



Conosci la tua provincia? I tesori della Val d'Ultimo

Tratto da una conferenza di Markus Breitenberger

E' veramente importante una struttura come il Tangram, che però mi ha dato un compito molto difficile, ovvero parlare dei gioielli del proprio posto: la Val d'Ultimo. Voi la Val d'Ultimo la conoscete tutti, oppure ci siete stati tutti o quasi. Ho detto difficile per la scelta e ho detto che parlare dei tesori della propria valle è veramente difficile però è piacevole. Ci si può chiedere quali tesori, o almeno quelli che riguardano la propria vallata. Per voi che ci siete stati, quali sarebbero questi tesori conoscendo l' "Ultental" che parte da Lana a 285 metri e giunge, dopo quasi 40 km, a 2 mila metri, mentre le montagne attorno toccano quasi i 3500 metri. Io ho vissuto lì, sono nato lì poi sono scappato, perché c'era troppa montagna secondo me, ma anche per lo studio sono venuto fino a Merano per il collegio, perché allora non si poteva fare al-trimenti. Chi faceva le superiori andava a Merano o Bolzano, principalmente a Merano, e allora si andava in collegio. Era la prima uscita in città, poi me ne sono andato e sono tornato dopo vent'anni d'assenza. Nel filmato si vedevano molto bene, secondo me, molti di questi gioielli. E quindi mi ho avuto l'imbarazzo di scegliere un paio di questi gioielli, poi ne possiamo parlare perché questa è una conferenza, quindi potete sempre farmi domande. Sono tornato dopo vent'anni e ho girato un po' il Tirolo, quello storico, vivendo, in quanto ne ho avuto la fortuna, a Bolzano, Merano, Bressanone, Chiusa, Brunico, sempre residente. Ho studiato a Bologna, per tanti anni ho vissuto a Innsbruck, ho lavorato per un'agenzia a Monaco e sono tornato in Val d'Ultimo per un motivo: uno di questi gioielli. **Il gioiello per me più interessante**, – ne ho scelti tre, ce ne sono altri, ma i tre da me scelti sono personali – **è l'acqua** ("Wasser"). Per me quando sono tornato vent'anni fa in Val d'Ultimo ho avuto la fortuna di vivere in un maso, in affitto, in una vecchia "Bauernstube" (l'unico locale scaldato nel maso del contadino), piena di energia, marrone scuro, e la cosa importante era che avevamo la nostra sorgente come tantissimo altri contadini e masi. Stando giù a Bologna mi era venuto in mente "Cavoli se mancava l'acqua, potevi farti quei cento metri di dislivello a piedi e avevamo la nostra sorgente" e di sorgenti qua ne abbiamo tantissime. L'acqua è un gioiello di cui la Val d'Ultimo è benedetta. La Val d'Ultimo è piena di sorgenti con tutti i piaceri e i vantaggi che quest'ultima porta. La Valsura che parte in mezzo al parco nazionale, percorre 40 km poi si regala all'Adige che continua fino all'Adriatico nella zona di Chioggia. La Valsura spiega anche molto della vallata, del nome, che è storico; viene nominato nella conica del 1200 "valle di sopra" in italiano volgare o anche "valle scura", e va indicare la "Valle di Sopra", inaccessibile. Partiva da Lana ed è stata inaccessibile per millenni, ad eccezione per quelle strade percorse per esempio da Ötzi e dai suoi coetanei, però la vallata come vallata è veramente chiusa. Dicevo appunto un vantaggio, un gioiello. Ai nostri giorni di oggi anche nelle settimane di Pentecoste, si trova un posticino e si gode di quello che c'è e poi si può berne. Un altro aneddoto: un amico di Bologna si è sposato un paio di anni fa in Val d'Ultimo. Il giorno del matrimonio è stato sulla "Schweinswal" e il giorno dopo aveva programmato una bella escursione verso Santa Gertrude. C'era un caldo bestiale, avevano sete, e i ragazzi hanno bevuto dalla Valsura acqua senza problemi. Uno si chiede come mai. Verso fine valle è direttamente potabile ed era una sensazione anche questa e ovviamente viene da millenni di anni fa. La vallata è fatta completamente a V, a parte là dove ci sono i frutteti e c'è questa Valsura che per millenni, genuina e vergine è andata verso l'Adige fino al 1950, poi è stata tagliata e un altro gioiello è stato quello dello sfruttamento dell'energia elettrica, però come già detto abbiamo tantissime sorgenti, stupende precipitazioni, tante acque, ma buone, c'è pioggia e neve. Siamo in una vallata molto mite in relazione alla parte est della Val Pusteria oppure anche dell'alta val di Non; la temperatura, il clima è più mite e qual è il motivo? La parte nordica è come in un anfiteatro vedendola tutta, perché la parte del parco nazionale dello Stelvio è molto più nordica, è molto più alta, lì arrivano tutti i ghiacciai. E qui un altro aneddoto sull'acqua: tantissimi laghi naturali, dozzine di questi, sono rimasti come figli dei ghiacciai, dall'età glaciale. Tutti i masi hanno



delle sorgenti, abbiamo tantissimi laghi, abbiamo ancora dei ghiacciai e abbiamo delle acque minerali che c'erano all'età delle terme. E questo è anche un altro gioiello che coincide sempre con questa qualità dei bagni termali che c'erano. Nel 2003 l'ONU ha dichiarato l'anno dell'acqua, mentre la nostra provincia nel 2000 ha pubblicato un libriccino che contiene notizie su trenta sorgenti. L'acqua arriva dal confine dove si trova anche la Val d'Ultimo nella parte nordica ed ha una geologia propria e ci sono, su una cartina di trenta sorgenti, quattro acque minerali, analizzate e classificate dalla provincia di Bolzano che si trovano in Val d'Ultimo. Un patrimonio che coincide anche con il gioiello delle terme che c'erano e tutt'ora ci sono quattro acque minerali che si riversano nella Valsura. Ecco un gioiello che vi ho portato per degustazione, perché mi sono fermato un'ora fa su una sorgente chiamata i "Ba-gnetti", un'acqua molto bevibile, buona e ve la faccio assaggiare. "La sorgente dei "Bagnetti" si trovava su una piccola altura" e c'è questa sorgente che tutt'ora, prima di Santa Valpurga in mezzo a metà valle a 10 metri dalla provinciale, è un'oasi, è una sorgente aperta, fluida e chi-unque può prendere l'acqua anche quando si vuole. "Questa sorgente è classificata come ferruginosa leggermente mineralizzata, molto bevibile; contiene iodio, tracce di alluminio vario, piombo e litio". La sua temperatura è di 8° gradi e serviva per le cure ed è leggermente ferru-ginosa. Ha sempre tutti questi elementi, è molto particolare, sana, buona da bere. La gente che l'apprezza arriva e si fa anche delle cure di bevute e un tempo si faceva anche dei bagni come cure termali esterne. Chi la beve sente solo leggermente questa struttura ferruginosa, infatti è molto bevibile. Non succede niente, si può bere sempre o ogni tanto ed è anche buona da degustare. Ci sono quattro di queste oasi con diverse composizioni di queste acque mineralizzate. Non è altamente mineralizzata come l'acqua delle Dolomiti, che è molto più debole; la nostra struttura geologica ha molto più granito, ci sono le strutture forti, come il porfido. In Val d'Ultimo negli anni '40 c'erano ancora una settantina di questi bagni termali contadineschi, nella zona del Sudtirolo ormai ce ne sono pochissimi. In Val d'Ultimo ce ne erano nove, la più famosa era quella dei "Bagni di Mezzo" dove si recavano personaggi illustri quando al castello botanico faceva troppo caldo e quindi andavano in Val d'Ultimo a 1000 metri. Stavano lì per due mesi e si facevano quattro o cinque settimane di cure. Non stiamo parlando dell'imperatrice, ma sappiamo che Thomas Mann e suo fratello Heinrich si facevano cinque-sei settimane di cure andando a piedi, in carrozza, coi cavalli, c'era veramente un via vai. Visitando questi posti, per esempio anche i "Bagni di Mezzo" che distano 15 km da Lana, si vede che sono dei posti fenomenali, stupendi, belli, storici, pieni di energia. Non ci è rimasto più niente dei bagni termali, c'è l'acqua che si può bere, una piazza con le piastrelle di porfido in mezzo alla foresta, le facciate, per il resto si sente la cultura, l'energia storica e artistica di un tempo. Infatti c'era Thomas Mann, l'imperatore Bismark e artisti da tutte le capitali artistiche, da Monaco, Innsbruck perfino da Londra. Nel XIX secolo fino al periodo delle guerre tutte queste personalità in Val d'Ultimo venivano a farsi i bagni; ci è rimasta la loro memoria insieme all'acqua e a tutte quelle sorgenti che sono fenomenali, perché l'acqua si può veramente bere ovunque, e per me è uno dei gioielli, dei tesori più importanti che ci siano.

Il secondo patrimonio più conosciuto è la legna, è la natura, sono i contadini, sono questi masi. I masi più grandi risalgono ad 800 anni fa, gli altri poi sono stati costruiti in età moderna e ce ne sono centinaia. La vallata è chiusa e questa è una fortuna. Solamente negli anni '50 è stata costruita la strada fino in fondo valle, sono venute le dighe con l'Enel, allora la STE (Società Trentina Elettrica), che hanno aperto in parte la vallata. I primi alberghi, i primi ristoranti, l'impianto sciistico. Oggi abbiamo anche Paris Dominik, un idolo per i più giovani e anche come personaggio è un gioiello soprattutto a livello sportivo – è un campione mondiale – Per me però è come un amico, perché entrambi abitiamo lì ed è per me un vicino. Questi i gioielli dunque sono sempre rimasti intatti per centinaia e centinaia di anni, per chi ci è stato e per chi ci entra a vedere questi masi e tutto quello che sta loro intorno. Io ho vissuto con la mia famiglia in queste "Stubeln", in questi masi per dieci anni ed è stato un paradiso terrestre. Quell'energia che c'era e



che c'è tutt'ora se uno entra è tutta legna. Noi non abbiamo delle a-perture culturali e mondiali, ci sono state nel periodo dei "bagni" perché nell'età delle terme sono arrivati dei personaggi molto illustri. Per il resto la vallata è completamente particolare e da questo punto di vista che c'è? Legna, ci sono contadini, c'è un sacco di bosco, c'è un sacco di natura intatta che non è aperta con strade, ci sono sentieri. Su 5 mila abitanti quanti masi e famiglie di contadini abiteranno in questa piccola valle con 4 paesini, 2 comuni, 40 km di lun-ghezza, un sacco di pendolari che vanno fuori? Un gioiello fenomenale è quello rappresentato dai larici millenari. Chi non li ha visti, deve proprio fare un salto per fermarsi ad osservarli per apprezzarli appieno; fermarsi vuol dire fermarsi mezz'ora, un'ora anche per cogliere nella sua integrità la cultura intorno a questi alberi, da sempre utilizzati dai contadini, dai falegnami, dai carpentieri che sono poi gli artisti che lavorano con questo tipo di legna. Anche adesso abito in una casa fatta di legno, è privata, ma è comunque tutta di legno e questa cultura della legna si sente e si vede. Quindi quanti masi ci saranno? 562 secondo i dati dell'ASTAT di qualche anno fa e vuol dire strutture, se uno pensa "contadini", abitate quasi al 100% dalla gente insieme a delle bestie. Ci abitano per loro stessi e sono quasi tutti armonici: ci sono dei masi a coppie, c'è il fienile separato o il fienile sempre più grande, abbiamo delle strutture fatte in gran parte in abete mentre le strutture esterne, come i tetti e il resto che si vede all'esterno, è fatto invece con il larice. Quest'ultimo è il nostro legno più bello. La cosa più tipica fatta con del larice - ho portato dei pezzi di legno di larice per farvelo vedere - sono le scandole ("Shindeln"). I pezzi che ho portato sono piccoli. Normalmente sono di 80 cm di lunghezza e di 15-20 cm di larghezza. Il larice è per me l'albero più bello ovviamente collegato al mio posto, la Val d'Ultimo e ci regala un prodotto importante. Tutta la legna che si vede esternamente e che viene esposta alle temperature e alle precipitazioni diventa grigia. Tutt'ora più si entra in vallata più si trovano questi tipi di tetti, lavorati in passato a mano mentre oggi con dei macchinari appositi; per ottenere questo tipo di prodotto si scelgono gli alberi senza nodi e senza ramo in modo da avere poi un materiale che si mantenga per tanto tempo. Nella zona della val Senales, vicino al luogo di ritrovamento di Ötzi hanno trovato le scandole più vecchie, antiche di millenni ancora intatte. Per me questo è l'esempio, nella nostra valle, di sostenibilità completa. La legna ricavata dal larice quando viene tagliato - spaccato per essere più precisi; se si taglia il legno del larice si rovina - si mantiene per una quarantina d'anni e cosa succede dopo questo periodo di tempo? Il pezzo di legno viene ribaltato, viene pulito dalla parte rovinata e poi dura per altri quarant'anni e passati questi anni il legno vale ancora come legna da ardere. Il larice fresco è arancione ma uno non ha mai quest'ottica perché più si addentra nella valle, verso San Nicola e San Gertrude, più vede tutti questi tetti grigi, perché c'è tanta foresta, boschi e quindi anche tanta legna e tutta una cultura dietro. Per questo i larici millenari sono tutti da vedere. Come già detto il resto delle strutture dei masi è in abete e questo tipo di legna è più calcolabile?????. Il larice è un gioiello, è un patrimonio ed è anche utilizzato nelle terapie: la resina era una medicina naturale, utilizzata contro la peste e per curare le ferite. E' utilizzata anche come base per le creme in ambito farmaceutico, un'altra delle bellezze di quest'albero che regala colori autunnali e uno deve vederlo coi propri occhi. C'è una storia stupenda tratta dalle Leggende delle Dolomiti, una raccolta di 100 anni fa fatta da un autore che ha intrapreso una ricerca su tutte le storie, le leggende sulle Dolomiti, raccogliendo insieme storie stupende. Tra queste ce ne è una che parla del larice. Ve la racconto velocemente. Il titolo del racconto è Merisana e parla di una regina, una vergine che abitava nel lago Reich delle Dolomiti. Il re dei raggi si innamora di lei e vuole sposarla. Però poi non la ri-vede più e quindi chiede a tutti dove fosse finita la ragazza, ma nessuno sa dargli una risposta. Alla fine il re non fa la stessa domanda ad un contadino che gli dice di venire a mezzogiorno perché la ragazza fuoriesce dalla sorgente per un'ora. Quindi il re si reca dalla fanciulla per mezzogiorno e le chiede di sposarlo e lei accetta, ma ad una condizione: l'avrebbe sposato se tutti gli esseri viventi fossero stati contenti per sempre - e si può immaginare che una cosa del genere non sarebbe potuta funzionare - Quindi il re diminuisce questa condizione su 24 ore e neanche in



questo lasso di tempo la cosa funziona, finché infine non si mettono d'accordo per un'ora. Celebrarono il loro bel matrimonio a mezzogiorno invitando tutti. A quell'ora come regalo gli gnomi costruirono un albero che è il larice. Però, poiché l'albero aveva bisogno di acqua, la sposa nella sua contentezza si tolse il velo che andò ad avvolgere il larice. Ed è proprio ciò che si vede in primavera, ovvero questo verde leggero la mattina e ribadisco ancora che è per questo che uno deve osservare queste piante con un'andatura lenta e possiamo dire a questo punto che la lentezza è un altro dei gioielli della Val d'Ultimo.

Ultimo gioiello di cui vi parlerò, che rappresenta però uno dei tanti che si possono trovare in Val d'Ultimo, coincide sempre con i contadini che oltre a produrre legname si occupavano anche della semina dei papaveri. Un personaggio importante fu Godio, un famoso cuoco, che per amore venne in Val d'ultimo e visse lì per trent'anni. Ha fatto carriera aprendo un ristorante nella valle e per me come cuoco ha anticipato questa tendenza moderna che oggi chiamiamo "cucina a chilometro zero": ha cucinato e ha utilizzato i prodotti del bosco, che tutt'oggi i contadini della valle utilizzano a loro volta. Non dico tutti, ma tanti hanno i loro orti, hanno le loro bestie, hanno i loro prodotti, ci sono pionieri nella produzione del formaggio e del latte e un altro patrimonio è il fiore di papavero che viene prodotto da sempre da questi contadini. Nel passato veniva utilizzato come medicinale, come alimento; è stata trovata traccia del papavero in Val d'Ultimo fin dall'età del bronzo, questo a giustificare il fatto che la coltivazione di questa pianta in questo luogo c'è e c'è sempre stata. Si tratta di un prodotto fenomenale di cucina per la produzione di dolci, di torte, ma soprattutto dei "Krapfen" con questo ripieno di papavero. La cosa più bella, secondo me, è che si tratta anche di una forma autoctona e tantissimi di questi contadini ce l'hanno per la produzione propria, non per la vendita, perché nelle feste viene usata quella comprata. E c'è tutta una storia anche intorno a questo papavero sonnifero che parte dalla mitologia dei greci, dall'Egitto e si possono trovare informazioni al riguardo presso il Museo dell'Agricoltura a Tirolo. C'è anche tutto un mistero su come si fa questo ripieno in una giornata. Ci vogliono 3-4 ore di macinazione e fuoriesce questo prodotto oleoso, poi col miele di bosco si lascia là per tutta la notte e con questo prodotto viene fatto infine il Krapfen. Godio diceva sempre che tutti questi prodotti vanno bene per i contadini e lui realizzava tutti i prodotti tipici, era un amico, ma anche il nemico di questi contadini. Chi vuole può portare a casa uno di questi papaveri che ho portato e il 10 aprile potete seminarli, ma attenzione perché un solo papavero basta per tutto un orto. È un fiore che dura solo un anno, cresce fino a un metro e mezzo di altezza, è tutto velenoso tranne il seme; minimamente è presente in questo fiore una percentuale di morfina e inoltre era simbolo della vita e simbolo della morte. In Val d'Ultimo per il primo di Novembre, la festa dei morti, tutti i contadini fanno dei Krapfen al papavero. La sera prima i ragazzini vanno in giro a chiedere questi dolci, chi non c'è li ha regala loro una caramella, ma questa rimane una tradizione che tutt'ora esiste nella valle in combinazione con i morti e questo è interessante. Il papavero ha dentro al bocciolo i semi e questi portano fortuna un po' come il melograno. Ha la stessa funzione del melograno nella mitologia greca. Poca gente lo sa, però come tradizione è interessante che nel giorno dei santi in Val d'Ultimo si utilizzasse il papavero. Godio, questo personaggio, era amico dei poveri, dei contadini, dei ragazzini, dei pastori. I ragazzini gli portavano tutte le materie prime e lui li pagava anche bene. Faceva la cucina a chilometro zero in combinazione Südtirol-Tirolo-Piemonte (la zona del lago Maggiore). Ha sposato una donna della Val d'Ultimo e ha combattuto contro tutti questi confini, anche mentali e di carattere negli anni '60 e '70, una cosa non facile. Mio fratello ha avuto la fortuna di lavorare con questo cuoco, era un cameriere al suo ristorante, e Godio ha utilizzato il papavero, non per i Krapfen, ma nello Strudel in combinazione con il formaggio e il grana. Ha fatto anche il soufflé di papavero e altri piatti oggi proibiti (per esempio usava anche il gallo cedrone che oggi è proibito cacciare). Questo personaggio è scomparso nel '94. Il papavero si semina in marzo o aprile e poi in luglio si vedrà questo bellissimo fiore che si apre, di colore bianco, rosso e lilla, lo si vede qualche giorno e

ITINERA



Viaggi nella storia
dell'Alto Adige e dintorni

TANGRAM

Associazione culturale e formativa - Weiterbildungsorganisation und Sprachschule
www.tangram.it



ISO 9001:2015

poi sparisce perché viene acquistato. Tutti lo possono seminare, non ci sono restrizioni al riguardo. Ci sono alcuni contadini che oggi ce l'hanno biologico, che hanno la certificazione; si tratta sempre di un gioiello, perché queste strutture sono aperte alla vendita anche per la produzione dell'olio e di altri alimenti.