



**UniCredit**  
CIRCOLO TRENTO



Riprendendo la tradizione, dopo la forzata sosta pandemica,  
**Il Gruppo Escursionisti**  
propone per

**Domenica 20 novembre 2022**

di andare a degustare i **“Törggelen”**  
presso una delle trattorie **“Buschenschänke”** selezionate con il  
marchio **“Gallo Rosso”**.



**E' autunno:** le foglie delle viti di un oro scarlatto punteggiano i paesaggi montani e il profumo dell'uva, maturata al sole estivo, aleggia ancora tra i vigneti.

**E' questo l'ambiente** in cui è nato il **Törggelen**, quando i contadini invitavano i vicini a festeggiare la pigiatura dell'uva nelle proprie cantine e nelle accoglienti **Stuben**.  
**Oggi come allora l'autenticità sta nel servire castagne maturate nei castagneti adiacenti, nel poter degustare un vino fatto in casa ed assaggiare specialità tipiche.**

Quest'anno proponiamo di ritornare nei pressi di **Barbiano** e precisamente alla

**Unteraichnerhof** (famiglia Josef Mur) (♣)

con il solito classico menù:

piccolo antipasto (un assaggio dei prodotti del maso); minestra d'orzo; piatto tradizionale con carne suina: salsicce e costine dei maiali allevati da loro, crauti e patate; castagne e krapfen dolci di Barbiano, acqua, vino.

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

In pullman fino a Barbiano. Dopo una pausa in centro per l'eventuale aperitivo, ci s'incammina lungo la strada alta del paese, via Dorf (Paese) e poi si prosegue per via Rosengarten. Raggiunta la GasthofKircherSepp si gira a destra e, poco sotto, si è al Maso. Tempo del percorso circa 20 minuti.

**La partecipazione è aperta a tutti i SOCI del Circolo**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE (viaggio e pranzo): € 40 con il contributo del Circolo**

**ISCRIZIONI:** esclusivamente presso il Circolo (tel. 0461 916772, anche con messaggio su segreteria telefonica o mail lasciando il Vs/ recapito telefonico) entro le ore 12 di **MARTEDI' 15 novembre** fino al raggiungimento di max 50 partecipanti. Le disdette dopo tale termine comportano l'impegno al pagamento della quota relativa al pullman (€ 15). Le quote saranno raccolte in loco.  
Info Marcello 348 9047533

(♣) Il nome Unteraichner compare nel 1350 con un uomo di nome Hainrich von Aichbach. All'inizio v'erano due masi: quello in questione e il maso Groub; entrambi disponevano di campi, prati e boschi. Nel 1547 Michael Aichner riunì i due fondi nel maso Unteraichner che dal 1896 è di proprietà della famiglia Mur. Il maso è un'azienda agricola: tutto quello che viene portato a tavola viene prodotto dal maso e dai campi.



**Due note sui Törggelen** →

# I “Törggelen”

*Quando e dove si festeggiano.*



In autunno le giornate si fanno più corte e il paesaggio si trasforma in una tavolozza di colori; in Val d'Isarco si festeggia l'arrivo della quinta stagione, ovvero il periodo delle tradizionali castagnate (Törggelen). Nelle locande contadine del posto si possono assaggiare i prodotti tipici dell'autunno e ottime specialità fatte in casa. E' arrivato il momento di fermarsi in uno degli accoglienti locali lungo il percorso.

*Le origini del Törggelen*

Ci sono diverse teorie che spiegano le origini dell'antica tradizione del *Törggelen*. Una di queste vede affondare le radici dell'usanza nel commercio di vini e risale ai tempi in cui i vignaioli e i gestori di locande del nord e del sud solevano darsi appuntamento nelle zone viticole dell'Alto Adige per degustare il vino novello. Secondo un'altra teoria invece la tradizione deriverebbe dagli scambi che avvenivano tra i viticoltori del fondovalle e gli allevatori di bestiame, situati a quote più elevate, che ogni anno in autunno si ritrovavano nelle *Stuben* contadine della valle per assaggiare il vino nuovo, abbinato a piatti di carne, salsicce e altre specialità genuine fatte in casa.

*Ben più certo è il luogo d'origine del Törggelen.*

L'usanza nacque infatti in Val d'Isarco, probabilmente anche per il fatto che la modesta resa nelle zone marginali della viticoltura non consentiva al vino di durare più di un anno. Il vino nuovo era quindi atteso con grande gioia e impazienza.



*Ci si trova d'accordo anche sull'origine del nome.*

La parola “*törggelen*” deriva etimologicamente da “*törggl*” (il torchio usato per pigiare l'uva). Qualcuno la vorrebbe originaria dal verbo “*torkeln*” (letteralmente barcollare) riferita alla tipica camminata barcollante di chi ha esagerato, visitando gli amici, di brindare un po' in abbondanza. Ma non siamo di quest'idea, almeno!

Il “*törggl*” è per l'appunto il torchio utilizzato nelle cantine per pigiare l'uva, che poteva misurare anche 15 metri. La parola “*törggl*” richiama a sua volta il verbo latino “*torquere*”, che significa appunto pigiare o spremere in riferimento alla spremitura dell'uva appena raccolta. Terminata la vendemmia, i contadini andavano in “*pellegrinaggio*” da un torchio all'altro, di maso in maso, per assaggiare il vino novello e ritrovarsi ed anche per scambiarsi due chiacchiere (e ritornare al proprio “*maso*” ....barcollando”???)

## Il Gruppo Escursionisti

### **Comunicazione:**

Presso il Circolo è disponibile la raccolta in formato digitale di tutte le circolari del Gruppo Escursionisti pubblicate dal 2004 ad oggi, suddivise per tipologia (estate, inverno, masi e malghe, Törggelen, Trekking).

Chi fosse interessato può scaricare la raccolta avendo a disposizione una chiavetta USB di almeno 1,5 GB e contattando il Circolo, o Marcello, per appuntamento.