



Il Viaggiatore Magazine –
Bressanone, Bolzano

Festa di sapori, luci, colori e musica per bambini e non solo. Ce n'è per tutti i gusti, nel magico fil rouge della tradizione con profumo di caldarroste e aroma di vin brûlé. Come ogni anno anche nel 2017, tornano i **cinque mercatini originali AltoAdige/Südtirol**. A ospitarli sono **Bolzano, Merano, Bressanone, Vipiteno e Brunico** che, approfittando dell'occasione, organizzano anche percorsi con visite guidate per le vie del centro e nei dintorni, con caratteri diversi per mettere in risalto le proprie peculiarità. Sarà **Bressanone** a puntare su itinerari storico-teatrali, o **Vipiteno**, più avventurosa, a permettere di scoprire le cave d'argento e zinco nelle **miniere di Monteneve** o infine **Merano**, fedele all'immagine romantica conferitale dall'**Imperatrice Sissi**, a scegliere uscite serali a lume di lanterna. Vagando tra gli stand, si sarà attratti da sapori e profumi di piatti della tradizione alpina e tirolese, delikatessen che è impossibile non assaggiare.



Il Viaggiatore Magazine –
Speck tradizionale
altoatesino

Gli amanti degli **“Strauben”**, le filiformi frittelline con marmellata, si recheranno allo **stand Grosmutters Küche a Brunico**, dove al **Brunega Hitte** potranno trovare un trionfo di speck, patate e insalata di crauti. Per la prima volta, poco lontano, un colpo di modernità sarà introdotto dallo **stand Haruna**, con i suoi piatti vegani e vegetariani. Regno dei formaggi è **Merano**, dove la vellutata ai formaggi di montagna bio, è servita da **Markus & Peter**, con crostini di **Schüttelbrot**, mentre lo gnocco di grano saraceno con cuore

tenero di formaggio di malga si trova da **Wunderbar**.

Per chi ama ritrovare i gusti dolci, all'insegna della più alta tradizione, **dagli Zelten, Stollen e frittelle di mele a Bolzano, ai Krapfen ripieni di castagne o di marmellata di Herbert Ramoser a Vipiteno**, non c'è che l'imbarazzo della scelta.



Il Viaggiatore Magazine –
Piatto gourmet del Maso
Aspinger – Barbiano, Bolzano

Oltre ai magnifici cinque, si possono visitare altri mercatini più piccoli, ma non meno magici e divertenti, con denominazioni fantasiose, come **“Polvere di stelle” a Lana, “Foresta natalizia” al Braugarten Forst, “Trenatale” sul Renon, “Avvento alpino” a Sarentino, o ancora, “Magie natalizie” al Lago di Carezza.**

Scenografie e atmosfere sono state anticipate da **Casa Alto Adige** in una serata al **Dream Factory**, nel cuore di Milano, dove si è esibito lo chef **Peter Girtler**, due stelle Michelin del **Romantik Hotel Stafler** di Mules Vipiteno e dove **Thomas Peintner** con il nonno **Wilhelm** hanno creato davanti a tutti i loro **Strauben**, rivelandone la magica ricetta. Un regalo venuto da lontano e per questo ancora più gradito dagli ospiti nella metropoli milanese.

Per informazioni: www.suedtirol.info/mercatini –
www.mercatini.merano.eu –
www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercato-di-natale –
www.mercatinodinatalebz.it –
<http://mercatinonatalizio-vipiteno.com/> –
<http://www.weihnacht-brixen.com/cs.asp?st=775&sp=it>

Maria Luisa Bonivento