

Il Tirolo è una terra meravigliosa conosciuta soprattutto per i suoi paesaggi incantati, per le sue antiche tradizioni, gli usi e i costumi e l'ottima cucina. Ma questo lembo di terra a metà tra l'Austria e l'Italia, custodisce anche un notevole patrimonio culturale, artistico e architettonico. Come gli innumerevoli manieri e castelli che punteggiano tutto il suo territorio. Che siano eleganti residenze nobiliari ancora oggi abitate dai discendenti delle nobili e antiche famiglie locali o imponenti strutture medievali, questi possenti edifici caratterizzano il panorama.

E proprio in uno di questi, **Castel Tirolo**, nel borgo da cui prende il nome, nei fine settimana del 29 novembre – 1 dicembre e del 6-8 dicembre, all'interno del cortile illuminato, saranno allestite bancarelle di artigianato e gastronomia per il tradizionale mercatino natalizio. Nelle sale invece saranno allestite piccole mostre di arte e artigianato locale nonché antichi mestieri come la lavorazione del feltro, l'utilizzo del tornio, la filatura e la tintura della lana, l'intreccio di cesti e creazione di oggetti in ceramica e gioielli.



Foto Maria Gapp

A Tirolo in Alto Adige circondati da castelli

Non solo: nella cappella del castello si potrà ammirare una mostra di presepi artigianali. Non mancheranno iniziative dedicate ai bambini che potranno seguire laboratori didattici e spettacoli di musica. Ad allietare la festa ci saranno anche

i **Krampus**, le tradizionali maschere locali che rappresentano i demoni devoti a **San Nicola** e che si aggireranno per le vie del borgo **giovedì 5 dicembre**. Per chi lo desidera, tempo permettendo, è in programma un giro turistico sulla carrozza trainata da cavalli aveglinesi che parte dalla piazza della parrocchiale e arriva nei pressi dell'ingresso del castello.

La carrozza parte ogni mezz'ora circa dalle 10.30 alle 16. Insomma sei giorni di divertimento e attrazioni per grandi e piccini. E anche uno spunto eccezionale per visitare Tirolo e i suoi dintorni. A cominciare proprio da Castel Tirolo, costruito a partire dall'XI secolo in posizione elevata, a 644 metri s.l.m. Il castello ospita il Museo storico-culturale della Provincia di Bolzano. Tra gli altri manieri spicca **Castel Auer**, che si erge maestoso all'ingresso della **Val Sopranes**. Il castello, di piccole dimensioni se paragonato agli altri manieri che punteggiano i dintorni di Tirolo, è un elegante palazzo nobiliare risalente al XIII secolo ed è abitato dagli attuali proprietari, i conti **Von Khuen**, pertanto è visitabile solo su appuntamento.



Foto Maria Gapp

Castel Fontana, una meraviglia del 1600 a Tirolo in Alto Adige

Bellissimo l'ingresso costituito da un salone del 1600 con decori alle pareti e sui soffitti dove spiccano alcuni blasoni, la stube in stile gotico e la cappella di Sant'Andrea. Sempre nei pressi di Tirolo si erge **Castel Fontana**, maniero medievale costruito nel 1241 per volere del

conte Alberto III di Tirolo, fu più volte distrutto e ricostruito. Secondo alcuni il castello deve il suo nome a una sorgente che si trovava nei pressi della struttura.

Il castello passò di mano in mano fino al 1955 quando fu acquistato dal principe **Boris de Rachewiltz** che aveva sposato Mary figlia del poeta americano Ezra Pound che vi dimorò dal 1958 fino alla sua morte. Per questo il castello ospita **l'Ezra Pound Center for Literature** legato alla università di New Orleans. All'interno del maniero, dal 1974, è allestito il **Museo Agricolo Brunnenburg** dedicato alle usanze e alle modalità di lavoro dei contadini della zona. Il museo è visitabile tutti i giorni da aprile a ottobre.



Foto Maria Gapp

Alto Adige. A Tirolo la sagoma di Castel San Zeno

Arrivando a Merano si scorge la sagoma di **Castel San Zeno**, aggrappato a uno sperone di roccia all'ingresso della **Val Passiria**. Il castello è abitato da **Zeno von Braitenberg** e non è visitabile. Nel comune di Tirolo si erge anche il medievale **Castel Torre** la cui costruzione risale al 1276. Oggi ospita un ottimo ristorante e non è visitabile. Cuore del paese di Tirolo è la **Chiesa della Natività di San Giovanni Battista**, la parrocchiale, del XII secolo, considerata la più antica chiesa battesimale missionaria dedicata a San Giovanni della zona.

Originariamente iniziato in stile romanico, l'edificio è stato

successivamente ampliato con un coro gotico.

Pregevole il fonte battesimale in marmo bianco di **Lasa** degli inizi del XVI secolo e di notevole interesse artistico anche l'organo con numerose canne antiche in legno e metallo posto accanto all'altare neogotico, alle figure vescovili, alla statua di Giovanni sul fonte battesimale, ai dipinti a olio e al gruppo della crocifissione.



Foto Maria Gapp

A Tirolo in Alto Adige, dolci per grandi e piccini

Merita una menzione anche la cucina altoatesina in quanto offre un'ampia scelta gastronomica con molti prodotti locali. Tra i piatti tipici si citano i canederli, gli Schlutzkrapfen, i Kaiserschmarren, gli Kasspatzln la rosticciata Gröstl“, lo strudel di mele di cui vi proponiamo la ricetta.

Strudel di mele

Ingredienti:

450 g di farina 00

2 uova

60 g di olio di semi

acqua q.b.
1,5 kg di mele
120 g di zucchero semolato
burro
una manciata di uvetta
un goccio di rum

cannella

zucchero a velo per la decorazione

Preparazione

In una capiente ciotola mescolate la farina, il sale, le uova, l'olio. Aggiungete lentamente dell'acqua tiepida sino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Coprite la ciotola e lasciate riposare l'impasto un paio d'ore. Nel frattempo preparate il ripieno. Mettete l'uvetta sultanina a bagno in poco rum. Quando si è gonfiata, per aver assorbito il liquore, strizzatela leggermente e conservatela. Tagliate le mele a piccoli pezzi e disponetele in una padella con il burro, aggiungete l'uvetta al rum, lo zucchero e spolverate il tutto con una generosa spolverata di cannella. Spadellate per qualche minuto sino a quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati e lo zucchero si sarà leggermente caramellato.

È il momento di stendere la pasta in una sfoglia sottilissima. Adagiatela su un canovaccio precedentemente infarinato. Con del burro spennellate un lato del vostro strudel. Posate il ripieno sulla sfoglia e arrotolate aiutandovi con il canovaccio. Adagiate lo strudel in una teglia da forno precedentemente imburrate e infarinata prestando attenzione a

mettere la parte di chiusura dello strudel nella parte sotto in modo da mantenere la chiusura ben salda. Spennellate il tutto con burro fuso e con una spolverata di zucchero, infornate per 45 minuti a 180°C.

di Anna Maria Terzi



Foto Maria Gapp

INDICAZIONI:

<http://www.altoadige.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-del-trentino-alto-adige/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/mercatini-di-natale-in-alto-adige-date-informazioni/>