

## **VIPITENO (BZ)**

Il toponimo Sterzing rimane inafferrabile per gli storici. La presenza di un ospizio in tempi antichissimi potrebbe collegarsi al mitico Sterzl o Starz, un pellegrino storpio, mendicante e vagabondo (Landstörzer) che è stato eternato nello stemma della città. Secondo altri, nella romana Vipitenum ci doveva essere una zecca dove si coniarono i sesterzi, da cui, per assonanza, Sterzing.



### **La Storia**

La zona di Vipiteno presentava insediamenti già in epoca preistorica. Sotto Druso, nel 14 a. C., fu fondata nei pressi della città odierna una stazione militare romana dal nome di Vipitenum. A seguito della Völkerwanderung si insediarono nelle nostre terre i Baiuvari. Sorsero numerose nuove località, tra cui anche Sterzing (toponimo tedesco di Vipiteno), attestato intorno al 1200.

La leggenda narra che un pellegrino storpio di nome Störz sia stato il primo abitante del luogo. Ancora oggi lo stemma della città lo raffigura con gruccia e rosario tra le mani sotto le ali dell'aquila tirolese. Il pellegrino sullo stemma potrebbe essere, tuttavia, anche il simbolo dei tre ospizi che possedeva Vipiteno. L'aquila tirolese è espressione del fatto che i conti del Tirolo vedevano in Vipiteno un baluardo secolare nei confronti dell'ecclesiastica Bressanone. L'atteggiamento liberale degli abitanti di questa città è ancora oggi proverbiale.

Il nuovo insediamento conobbe una rapida fioritura grazie all'ubicazione straordinariamente favorevole, all'incrocio tra le vie che conducono ai valichi. Singole torri o edifici simili a rocche lungo l'antica via romana costituivano il centro della città nuova. Se nel 1252 Papa Innocenzo IV chiama Vipiteno ancora "villa", nel 1295 la località paga già le imposte di una città ed è iscritta come "civitas" nel libro dei conti del Principe Territoriale.

### **Vipiteno nel Medioevo**

Il conte Mainardo II del Tirolo sarebbe stato il primo a conferire a Vipiteno privilegi per attività commerciali, mestieri e strade, innalzandola al rango di città tra il 1276 ed il 1281. Vipiteno divenne ben presto il

principale luogo di sosta per l'allora già considerevole traffico di passaggio tra nord e sud e viceversa. I libri dei conti dell'epoca riportano i nomi di mercanti provenienti da Kempten, Augusta ed Ulm. Grandi fortune si riversarono sulla città con l'avvio dell'attività mineraria per lo sfruttamento dei giacimenti argentiferi nelle valli di Fleres e Ridanna nonché nell'area del Monteneve. Già nel 1423 lo stesso duca Federico, detto il Tasca Vuota, acquistò quote della miniera. La fiorente industria mineraria attirò nella zona numerosi imprenditori colti, provenienti dalla regione, come gli Jöchl, i Tenzl, i Köchl ed i Flamm, ma anche stranieri come i Fugger. I Geizkofler di Vipiteno erano talmente ricchi da riuscire persino a finanziare la guerra di Maria Teresa nella Slesia.

Aveva avuto inizio per Vipiteno un'epoca aurea. Le imprese di trasporti e l'artigianato fiorivano. I minatori guadagnavano bene e spendevano. Il benessere e l'allegria promuovevano il senso artistico. Sorsero grandi edifici pubblici come la Torre Civica, il Palazzo comunale, la Parrocchiale, nonché fastose residenze come la Jöchlsthurn, la Wildenburg e la Haidenschaft.



Quando la parte meridionale del centro storico, successivamente denominata Città Nuova, fu distrutta da violenti incendi nella metà del XV secolo, gli abitanti la ricostruirono rapidamente, rendendola più lussuosa di prima. I commerci tra Augusta e Venezia fiorivano grazie alla filiale dei Fugger in città. Correnti di pensiero provenienti da nord e da sud si incontravano, fondendosi fruttuosamente. Per rallegrare e divertire la popolazione, il dirigente teatrale vipitenese Vigil Raber faceva eseguire celebri rappresentazioni della Passione nelle chiese nonché commedie e farse grossolane nel Palazzo comunale ed in Piazza Città. Raber morì nel 1552 e può essere considerato il primo editore di pièce teatrali nell'area di lingua tedesca. I migliori architetti, scultori e pittori furono chiamati ad abbellire la città ed i suoi edifici. Il maestro Hans Multscher di Ulm terminò nel 1459 il magnifico altare gotico a scrigno per la chiesa parrocchiale. Risale a quest'epoca il soffitto ligneo riccamente intagliato della residenza Jöchlsthurn, un gioiello del tardogotico. Jörg Kölderer, l'architetto di corte dell'imperatore Massimiliano, adornò il Palazzo comunale con il monumentale "erker" ed intagliò la nota lumiera (in tedesco "Lüsterweibchen" = donnina della lumiera) per la sala consiliare.

Allo scoppiare della peste fu chiamato a Vipiteno per combatterla Paracelso (1538). Ben presto la fiorente Vipiteno acquisì anche notevole importanza politica. Per quattro volte la Dieta Tirolese si riunì nel nuovo Palazzo comunale: nel 1502 sotto la presidenza dello stesso imperatore Massimiliano. Poi la fortuna legata ai giacimenti argentiferi scemò e verso la fine del XVI sec. si moltiplicarono i segnali della decadenza. Nel corso dei secoli la città fu fondamentalmente risparmiata da danni di guerra.

Più pericolose delle aggressioni ed occupazioni nemiche furono da sempre per Vipiteno le inondazioni. In primavera ed in autunno i torrenti montani si riversavano sulla città e metri di detriti e sabbia ricoprivano i pascoli migliori. Si ha notizia scritta di tali catastrofi dall'anno 1391.

L'apertura della ferrovia del Brennero nel 1867 privò Vipiteno degli ultimi grandi guadagni provenienti dal settore dei trasporti. La popolazione si trovò a fronteggiare la prospettiva del totale impoverimento, poiché la scarsa agricoltura non bastava neppure a coprire il fabbisogno. Alla fine del secolo scorso si procedette alla bonifica della palude di Vipiteno (Sterzinger Moos) e si crearono i presupposti per una fiorente zootecnia ed industria lattiero-casearia. Risale a questo periodo anche la fondazione della latteria, i cui prodotti sono noti ed apprezzati per la loro qualità ben oltre i confini della regione.



### **Vipiteno oggi**

Oggi Vipiteno è dedita al turismo, al commercio al dettaglio, all'artigianato, all'edilizia ed all'industria metallurgica ed in quanto capoluogo della comunità comprensoriale della Wipptal meridionale è divenuta un centro che fornisce servizi alla zona circostante.

Il nostro maggiore capitale è il centro storico, un gioiello di architettura medievale perfettamente armoniosa, con i suoi numerosi negozi ed accoglienti alberghi.

In particolare, il nucleo del centro storico, ricostruito nel XV secolo a seguito di un devastante incendio e dunque denominato Città Nuova, impressiona per la generosità degli spazi e le facciate colorate delle case. Le case borghesi con cavedii, frontoni merlati, inferriate alle finestre, archi marmorei a sesto acuto ed "erker" (o bovindi) testimoniano la ricchezza di un tempo.

A metà della Città Nuova si trova il già citato Palazzo comunale (costruito tra il 1468 ed il 1473), che ospita una delle sale di teatro più antiche del Tirolo, la sala Vigil Raber. Nella corte interna si può ammirare una copia in marmo della lapide di Mitra di epoca romana, conservata al Museo Archeologico di Bolzano e rinvenuta nel 1589 a Mules, nei pressi di Vipiteno.

Verso nord la cosiddetta Torre Delle Dodici divide la Città Nuova da Piazza Città. Essa è divenuta - assieme allo stemma - l'emblema di Vipiteno.

In Piazza Città si trova la Chiesa del S.Spirito (XIV sec.), esternamente poco appariscente. Si tratta della più antica chiesa di Vipiteno giunta sino ai giorni nostri e presenta un interno decorato con begli affreschi.

Imponente al confronto è invece la Parrocchiale di Nostra Signora della Palude, situata un po' al di fuori del centro cittadino, all'uscita meridionale della città. Il coro della gigantesca Hallenkirche (chiesa "a sala") risale al XV sec., l'aula al XVI. Per le maestose colonne dell'interno fu utilizzato marmo bianco. Riccamente

decorato è il portale meridionale della chiesa, disegnato da Mattheis Stöberl, che reca un'iscrizione commemorativa della posa della prima pietra per l'aula da parte dell'imperatore Massimiliano nell'anno 1497. Gli affreschi barocchi delle volte sono di Adam Mölk.

Accanto alla chiesa parrocchiale sorge il complesso dell'antica Commenda dell'Ordine Teutonico (Deutschhaus), le cui radici affondano sino all'anno 1241. Essa ospita oggi tra l'altro il Museo Multscher/Museo civico. Le fastose sale museali già di per sé meritano una visita alla Commenda. Ciò vale ancora di più per i pannelli ivi esposti, provenienti dalla bottega del maestro di Ulm Hans Multscher, che decoravano un tempo un altare a portelle gotico nella vicina chiesa parrocchiale, del quale non sono rimasti che resti. Gli otto dipinti mostrano da un lato la Passione di Cristo, dall'altro scene dedicate alla vita di Maria. Sempre nella Deutschhaus vale la pena visitare anche la piccola Chiesa di Santa Elisabetta, la cui cupola è decorata da affreschi del pittore rococò di Augusta Matthäus Günther.



## Riepilogo ...

- **15 a.C.**, con la conquista romana ad opera di Druso, viene aperta la strada che da Pons Drusi (Bolzano) porta attraverso il passo del Brennero ad Augusta Vindelicorum (Augsburg); su questa strada viene fondata la stazione romana di Vipitenum. Tutto il territorio è incorporato nella provincia Rezia.
- **VI secolo d.C.**, si stanziano nella Val d'Isarco i Baiuvari provenienti dalla Baviera; disboscano i terreni e costruiscono i loro masi anche in località di montagna.
- **1180**, si ha la prima notizia scritta del nuovo insediamento chiamato Stercengum e divenuto poi Sterzing (l'attuale Città Vecchia).
- **1280**, Mainardo II di Tirolo per contrastare il Vescovo di Bressanone e mantenere sotto il suo controllo la Val d'Isarco, fa costruire la cinta muraria intorno a Vipiteno, che viene ampliata (l'attuale Città Nuova) ed elevata al rango di città. Fiorisce l'attività alberghiera grazie al passaggio di pellegrini, commercianti, corrieri, clerici vagantes, soldati. Vipiteno ottiene il diritto di mesquita e quello di riscuotere i pedaggi (1496).  
Altra attività importante è quella dei conciatori, concentrati in un quartiere fuori le mura.

- **XV-XVI sec.**, è questo il periodo della massima fioritura della città. Con lo sfruttamento delle miniere di argento e di piombo a Colle Isarco e in Val Ridanna, arrivano minatori, finanzieri e imprenditori di livello europeo come i Fugger di Augsburg. Questi ultimi insieme con altre ricche famiglie contribuiscono alla fioritura artistica che, dopo l'incendio della Città Nuova nel 1443, si esprime nella costruzione di eleganti dimore borghesi e di edifici pubblici come il nuovo Municipio, la Torre civica, l'ampliamento della Chiesa parrocchiale di Nostra Signora della Palude. Nel 1548 sono censiti in città ben 26 alberghi, comprese locande, trattorie per carrettieri, osterie, bettole e taverne. Verso la fine del XVI secolo l'impoverimento delle miniere porta la città alla decadenza.
- **1867**, l'apertura della ferrovia del Brennero porta insieme con il turismo nuove fonti di reddito, segnando il destino della città fino ai nostri giorni.
- **1919**, con l'annessione dell'Alto-Adige all'Italia, Sterzing recupera anche il nome latino di Vipiteno.

### L'altare di Hans Multscher, meraviglia gotica



Il nucleo abitato si è sviluppato lungo la strada del Brennero, la via di comunicazione più importante tra Italia e Germania. Nonostante la crescita di nuovi quartieri, l'impianto urbanistico è rimasto pressoché inalterato dalla fine del XIII secolo, quando Sterzing fu elevata al rango di città, anche se della cinta muraria permangono solo brevi tratti. La cittadina è divisa dalla torre civica (detta anche "delle Dodici") in due nuclei, Città Vecchia e Città Nuova, allineati lungo la via principale (Reichstrasse) con negozi e alberghi al posto delle antiche botteghe artigiane e delle locande. Con le case coronate di merli e gli eleganti bovindi (Erker) che vi si affacciano, la Reichstrasse sembra una lunga sala da festeggiamenti. La Torre delle Dodici, eretta nel 1469 e terminata con l'orologio e la meridiana nel 1473, al tempo in cui vi era la cinta muraria fungeva da porta della città. E' stata ricostruita nella sua forma attuale dopo l'incendio del 1868. Vicino alla torre è da ammirare la Jöchlsturn, una bella residenza tardogotica, oggi Museo delle Miniere. Contemporaneo alla costruzione della torre è il Palazzo Comunale, rifinito in seguito (1524) con l'Erker poligonale d'angolo coronato di merli. Notevoli all'interno le inferriate, i rivestimenti in legno, la stube gotica con la singolare lumiera (1520) a forma di donna. Nel cortile interno del municipio è collocata la lapide di Mitra, il dio persiano adorato dai legionari romani, ritrovata in zona. La chiesa gotica di S. Spirito (fine del '300) faceva corpo unico con l'Ospedale (attualmente sede dell'associazione turistica). La navata principale riporta splendidi e terrificanti affreschi quattrocenteschi di Giovanni da Brunico. La chiesa parrocchiale di S. Maria della Palude (1417) è ritenuta la più ampia del Tirolo: su coro e sagrestia gotici (1455) è stato addossato nel 1496 un vasto corpo a tre navate ultimato nel 1524. All'interno sono conservate, tra le altre opere, cinque statue del prezioso altare a portelle di Hans Multscher, lo scultore ligneo più famoso in quel tempo in Germania. L'altare, che il maestro realizzò nel suo laboratorio di Ulm e

che nel 1458 fu trasportato e collocato in questa chiesa di Vipiteno (le tavole si trovano invece al Museo Multscher nella Commenda dell'Ordine teutonico), rappresenta uno dei capolavori del realismo tardogotico tedesco, con evidenti riflessi sull'arte del Tirolo (basti pensare a Michael Pacher). Nei boschi dei dintorni, su uno spuntone di roccia, l'imponente Castel Tasso (Reifenstein), menzionato già nel XII secolo, offre all'ammirazione la stube gotica e la cappella.

### **I prodotti tipici**

Latte, burro e yogurt prodotti dalla celebre Latteria sociale di Vipiteno.

### **I piatti tipici**

Speck, canederli, funghi e krapfen (foto).



### **Canederli alla Tirolese (Knödel)**

I canederli, o Knödel detto alla Trentina, sono un piatto tipico della gastronomia Tirolese, in particolar modo delle città di Trento e Bolzano.

Questo gustoso piatto è sicuramente uno dei più conosciuti ed apprezzati della cucina Trentina ma accanto a tanta bontà, c'è sicuramente da dire che i canederli sono un piatto molto calorico e nutriente adatto soprattutto al periodo autunnale ed invernale.

Infatti, i canederli, non sono altro che palline di pane farcite con speck o formaggio cotte nel brodo di carne, che spesso vengono paragonati a degli gnocchi.

Per quanto riguarda le origini di questo piatto, possiamo dire che sicuramente i canederli sono una ricetta antichissima di derivazione contadina.

I contadini, infatti, preparavano questo piatto utilizzando gli avanzi di pane diventato raffermo, insieme ai prodotti che l'allevamento gli offriva: speck e formaggio appunto, capisaldi della gastronomia Trentina anche ai giorni nostri.

Al giorno d'oggi, i canederli si sono evoluti ed infatti ne possiamo trovare di tutti i tipi con farciture sempre diverse: i classici allo speck o formaggio, con gli spinaci, con le erbe, e chi più ne ha più ne metta.

In ogni caso sono un piatto sicuramente da assaggiare almeno una volta perchè racchiude in se tutta la tradizione di questa meravigliosa regione che è il Trentino Alto Adige.



**Preparazione** - Mettete in una scodella il pane raffermo tagliato a dadini di circa un centimetro, aggiungete le uova sbattute con un pizzico di pepe e uno di sale ed il latte, mescolate per bene e lasciate riposare per almeno due ore coprendo il tutto con un tovagliolo o uno strofinaccio. Durante le due ore ricordate di mescolare di tanto in tanto il pane, facendo attenzione a voltare quello di sotto al di sopra, in modo che l'impasto assorba bene e in modo omogeneo dappertutto il liquido.

Infatti il pane deve diventare umido e morbido ma senza spappolarsi. Dunque, trascorse le due ore, tagliate finemente lo speck e la cipolla e preparate un soffritto in olio extravergine d'oliva ed il burro. Lasciate raffreddare il soffritto e, quando il pane sarà ammorbidito, incorporatelo all'impasto di pane insieme agli altri ingredienti: il prezzemolo e l'erba cipollina tritati, la noce moscata, e, alla fine, cospargervi sopra la farina. Mescolate il tutto con cautela e per bene e coprite il recipiente per almeno mezz'ora per far sì che tutti gli aromi dei vari ingredienti si fondano dando origine al sapore tipico dei canederli. Passata la mezz'ora, formate con questo impasto i canederli che dovranno avere un diametro di circa 8-10 centimetri. Per evitare che il composto si appiccichi troppo alle mani, bagnatele in una scodella d'acqua che terrete accanto. Una volta confezionati i canederli, li si fa rotolare su un piatto nella farina bianca e si tengono da parte. Per quanto riguarda la cottura, ricordiamo che i canederli vanno cotti nel brodo bollente tutti insieme, quindi preparate il vostro brodo di carne e metteteci dentro i canederli per almeno 15 minuti a fuoco molto basso. Quando verranno a galla, i vostri canederli saranno pronti. Servite in brodo oppure con burro fuso e salvia, naturalmente ancora ben caldi.

Vi consiglio di provare ad immergere prima un solo canederlo nell'acqua, se cade in pezzi quando cuoce, aggiungete alla pasta un po' di farina. Un altro consiglio: non tagliate mai i canederli con un coltello, sarebbe come un'offesa alla cuoca visto che questa pietanza deve essere morbida e quindi tranquillamente tagliata con il cucchiaio o la forchetta.



### **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Pattinaggio su ghiaccio** - da 22 Gen - Pattinaggio su ghiaccio in estate e inverno nella palaghiaccio di Vipiteno – Palaghiaccio Piazza Karl Riedmann IT - 39049 Vipiteno - Tel.: +39 334 99 16 22 - <http://www.broncos.it> - [info@broncos.it](mailto:info@broncos.it)

**Giornata di sci alpinismo guidata** - da 24 Gen - Sentieri invernali in una natura incontaminata. Ogni giovedì, dal 22.12 fino a fine stagione. Costo a persona: € 70,00 incl. kit d'emergenza (min. 3, max. 10 partecipanti). Iscrizioni entro martedì alle ore 17:00 - Fleres 93 IT - 39040 Stazione a valle Ladurns - Tel.: +39 0472 632673 - [info@skischule-gossensass.it](mailto:info@skischule-gossensass.it)

**Giornate dello yogurt di Vipiteno** - dal 8 luglio al 5 agosto - Vipiteno, "la città dello yogurt" - Vacanze estive in Alto Adige

Dall' 8 luglio alle ore 11.00 riparte un appuntamento tanto atteso. Per quella data è infatti prevista l'inaugurazione ufficiale delle "Giornate dello yogurt di Vipiteno" tenuta quest'anno nel parco comunale di Prati e accompagnata da degustazioni di yogurt e intrattenimenti della banda musicale di Mules. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Turistica di Vipiteno in collaborazione con la Latteria di Vipiteno che, soprattutto in Italia, ha raggiunto una grande notorietà con la produzione di yogurt e burro di qualità, e con la partecipazione delle strutture gastronomiche e ricettive di Vipiteno e dintorni. L'iniziativa è nata originariamente con l'intento di promuovere la collaborazione fra aziende agricole, gastronomia, Latteria di Vipiteno e Associazione turistica locale. Un obiettivo al quale, con grande soddisfazione, si può



dire di essersi avvicinati sempre di più. Lo yogurt di Vipiteno viene ora associato al nome della città di Vipiteno e il grado di notorietà, di yogurt e destinazione turistica, è cresciuto di continuo.

Anche per questa edizione si è cercato di proporre un programma quanto mai vario, confezionando un'offerta capace di coinvolgere tutti, sia tra il pubblico di visitatori che "dietro le quinte". Evento sportivo clou della manifestazione resta comunque la corsa dello yogurt, dalla Piazza Città fino al Monte Cavallo, in programma per domenica 8 luglio. Grande, inoltre, l'importanza e l'attenzione assegnata ad eventi capaci di fondere natura e tradizione come le escursioni alla scoperta delle erbe, le visite organizzate ad un maso agricolo, ad un apicoltore e, ovviamente, alla Latteria di Vipiteno con l'immane degustazione di yogurt. Le circa venti strutture, fra alberghi e ristoranti, che partecipano all'iniziativa con piatti speciali e menù a base di yogurt o anche, semplicemente, colazioni all'insegna dello yogurt saranno contrassegnate dal simbolo del vasetto di yogurt. Non lasciarti sfuggire quest'occasione e gusta anche tu un menù del tutto particolare. Lo yogurt, il prodotto ottenuto dal latte locale. Il latte dell'area vacanze di "Vipiteno e le sue vallate".

Tantissimi, in ogni caso, gli eventi organizzati nell'ambito dell'intera rassegna "Giornate dello yogurt".

Qualche esempio:

- » Trofeo dello yogurt - Corsa/camminata in montagna fino al Monte Cavallo
- » Visite alla Latteria
- » Alla scoperta di un maso agricolo
- » Visita a un apicoltore
- » Escursione mineralogica a Vizze
- » I tesori nascosti di Vipiteno: un'insolita visita guidata della città
- » Degustazioni di yogurt nell'ambito dei "Party sotto le lanterne"
- » Escursione oltre confine "Vipiteno - Sasso - Passo Vizze - Ginzling - Vipiteno"
- » Festa in stile country sul Monte Cavallo con lancio di palloncini



**Festa sotto le lanterne** - Dalla metà di luglio alla metà di agosto, ogni mercoledì a partire dalle 19,00 i ristoratori si presentano nel centro storico di Vipiteno all'insegna di un tema gastronomico. Città nuova e Città Vecchia sono in festa: gli artigiani danno saggio della propria abilità, un mercatino delle pulci invita a curiosare tra mille cose e diversi gruppi musicali intrattengono gli ascoltatori

**Sagra dei canederli** - La Sagra dei canederli viene organizzata ogni anno il 2° fine settimana di settembre in occasione delle Settimane dei canederli di Vipiteno e si svolge all'interno della zona pedonale cittadina. I ristoratori della zona propongono 20 tipi diversi della "specialità". La sagra dei canederli, a Vipiteno è uno degli appuntamenti più attesi e costituisce per così dire il coronamento dell'estate Vipitenese. **A settembre**, su una tavolata lunga 300 metri, verranno serviti 30 tipi di canederli diversi in Città Nuova come in Città Vecchia e naturalmente in Piazza Città: nel menu i tradizionali canederli allo speck, canederli magri, raffinati canederli al fegato, canederli ai funghi porcini e canederli dolci in diverse varianti. A queste raffinate ghiottonerie culinarie domenica faranno da contorno raffinate esibizioni musicali. Questa festa è ideata e organizzata dall'Associazione Turistica di Vipiteno e dai ristoratori che vi partecipano.



#### **Città Nuova Sud**

ore 11.00 - 14.30 "Pflerer Gitschn"

ore 14.30 - 19.00 "Die fidelen Polkakaholiker"

#### **Città Nuova**

ore 11.00 - 14.30 "Bloserwind"

ore 14.30 - 19.00 "Speckblosn"

#### **Città Nuova Nord**

ore 11.00 - 14.30 "Naviser Musikanten"

ore 14.30 - 19.00 "Tiroler Bauern Power"

#### **Piazza Città**

ore 11.30 Concerto della banda musicale di Vipiteno

ore 11.30 Inaugurazione con il Sindaco Dott. F.K. Messner e l'Assessore al turismo e all'agricoltura Hans Berger

ore 14.00 Concerto della banda musicale di Mules

ore 16.30 Concerto della banda musicale di Stilves

#### **Città Vecchia**

ore 11.00 - 14.30 "Max & Vestl"

ore 14.30 - 19.00 "Duo Abendrot"

### Inoltre

dalle ore 11 Lamatrekking in Piazza Città  
dalle ore 13.30 Truccobimbi in Piazza Città

#### **4a Gara d'impasto dei canederli alle ore 15.30 in Piazza Città:**

Si cerca il più veloce impastatore in tre minuti. Seguirà la premiazione.  
In collaborazione con il "Bar Schwemme" di Vipiteno.  
Per partecipare è necessaria la prenotazione presso l'Ass. Turistica di Vipiteno.



Gli esercizi partecipanti e le loro specialità.

### **Città Nuova**

#### **Hotel Ristorante Lilie Tel. 0472 760 063**

- Mousse di formaggio fresco e canederli con prosciutto di cervo e insalatina fresca
- Consommè di selvaggina con canederli di fegato di vitello
- Canederli al pomodoro su carpaccio di mozzarella con pesto genovese
- Canederli di formaggio affinato al fieno ed alle erbe con finferli freschi
- Canederli di grano saraceno con cappucci al comino e strisce di speck arrostito
- Carrè di porchetta su rosticciata di porcini e canederli con piccola insalata di capucci
- Tagliata di manzo con verdura al vapore e soufflé di canederli
- Canederli di ricotta con prugne in pane grattugiato alla cannella e salsa di vaniglia

#### **Ristorante Sterzingerhof Tel. 0472 765 128**

- "Lasagna" di canederlo al pane nero e lingua di vitello con insalatina
- Duetto di canederli allo speck in brodo con insalata di crauti
- Canederli con salsa di finferli
- Canederli al formaggio pressati, con crema di spinaci e formaggio di montagna

- Arrosto di cervo con canederli e capuccio rosso
- Arrosto d'agnello nostrano di montagna con canederli di fegato e insalata di crauti
- Canederli di albicocche con salsa alla vaniglia
- Canederli di gianduia e ricotta con salsa di frutti di bosco

**Hotel Rosskopf Tel. 0472 765 364**

- Canederli di speck in brodo
- Tris di canederli allo speck, al formaggio e agli spinaci
- Tris di canederli allo speck, al formaggio e agli spinaci con insalata di crauti
- Spezzatino di manzo con due canederli di speck
- Canederli con finferli della regione
- Canederli di ricotta ripieni di gianduia con prugne caramellate

**Ristorante Kolping Tel. 0472 765296**

- Canederli di speck con salsa di finferli
- Canederli di fegato con insalata di crauti
- Bis di canederli agli spinaci e al formaggio con parmigiano e burro fuso
- Canederli di grano saraceno ripieni di formaggio con salsa di erba cipollina
- Canederli di gianduia e ricotta con salsa di prugne



**Berghotel Ratschings Tel. 0472 659 800**

- Canederli di fegato con crauti
- Canederli di fegato in brodo
- Canederli di formaggio grigio con insalata di crauti
- Canederli di speck in brodo
- Canederli di speck con salsa di finferli
- Canederli di speck spezzatino di cervo
- Canederli di semola fritti con salsa alle mele

**Hotel Lamm Tel. 0472 765 127**

- Canederli di speck in brodo
- Due canederli di speck con salsa
- Canederli pressati con insalata di crauti
- Canederli di spinaci con salsa di gorgonzola
- Arrosto di maiale con canederli

- Tris di canederli pressato, agli spinaci e al formaggio
- Canederli di fegato con crauti
- Spezzatino di manzo con canederlo di speck
- Canederli di pere con mousse di mele

**Albergo Post Tel. 0472 76 02 011**

- Canederli con finferli freschi
- Canederli di spinaci ripieni di gorgonzola
- Guance di manzo con canederli
- Canederli di ricotta ripieni di mirtilli
- Canederli di mele

**Vinzenz - Zum feinen Wein Tel. 0472 760 342**

- Tartar di vitellone bio su carpaccio di canederli ai porcini
- Canederli al grano saraceno e porri con cuore al formaggio su salsa leggera di cipolle
- Frattaglie di agnello nostrano "Wipplamb" con canederli e capucci allo Speck
- Pancetta di maiale croccante su crauti e mele in salsa di senape con canederli
- Canederli di ricotta con prugne caramellate



**Piazza Città**

**Bar Schwemme Tel. 0472 767 711**

- Canederli di fegato in brodo
- Canederli di fegato con insalata di crauti

- Canederli di fegato con spezzatino di manzo
- Canederli pressati al formaggio con insalata di crauti
- Canederli alle verdure con salsa di gorgonzola
- Canederli di ricotta con salsa di fragole

**Hotel Lahnerhof Tel. 0472 764 777**

- Canederli al Wok su insalatina con pomodorini ciliegi (tacchino, verdure, chilli, agrodolce)
- Canederli di speck con finferli freschi
- Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti e speck
- Spezzatino di cervo con canederli di speck
- Canederli di mele con salsa di vaniglia e ragù di fragole



**Città Vecchia**

**Ristorante Traube Tel. 0472 760 589**

- Insalatine autunnali con canederli ai finferli
- Canederli di spinaci su salsa di gorgonzola
- Spezzatino di cervo con canederli di pane duro
- Arrosto di capretto nostrano con canederli alle erbe di montagna
- Canederli di ricotta ricoperti di cannella e pane grattugiato su salsa di prugne

**Cafè/Pasticceria Prenn Tel. 0472 765 180**

- Canederli di castagne con salsa di cioccolato e "vermicelli" di castagne
- Canederli di albicocche con gelato alla vaniglia fatto in casa
- Canederli di papavero e mandorle con purè di mele e salsa di vaniglia
- Canederli di ricotta con fragole pochè

**Mercatino natalizio** - Mercatino natalizio nell'antica città mineraria di Vipiteno. L'attività mineraria è il filo conduttore del mercatino di Natale di Vipiteno che ogni anno si svolge dalla fine di novembre all'inizio di gennaio nella Piazza centrale di Vipiteno e che con le tante manifestazioni collaterali costituisce uno degli eventi culturali di maggiore rilievo dell'anno - I negozi sono aperti dal 30 novembre al 6 gennaio ogni sabato, domenica e giorno festivo, eccetto il 25, 26 dicembre, il 1° e 6 gennaio. Apertura facoltativa il 24 dicembre fino alle ore 13.00 ed il 31 dicembre fino alle ore 16.30.

#### **Atmosfera magica**

**Il profumo:** è quello di cannella e spezie, di legno di montagna e di dolci fatti in casa, di vin brulé e di abeti decorati a festa.

**La luce:** è quella delle casette in legno tutte ordinate ed addobbate, è quella che viene dall'albero di Natale, che brilla negli occhi dei bambini.

**Le dolci note:** canti natalizi, tradizione in musica, allegra armonia che si sprigiona nell'aria.

**Il calore fra le mani:** quello della lana cotta, del loden, delle candele decorate, di una tazza fumante in compagnia di amici.

**I sapori:** dolci doni per il palato, Zelten con canditi, strudel di mele, biscotti fatti in casa come i "Lebkuchen" (torta della vita).

Vipiteno - Tra passato e presente - Qui la magia del Natale è nel centro storico, scrigno di tesori culturali del Medioevo, nonché di una lunga tradizione mineraria testimoniata da una speciale mostra. L'imponente Torre delle Dodici, nella piazza principale, fa da sfondo al Mercatino che riscalda e illumina la città.



#### **Dove mangiamo ?**

**GASTHOF POST - ALBERGO POSTA** - Via città nuova, 14 - 39049 - Vipiteno (BZ) - tipico, tirolese, canederli, accogliente, elegante, centrale, tavoli all'aperto, maccheroni del pastore, gnocchetti con spinaci, stube, polenta

**HOTEL RESTAURANT LILIE** - Via città nuova, 49 - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tirolese, centrale, elegante, tavoli all'aperto, piatto unico, zuppe, pesce, antipasti, salse, dolci tipici, linzer torte

**STAFLER** - Mules - campo di trens (freienfeld bei sterzing) - 39040 - Vipiteno (BZ) - aperto a pranzo, gestione familiare, ampia carta vini, giardino, wellness, romantico, val bene una sosta

**THUINER WALDELE** - Thuins, 68 - tunes - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina sudtirolese, asparagi, elegante, ampia carta vini, selvaggina, vista panoramica, pasta fatta in casa, wi-fi

**STERZINGERHAUS** - Monte cavallo - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tirolese, tavoli all'aperto, parco giochi, ambiente rustico, strudel, wurstel, funghi, formaggio, possibilità di pernottamento, speck, vista panoramica

**FUNIVIA VIPITENO MONTECAVALLO** - Localita' ceves 64 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**HOTEL LAMM** - Via città nuova, 16 - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tipica, servizio, tris di canederli, weisser tafelwein, centrale, tavoli all'aperto

**KLEINE FLAMME DAS RESTAURANT** - Citta' nuova, 31 - 39049 - Vipiteno (BZ) - tavoli all'aperto, elegante, cucina tirolese, centrale, serate a tema, corsi di cucina, cucina giapponese, serate tailandesi, stella michelin, ampia carta vini

**GASTHOF KLAMMER** - Via brennero, 42 - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tipica tirolese, tortelloni tirolesi, elegante, aperitivo, carne alla griglia, aperto a pranzo, parcheggio privato



**RISTORANTE DIE KRONE** - Citta' vecchia, 31 - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tirolese, centrale

**ALBERGO RISTORANTE PIZZERIA HELENE** - Via citta' vecchia 42 - 39049 - Vipiteno (BZ)



**RISTORANTE CAFFE' AQUILA ROSSA** - Via citta' vecchia 24 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**RIFUGIO CESARE CALCIATI AL TRIBULAUN** - Val di fleres - 39040 - Vipiteno (BZ) - ambiente rustico, gestione familiare, dolci fatti in casa, strudel, linzer, maccheroni alla pastora, wurstel, speck, formaggio, canederli, crauti

**RISTORANTE PIZZERIA ZUR TRAUBE** - Via città vecchia, 12 - 39049 - Vipiteno (BZ) - pizza forno a legna, pizza d'asporto, giardino, cucina tirolese, tagliata, elegante, zuppe, canederli, ampia carta vini, strudel, tavoli all'aperto

**RIFUGIO GALLINA** - Cima gallina - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tirolese, funghi, mezzelune ricotta e spinaci, canederli, strudel, wurstel, gestione familiare, ambiente rustico, formaggi, speck, costine

**PRANTNERALM** - Smudres - 39049 - Vipiteno (BZ) - vista panoramica, formaggio, funghi, cucina tirolese, strudel, tavoli all'aperto, wurstel, polenta, salsiccia, mezzelune con spinaci, torta grano saraceno

**RISTORANTE PIZZERIA PUB BIWAK** - Via brennero, 12 - 39049 - Vipiteno (BZ) - pizza sottile, cucina tirolese, tavoli all'aperto, forst, weiss, tagliatelle, canederli, selvaggina

**RISTORANTE TA YAN** - Via della frana 6 - 39049 - Vipiteno (BZ)



**PIZZERIA SEIDNER** - Via ralsler, 1 - 39049 - Vipiteno (BZ) - pizza sottile, elegante, cucina tirolese, gestione familiare, pizza d'asporto, tavoli ben distanziati, romantico, tavoli all'aperto, consegna pizze a domicilio

**VALLMINGALM** - Monte cavallo - 39049 - Vipiteno (BZ) - cucina tirolese, produzione formaggi, ambiente rustico, tavoli all'aperto, polenta, goulash, funghi, wurstel, strudel, burro, zuppa d'orzo

**RISTORANTE PIZZERIA SPORTBAR** - Via geizkoflerstrasse, 8 - 39049 - Vipiteno (BZ) - pizza sottile, ambiente rustico, cucina tirolese, centrale, pizza d'asporto, tavoli all'aperto

**RISTORANTE FISCHADLER** - Via tunes 56 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**MALGA GRUBBERG** - Val di vize - 39040 - Vipiteno (BZ) - tavoli all'aperto, funghi, polenta, forst, gestione familiare, formaggi produzione propria, strudel, dolci fatti in casa, canederli, uova, speck

**HOTEL RISTORANTE GOLDENES KREUZ** - Via città nuova, 36 - 39049 - Vipiteno (BZ) - centrale, cucina tirolese, dolci fatti in casa, elegante

**VINZENZ** - Via città nuova, 4 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**AINHAUSER MARGIT** - Piazza johann wolfgang goethe 1 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**BAR RISTORANTE KASPAR** - Via guensbacher 3 - 39049 - Vipiteno (BZ)

**NEUWIRT** - *San giacomo di vize, 52 - 39040 - Vipiteno (BZ)*

**RISTORANTE PIZZERIA KOLPING** - *Via città nuova, 24 - 39049 - Vipiteno (BZ)*



## **Dove sostare ...**

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

AA – **VIPITENO** - Area attrezzata sosta camperweb **Autocamp Sadrobe** di fronte ristorante **TopStop** (0472/721791), localita' **Campo di Trens**. Pagamento, acqua, pozzetto, elettricità, servizi igienici con docce e sauna, ristorante, bar, lavanderia automatica. Accessibile direttamente dall'autostrada A22 od anche dalla statale; costo lire 20.000 comprensivo di tutto; ampio spiazzo asfaltato sotto le montagne ed a ridosso della foresta. Il Paese è raggiungibile in camper, che può sostare al parcheggio della funivia di Monte Cavallo, lato nord .

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Camping Gilfenklamm** - Via Giovo, 2 39040 Vipiteno (Bz) - fax: 0472-768012 – Tel. +39 0472/779132 - GPS coordinate N 46°52'58" E 11°24'29" - <http://camping-gilfenklamm.com/italienisch/Benvenuti.html>

**Residence garni melcherhof** - Telferweg 16 - Tel. Fisso: 0472 756625 - RACINES (BZ) - dista 4.74 Km da VIPITENO

**Landhaus rainer (Agriturismo)** - Ridanna / Ried 5 - Tel. Fisso: 0472 656238 - RACINES (BZ) - dista 10.41 Km da VIPITENO



### **Info Turistiche ...**

**Associazione Turistica:** p.zza Città 3, tel. 0472765325, ore 8.30-12 e 14.30-18

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Camperweb .



