz e alla successiva estrazione di premi in palio.

L'Avvento è anche il momento ideale per scoprire i **tesori storico-artistici** della città: il programma di passeggiate e visite guidate si intensifica in questo periodo. Le informazioni sono disponibili presso l'Azienda di Soggiorno. L'Infopoint sarà pienamente operativo per sei settimane con orari di apertura prolungati per rispondere alle domande e ai dubbi dei turisti. Lo sportello in via Alto Adige 60 e quello in piazza del Grano 11 restano aperti tutti i giorni dalle ore 9 alle 18.

Il potenziamento del trasporto pubblico per chi arriva in città da fuori è un tema importante da anni. Per questo motivo i cinque Mercatini di Natale originali dell'Alto Adige offrono un **treno speciale**. Inoltre, chi arriva in treno può utilizzarlo per raggiungere i Mercatini di Natale dell'Alto Adige e partecipare al concorso "Arriva in treno e vinci".

Roberta Agosti, direttrice dell'Azienda di Soggiorno di Bolzano, è la memoria storica del Mercatino di Natale di Bolzano, il primo in Italia: "L'accettazione è stato un argomento controverso in città all'inizio, 33 anni fa, e anche dopo. Non come fattore economico, ovviamente. Non c'è mai stato alcun dubbio su questo, perché molte persone ne traggono beneficio, non solo chi lavora direttamente al successo di questo evento diffuso. Oggi i bolzanini riconoscono il gigantesco risulta-



to che ha portato il lavoro sull'autenticità dei prodotti e dei servizi, la certificazione verde e il significativo miglioramento dei flussi di mobilità oltre all'implementazione del trasporto pubblico. Da anno in anno siamo cresciuti imparando dai nostri errori, abbiamo affinato non solo il marchio ma anche i capisaldi e i contenuti, abbiamo ampliato la rete e creato sinergie. E oggi sono felice di vedere come gli abitanti di Bolzano utilizzino il Mercatino di Natale come luogo di incontro dopo il lavoro, come salotto per rilassarsi, godendo l'atmosfera che trasforma lo spazio urbano durante l'Avvento. Più le offerte sono locali - musicali, culinarie, artigianali - maggiore è la risposta dei bolzanini e più forte è il fattore sociale di questo grande evento”.



BOLZANO CITTÀ CREATIVA DELLA MUSICA UNESCO

ha messo a punto un notevole programma musicale per il periodo dell'Avvento (circa 130 concerti), in collaborazione con la Società dei Concerti, con le bande musicali di Bolzano e non solo.

6.12. alle ore 19 al Duomo di Bolzano:
Musica corale per l'Avvento – Coro da camera Leonhard Lechner

15.12 alle ore 18 nella Chiesa dei Francescani: **Concerto** 'Stella Matutina & Sergio Azzolini'

29.12. alle ore 17 Uhr al Duomo di Bolzano:
Oratorio di Natale, I-II (Johann Sebastian Bach) con il Coro del Duomo e l'Orchestra del Duomo

Luoghi della musica (anche a sorpresa) durante l'Avvento in città: piazza Walther, piazza Erbe, Parco dei Cappuccini, Balcone e Scalinata di Palazzo Mercantile, piazza del Grano, dalle finestre e dai balconi del Municipio, Ristorante Torchio, Ristorante Meta, Osteria e Birrificcio Hopfen & Co. e Cinema Capitol.

<https://konzertverein.org> e
www.bolzano-bozen.it

EN / MAKING IT ALL HAPPEN

BOLZANO CHRISTMAS MARKET CELEBRATES ITS 33RD YEAR WITH A 40-DAY PACKED PROGRAMME: A PEAK BEHIND THE SCENES OF THIS ANNUAL EVENT THAT PUTS BOLZANO IN THE SPOTLIGHT.

The six solid weeks of performances, entertainment, gastronomy and commercial activity all over the city, is a logistical challenge requiring immense human effort. The team is enormous and includes, get ready: gardeners, carpenters, hydraulic engineers, electricians, assembly technicians, ice technicians, logistics and mobility technicians, security experts and security guards, police officers, licensing and permit officers, the army, civil defence, forest rangers, school crossing attendants, the city's buses, waste collection services, the electricity supplier Alperia, and an architect! Then we have our hoteliers who put together holiday packages, restaurateurs who take care of the catering, graphic designers and printers for the signage and information material, musicians, Santa Clauses (yes, plural) and Krampuses. The teamwork this requires is staggering! *bm* spoke to **Martina Spinell**, Bolzano Tourist Office's "Christmas Fixer", who's been coordinating the whole thing for over a decade. And in reality, she's busy with the Christmas market all year round, beginning for the next year as soon as the stalls and decorations come down after Epiphany. At this point, she's already working on the plans for the next year and reflecting on where future improvements can be made. Where others might groan, Martina smiles eagerly, loving how the cooperation between the various players binds the city together.

The news for 2024 is that the **Christmas Park**, with its 20 or so stalls, now stretches from Bolzano Cathedral, along via dell'Isarco, and into the Capuchin Park. And the Capuchin Park plays host to food and drink stalls, along with two stands dedicated solely to children. Activities for them include: a Craft Corner, Christmas story hour(s), a puppet theatre, biscuit baking, carousel rides and music. Piazza Walther remains the heart of the Christmas market, with 80 gift stands this year, three large food stands and an events stage.

Advent is also the perfect festival for discovering the city's historical artistic treasures, and the programme of guided walks and tours intensifies at this time. The Tourist Information Office at no. 60, via Alto Adige and the *Infopoint* at Piazza del Grano, no. 11, both open daily from 9am to 6pm.



THE 2024 BOLZANO CHRISTMAS MARKET



Dates at a glance

28th November 2024 – 6th January 2025

Opening:

Thurs 28th November at 5 pm, Piazza Walther

Open Mon to Thurs - 11am to 7pm

Fri to Sun & public holidays - 10am-7pm

24th December - 10am to 4pm

31st December - 10am to 6pm

1st January 2025 - 11pm to 7pm

Closed only on 25th December

HIGHLIGHTS

The *solidarity* market with Christmas stalls from fair trade associations, until **23rd December**

St Nicholas at Piazza Walther,

6th December, 3-5pm

The Krampus parade through the Christmas market, **7th December**, 5:30pm

The Ice rink on Piazza Municipio, with ice skate hire

The electric train from Piazza Parocchia, every 30 minutes, with a ride through the city centre

A dedicated children's programme

A programme of concerts

The BoClassic New Year's Eve run on **31st December**. See www.boclassic.it

www.mercatinodinatalebz.it

DE / EIN RÄDCHEN GREIFT INS ANDERE

HINTER DIE KULISSEN EINER DIFFUSEN GROSSVERANSTALTUNG GEBLICHT, DIE BOZEN IN EIN BESONDERES LICHT RÜCKT: DER CHRISTKINDLMARKT BOZEN FEIERT SEINE 33. AUSGABE MIT 40 TAGEN PROGRAMM.

Sechs Wochen ununterbrochen an verschiedenen Orten der Stadt Auftritte, Unterhaltungsangebote, Gastro- und Verkaufsmöglichkeiten anbieten, bedeutet eine logistische Herausforderung und einen enormen Menscheneinsatz. Involviert sind Förster, Stadtgärtner, Stadtpolizist:innen, Elektriker, Zimmerer, Hydrauliker, Montagetechniker, Eistechniker, Sicherheitsexperten und ein Architekt, Beamte für Lizenzen und Genehmigungen, Logistiker und Mobilitätstechniker, das Heer, der Zivilschutz, Nachtwächter, Schülerlotsen, Stadtbusse, die städtische Müllabfuhr, der Stromlieferant Alperia. Und dann noch Hoteliers, die Urlaubspakete schnüren, Restaurantbetreiber, die sich ums gastronomische Angebot kümmern, Grafiker und Druckereien, die Beschilderungen und Infomaterial mitgestalten, Musikakteure, Nikolause, Krampusse. Die zu leistende Teamarbeit beim Bozner Christkindlmarkt ist schier überwältigend.

bm hat sich mit **Martina Spinell** unterhalten, „der Weihnachtsfrau“ im Verkehrsamt der Stadt Bozen. Seit über zehn Jahren koordiniert sie die Arbeiten. Aber eigentlich ist sie das ganze Jahr mit dem Christkindlmarkt beschäftigt, denn sobald die Stände und Dekorationen nach Dreikönig abgebaut sind, tüftelt sie bereits wieder mit bei der Ausschreibung der nächsten Ausgabe und überlegt, wo nachgebessert werden kann. Dort, wo andere nur mehr ächzen, grinst Martina fröhlich und freut sich darüber, dass die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren zusammenschweißt eine Stadt zusammenschweißt.

Die Neuigkeiten der Ausgabe 2024 betreffen vor allem den Standort des **Weihnachtsparks** mit seinen rund 20 Ständen, der nun vom Bozner Dom die Eissackstraße entlang, hinein in den Kapuzinerpark führt. Im Kapuzinerpark gibt es Gastronomisches und zwei Stände, die sich einzig und allein um das Wohl der Kinder kümmern: Bastelecke, weihnachtliche Geschichten, Marionettentheater, Keksebacken, Karusellfahren und Musik. Das Herz des Christkindlmarktes befindet sich nach wie vor am Waltherplatz, heuer mit 80 Verkaufs-, drei großen Gastronomieständen und großer Bühne.



Klar bietet sich der Advent auch an, die **kunsthistorischen Schätze** der Stadt zu entdecken: Das Programm der geführten Spaziergänge und Besichtigungen verdichtet sich in dieser Zeit. Der Schalter in der Südtiroler Straße 60 und der Infopoint am Kornplatz 11 bleiben täglich 9-18 Uhr geöffnet.

DER CHRISTKINDLMARKT BOZEN 2024

auf einen Blick

28.11.2024 – 6.1.2025



Eröffnung am Do, 28. November

um 17 Uhr am Waltherplatz

Geöffnet Mo-Do 11-19 Uhr

Fr-Sa-So und Festtage 10-19 Uhr

24.12. 10-16 Uhr

31.12. 10-18 Uhr

1.1.2025 11-19 Uhr

Geschlossen nur am 25.12.

HIGHLIGHTS

Solidaritätsmarkt mit weihnachtlichen Verkaufsständen der Vereinswelt zum fairen Handel bis zum **23.12.**

Nikolaus am Waltherplatz am **6.12. von 15-17 Uhr**

Krampusumzug durch den Christkindlmarkt am **8.12. um 17.30 Uhr**

Eislaufplatz am Rathausplatz mit Schlittschuh-Verleih

stromgetriebenes Bahn ab dem Pfarrplatz alle 30 Minuten mit Fahrt durchs Zentrum

eigenes Kinderprogramm, u.a. Kasperltheater am Waltherplatz

Konzertprogramm

Silvesterlauf BoClassic am **31.12.** (www.boclassic.it)

www.mercatinodinatalebz.it/de



INSPIRATION HINTERM HERD

Wenige Kehren und Höhenmeter trennen den Hof-Alltag vom städtischen Treiben:
Der Föhrnerhof lädt in Küche und Holz-Veranda.
Die „Kochschule am Bauernhof“ macht's möglich.



DE / **E**in zauberhafter Ort am Berghang oberhalb von Bozen, plus zwei aufmerksame Gastgeber, plus eine Köchin oder ein Koch, den man einen Abend lang mit Fragen löchern darf, plus Frisches aus Garten, Stall und Wald der unmittelbaren Umgebung als Zutaten. Dazu noch eine Prise Gemeinschaftssinn und Offenheit für Neues. Die Zubereitung kann beginnen.

Wo bis 2019 ein beliebter Bozner Buschenschank seine Gäste-Warteliste kaum mehr abarbeiten konnte, so lang war sie, ist heute ein Weingut und ein Bauernhof, der sich auf Wissensvermittlung in der Küche spezialisiert hat und die Langsamkeit für sich neu entdecken musste. In Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund hat der Bozner Föhrnerhof im vergangenen Jahr die „Kochschule am Bauernhof“ aufgebaut. *bm* hat ihr einen Besuch abgestattet und Gastgeberin **Karin Bracchetti** mit Sohn **Max Masotti** (Foto nebenan) über die Schulter geschaut, erst recht der Köchin des Abends Sabina Waibl.

900 Jahre alt ist der Föhrnerhof, ein historischer Hof aus dem 12. Jahrhundert, auf dem immer schon Wein produziert wird, auf 1,5 Hektar. Als Ausschankbetrieb beginnt er sich 1922 einen Namen zu machen. Als die Familie Bracchetti 1995 nach einer aufwändigen Sanierung einzieht, wandert Mutter Bruni in die Küche und Tochter Karin als Quereinsteigerin in die Hoforganisation und in den Service. Fast 20 Jahre lang managen die Bracchetti-Frauen den Betrieb am Guntschnaberg, der für seine hauchdünnen Schlutzer (Teigtaschen) und seine Weine weitum bekannt ist. 2015 wird der Föhrnerhof sogar zum Südtiroler Schankbetrieb des Jahres gekürt. 2019 dann die Wende mit der Entscheidung, ruhiger zu treten und neue Wege zu gehen. Mutter Bruni zu ersetzen wäre auch unmöglich gewesen, und ein Buschenschank ist als Familienbetrieb und Nebenerwerb vielleicht rentabel, aber mit seinen 180 Arbeitstagen im Jahr für die Anstellung von Personal uninteressant.



2023 mischen sich die Karten also neu und Karins 22-jähriger Sohn Max übernimmt gemeinsam mit seiner Mutter die Aufgabe, die Küchen- und Kellerphilosophie des Hauses einem lernwilligen Publikum näherzubringen, mit der Kochschule am Bauernhof. Sie will Einblicke in den bäuerlichen Alltag geben und den Geschmack für bäuerliche Kulinarik schärfen. Im Lauf des Abends lernen wir einige Tipps und Tricks kennen, die auch jahrzehntelanges Herumexperimentieren in der eigenen Küche nicht immer offenbaren. Aber dafür ist Sabina Waibl verantwortlich, selbst Bäuerin in Algund und in einem Gasthaus aufgewachsen, nun Referentin für bäuerliche Esskultur und darum als Kochlehrerin auch in Schulen unterwegs. Der Abend steht unterm Motto „Von Wald und Wiesen“. Im Menü kommen also nicht nur die üblichen Küchenkräuter und Gemüse aus dem Bauern-

garten zum Einsatz, sondern auch Frischgepflücktes vom Waldrand, Heilkräuter wie Bibernelle, Schafgarbe, Braunelle, Wicke und ja, sogar Heu. In den nächsten paar Stunden wird ein viergängiges Menü auf den festlich gedeckten Tisch gezaubert, das gemeinsam verzehrt und kommentiert wird. Es wird heute Dinkelvollkornbrötchen mit Wildkräuterdip geben, gefolgt von Cremesüppchen aus getrockneten Bergblumen und gerösteten Schwarzbrotwürfeln, Kalbsfilet im Bergheu, gegart mit wilder grüner Sauce, Gartengemüse und Selleriepüree und, zu guter Letzt, Süße Schupfnudeln mit Mohn. Die „Kochlehrlinge“ und Gäste sind an diesem Abend nur vier und können sich so genüsslich ausbreiten. Zwei davon arbeiten selbst als Köche im eigenen Gasthaus, die anderen zwei suchen heute die Herausforderung und wollen ganz einfach inspiriert werden für den Alltag.



Wie kam es überhaupt zur Kochschule am Föhrnerhof?

Karin: Zwei Jahre lang haben wir zusammen mit den Verantwortlichen des Roten Hahns an der Idee und am Ablauf getüftelt, bis wir im Oktober 2023 mit den ersten Kochabenden begonnen haben. Abwechselnd kommen sieben erfahrene Köche zu uns und gestalten Menü und Küchenerlebnis, je nach Schwerpunkt. Zusammen mit dem Südtiroler Bauernbund haben wir die Menüs ausgearbeitet. Wir erledigen den Einkauf und bereiten Küche und Stube vor, Max kümmert sich um den Service.

Max: Ich kann so Studium (Önologie und Gastronomie in Bergregionen an der Uni Bozen) und Arbeit verbinden. Durch die Kochschule bei uns habe ich meine bäuerlichen Wurzeln schätzen gelernt und meine Rolle gefunden.



Karin: Und ich kann mich intensiver um den Weinbau kümmern, mit den vier Sorten Lagrein, Vernatsch, Chardonnay und Gewürztraminer. Auch um Garten, Acker, Hennen und Wachteln (lacht).



Zehn Hände schnipseln, kneten, wenden, mischen, reiben, brutzeln um die Wette. Sabina hält alle auf Trab. Dabei spart sie nicht mit Erklärungen und Tipps: Wussten Sie beispielsweise, dass beim Hantieren von Hefen das Salz fernbleiben muss und auch im Teig das Salz erst in einem zweiten Moment beigemischt wird, damit die Hefen ihre Arbeit machen? Hefen lieben Zucker, hassen Salz. Oder dass man Mehl und Teig nur mit kaltem Wasser entfernt, weil die Stärke, warmgemacht, klebt? Dass Kümmel im Mörser aufgebroschen gehört, bevor er ins Essen kommt, damit sich die ätherischen Öle entfalten und die Verdauung angeregt wird. Nun ja, ich gebe zu: Ich hatte mich jahrelang über die Teigklümpchen geärgert, die wie Beton im Waschbecken haften bleiben. Aber das hat nach diesem Abend ein Ende.

(ar)



KOCHSCHULE AM BAUERNHOF

eine „Roter Hahn“ Abendveranstaltung des
Südtiroler Bauernbunds

ein 4-Gänge-Menü
mit Zutaten von Südtirols Bauernhöfen
gemeinsam kochen und genießen
mit passender Weinbegleitung und
saisonalen Schwerpunkten

Dauer: ca. 5 Stunden
am Föhrnerhof, Glaningerweg 19,
mit Blick auf Bozen
(40 Minuten Gehweg, 10 Min. Autofahrt)
max. 10 Teilnehmer:innen mit oder
ohne Vorkenntnisse (auch Gruppen für
Teamentwicklung)
130,00 Euro pro Kopf

Infos und Buchungen:

www.roterhahn.it/de/kochschule



RUNGGALDIER

TRACHT & TRADITION

LAUBEN / VIA PORTICI 246F | MERAN/O | WWW.RUNGGALDIER1896.COM

IT / L'ISPIRAZIONE DIETRO I FORNELLI

IL FÖHRNERHOF VI INVITA A ENTRARE NELLA SUA CUCINA E NELLA SUA VERANDA. A RENDERLO POSSIBILE È LA NUOVA "SCUOLA DI CUCINA CONTADINA DELL'ALTO ADIGE".

Un luogo magico sulle pendici sopra Bolzano, due padroni di casa attenti, uno chef con cui passare una serata memorabile imparando, ingredienti freschi provenienti dall'orto, dalla stalla e dal bosco nelle immediate vicinanze. Inoltre, un pizzico di spirito comunitario e di apertura alle novità, specialmente quelle culinarie. La preparazione può iniziare.

Il Föhrnerhof compie più o meno 900 anni, una fattoria storica che risale al XII secolo, dove da sempre si produce vino. Quando la famiglia Bracchetti vi si è trasferita nel 1995 dopo un'ampia ristrutturazione, la madre Bruni si è trasferita in cucina e la figlia Karin si è occupata dell'organizzazione e del servizio di ristorazione. Per quasi 20 anni, le donne Bracchetti hanno gestito l'attività di osteria contadina nel loro maso sul Guncina, facendosi conoscere e apprezzare soprattutto per i gustosissimi e finissimi Schlutzer (mezzelune ripiene di spinaci e ricotta) e per i propri vini. La svolta è arrivata nel 2019, con la decisione di fermarsi, chiudere l'attività e di aprirsi a nuove sfide. Nel 2023, le carte vengono rimescolate e Max, il figlio ventiduenne di Karin, assume, insieme alla madre, il compito di presentare a un pubblico desideroso la filosofia e tradizione culinaria e vitivinicola dei masi altoatesini.

Come è nata la scuola di cucina al Föhrnerhof?

Karin Bracchetti: Abbiamo lavorato per due anni all'idea e al programma insieme ai responsabili del marchio Gallo Rosso, fino a quando la scuola ha preso il via con le prime serate nell'ottobre 2023. Sette chef esperti si alternano per ideare il menu e condividere la loro esperienza dietro ai fornelli, a seconda della stagione e dell'inclinazione dei singoli. Noi facciamo la spesa e prepariamo la cucina e la sala; Max si occupa del servizio di ristorazione.

Max Masotti: Così riesco a conciliare i miei studi (Viticultura, Enologia e Mercati vitivinicoli all'Università di Bolzano) e il lavoro. Grazie alla nostra scuola di cucina, unica in tutto l'Alto Adige, ho imparato ad apprezzare le mie radici rurali e ho trovato il mio ruolo.



Karin: E io posso concentrarmi più intensamente sulla viticoltura, con le quattro varietà Lagrein, Vernatsch, Chardonnay e Gewürztraminer. Di solito mi trovate nell'orto o nelle vigne, con le galline e le quaglie (ride). Questa sera sono dieci le mani che tritano, impastano, mescolano, grattugiano e sfrigolano a gara. **Sabina Waibl**, la chef della serata, tiene tutti a bada, osservando attenta e non lesinando consigli: sapevate, per esempio, che bisogna utilizzare solo acqua fredda per togliere la farina e la pasta dalle superfici, altrimenti, col caldo, l'amido fa da colla? Ebbene, lo ammetto: per anni mi sono arrabbiata per i grumi di pasta attaccati al lavandino come pezzetti di cemento. Non lo farò più.

SCUOLA DI CUCINA CONTADINA

serate "Gallo Rosso" organizzate dall'Associazione dei contadini altoatesini

Menu di 4 portate
Cucinare e gustare insieme,
con vini abbinati e specialità stagionali

Durata: circa 5 ore, presso il Föhrnerhof,
Glaningerweg 19, con vista su Bolzano
(40 minuti a piedi, 10 minuti in auto)
max. 10 partecipanti principianti o con
conoscenze avanzate
(anche gruppi - sviluppo del team)
130,00 Euro a testa

Informazioni e prenotazioni:

[www.gallososso.it/it/
scuola-di-cucina-del-gallo-rosso](http://www.gallososso.it/it/scuola-di-cucina-del-gallo-rosso)

EN / CULINARY INSPIRATION

THE FÖHRNERHOF INVITES YOU INTO ITS KITCHEN AND TERRACE. THE FARMHOUSE COOKERY SCHOOL MAKES IT ALL HAPPEN.

An evening at an idyllic location on the mountainside above Bolzano, with two attentive hosts and even a chef who'll share their knowledge. Then there's ingredients fresh from the garden, barn and nearby forest. With a touch of community spirit and a curiosity for new things, the preparations can begin.

The historic Föhrnerhof farm dates back to the 12th century and has been producing wine for 900 years. When the Bracchetti family moved here in 1995, after extensive renovations, mother Bruni and daughter Karin changed careers: Bruni took over the kitchen, while Karin managed the farm and the service side. It's now almost 20 years that the Bracchetti women have run their business on the *Guntschnaberg*, which has become renowned far and wide for their wafer-thin *Schlutzer* ravioli and wines. The watershed came in 2019 with their decision to slow down and break new ground. But it was in 2023 when Karin, together with her 22-year-old son Max, decided to introduce their kitchen and cellar philosophy to an eager audience.

How did the cookery school at the Föhrnerhof come about?

Karin Bracchetti: We worked on the idea and programme for two years, together with *Roter Hahn*, until we started the first cookery evenings, in October 2023. Seven experienced chefs take it in turn to create the menu and the cooking experience, depending on the focus. We do the shopping and prepare the kitchen and the *Stube* snug, with Max taking care of the service.

Max Masotti: I can combine my studies, in Alpine oenology and gastronomy at the University of Bolzano, with my job. Thanks to our cookery school, I've learned to appreciate my rural roots and found my niche.

Karin: And I can focus more intensively on viticulture, with the four varieties Lagrein, Vernatsch, Chardonnay and Gewürztraminer; together with the garden, fields, hens and quail (laughs).

Today, five pairs of racing hands chop, knead, turn, toss, grate and broil: chef Sabina Waibl keeps everyone on their toes! And she's generous with her cookery tips. For example, did you know that you only mix flour and dough with cold water because the starch sticks when it's warm? Well, I have to admit: the lumps of dough that stuck to my sink like concrete would drive me crazy. But after this evening? No more!



THE FARM HOUSE COOKERY SCHOOL

**A *Roter Hahn* evening culinary event
organised by
the South Tyrolean Farmers' Association**

A 4-Course Menu
Cook and eat together, with matching wines
and seasonal specialities

Approx. 5 hours, at the Föhrnerhof,
19 Glaningerweg, with a panorama of Bolzano
(40 minutes on foot, 10 minutes by car)
Max. 10 participants with or without previous
knowledge (also groups - team building)
€130,00 per person

Information and bookings:

www.roterhahn.it/en/roter-hahn-cookery-school



PALAZZO MENZ E HENRICI

Un palazzo seicentesco rinnovato e reso sfarzoso da una famiglia di ricchi imprenditori nel Settecento, con affreschi Rococò di Carl Henrici che racchiudono, sognando, la fine di un'epoca.



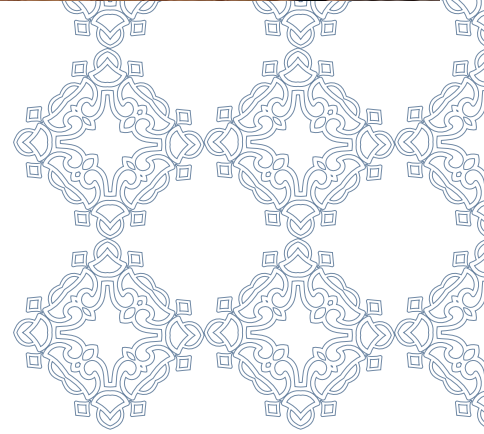
© 8



© 8



© 8





Il Trionfo dell'Amore con Cupido senza faretra e frecce – Georg Paul e Clara si stavano ormai sposando. L'unione viene protetta da Zeus e Era. Anche altri dei dell'Olimpo si affacciano alla scena.

IT / **U**n edificio, o meglio, una porzione di immobile, oggi di proprietà del magnate austriaco René Benko (dal 2013) e sotto tutela dal 1977, acquistato nel 1952 dalla Banca Commerciale Italiana. Restaurato man mano, fino a lavori ultimati a fine anni Novanta: durante i bombardamenti nell'ultima guerra si erano staccate parti degli intonaci dei soffitti, recando notevoli danni anche agli affreschi nella parte nobile del palazzo, al secondo piano. Proprio di questi affreschi parliamo con il curatore bolzanino **Giovanni Novello** che ci aiuta a interpretare il grande lavoro di Carl Henrici, pittore di fama riconosciuta, nato in Slesia nel 1737 e bolzanino di adozione.

Il palazzo è tuttora uno degli edifici privati rilevanti: in pieno centro, nella via che ospitava le residenze del potere legato agli Asburgo, quelle dell'aristocrazia bolzanina e delle famiglie agiate; soddisfaceva, quindi, il bisogno di visibilità sociale dei von Menz. Originariamente la famiglia era di Caldaro, si erano arricchiti con il commercio di stoffe ed erano stati elevati al rango nobiliare ereditario nel 1721. Acquistano nel 1753 quello che si presentava come un palazzetto barocco. L'azienda di famiglia passa nelle mani dei due rampolli Georg Paul e Anton Melchior. Il primo si sposa con Clara Amorth, ereditiera di Caldaro, e in occasione delle nozze nel 1776 fa affrescare gran parte del secondo piano che così diventa uno scrigno di bellezza.



La targa dedicata al pittore Carl Henrici

Osservate quanti enormi nasi maschili e barbe esibite, simboli fallici e di virilità



Entriamo nel negozio della catena di abbigliamento COS e saliamo discretamente al secondo piano. Qui si apre uno scenario arioso, pieno di luci e colori tenui. Pare che nella **Sala d'Onore** dei Menz il tempo si sia congelato, fra stucchi barocchi, volte, finte architetture che creano un forte effetto di illusione, un ballatoio e degli erker tirolesi (le tipiche finestre a protrusione), il tutto ammantato da un'atmosfera di leggerezza effimera grazie al tocco del pittore Carl Henrici. Su pareti e soffitto troviamo tutta una serie di affreschi: alle pareti danze in maschera in stile veneziano, in alto l'Apoteosi di Amore, specchio delle nozze Menz-Amorth, attorniato dagli ovali con i quattro elementi naturali, impressi nei protagonisti della mitologia classica.

Quasi una beffa: sopra il grande camino seicentesco spicca un dipinto monocromo alquanto malizioso, simbolo della libagione e della sfrenatezza, Bacco ubriaco che brinda a chi lo osserva, sorretto

da un Sileno. Dai documenti risulta che prima, al suo posto, ci fosse un dipinto sacro raffigurante il Sacrificio di Isacco. In questa sala per le feste rimessa a nuovo, la famiglia si godeva appieno il suo status di "nobiltà illuminata", ospitando balli e serate musicali, soprattutto l'opera, nelle stagioni di Carnevale. E di strumenti musicali ne sono rappresentati parecchi in questi spazi. Henrici sicuramente allude all'affinità del figlio Anton Melchior con la musica. La frivolezza della festa carnevalesca è il tema portante di questi affreschi e di Henrici come artista: la sua pittura prediletta sono le scenografie teatrali. Dopo essere scappato dalla Slesia divenuta Prussia, si forma come pittore prima a Praga e poi a Vienna, si avvicina all'Italia facendo tappa a Bolzano, a metà fra le culture (sposa a Bolzano la figlia di un pittore ottenendo l'incolato). Affina infine il suo stile a Venezia e Verona e torna poi più stabilmente a Bolzano fino alla sua morte nel



Un Oriente idilliaco raccontato dai missionari tornati in patria

1823. Il periodo vissuto nella Serenissima gli permetterà di conoscere i Tiepolo e i fratelli Guardi a cui si ispira, oltre al suo ascendente più diretto, il francese Antoine Watteau, apprezzato per le sue tele di “fêtes galantes”. Il fulcro di questi grandi affreschi sui due lati lunghi della stanza, realizzati con pennellate veloci frastagliate da dettagli minuziosi, sono proprio le elitarie feste galanti. Si tratta di uno svago frivolo con allusioni erotiche, con corteggiamenti espliciti e una virilità ostentata, con abbigliamenti alla moda o esotici. “Non manca, pur ben celato, un rimando moralistico, con un richiamo alla vita quando i piaceri finiscono – la fine di un’epoca, giunta al termine con la Rivoluzione francese. La velata malinconia della composizione è spiegabile ricorrendo all’ausilio dell’oratorio ‘Il Trionfo del Tempo e del disinganno’ di Händel, molto in voga all’epoca: La Bellezza è schiava del Piacere (l’aria “Lascia la spina, cogli la rosa” ne è celebre esempio).”, spiega Novello che allude anche alla ostinata adesione di Henrici ai canoni del Rococò, già quando il Neoclassicismo si andava affermando. L’artista rigettando l’innovazione, esprime il conflitto di un’era al suo declino. Negli ultimi vent’anni il pittore, ormai diventato cieco, non potrà più esprimersi.

Rimane anche un’altra stanza da scoprire, l’attiguo salotto decorato à chinoiserie: una sorpresa, con affreschi ispirati all’Oriente idealizzato più che studiato, con enormi fiori, architetture e paesaggi lontani, come probabili omaggi alla terra madre di quella seta da cui commercio i Menz avevano tratto prosperità.

Palazzo Menz, via della Mostra 2, in pieno centro (ZTL). Si entra dall’entrata principale del negozio e si sale due piani. Prenotazione telefonica obbligatoria se si vuole entrare in gruppo.

(ar)

PALAIS MENZ

Ein Palast aus dem 14. Jahrhundert, zuerst barockisiert und im 18. Jahrhundert von einer wohlhabenden Textilunternehmer-Familie modernisiert und prächtig ausgestattet: mit Rokokofresken von Carl Henrici, die verträumt und mit großer Leichtigkeit das Ende einer Epoche darstellen.

Seit 2013 gehört die Immobilie dem Investor René Benko. 1977 unter Denkmalschutz gestellt und bis Ende der 1990er Jahre musterhaft restauriert, zeigt sie heute einen wahren Freskenschatz. Er stammt vom Pinsel des Wahlbozners Karl Henrici, Rokokomaler par excellence, ursprünglich aus Schlesien, in Prag, und Wien als Theaterausstatter ausgebildet und später stark von der venezianischen Malerei eines Tiepolo und der Gebrüder Guardi in Venedig beeinflusst. Im Ehrensaal und im angrenzenden Chinoiserie-Wohnzimmer bestaunen Sie die großflächigen Wandmalereien, die von der reichen Patrizierfamilie Menz anlässlich einer Hochzeit 1776 in Auftrag gegeben wurden. Sie zeigen, elegant-frivol, venezianische Maskenbälle, Verführungen und orientalisch anmutende Szenen.

Mustergasse 2 in der Fußgängerzone des Zentrums. Sie betreten das Geschäft und gehen zwei Stockwerke nach oben. Für Gruppen telefonische Reservierung erforderlich.

PALAIS MENZ

Dating from the 14th century, the Menz family, wealthy textile merchants, “modernized” and magnificently refurbished the palace in the 18th century, with rococo frescoes by Carl Henrici, which dreamily and with great lightness depict the end of an era.

Via della Mostra no. 2 in the city centre’s pedestrian zone. Enter through the shop and go up two floors. Reservations for groups by telephone only.



MARINO
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE ALLESTIMENTI

Recipe

Zelten bolzanino



il duo Charmen, Mattia Lorenzetti e Guido Prospero

“Se c’è un dolce natalizio che identifica Bolzano è proprio lo Zelten.” A dirlo sono i bolzanini stessi che amano preparare questo dolce in varie forme e dimensioni per regalarlo in famiglia o agli amici proprio nei giorni di festa. Ma a raccontarlo, in questo caso, sono gli influencer Mattia Lorenzetti e Guido Prospero, un duo creativo di food & travel writer e fotografer, conosciuto per il loro blog di ricette e viaggi “Charmen” (www.charmen.it). I due amano parlare e scrivere di cibo, perché il cibo, figuriamoci a Natale, riveste un significato culturale, sociale ed emotivo profondo nelle nostre vite. Quelle di Mattia e Guido sono radicate fra le Marche e l’Abruzzo, quando non sono in viaggio scrivendo e fotografando. Stanno, infatti, lavorando a una nuova collana di guide turistiche.

Dopo aver assaggiato e apprezzato lo Zelten durante una visita ai Mercatini di Natale di Bolzano qualche anno fa, hanno deciso di dedicare un capitolo del loro ultimo libro “Ricette in valigia” proprio a questo dolce natalizio, conosciuto in tutto l’arco alpino ma con correzioni e aggiunte in base al territorio. A Bolzano sono andati alla ricerca della fonte dello Zelten locale e l’hanno trovata in un antico libro di ricette di una nobile famiglia bolzanina del XIX secolo, poi adattando la ricetta ai nostri giorni e palati. Forse non tutti sanno che gli agrumi (canditi nella ricetta) a Bolzano potevano essere prodotti soltanto nelle orangerie di Castel Mareccio e Campofranco, un dettaglio che fa capire quanto raffinato potesse essere questo dessert natalizio quando prese piede a Bolzano.

il libro di ricette natalizie,
uscito per Giacomini editore, 2023





Ingredienti



per la pasta di pane

- 220 g acqua
- 5 g lievito di birra disidratato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 150 g farina 00
- 100 g farina di segale
- 15 g sale
- 1 cucchiaio d'olio di semi
- 1 cucchiaino di semi d'anice
- 1 cucchiaino di semi di cumino

per il mix di frutta secca

- 500 g fichi secchi
- 350 g uva sultanina
- 40 g gherigli di noci
- 40 g nocciole non tostate
- 40 g anacardi
- 120 g pinoli
- 50 g scorza di cedro candita
- 50 g scorza d'arancia candita
- 50 ml vino bianco
- 3 cucchiaini di rum
- 70 g miele
- scorza di mezzo limone grattugiata
- scorza di mezzo arancio grattugiata
- ½ cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di noce moscata



per il top

- q.b. mandorle sgusciate
- q.b. ciliegie candite
- 3 cucchiaini di zucchero semolato e 2 cucchiaini d'acqua per lo sciroppo di zucchero da spennellare

TER

WINTER

INVERNO

61



Procedimento

1. Taglia i fichi, le nocciole, le noci e gli anacardi a pezzettoni. Mettili in una ciotola, aggiungi il resto della frutta secca, i canditi e il miele. Irrora con il rum e il vino bianco. Mescola bene e fai marinare per almeno 1 ora (anche una notte).
2. In una ciotola capiente mescola il lievito e lo zucchero con l'acqua calda. Fai riposare per 10 min.
3. Nella ciotola con questa miscela di lievito aggiungi la farina 00 e quella di segale, il sale, l'olio, i semini. Lavora con una spatola, poi trasferisci il composto su di un piano e lavoralo per 4-5 min. Forma una palla, rimettila nella ciotola, coprila con della pellicola e fai riposare in forno con la luce accesa per 30 min.
4. Trascorso il tempo di marinatura e di lievitazione, preriscalda il forno a 170°C., e poi unisci insieme i due preparati. Aggiungi la scorza di limone e d'arancia e le spezie. Mescola bene prima nella ciotola e poi su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a che tutti gli ingredienti non siano ben amalgamati.
5. Metti l'impasto in una tortiera precedentemente imburata del diametro di 25 cm. Livella con una spatola e decora con le mandorle. Fai riposare per 15 min.
6. Nel frattempo, prepara lo sciroppo mettendo lo zucchero e l'acqua in pentolino, porta sul fuoco fino a ebollizione e poi spegni.
7. Inforna e cuoci per ca. 40 min. in modalità ventilata spennellando lo sciroppo per alcune volte durante l'arco di tutta la cottura in modo che assuma il tipico colore dorato.
8. A cottura ultimata, sforna lo zelten e fallo raffreddare. Decora con le ciliegie candite e in base al disegno delle mandorle che hai creato prima di cuocere.

Un consiglio e un avvertimento:

Puoi conservare lo Zelten incartato con la pellicola per almeno dieci giorni.

Fanne due contemporaneamente, risparmiando sull'energia del forno e anche sul tempo dell'intero procedimento.

Sicuramente troverai qualcuno che sarà felicissimo, ricevendolo in dono.





Bolzano Zelten

'If there's one Christmas sweet that defines Bolzano, it's Zelten!' So say influencers Mattia Lorenzetti and Guido Proserpi, a creative duo of food and travel writers and photographers. Their passion is writing about food because - especially at Christmas - it has deep cultural, social and emotional significance in our lives. Having fallen in love with Zelten during a visit to the Bolzano Christmas Market a few years ago, they went in search of its origins. They discovered a recipe from the 19th century, in a recipe book belonging to a family of Bolzano nobility. And here, they've decided to give us their Zelten recipe, adapting the original to our more modern palates.



Ingredients for the dough

- 220g of water
- 5g of dehydrated brewer's yeast
- 2 tbsp of sugar
- 150g of Italian "00" flour
- 100g of rye flour
- 15g of salt
- 1 of tablespoon seed oil
- 1 teaspoon of aniseed
- 1 teaspoon of caraway seeds

Ingredients for the dried fruit mix

- 500g of dried figs
- 350g of sultanas
- 40g of walnuts
- 40g of unroasted hazelnuts
- 40g of cashews
- 120g of pine nuts
- 50g of candied citron peel
- 50g of candied orange peel
- 50ml of white wine
- 3 of tablespoons rum
- 70g honey
- zest of half a lemon - grated
- zest of half an orange - grated
- ½ teaspoon of ground cinnamon
- 1 pinch of clove powder
- 1 pinch of allspice
- 1 pinch of nutmeg

For decoration

- shelled almonds - to taste
- candied cherries - to taste
- the glaze - 3 tbsp of caster sugar & 2 tbsp of water, to make sugar syrup



Instructions

1.

Cut the figs, hazelnuts, walnuts and cashews into large pieces. Place them in a bowl, add the rest of the dried fruit, candied fruit and honey. Add the rum and white wine. Mix well and leave to rest for at least 1 hour (even overnight).

2.

In a large bowl, mix the yeast and sugar with the warm water. Let stand for 10 minutes.

3.

Add the "00" and the rye flour, salt, oil and seeds to the bowl with the yeast. Combine with a spatula, then transfer the mixture to a work surface and knead for 4-5 min. Shape into a ball, return to the bowl, cover with foil and let it rest in the oven with the light on for 30 min.

4.

Remove, preheat a ventilated oven to 170°C. While the oven is heating, combine the dough with the fruit and nuts. Add the lemon and orange zest and spices. Mix well, first in the bowl and then on a lightly floured work surface, until all the ingredients are evenly blended.

5.

Butter 25 cm diameter cake tin and then add the mixture. Level with a spatula and decorate with almonds. Leave to rest for 15 min.

6.

While the mix is resting, prepare the syrup by placing the sugar and water in a saucepan, bring to the boil and then turn off the heat.

7.

Bake for approx. 40 min. in the oven, brushing with the syrup a few times throughout cooking, so that it takes on Zelten's typical golden colour.

8.

When cooked, take the Zelten out of the oven and let it cool. Decorate with the candied cherries and almonds.

A tip or two:

If wrapped well in foil, Zelten will keep for at least 10 days. Why not make two at the same time! It's as easy as making only one, except you'll use your oven and time more efficiently. You're also sure to find someone who would be delighted to receive one as a gift.



**Willkommen auf einen zünftigen Schluck,
wo Südtiroler Tradition gelebt wird.**

**Benvenuti per un caloroso Prosit
dove si vive la tradizione altoatesina.**



Direkt am Hauptsitz der Spezialbier-Brauerei FORST in Algend empfängt Sie das traditionelle **Bräustüberl FORST** ganzjährig mit FORST-Bierspezialitäten und schmackhaften Südtiroler Gerichten. Der gegenüberliegende **Braugarten FORST** bietet zudem in den Sommermonaten eine weitere gemütliche Gelegenheit



zum genussvollen Einkehren. Der **Forster Weihnachtswald** bietet ein märchenhaftes gastronomisches Erlebnis zur Weihnachtszeit.

Ein originelles Mitbringsel, welches an diesen malerischen, liebevoll gestalteten Ort erinnert, können Sie neben vielen Bierspezialitäten und Geschenkideen im **FORST Shop** oder online erwerben.

Erleben Sie Einblicke hinter die Kulissen der größten unabhängigen Privatbrauerei Italiens und reservieren Sie Ihre geführte Besichtigung.

Direktamente presso la sede di Birra FORST a Lagundo, il tradizionale **Bräustüberl FORST** vi accoglie tutto l'anno con specialità di Birra FORST e gustosi piatti altoatesini. Nei mesi estivi, il **Braugarten Giardino FORST**, situato di fronte, offre un'altra accogliente opportunità per sorseggiare una fresca birra FORST.



La **Foresta Natalizia** di Birra FORST offre un'esperienza gastronomica da favola nel periodo natalizio.

Oltre a molte specialità di birra e idee regalo, nello **FORST Shop** o online è possibile acquistare un souvenir originale che ricordi questo luogo pittoresco e progettato con amore.

Scoprite il mondo dietro le quinte del più grande birrifico indipendente italiano di proprietà privata e prenotate la vostra visita guidata.



Spezialbier-Brauerei FORST | Birra FORST

Vinschgauerstr. | via Venosta 8 · 39022-Forst/Algend | Lagundo · Tel. 0473 260 111 · E-mail: info@forst.it · www.forst.it

FORST Shop
Tel. 0473 260 360
E-mail: shop@forst.it

Braugarten FORST
Tel. 0473 447 727
E-mail: info@braugartenforst.com

Bräustüberl FORST 65
Tel. 0473 221 887
E-mail: bforst@forst.it



EIN LEBEN AUF KUFEN

Ritten und der Eisschnelllauf werden zunehmend zum Binom:
Hier trainieren und kämpfen die besten Nachwuchstalente Italiens.
Ex-Athletin und heute Trainerin Nicola Mayr fiebert mit.

DE /

Auf dem Eis der Ritten Arena hat sie ihre ersten Schritte auf Kufen gewagt, mit sechs Jahren. Angespornt von der Mama folgte der erste Eislaufkurs, mit ihm der Spaßfaktor beim Schnellaufen. Die ersten Junioren-Wettkämpfe waren nicht weit. Nicola Mayr ist heute Mitte Vierzig und spürt den Kick der Geschwindigkeit auf Eis (50-60 km/h) immer noch. Zur italienischen Nationalmannschaft kam sie bereits mit 15, damals als einzige Südtirolerin und mit dürftigen Italienischkenntnissen. Mit den Leistungen auf dem Eis in den späten 1990er und frühen 2000er Jahren verbesserten sich auch ihre Sprachkenntnisse rasant. Das Nomadenleben auf dem Eis der nationalen und internationalen Speedskating-Plätze hat sie bis nach Salt Lake City zu den Olympischen Winterspielen 2002 geführt. 2005 wurde ihre Laufbahn als Athletin abrupt unterbrochen, als vor einem Wettkampf eine Herzrhythmusstörung festgestellt wurde, die später nie Bestätigung fand. Der erzwungene Karrierestopp mit Ende 20 beendete aber nicht ihr Leben auf Kufen. Denn nun begann eine neue Leidenschaft, jene fürs Trainieren und Motivieren junger Menschen. Nicola Mayr begleitet heute die Wettkampfgruppe der 11-22-Jährigen und ist Präsidentin der Sektion Eisschnellauf in der Sportgruppe Ritten. Drei- bis fünfmal die Woche wird jahrein jahraus am späten Nachmittag trainiert: auf dem Fahrradsattel und auf Rollern in der warmen Saison, auf dem Eis der Freiluftbahn im Winter.

bm hat bei der Rittnerin nachgefragt, was der Ritten auf dem Eis zu bieten hat, und wie sich die jungen Athlet:innen auf ihre Eisschnellauf-Wettkämpfe vorbereiten.

Welche Beziehung hast du zu eurem Trainingsplatz am Ritten, Nicola?

Als Kind habe ich mit Shorttrack (111,12 m) auf der Eishockeyfläche begonnen und bin später auf die 400-m-Laufbahn des Eisrings. In der Ritten Arena bin ich großgeworden, und heute, nach meiner internationalen Erfahrung, weiß ich diesen Ort mit seinem Dolomiten-Panorama und diese besondere Anlage sehr zu schätzen. 2007 fanden am Eisring sogar die Europameisterschaften statt. So gut präparierte und saubere Flächen findest du sonst kaum, weltweit. Wir haben an Lorenz Wenter einen Top-Eismeister, mit dem wir als Sektion wunderbar zusammenarbeiten. Unser Verein ist klein, wir trainieren insgesamt an die 30 junge Athlet:innen und leben von der Freiwilligenarbeit, aus unseren Sektionsreihen und vonseiten der Eltern der jungen Sportler:innen.



EISSCHNELLAUF JUNIOREN WELTCUP

1. + 2. Februar 2025

Eisschnellauf Junioren WM

7.-9. Februar 2025

Beide Wettkämpfe werden auf der Freiluftbahn Ritten Arena ausgetragen. Bis zu 300 Athleten aus 22 Nationen werden am Rittner Sonnenplateau mit ihren Begleitteams erwartet.

www.rittensport.it
(Sektion Eisschnellauf)

Bei jedem Wettkampf braucht es viel Einsatz dieser Freiwilligen. Ich pflege zu sagen, wir leisten Großes. Ab sofort noch mehr, denn der Rittner Eisring ist seit kurzem italienweit der einzige zugelassene Wettkampf-Austragungsort. D.h., dass ab November jedes Wochenende Wettkämpfe stattfinden, und wir immer da sind. Bis letzten Winter teilten wir uns die Wettkampf-Arbeit mit der Sportstätte Baselga di Pinè.

Wie ist euer Verein aufgestellt?

Klein, aber fein. Meine Stellvertreterin Adelheid Thurner ist die Mama eines unserer Nachwuchstalente. Viel Herzblut kommt von den Eltern und Familien der jungen Sportler:innen. Ohne würden wir als Sportgruppe und Trainer den Aufwand der Wettkämpfe zwischen Mitte Oktober und Mitte März nie stemmen können. Die jüngeren Kinder (6-11 Jahre) trainiert mein Rittner Kollege Hannes Untermarzoner, der selbst aktiver Athlet war, im Alter von 4-19 Jahren, und dreimal

die italienische Juniorenmeisterschaft gewonnen hat. 2010 durfte er sogar nach Moskau zur Junioren-WM. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge haben wir jüngst eine Top-Athletin an die Sportgruppe der Carabinieri verloren: Maybritt Vigl trainiert nun mit der Nationalmannschaft. Was uns am Ritten fehlt, ist eine Sportstätte mit Übernachtungsmöglichkeiten. Darüber klagen die Athlet:innen von auswärts.

Was bedeutet es, einen Weltcup und eine WM wie jene im Frühjahr 2025 auszutragen?

Den Junioren-Weltcup tragen wir diesmal zum 8. Mal aus. Mit von der Partie ist nun unser Nachwuchstalent Carmen Thurner, was zeigt, dass wir in den letzten Jahren viel in Aufbauarbeit investiert haben. Der Eisschnellauf ist eine Frage von Kraft, Koordination und



Disziplin, und diese Fähigkeiten mit jungen Leuten einzuüben, macht Freude und ist zugleich Präventionsarbeit in einer schwierigen Lebensphase. Und dann ist noch der Wirtschaftsfaktor: In der letzten Saison 2023/24 sind allein dem Eisschnelllauf zufolge 4.439 Nächtigungen von Athlet:innen am Ritten zu verbuchen, ihre Teams und Begleitpersonen gar nicht mitgerechnet.

Bereits vor dem Bau der Sportanlage Ritten Arena war der Ritten für den Eisschnelllauf, das Eisstock-Schießen und Eishockey-Spiele bekannt: Nach dem Ersten Weltkrieg wurden am Wolfsgrubner See Kämpfe ausgetragen. Die Gemeinde beschloss auf Initiative des Italienischen Eissportverbandes 1966, einen Sportverein mit dem klingenden Namen „Fiamma Collalbo“ zu gründen, um den Bau des Eisrings voranzutreiben. 1971/72 war es so weit, das Eisstadion entstand zehn Jahre später, nach und nach kamen die anderen Infrastrukturen der Sportzone dazu.
(ar)

SPORTANLAGE RITTEN ARENA

Kufen-Neulinge und Fortgeschrittene können ihre Fähigkeiten auf dem Eis in Klobenstein testen: in der Eishalle und am Eisring auf 1.100 m, umgeben von einer beeindruckenden Bergkulisse. Dieser Eisring rühmt sich als schnellste Freiluftbahn der Welt. Hier stellen vor allem die Nachwuchstalente des Eisschnelllaufs ihre Rekorde auf. Die Anlage ist vom 15. November 2024 bis zum 15. Februar 2025 präpariert und sonntags von 14 bis 16.30 Uhr für alle zugänglich, den Rest der Woche für Trainings von Profi- und Freizeitsportler:innen auf Voranmeldung. Eislaufen in der Halle am Wochenende von 14 bis 16 Uhr, samt Verleih und Schleifen der Schlittschuhe, Verleih Eisgleiter. Eintritt frei mit Rittencard.

Neben Eisschnelllauf, Eishockey, Eislaufen bietet die Sportanlage auch einen Tennis- und Fußballplatz, ein Schwimmbad und ein Fitnesscenter.

www.rittenarena.com

IT / UNA VITA SUI PATTINI

IL RENON E IL PATTINAGGIO DI VELOCITÀ: I GIOVANI TALENTI ITALIANI SI ALLENANO E GAREGGIANO QUI. L'EX ATLETA E ORA ALLENATRICE NICOLA MAYR FA IL TIFO PER LORO.

Ha mosso i primi passi sul ghiaccio dell'Arena del Renon all'età di sei anni. Incoraggiata dalla mamma, ha frequentato il suo primo corso di pattinaggio. Poi arrivano le competizioni giovanili e i primi successi. Oggi Nicola Mayr ha circa quarant'anni e sente ancora l'emozione della velocità sul ghiaccio (50-60 km/h). È entrata a far parte della squadra nazionale italiana all'età di 15 anni, all'epoca come unica altoatesina e con una scarsa conoscenza dell'italiano. Le sue conoscenze linguistiche sono migliorate rapidamente con le sue performance sul ghiaccio, tra la fine degli anni Novanta e l'inizio degli anni 2000. La sua vita nomade sul ghiaccio delle piste internazionali di pattinaggio di velocità l'ha portata fino a Salt Lake City per le Olimpiadi invernali del 2002. Oggi Nicola Mayr accompagna il gruppo agonistico dei ragazzi di 11-22 anni ed è presidente della sezione di pattinaggio di velocità del gruppo sportivo del Renon.



Cosa significa organizzare una Coppa del Mondo e un Campionato del Mondo come quello in programma il prossimo febbraio 2025?

Non è certo la prima volta, organizziamo la Coppa del Mondo Junior per l'ottava volta. Ora parteciperà la nostra giovane promessa Carmen Thurner, il che dimostra che negli ultimi anni abbiamo investito molto sui giovani e il loro talento. Il pattinaggio di velocità è una questione di forza, coordinazione e disciplina, e praticare queste abilità con i giovani è divertente, stimolante e importante anche in termini di prevenzione in una fase delicata della vita.

COPPA DEL MONDO JUNIOR DI PATTINAGGIO DI VELOCITÀ

1 + 2 febbraio 2025

CAMPIONATI MONDIALI JUNIORES DI PATTINAGGIO DI VELOCITÀ

7-9 febbraio 2025

Entrambe le competizioni si svolgeranno sulla pista all'aperto della Ritten Arena. Sul soleggiato altopiano del Renon sono attesi fino a 300 atleti provenienti da 22 nazioni con le loro squadre al seguito.

www.rittensport.it

(sezione pattinaggio di velocità)

Qual è il tuo rapporto con la pista di pattinaggio all'aperto sul Renon, Nicola?

Sono cresciuta nella Ritten Arena e oggi, dopo la mia esperienza internazionale, apprezzo ancora di più questo luogo e questa struttura speciale.

CENTRO SPORTIVO RITTEN ARENA

I principianti e i pattinatori esperti possono mettere alla prova le loro abilità sul ghiaccio di Collalbo: sul ghiaccio della pista di pattinaggio e sull'anello a oltre 1.100 metri, vedendosi circondati da un impressionante scenario montano. L'impianto di pattinaggio vanta la pista all'aperto più veloce del mondo: aperta dal 15 novembre 2024 al 15 febbraio 2025, sarà accessibile a tutti la domenica dalle 14.00 alle 16.30 e il resto della settimana per sessioni di allenamento di atleti professionisti e dilettanti, su prenotazione.

Pattinaggio su ghiaccio al coperto nei fine settimana dalle 14.00 alle 16.00, compreso il noleggio e l'affilatura dei pattini. Ingresso gratuito con la Rittencard.

Oltre a ciò, l'impianto sportivo offre anche un campo da tennis, un campo da calcio, una piscina e un centro fitness.

www.rittenarena.com



EN / A LIFE ON BLADES

SPEED SKATING AT RITTEN: ITALY'S BEST YOUNG TALENT TRAIN AND COMPETE HERE, WITH NICOLA MAYR, FORMER ATHLETE AND NOW COACH, CHEERING THEM ON.

It was at the age of six that Nicola Mayr took to the ice on the Ritten Arena. Encouraged by her mum, her first ice skating course followed, and junior competitions weren't far behind. At the age of 15, she was picked for the Italian national team. Back then she was the only South Tyrolean member and had a poor knowledge of Italian. But her language skills improved rapidly with her performances on the ice, in the late 1990s and early 2000s. Her nomadic life on international speed skating rinks took her all the way to Salt Lake City for the 2002 Winter Olympics. Today, she accompanies the competition group of 11-22 year olds and is president of the speed skating section of the Ritten sports group. Even now in her mid-forties, she still relishes the thrill of speeding at up to 50-60 km/h on the ice.

SPEED SKATING JUNIOR WORLD CUP

1st & 2nd February 2025

SPEED SKATING JUNIOR WORLD CHAMPIONSHIPS

7th to 9th February 2025

Both competitions are held on the Ritten Arena outdoor track. Up to 300 athletes from 22 nations, their accompanying teams, are expected on the sunny Ritten plateau.

www.rittensport.it
(speed skating section)

RITTEN ARENA SPORTS CENTRE

Beginners and advanced skaters can test their skills at Klobenstein: at the skating centre and on the ice rink at 1,100m, surrounded by the stunning Alpine backdrop. The skating centre boasts the fastest outdoor rink in the world. The facility is in operation from 15th November 2024 to 15th February 2025, open to everyone on Sundays from 2 pm to 4.30 pm. The rest of the week is dedicated to training sessions for professional and amateur athletes by appointment.

Indoor ice skating on weekends is available from 2 to 4 pm, with skate & ice glider hire and blade sharpening. Free admission with the Rittencard.

In addition to speed skating, ice hockey and leisure ice skating, the sports centre also offers a tennis court, football pitch, swimming pool and fitness centre.

www.rittenarena.com

Nicola, what's your relationship to the training ground on the Ritten?

I came of age on the Ritten Arena and today, after all my international experience, I treasure this location and its extraordinary facility even more.

What does organizing a World Cup and World Championships like the ones in early 2025 entail?

This will be the eighth time we've organized the Junior World Cup. Our talented young Carmen Thurner will be competing, which demonstrates the depth of development we've invested in over recent years. Speed skating requires a combination of strength, coordination and discipline: and training young people in these is not only fun but can be youth prevention work for them in their difficult teenage years.



ARRIVANO I KRAMPUS

Diavoli cornuti dai denti aguzzi e dalle lingue scarlatte
agitano fruste, catene e forconi, seminando terrore ovunque vadano.
Un omaggio all'innocenza dei bambini?



IT / **A** partire da fine novembre, e durante le prime settimane di dicembre, raggiungono i centri abitati del nostro territorio, ma le loro urla terrificanti echeggiano anche nelle sfilate in Trentino, in Friuli-Venezia Giulia e persino oltreconfine: in Baviera, Slovenia, Croazia, Svizzera, Austria...

Le origini dei Krampus si perdono nella notte dei tempi poiché risalgono al folclore pagano, probabilmente celtico. C'è chi afferma che con i loro campanacci e il loro aspetto spaventoso servivano a scacciare le malvagie creature invernali. Tuttavia, quando la tradizione è stata inglobata e rivisitata dal cristianesimo, i Krampus si sono trasformati nei compagni/servitori di San Nicola, il cui compito è punire i bambini cattivi.

Persino il grande antropologo francese Claude Lévi-Strauss si occupò dei Krampus (*Le père Noël supplicé*, 1952), alludendo per la prima volta alla possibilità che tutte le tradizioni circoscritte al periodo natalizio (tra cui l'Avvento cristiano o gli spiriti Katchina degli indiani Pluebo nell'America dell'Ovest) avessero una lontanissima origine in un'unica matrice di credenze maturate nei millenni intorno all'evento del solstizio invernale. Durante questo periodo, infatti, è possibile confrontare civiltà tra loro distanti nel tempo e nello spazio e individuare così la stessa tradizione: spaventare (o ricattare) i bambini cattivi mediante maschere di spiriti morti, ricompensando quelli buoni con doni che provengono dall'aldilà.

Quanto al nome di questa entità e della sua maschera, Krampus, pare deriverebbe dall'antica parola tedesca "*Krampen*", il cui significato è artiglio, o dalla parola bavarese "*Krampn*", che significa *morto/avvizzito*. Secondo la leggenda più nota, di origine cristiana, durante i periodi di carestia alcuni giovani delle montagne si travestirono da diavoli per terrorizzare gli abitanti dei villaggi vicini e derubarli delle scorte invernali. Tra i giovani si nascose un impostore: era il diavolo in persona. Uno di loro lo riconobbe dalle zampe a forma di zoccolo di capra e avvertì gli altri che qualcosa non andava. Spaventati, invocarono l'aiuto del vescovo Nicola, che riuscì a sconfiggere il demone. Da allora, in omaggio alla vittoria del Bene sul Male, San Nicola ha iniziato a girare per le case elargendo doni ai bambini buoni, accompagnato dal suo servitore, il Krampus, che si occupa dei bambini cattivi.



15. ©



15. ©

Anche quest'anno, in onore della festività dedicata al Santo, si terrà una delle sfilate più suggestive della nostra Provincia, la **sfilata dei Krampus di Bronzolo**, giunta alla sua terza edizione. A prendere in mano le redini dell'organizzazione saranno, dopo il successo delle precedenti edizioni (più di 10.000 visitatori nel 2022), i **Göllerspitz Tuifl**. Tra le attività più importanti dell'associazione ci sono naturalmente quelle legate alle usanze dei Krampus, come l'organizzazione del Krampus Day nel proprio paese il 5 dicembre (incontro con i bambini nella piazza del paese, incontri con le persone con disabilità, visite a domicilio, tradizionale corsa dei Krampus) e la partecipazione alle più grandi Krampuslauf in tutto il Trentino Alto-Adige.

Il **23 novembre 2024**, più di 700 Krampus si esibiranno con i loro spettacoli diabolici lungo le strade di Bronzolo. Il percorso partirà dalla piazza San Leonardo, nella parte meridionale del paese, proseguirà verso nord lungo via Nazionale e terminerà in via Aquila Nera. Davanti al municipio sarà allestita un'area di esibizione con un altoparlante, dove i gruppi daranno il

meglio di sé in un breve spettacolo. L'intero percorso sarà delimitato per garantire uno spettacolo sicuro anche ai più piccoli. Lungo il tragitto saranno allestiti cinque chioschi per le bevande: in piazza San Leonardo, davanti al supermercato "Coop", sotto il municipio, davanti alla Kulturhaus e davanti alla cantina "H. Lentsch".

È stata confermata la partecipazione di **35 gruppi di Krampus provenienti dall'Alto Adige e dal Trentino, tutti iscritti alla Krampus Run**. "Il numero crescente di richieste di partecipazione da parte dei gruppi Krampus, compresi quelli di età più giovane, ci riempie di orgoglio. È il segno che abbiamo fatto bene molte cose nelle edizioni precedenti. Tuttavia, affinché l'evento sia un successo per la terza volta, non possiamo e non vogliamo superare le nostre capacità", afferma il presidente **Daniel Franco**.

Perché è sempre più importante coinvolgere i piccoli, o addirittura i piccolissimi, nella ricorrenza della sfilata dei Krampus?



“Vede, il Krampus in passato era visto prevalentemente come uno spauracchio per i più piccoli, o al limite una maschera da sfidare per gli adolescenti, ora, invece, pur restando una controfigura di San Nicolò, dovrebbe trasmettere grazie alla sua storia un insieme di valori e saperi in cui riconoscersi. Al fine di reinterpretare il rapporto tra Krampus e bambini, rendendo quest’ultimi protagonisti della manifestazione, la nostra Associazione organizza ormai da qualche tempo degli incontri periodici, in cui i genitori dei bambini coinvolti nelle sfilate possono lavorare insieme alla costruzione delle suggestive maschere. Insomma, un laboratorio di bricolage folclorico intergenerazionale!”

E perché, secondo lei, è così importante tener vivo, anche tra i più giovani, il senso di questa tradizione?

“Non è solo una questione di tradizione, e non riguarda solo i più piccoli: un’intera comunità viene coinvolta per realizzare questa manifestazione: uno sforzo che richiede tempo ed energia. Solo negli ultimi anni il gruppo di Krampus, cioè di persone che aderiscono all’iniziativa facendosi carico della preparazione delle maschere, dei costumi e di tutto il resto, è cresciuto di numero. Per noi di **Göllerspitz Tuifl** questa è la ricompensa più grande!”

SFILATA DEI KRAMPUS DI BRNZOLO

Sabato 23 novembre 2024

Dalle 15.00 Inizio del festival in paese
Dalle 16.00 Festa di riscaldamento nella “Showplatz”
con il DJ Matthew B.
Dalle 18.00 alle 21:00 circa Terza corsa
dei Krampus a Bronzolo
Dalle 21.00 all’01.00 After-show party presso
il piazzale delle feste “Waldele” con DJ Pat
.....

CORSA DEI BRONTNOL TUIFL A LAIVES

Sabato 30 novembre 2024

L’associazione Krampus di Laives, i Brontntol Tuifl, invita anche quest’anno alla corsa dei Krampus in centro città. Lo spettacolo si svolge a partire dalle ore 19. I gruppi di maschere percorrono via Cairoli fino all’incrocio tra via Pietralba e via Dante, dove viene allestita un’area per l’esibizione davanti al piazzale delle feste Pfarrheim. Verranno inoltre offerti cibo e bevande e, come ogni anno, dopo lo show si terrà una festa nella Kulturhaus.
15.30 arrivo dei gruppi di Krampus
alla Kulturhaus di Laives
19.00 inizio della corsa
20.30 fine della corsa e
inizio della after-show party nella Kulturhaus
01.00 fine dell’evento

www.leifers-info.it

“Anche il numero di spettatori è aumentato rapidamente” continua Franco, “Dalla prima alla seconda edizione oltre 10.000 persone hanno riempito le strade del paese, che conta solo 2.750 abitanti. Quest’anno le richieste di informazioni sono state enormi. L’evento ha ovviamente suscitato grande curiosità anche nelle regioni limitrofe. Per questo motivo, oltre all’area espositiva di fronte alla piazza del Municipio, anche piazza San Leonardo (inizio del percorso di corsa) sarà attrezzata con luci di scena e musica. Un ulteriore stand per le bevande di fronte alla Kulturhaus sarà a disposizione degli spettatori”.

(rm)

EN / HERE COME THE KRAMPUS

HORNED “DEVILS” BRANDISHING WHIPS, CHAINS AND PITCHFORKS, SPREADING TERROR WHEREVER THEY GO. A TRIBUTE TO THE INNOCENCE OF CHILDREN?

From the end of November to the first weeks of December, the *Krampus* arrive at the towns in our province. But their terrifying presence will also be found in the parades of Trentino, Friuli-Venezia Giulia and even across the border into Bavaria, Slovenia, Croatia, Switzerland, Austria.

The origins of Krampus have been lost in the mists of time, though they date back to pagan, most likely Celtic, folklore. Some say that their cowbells and frightening appearance served to chase off the evil spirits of winter. However, when the tradition fused with Christian traditions, the Krampus became the companions and servants of St Nicholas, whose task it is to punish naughty children. Their name and masks of the Krampus, appear to derive from the old German word 'Krampen', meaning 'claw', or possibly from the Bavarian word 'Kramprn', meaning 'dead' or 'withered'.

Now in its third year, and in honour of the feast day of St Nicholas, Bronzolo once again hosts the *Krampuslauf*: one of the most culturally distinctive processions in the province. After their huge success in 2022, having attracted more than 10,000 visitors, the Göllerspitz Tuifl association are organizing this year's event. The **Göllerspitz Tuifl's** most important activities are, of course, related to all things Krampus. These include organising the Krampus Day in their village for a children's event in the village square on 5th December, events for people with disabilities, visiting homes, and the traditional Krampus run.

They also participate in the biggest *Krampuslaufs* - or Krampus Runs - in the whole of Trentino-Alto Adige.

Why is it increasingly important to involve kids - even the very little ones - in the Krampuslauf? *Bm* asked Daniel Franco, president of the Göllerspitz Tuifl association.

'You see, in the past, the Krampus was mainly seen as a bogeyman for the little ones, or at most as a mask to be challenged by teenagers. Now on the other hand, although he remains a stand-in for Saint Nicholas, his story should convey a set of values and knowledge they can identify with. For some time now, our association has been organising meetings



KRAMPUSLAUF (KRAMPUS RUN) IN BRONZOLO

Saturday, 23rd November 2024

From 3pm: The village festival begins

- From 4pm: The warm-up party at the 'show ground', with DJ Matthew B.

- From 6pm to 9pm:

The third Krampus race, Bronzolo

- From 9pm to 1am: After-show party at the 'Waldele' festival area, with DJ Pat

.....

BRONTNTOL TUIFL KRAMPUS RUN, LAIVES

Saturday, 30th November 2024

The Brontntol Tuifl Krampus Association from Laives, extends its annual invitation to the Krampus run in the town centre, starting at 7pm. The groups of masked devils proceed along via Cairoli to the intersection of via Pietralba and via Dante, where a performance area is set up in front of the "Pfarrheim" festival area. Food and drink are also on offer and as every year, there's a party at the Laives Kulturhaus after the show.

3.30pm: Arrival of the Krampus groups at the Laives Kulturhaus

7pm: Start of the run

8.30pm: End of the run and start of the party after the show in the Kulturhaus

1am: The event closes

www.leifers-info.it

periodically, where parents of the children involved in the parades can work together, making these evocative Krampus masks. All this is to reinterpret the relationship between the Krampus and children, making the latter the protagonists of the event. In short, it's an intergenerational folkloric bricolage workshop.

DE / DIE KRAMPUSSE KOMMEN

GEHÖRTE TEUFEL SCHWINGEN PEITSCHEN, KETTEN UND MISTGABELN UND VERBREITEN SCHRECKEN, WO IMMER SIE HINKOMMEN. EINE HOMMAGE AN DIE UNSCHULD DER KINDER?

Ab Ende November und in den ersten Dezembertagen erreichen und durchqueren sie die Städte und Dörfer Südtirols. Ihr furchterregendes Geschrei ertönt auch bei Umzügen im Trentino, in der Region Friaul-Julisch Venetien und sogar jenseits der Grenze: in Bayern, Slowenien, Kroatien, der Schweiz und Österreich. Die Ursprünge dieser skurrilen Tradition sind im Nebel der Zeit verloren gegangen, sie gehen vermutlich auf heidnische, wahrscheinlich keltische Bräuche zurück. Einige Anthropologen meinen, dass die Krampusse mit ihren Kuhglocken und ihrem furchterregenden Aussehen dazu dienten, böse Winterkreaturen und Dämonen zu vertreiben. Als die Tradition jedoch vom Christentum übernommen wurde, gab man den Krampusen eine andere Aufgabe, sie wurden zu den Begleitern und Dienern des Heiligen Nikolaus, deren Aufgabe es ist, unartige Kinder zu bestrafen und zum Guten zu ermahnen. Der Name dieser Wesen, „Krampus“, scheint sich vom altgermanischen Wort „Krampen“ abzuleiten, das „Klaue“ bedeutet, oder wiederum vom bayerischen „Krampn“, das für „tot“ oder „verdorrt“ steht.

Auch in diesem Jahr findet, zu Ehren des Heiligen Nikolaus, einer der stimmungsvollsten Umzüge Südtirols statt, der Krampuslauf in Branzoll - heuer erst in seiner dritten Auflage, aber bereits mit einem großen Zustrom. Im vergangenen Jahr kamen mehr als 10.000 Besucher:innen ins Dorf, um die Krampusse zu sehen und zu feiern. Die Organisation wird nach dem Erfolg der vorangegangenen Ausgaben von den **Göllerspitz Tuifl** übernommen. Sie kümmern sich sowohl um den traditionellen Krampuslauf als auch um die Rahmenveranstaltungen, z.B. die Treffen der Krampusse im Dorf am 5. Dezember: mit den Kindern, mit Menschen mit Beeinträchtigung, auch um Hausbesuche.

bm hat den Präsidenten der Göllerspitz Tuifl Daniel Franco gefragt, warum es so wichtig ist, die Kleinen und sogar die ganz Kleinen in den Krampuslauf einzubeziehen?

„Früher wurde der Krampus vor allem als Schreckgespenst und Erzieher gesehen, allenfalls als Maske, die von den Jugendlichen getragen wurde und als Mut-



probe galt. Nun bleibt diese Figur zwar ein Kontrahent oder Gegenspieler des heiligen Nikolaus, aber seine Geschichte soll auch Werte und traditionelles Wissen vermitteln. Um die Beziehung zwischen dem Krampus und den Kindern neu zu interpretieren, organisiert unser Verein seit einiger Zeit regelmäßige Treffen, bei denen die Eltern der an den Umzügen beteiligten Kinder alle gemeinsam an der Herstellung der stimmungsvollen Masken arbeiten. Kurz gesagt, wir organisieren eine intergenerationelle folkloristische Bastelwerkstatt.“

KRAMPUSLAUF IN BRANZOLL Sa, 23. November 2024 ab 15 Uhr

ab **16 Uhr** Aufwärmen des Publikums
mit DJ Matthew B. auf dem Dorfplatz

18-21 Uhr Krampuslauf

21-01 Uhr Aftershow-Party im Festivalgelände
„Waldele“ mit DJ Pat

.....

KRAMPUSLAUF DI BRONTNTOL TUIFL IN LEIFERS Sa, 30. November 2024

Der Leiferer Krampusverein, die Brontntol Tuifl, lädt auch heuer wieder zum Krampuslauf im Ortszentrum ein. Die Maskengruppen laufen entlang der Cairoli Straße bis zur Kreuzung mit der Weißensteinerstraße und der Dante Straße, wo vor dem Festplatz Pfarrheim eine eigene Fläche fürs Spektakel eingerichtet wird. Für Speis und Trank ist gesorgt, und wie jedes Jahr findet im Anschluss an den Lauf ein Krampus-Fest im Kulturhaus statt.

15.30 Uhr Eintreffen der Krampusgruppen im
Kulturhaus in Leifers

19 Uhr Start des Umzugs

20.30 Uhr Ende des Laufs und Beginn der Party
im Kulturhaus (Ende um **01 Uhr** nachts)

www.leifers-info.it



TRADITION

ADVENT AM BERG

Die Bergweihnacht und der Winter in Jenesien stehen in Verbindung mit überlieferten Familientraditionen, langen Nächten und noch längeren Vorbereitungen.



DE /

Die Tage und Nächte des großen Wartens bis Weihnachten beginnen offiziell am letzten November-Wochenende, dem ersten Adventssonntag. Doch am Berg, wo die Bräuche eine tragende Rolle spielen, starten sie noch früher im November, besonders auf den entlegeneren Bauernhöfen. Nicht weil die Zeit dort etwa stillsteht, sondern weil Traditionen hier besonders gelebt und weiterentwickelt werden, um sie den heutigen Bedürfnissen anzupassen und den nächsten Generationen mitzugeben. *bm* nimmt vier Traditionen von drei Bauernhöfen etwas unter die Lupe:

Am **Leitnerhof** in der Fraktion Flaas auf fast 1.500 m ist über die ganze Weihnachtszeit Backzeit: Die Lieblings-Weihnachtskekse für die ganze Familie müssen am ersten Adventssonntag bereits auf dem Tisch stehen und in den Keksdosen der „Speis“ (Speisekammer) verwahrt sein. Dann erfüllt die Weihnachtsbäckerei sämtliche Räume des Bergbauernhofs mit verführerischen Düften. Da werden um die Wette Spitzbuam, Vanillekipferln, Rumkugeln, Kokosbuserln, Linzerschnitten und Schokoladegipferln zubereitet. Der Backofen steht kaum still, die nächste Ladung ist schon in Vorbereitung. Und weil Hildegard, die Bäuerin, schon dabei ist, verpackt sie einige der süßen Köstlichkeiten auch gleich zu liebevoll dekorierten Päckchen, die Freunden und Gästen zugutekommen. Wer einmal in den Genuss kommt, hofft auf mehr im nächsten Jahr. Auch Bauernkrapfen stehen auf der To-Do-Liste der Familie. Gefüllt mit Marillenmarmelade und in Öl goldgelb gebacken, gehören sie zu den weihnachtlichen Festtagen am Bauernhof. Das Rezept stammt noch von der Großmutter und wird wohl gehütet. Parallel dazu ist vor allem der Dezember der Räuchermonat: In der hofeigenen Räucherammer werden Bauernspeck und Kaminwurzeln nach alter Familientradition fertig zubereitet. Mit handgefertigten „Schipfen“ (Holzspänen) und duftenden Wacholderzweigen wird, wie anno dazumal, der Rauch verfeinert.



Durch den würzig rauchigen Geschmack, verbunden mit feinen Gewürzen und der Lufttrocknung, wird der Bauernspeck zum Qualitätsprodukt. Diese Arbeit zieht sich durch die ganze Weihnachtszeit bis weit ins neue Jahr hin. Hildegard Plattner verrichtet sie mit genauso viel Liebe und Leidenschaft wie das Keksbacken.

www.leitnerhof.eu

Am Samstag vor dem ersten Adventsonntag wird auf dem **Stückelhof** mit Blick auf die Dolomiten ganz traditionell der Adventskranz gewunden. Das Besondere daran: Bäuerin Angelika legt Wert darauf, keine Materialien zuzukaufen. Sie sammelt, was sie braucht, rund um ihren Hof. Dabei verwendet sie nicht nur Tannenzweige, sondern auch Zweige von Kiefern oder Zypressen und bindet sie bunt zusammen. Als Basis nutzt Angelika nicht den üblichen Styroporkranz, sondern Reb-Äste aus dem Garten,

was den Adventskranz nachhaltig macht, und zwar zu 100%, denn jedes Jahr wird sogar derselbe Draht wiederverwertet. Wundern Sie sich nicht, wenn Sie auf Besuch die dritte Kerze in einer anderen Farbe vorfinden. Auch das gehört zur Tradition.

www.stueckelhof.it

Im ländlichen Raum etablierte sich im Zuge von Unheil-Austreibungen das „Rachn“, um Häuser von Krankheitserregern, der Pest und Dämonen zu reinigen, besonders in den Raunächten Ende Dezember und um den Dreikönigstag: Die Luft sollte desinfiziert, die Nahrungsmittel haltbar gemacht werden, das Glück bzw. Gottes Segen Einzug feiern. Aberglaube ging nahezu nahtlos in christlichem Glauben über. Jedes Jahr am Vorabend des Dreikönigtages werden auch am **Haflinger Hof** Haus, Stall und Stadel mit Weihwasser und Weihrauch gesegnet. Schon am Vortag laufen die



Vorbereitungen: Kreide, Weihrauch und Weihwasser werden in der Kirche gesegnet, ebenso das Salz, das dem Vieh vor dem Almauftrieb im Frühsommer gefüttert werden wird. Am Abend des 5. Jänner zieht die Familie dann betend mit einem „Rachkessel“ (Weihrauchfass) und einem Stern durch das Bauernhaus, um Gottes Segen und Schutz im neuen Jahr zu erbitten. An die Haustüre wird mit geweihter Kreide C-M-B (Christus mansionem benedicat, also „Christus segne dieses Haus“), samt der neuen Jahreszahl geschrieben. Nach dem Rachn bildet die Familie einen Kreis, und jeder, beginnend mit dem Ältes-

ten, verbeugt sich über dem Rauchfass. Als Festschmaus wird dann gemeinsam eine Hauswurst mit Kraut gegessen. Am folgenden „Kinitag“ (6. Januar) segnet die Bauernfamilie auch noch die Felder und den Weinberg.

www.haflingerhof.it

Adventszauber in Jenesien

In der Adventszeit nimmt der Ortskern von Jenesien eine märchenhafte und idyllische Stimmung an, beinahe wie in Watte getaucht. Gäste genauso wie die Einheimischen selbst erfreuen sich dann auch der Tradition des kleinen Adventsmarktes im Dorfzentrum, am **ersten Samstag im Advent**. Adventsmusik, Süßes aus der Bauernküche und Warmes aus der Tee- und Glühwein-Ecke runden das Erlebnis ab. Verschiedene Hobbykünstler:innen bieten Adventskränze, Weihnachtsdekorationen und Handarbeiten, auch Weihnachtsgebäck zum Verkauf. Ob eine passende originelle Geschenkidee darunter ist?

Termine um die Weihnachtszeit in Jenesien:

www.jenesien.net

(ar)

IT / AVVENTO IN MONTAGNA

IL NATALE IN MONTAGNA E L'INVERNO A SAN GENESIO SONO ASSOCIATI ALLE VECCHIE TRADIZIONI CONTADINE, ALLE LUNGHE NOTTI D'ATTESA IN FAMIGLIA E AGLI ANCOR PIÙ LUNGHI PREPARATIVI.

I giorni e le notti di grande attesa fino al Natale iniziano ufficialmente l'ultimo fine settimana di novembre o, meglio, la prima domenica d'Avvento. Ma in montagna, dove le usanze giocano un ruolo fondamentale, iniziano ben prima. Non perché il tempo si fermi quassù, ma perché le tradizioni vengono praticate e adattate alle esigenze di oggi con la ferma volontà di trasmetterle alle generazioni future.

Al maso Leitnerhof di Valas, a quasi 1.500 metri di altitudine, è tempo di panificazione e biscotti per tutto il periodo natalizio: i dolci di Natale preferiti dalla famiglia devono essere in tavola per la prima domenica di Avvento. Il profumo inconfondibile della pasticceria natalizia riempie tutte le stanze del maso con aromi invitanti. È il periodo consacrato ai spitzbuam, alle mezzelune alla vaniglia, alle palline al rum e alle fette di Linzer. E benché la contadina Hildegard Plattner non paia uscire mai dalla cucina, trova il tempo di incartare amorevolmente alcuni dei dolci preparati come regalo per gli ospiti. Dicembre è anche il mese dell'affumicatura: si preparano speck e salamini affumicati secondo l'antica ricetta di famiglia. Questo lavoro continua per tutto il periodo natalizio e può finire nell'anno nuovo.

www.leitnerhof.eu

Presso il maso Stüecklhof con vista sulle Dolomiti, il sabato che precede la prima domenica natalizia, la corona d'Avvento viene costruita e addobbata. La particolarità sta nel fatto che la contadina Angelika Gamper si impegna a non acquistare alcun materiale. Raccoglie ciò che le serve intorno al maso. Non usa solo rametti di abete, ma anche di pino o di cipresso e li lega insieme in una varietà di nastri colorati. Come base Angelika usa i rami di vite raccolti in giardino. Non stupitevi se durante la visita troverete la terza candela di un colore diverso. Anche questo fa parte della tradizione di famiglia.

www.stuecklhof.it

Ogni anno, alla vigilia dell'Epifania, la casa, la stalla e il fienile dell'Haflinger Hof vengono benedetti con acqua santa e incenso. Il giorno prima, in chiesa vengono benedetti il



gesso, l'incenso e l'acqua santa, nonché il sale che verrà dato da mangiare al bestiame prima che questo salga al pascolo all'inizio della prossima estate. La sera del 5 gennaio, poi, la famiglia gira per casa pregando con un "Rachkessel" (incensiere) e una stella chiedendo la benedizione e la protezione di Dio nel nuovo anno. Sulla porta d'ingresso si scrive C-M-B (Christus mansionem benedicat, cioè "Cristo benedica questa casa") con gesso consacrato, oltre che la data, cioè l'anno nuovo. Poi la famiglia si accinge a mangiare, tutti insieme, salsicce e cavolo cappuccio stufato.

www.haflingerhof.it

Durante l'Avvento, il centro del paese di San Genesio assume un'atmosfera fiabesca, quasi fosse immerso nell'ovatta. I visitatori e gli abitanti del luogo apprezzano il piccolo mercatino di Natale che si tiene **il primo sabato d'Avvento**. Musica, dolci contadini e bevande calde come tè e vin brûlé completano l'esperienza. Diversi artisti e artigiani propongono in vendita corone d'Avvento, decorazioni natalizie e souvenir, oltre a biscotti natalizi. Chissà se tra questi c'è un'idea regalo originale?

www.jenesien.net

EN / ADVENT IN THE ALPS

CHRISTMAS IN THE ALPS AND WINTER IN JENESIEN ARE SYNONYMOUS WITH FAMILY TRADITIONS, WITH LONG NIGHTS FILLED WITH EVEN LONGER FESTIVE PREPARATIONS.

The last weekend in November is often seen as when the anticipation for Christmas really begins. But in the Alps, where tradition is central, this starts even earlier. Not because time stands still up here, rather it's because our traditions are not only practised, but they evolve and adapt to the needs of today, ready to be passed on to future generations.

At the **Leitnerhof** farm in Flaas, at almost 1,500m, Christmas means the baking season, since the family's favourite Christmas biscuits must already be on the table by the first Sunday of Advent. The warm, tempting aromas of baking biscuits fills every corner of the mountain farm. Spitzbuam, vanilla crescents, rum balls and Linzer slices are hurriedly prepared. And while Hildegard Plattner, the farmer's wife, is already there, she lovingly wraps some of these sweet delicacies as gifts for guests. December is also the month for smoking meat. Farmhouse bacon (speck) and smoked sausages are prepared in the farm's own smokehouse, following an old family tradition. All of this work continues throughout the Christmas period and well into the New Year.

www.leitnerhof.eu

On the Saturday before the first Sunday in Advent, an Advent wreath is traditionally woven on the **Stücklhof** farm, with its panorama of the Dolomites. What makes this particularly special is that the farmer, Angelika Gamper, makes a point of not buying in any materials. Instead, she collects what she needs from around her farm. She'll not only use fir branches, but also branches of pine or cypress trees, binding them together in the most colourful way, with vine branches from her garden as the base. Don't be surprised if you find the third candle in a different colour when you visit - this is also part of the tradition.

www.stuecklhof.it

Every year on the eve of Epiphany, the house, stable and barn at **Haflinger Hof** are blessed with holy water and incense. Chalk, incense and holy water are blessed in the church the day before, as is the salt that will be fed to the



cattle before they're driven up to higher pastures in early summer. On the eve of 5th January, the family then goes through the farmhouse praying with a Rachkessel (censer) and a star, to ask for God's blessing and protection for the coming year. The letters C-M-B (Christus mansionem benedicat, meaning 'Christ bless this house') is written on the front door with consecrated chalk, together with the year. A festive feast of sausage with cabbage is eaten together.

www.haflingerhof.it


The village centre of Jenesien takes on a fairytale atmosphere during Advent, almost as if it's shrouded in cotton wool. Visitors and locals alike enjoy the small market on the **first Saturday in Advent**. Music, sweet treats from the farmhouse kitchen and hot drinks, tea and mulled wine, complete the experience. Amateur artists offer Advent wreaths, Christmas decorations and handicrafts, as well as Christmas biscuits for sale. Perhaps you'll find something original as a gift for someone special.

Christmas season in Jenesien:

www.jenesien.net

LEUCHTENDE KINDERAUGEN

In St. Michael/Eppan stehen die Zeichen auf Advent und auf Kinder, mit dem „Kids-Xmas“ am Weihnachtsmarkt. In St. Pauls auf Handwerk und lebende Krippe, in Girlan auf Weinkunstwerk.



DE / **S**timmungsvoll wird's und bunt für die Familien, die in Eppan ein Rundum-Programm für alle Altersstufen vorfinden, samt herzlichem Empfang. Das Rezept ist einfach und kommt gut an: „Die Kleinen in den Mittelpunkt rücken heißt, auf die Bedürfnisse der Familien eingehen; und leuchtende Kinderaugen bedeutet wiederum, den Wohlfühlfaktor für alle deutlich zu erhöhen“, so Evelyn Falser, Präsidentin vom Tourismusverein Eppan.

Wie jedes Jahr seit 2014 lädt der Christkindlmarkt in St. Michael zum festlich-behaglichen Beisammensein im Dorf ein. Das Urteil der Besucher:innen fällt laut Falsers Beobachtung Jahr für Jahr ähnlich aus: „Authentisch ist er in seiner Gemütlichkeit, das Angebot ist übersichtlich und gleichzeitig originell. Den adventlichen Zauber machen die vielen warmen Lichter, Christbäume und geschmückten Gassen aus und die zufriedenen Gesichter der Menschen, die staunend durch Eppan bummeln und hier stöbern, dort kaufen oder kosten.“ Die heimelige Atmosphäre wird am Rathausplatz auch von den 15 Herstellern geschaffen, die in den Holzhütten ihre zumeist handgefertigten Produkte verkaufen, nach dem Konzept von „SelberGMOCHT“: lokales Handwerk und Kunsthandwerk. Die Zusammenarbeit mit dieser Südtiroler Webplattform hat dem Markt gutgetan. Hinzu kommen Vereinsstände, jene des Eppaner Schützenvereins zum Beispiel, der jedes Jahr die Einnahmen an in Not geratene Eppaner Familien weiterreicht, und der Tansania-Unterstützung von „Irma Hilft“. Der Glühwein-Stand wird vom Eppaner Sternekoch Herbert Hintner betreut, Kaffee Mozart ist mit regionalen Köstlichkeiten ebenso mit von der Partie in der Sorge um das leibliche Wohl der Gäste. Und das musikalische Rahmenprogramm kann sich hören lassen.

Doch zurück zum **Kids-Xmas**, das noch nie so viel geboten hat wie in seiner 2024 Ausgabe: In St. Michael wird am Wochenende vom 6. bis 8. Dezember drei Tage lang ein nonstop-Kinderprogramm angeboten: Bastelwerkstätten (mit Rapunzel, siehe S. 8), Zeichenworkshops, Kasperltheater, Buchvorstellungen, Trampolinspringen, eine Keksbackstation und ein Kinderkarussell. Kekse werden von und mit Kindern auch an den anderen Samstagmitten vor Weihnachten gebacken, das Kinderkarussell ist den ganzen Advent über geöffnet. Ein traditionelles Highlight ist der Nikolaustag am 6. Dezember: Um 15 Uhr startet der große Nikolauszug vom Bahnhof in St. Michael und zieht bis zum Rathausplatz, wo er eine Stunde später von Groß und Klein heiß erwartet wird. Die Kutsche mit dem Nikolaus und seinem Knecht Ruprecht macht in der Bahnhofstraße einen Zwischenstopp. Nach der Begegnung mit dem Guten kommen die Fratzen der Krampusse in



einem kurzen Lauf am Weihnachtsmarkt zum Einsatz. Der Verein „Schulthauer Tuifl“ hat sich zum Ziel gesetzt, das Brauchtum um Gut und Böse zu feiern, die aufwendig geschnitzten Holzlarven mit Hörnern und das nach Ziegenbock muffelnde Fell dieser höllischen Wesen am Markt zu lüften und die Tradition des (kindertauglichen) Schreckens neu zu beleben. Die Krampusse mahnen mit Schellen und Glocken, Ruten, Fackeln und Rauch. Auch wenn die Aktion kindgerecht vonstattengehen wird, hat sich die Organisation eine Alternative für sensible Kinder ausgeheckt und lädt in den Jugend- und Kulturtreff Jump am Michaelsplatz 19, zur Vorführung eines Weihnachtsfilms mit Popcorn

(<https://jump-eppan.it/>).

Währenddessen findet in der Fraktion St. Pauls die Veranstaltung **Handwerk am Dom** statt, einem kleinen urigen Weihnachtsmarkt im Widumshof mit rund zehn Ausstellern der Gegend, deren Werke ausgestellt sind und zum Verkauf angeboten werden. Das Zentrum bildet eine Adventhütte als Ausschank, die wochenends von den verschiedenen Dorfvereinen betreut wird. Das religiöse Element aus der christlichen Überlieferung wird in St. Pauls an zwei Sonntagen im Advent mit einer **Lebenden Krippe** vorgeführt: Szenen aus der biblischen Geschichte mit menschlichen Schauspieler:innen und auch Tieren aus der Dorfgemeinschaft.



Girlan ist als Weindorf bekannt. Darum hat man vor Jahren die Idee **We(i)hachten im Weindorf** umgesetzt: 35 weihnachtliche Kunstwerke aus Dauben, den Brettern der alten Weinfässer, zieren verstreut im Dorf die abends weihnachtlich beleuchteten Gassen und Nischen. Sie laden dazu ein, das Zentrum bei einem Spaziergang zu erkunden und die besondere Stimmung zu erleben. Freitags, samstags und sonntags kümmern sich wiederum die Dorfvereine um den Ausschank beim Girlaner Adventhitt im Tannerhof. (ar)



DIE ADVENTSZEIT IN EPPAN 29.11.-24.12.2024

Weihnachtsmarkt in St. Michael
Fr, 16-21 Uhr | Sa-So, 10-21 Uhr

www.selbergmocht.it

Kids-Xmas in St. Michael
6.-8.12. | 10-21 Uhr

Nikolauszug am 6.12. in St. Michael
ab 15 Uhr

Krampuslauf am 6.12. in St. Michael
ab 18.30 Uhr

Handwerk am Dom in St. Pauls am
14.+15.12. | 10-17.30 Uhr

Lebende Krippe in St. Pauls
15. und 22. Dezember um 17 Uhr

Girlaner Adventhitt im Tannerhof
Fr-So 17-21 Uhr

www.eppan.com

Updates auch auf

facebook.com/eppan
und
instagram.com/visiteppan.appiano

IT / QUANTA GIOIA NEGLI OCCHI

A SAN MICHELE/APPIANO SI PUNTA TUTTO SULL'AVVENTO E SUI BAMBINI, CON IL "KIDS-XMAS" AL MERCATINO DI NATALE.

La ricetta è semplice e piace: "Mettere al centro i più piccoli significa andare incontro alle esigenze delle famiglie. Far brillare gli occhi dei bambini, a sua volta, significa aumentare notevolmente il fattore benessere per tutti", a dirlo è Evelyn Falser, presidente dell'Associazione Turistica di Appiano. Come ogni anno dal 2014, il Mercatino di Natale di San Michele invita a un incontro festoso e accogliente, avvolti dall'atmosfera natalizia nel centro storico del paese. Secondo quanto osserva Falser, il giudizio dei visitatori è simile anno dopo anno: "Ci dicono tutti che è autentico nella sua intimità, l'offerta non è vastissima, ma originale. Non ci si perde. La magia dell'Avvento è creata dalle tante luci calde, dagli alberi di Natale e dai vicoli addobbati oltre che dai volti soddisfatti delle persone che passeggiano stupite per i vicoli di Appiano, curiosando qui, comprando o assaggiando là".

Ma torniamo al **Kids-Xmas**, che non ha mai offerto così tanto come nell'edizione 2024: San Michele offrirà un programma non-stop per i più piccoli per tre giorni consecutivi nel fine settimana dal 6 all'8 dicembre: laboratori di artigianato, di disegno, spettacoli di burattini, presentazioni di libri, un trampolino elastico, una postazione per la preparazione e la cottura di biscotti e una giostra. I biscotti vengono preparati da e con i bambini anche negli altri sabati pomeriggio prima di Natale, mentre la giostra è aperta per tutto l'Avvento.

Nel frattempo, la parrocchia di San Paolo ospita l'evento **Artigianato al Duomo**, un piccolo e caratteristico mercatino di Natale nel cortile interno della Sacrestia con una decina di espositori locali che mettono in vendita le loro opere. Il fulcro è una casetta di legno per rifocillarsi, che viene gestita dalle varie associazioni del paese durante i fine settimana. L'elemento religioso della tradizione cristiana viene presentato a San Paolo in due domeniche d'Avvento con un **presepe vivente**: si tratta di alcune scene della storia biblica rappresentate da attori umani e animali della comunità.

Cornaiano è noto come villaggio del vino. Per questo motivo, anni fa è nata l'idea delle sere di Natale da trascorrere passeggiando e godendosi le 35 opere d'arte natalizie realizzate con le doghe, le assi delle vecchie botti di vino, che adornano i vicoli e gli angoli del paese illuminati a festa.



IL PERIODO DELL'AVVENTO AD APPIANO

29.11.-24.12.2024

Mercatino di Natale a San Michele

ven, ore 16-21 | sab-dom, ore 10-21

www.selbergmocht.it

KIDS-XMAS a San Michele

6.-8.12. - ore 10-21

Corteo di San Nicolò

il 6.12. a San Michele dalle ore 15

Corsa dei Krampus

il 6.12. a San Michele dalle ore 18.30

Artigianato presso il Duomo di San Paolo

il 14 e 15 dicembre
ore 10-17.30

Presepe vivente a San Paolo

15 e 22 dicembre alle ore 17

Avvento a Cornaiano al Tannerhof

ven-dom ore 17-21

www.eppan.com



MAKING CHILDREN'S EYES LIGHT UP

IN ST. MICHAEL/EPPAN, CHILDREN ARE THE FOCUS AT ADVENT, WITH THE 'KIDS-XMAS' AT THE CHRISTMAS MARKET.

'Making the little ones the focal point means catering to the needs of families; and watching children's eyes light up boosts the feel-good factor for everyone,' says Evelyn Falser, President of the Eppan Tourist Association. The formula is simple and always a winner. As with every year since 2014, the St. Michael Christmas Market invites you to a cosy festive get-together in the village. The verdict of visitors is the same year after year. Evelyn tells us, 'It's authentic in its cosiness, what's on offer is clear and at the same time original. The magic of Advent is created by the innumerable warm lights, the Christmas trees and decorated alleyways and the satisfied faces of the people who stroll through Eppan enchanted, browsing here, buying or tasting there.'

But back to **Kids-Xmas**, which has never offered as much as it does in 2024. St. Michael's will be offering a three-day, non-stop children's programme on the weekend of 6th to 8th December. Craft and drawing workshops, Punch and Judy shows, book presentations, trampolining, a biscuit baking station and a children's carousel. On the other Saturday afternoons before Christmas, biscuits will also be baked by and with children, and the children's carousel is open throughout Advent.

Running at the same time, the St. Pauls district hosts **Crafts at the Cathedral**: a quaint little Christmas market in the courtyard of Widumshof, with around ten local exhibitors whose works are for sale. The centrepiece is an Advent hut, run by the various village associations at weekends. The Christian tradition of Christmas is presented in St. Paul's on two Sundays during Advent, with a **living nativity** scene. They show stories from the bible with both human actors and animals from the village community.

Girlan is known as a wine-producing village. This is how **Wei(h)nachten im Weindorf**, a play on the German words for *wine* and *Christmas* - or *Christmas/wine nights* in the wine village - began years ago. Thirty-five Christmas works of art, made from the wooden staves of old wine barrels adorn the village's alleyways and niches, are illuminated in the evenings for Christmas. They invite you to explore the centre by foot to experience the seasonal atmosphere.



**THE ADVENT SEASON
IN EPPAN**

29th November to 24th December 2024

The St. Michael Christmas Market
Fri 4pm to 9pm
Sat to Sun, 10am to 9pm

www.selbergmocht.it

Kids-Xmas in St. Michael's
6th to 8th December | 10am to 9pm

St Nicholas procession
on 6th December in St Michael's From 3pm

Krampus run on 6th December
in **St. Michael** From 6.30pm

Crafts at the Cathedral, St. Pauls
on 14th & 15th December | 10am to 5.30pm

Living nativity scene in St Pauls
15th & 22nd December at 5 pm

Girlaner Adventhitt at the Tannerhof
Fri to Sun 5pm to 9pm

www.eppan.com



Der Christkindlmarkt im Palais Campofranco kehrt zurück

Der Bozner Christkindlmarkt im Palais Campofranco kehrt in diesem Jahr wieder zurück und öffnet vom 28. November 2024 bis zum 6. Jänner 2025 seine Pforten.

Nach der umfassenden Renovierung des Palais Campofranco von 2016 bis 2021 hat sich der Innenhof in den letzten Jahren zum beliebten Treffpunkt entwickelt.

Der Christkindlmarkt, der bis Weihnachten 2015 im Palais Campofranco stattfand, begeisterte Touristen und Bozner gleichermaßen. Er war über die Grenzen hinaus für seine festliche, weihnachtliche Atmosphäre bekannt und diente als wichtiger Treffpunkt in der Adventszeit.

Nun erstrahlt der Innenhof des Palais wieder in weihnachtlichem Glanz: Stände mit Kunsthandwerk und regionalen Köstlichkeiten, stimmungsvolle Musik sowie der Duft von Glühwein und süßen Leckereien laden die Besucher zum Verweilen ein. Besonders beeindruckend ist der Ginkgo in der Mitte des Hofes, der traditionell mit vielen leuchtend roten Kugeln geschmückt wird.

Auch die Terrasse des Restaurants Meta verwandelt sich mit den glitzernden Iglus in ein kulinarisches Highlight.

Mit seiner einzigartigen Dekoration und der zauberhaften Atmosphäre ist der Christkindlmarkt im Palais Campofranco wieder ein fester Bestandteil der Bozner Vorweihnachtszeit und verspricht auch in diesem Jahr unvergessliche Momente.





© DM Südtirol-Alto Adige/Patrik Schwienbacher



© Images by Michael - Rausche

Torna il mercatino di Natale di Palais Campofranco

Il mercatino di Natale di Bolzano a Palais Campofranco torna quest'anno e apre le sue porte dal 28 novembre 2024 al 6 gennaio 2025.

Dopo l'ampia ristrutturazione di Palais Campofranco dal 2016 al 2021, la corte interna con la sua offerta gastronomica è diventata un luogo di incontro molto apprezzato.

Il mercatino di Natale, che si è svolto a Palais Campofranco fino a Natale 2015, ha entusiasmato turisti e bolzanini. Era conosciuto oltre confine per la sua atmosfera magica e natalizia e fungeva da importan-

te luogo di incontro durante il periodo dell'Avvento. Ora il cortile interno del Palais Campofranco torna a risplendere nello splendore natalizio: bancarelle di artigianato artistico e di prelibatezze regionali, musica d'atmosfera e profumo di vin brulé e dolci invitano i visitatori a soffermarsi. Particolarmente suggestivo è l'albero di ginkgo al centro del cortile, tradizionalmente addobbato con tante palle rosse. Anche la terrazza del ristorante Meta si trasforma in un'attrazione culinaria con i suoi igloo scintillanti.

Con le sue decorazioni uniche e la sua atmosfera magica, il mercatino di Natale di Palais Campofranco è ancora una volta parte integrante del periodo prenatalizio di Bolzano e promette anche quest'anno momenti indimenticabili.



The Christmas market at Palais Campofranco returns

The Christmas Market at Palais Campofranco will return this year, opening its doors from November 28, 2024 to January 6, 2025.

Following the extensive renovation of the Palais Campofranco from 2016 to 2021, the courtyard has become a popular meeting place in recent years. The Christmas market held at Palais Campofranco until Christmas 2015 delighted tourists and locals alike. It was known beyond the region for its festive Christmas atmosphere and served as an important meeting point during the Advent season.

Now, the courtyard of the Palais Campofranco is once again filled with a festive atmosphere: stalls offering handicrafts and regional delicacies, atmospheric music, and the delicious smell of mulled wine and sweets. The ginkgo tree in the center of the courtyard is particularly impressive, traditionally decorated with many bright red baubles. The terrace of the Meta Restaurant also becomes a culinary highlight with its glittering igloos.

With its unique decorations and enchanting atmosphere, the Christmas Market at Palais Campofranco has once again become an integral part of the pre-Christmas season in Bolzano, promising unforgettable moments.

EVENTS BOLZANO/BOZEN



VISITE GUIDATE STADTFÜHRUNGEN GUIDED TOURS

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

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

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

INFO:

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

T. +39 0471 307 000

www.bolzano-bozen.it

PROGRAMMI SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

THEATER- UND KONZERT- PROGRAMME

THEATRE PERFORMANCES & CONCERTS



www.konzertverein.org

www.kulturinstitut.org

www.theater-bozen.it

www.teatrocomunale.bolzano.it

www.teatrocristallo.it

www.carambolage.org

www.teatro-bolzano.it

www.theaterimhof.it

www.haydn.it



**EVENTS
BOLZANO/BOZEN**

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

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

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



www.bolzano-bozen.it





23. ©



28. ©



23. ©

EVENTS RITTEN/RENON

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

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

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



www.ritten.com



29. ©



29. ©



17. ©



EVENTS EPPAN/APPIANO

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

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

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



www.eppan.com





30. ©



30. ©



30. ©

EVENTS JENESIEN/SAN GENESIO

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

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

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



www.jenesien.net



30. ©



30. ©



30. ©



32. ©



32. ©



15. ©

EVENTS LEIFERS/LAIVES

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

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

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



www.leifers-info.it



31. ©



33. ©



33. ©



Das nächste bm Heft – die Frühjahrsausgabe 2025 - erscheint Mitte März. Wir unternehmen einen Spaziergang mit Zwischenstopps zu den städtischen Rooftop Bars, blicken in Bozens Krimi-Landschaften, zaubern Frühlingsgefühle mit Blumen und verraten kunstvolle Insider Tipps und Geheimrezepte mit Frühlingsgrün.

Il prossimo bm – l'edizione primaverile 2025 - esce a metà marzo. Una passeggiata con soste nei rooftop bar della città, pensando ai paesaggi misteriosi e ai luoghi storici di Bolzano segnati dal crimine o da casi irrisolti, oppure evocando sentimenti primaverili all'insegna dei profumi e dei fiori di stagione. Sveliamo, inoltre, storie di opere d'arte ben celate oltre a ricette con fiori campestri ed erbe da cucina.

Our spring 2025 issue of bm Magazine hits the stands in mid-March. We'll take you around Bolzano, with stops at our rooftop bars, to discover mysteries from our past and historical crimes, some still unsolved. Along the way, the springtime flowers that fill the air with their perfume evoke the joy of life re-emerging. We also reveal stories of well-hidden artistic treasures, as well as recipes with seasonal Alpine flowers and herbs.

QUIZ: Solution from page 11

c) Listed as a historical monument in 1977, it underwent extensive restoration that took till the late 1990s. Since 2013, the property has belonged to the investor René Benko. It boasts a veritable treasure trove of frescoes by the rococo artist Carl Henrici. In the hall of honour and the adjoining chinoiserie living room, the large-scale murals are a marvel. Dating from 1776, they were commissioned by the wealthy patrician Menz family, on the occasion of a family wedding. The large frescoes on the 2nd floor depict scenes of elegant frivolity including Venetian masked balls, seduction and the Orient.

bm

Bolzano Bozen Magazine

Registrazione al Tribunale di Bolzano
 Registereintragung Landesgericht Bozen
 Nr. 11/99 - 19.7.1999
 Edition: 8.000 bm4/2024
 Online-Magazine: www.bolzano-bozen.it
 facebook: @visitbolzanobozen
 instagram: @bolzanobozen

Editor

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

Managing Editor

Roland Buratti

Director

Anita Rossi

Editorial staff

Anita Rossi (ar), Raoul Melotto (rm), Roberta Agosti, Elena Cortese, Martina Spinell, Giovanni Novello, Monika Hellrigl, Doris Wieser, Martina Gamper, Evi Innerhofer, Verena Gamper, Markus Franzelin, Jasmin Pichler

Layout & art design

ma.ma promotion
 Marion Maier, Valentina Cincelli

Translation

Peter Brannick (pb)

Print

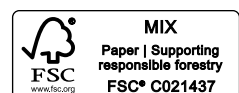
Tezzele by Esperia

Foto Credits

Cover: Manuela Tessaro;
 1. © Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia. Archivio fotografico. Mauro Benedetti;
 2. © Charmen; 3. © Christbahn_Ritten/Schot's for Messner Architects;
 4. © Daniele Fiorentino; 5. © Davide Toller; 6. © Fam. Guelfi; 7. © Gärtnerei Schullian;
 8. © Tourismusverein Eppan Johannes Fein / feine-fotos; 9. © Manuela Tessaro;
 10. © Mirko Strozzeaga; 11. © Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia. Archivio fotografico. Mauro Benedetti; 12. © Nadin_Carli; 13. © Rapunzel; 14. © Seehauser;
 15. © Selena Chinnici; 16. © Tourismusverein Leifers; 17. © Tourismusverein_Ritten_Foto_Marco_Corriero; 18. © Verkehrsamt Bozen; 19. © H. Wisthaler; 20. © Wolfgang Schmid; 21. © Zambello Lorenz-Professional Photo Studio; 22. © Leitnerhof; 23. © Alfred Tschager; 24. © www.fotoshooting.it/LIVE-STYLE Agency - Daniel Mair; 25. © Tourismusverein Eppan / Wild Mann Tuif; 26. © Martin de Jong; 27. © Tourismusverein Eppan-Handwerk am Dom 2023_Melanie; 28. © Tourismusverein Ritten Foto Manuela Tessaro; 29. © Tourismusverein Ritten/ Foto Sophie Pichler; 30. © Michael Guggenber; 31. © Tourismusverein Leifers/Tiberio Sorvillo; 32. © Tourismusverein Leifers/Thomas Monsorno; 33. © Tourismusverein Leifers; 34. © Haflingerhof; 35. © Stücklhof; 36. © Alberto Mattioli; 37. © Pierluigi Bernardi; 38. © Davide Toller

Graphic elements: Designed by Freepik

Print product with financial
 **climate contribution**
 ClimatePartner.com/10882-2402-1011



THUN



Thun.com

THUNIVERSUM

Via Galvani Straße 29, Bolzano Sud / Bozen Süd



DALLA MONTAGNA
DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA!
PIRCHER ONLINE SHOP



www.pircher.it