

SALORNO, parola d'ordine relax

A poco più di tre ore da Milano c'è una località deliziosa che vi vogliamo raccontare. Stiamo parlando di **Salorno** il paese più a sud della provincia autonoma di Bolzano, un comune di poco più di 3800 abitanti. Ma cos'ha di speciale questo piccolo borgo? L'ospitalità di chi vi abita, un saluto e un sorriso, sullo sfondo di una natura meravigliosa con paesaggi spettacolari fatti di valli e montagne, il luogo ideale dove rigenerarsi lontano dal caos della città.



A Salorno, oltre a riposare e respirare un'aria pulita, è d'obbligo un'escursione a quello che è diventato il simbolo del paese, l'antico **Castello Haderburg** che, abbarbicato su uno spuntone di roccia, domina l'abitato. Costruito approssimativamente intorno alla metà del XIII secolo dai signori di Salorno passò successivamente al conte Mainardo II per poi diventare di proprietà dell'imperatore Massimiliano d'Asburgo.

Abbandonato per molti anni il castello ha subito un forte degrado sino a quando l'attuale proprietario non ne ha voluto il restauro che è stato messo in atto con l'aiuto economico della Provincia di Bolzano e la Fondazione della Cassa di Risparmio di Bolzano.



Castello Haderburg

Intorno al castello aleggiano tante leggende di fantasmi e di cantine ricche di prelibato vino. Si dice che in passato un contadino scoprì, nei sotterranei del castello, una cantina piena di botti con all'interno dell'ottimo vino. Talmente buono che volle portarne a casa un orcio. Riempito un contenitore di quello che sembrava nettare degli dei si appalesarono tre fantasmi che gli dissero di prendere tutto il vino che desiderava ma ad un'unica condizione: non fare parola con nessuno dell'esistenza della cantina. Per circa un anno tutto funzionò e il contadino si recava regolarmente alla cantina e si serviva del buonissimo vino ma una sera, alla sua tavola servì il prelibato vino a degli amici spezzando così la promessa fatta ai tre fantasmi. Urla, rumori di catene e vento ruppero l'aria e la cantina magicamente sparì. Dieci giorni dopo il povero contadino morì improvvisamente. Leggenda?

Verità? Una cosa sola è certa che ancora oggi si cerca la cantina. Perché non provare a scoprirla arrivati al castello? Si raggiunge salendo su per il **sentiero delle Visioni** ed è una passeggiata di circa 20 minuti. Lungo il percorso panorami molto belli su tutta la Bassa Atesina. Arrivati potrete ammirare le antiche mura e riposarvi nel cortile interno dove sono stati messi a disposizione tavoli e sedie. Al suo interno si trova anche la taverna Zum 18 Fass (Haderburg, tel. 334/7775843, www.zum18tenfass.it) che serve piatti tipici della zona.

Dalla parete rocciosa sgorga una bellissima cascata. Il centro storico di Salorno è molto raccolto con edifici in stile barocco e rinascimentale. Accanto al Municipio, un edificio del XVI secolo con il caratteristico balcone sporgente a due piani (Erker), si trova la Chiesa barocca di S. Andrea.



Municipio di Salorno

Non mancano bar dove prendere un aperitivo rinfrescante. Noi consigliamo Hugo a base di prosecco, succo di sambuco e una fogliolina di menta (a fondo pagina la ricetta).



La Chiesa di S. Andrea a Salorno

Ma anche nei dintorni di Salorno si possono fare altre interessanti escursioni. Come ad esempio quella lungo il **Sentiero del Dürer** per arrivare sopra Salorno e raggiungere **Pochi**, una frazione che conta soltanto 200 abitanti. In questa minuscola località è possibile ammirare il **giardino delle sculture di Sieglinde Tatz Borgogno**. Si tratta di un museo a cielo aperto che espone oltre 500 sculture in bronzo e in marmo in mezzo alla natura, in modo che le opere siano illuminate dalla luce naturale e non dalla luce fredda di un museo.

L'artista ha stilato un contratto con il sindaco di Salorno mettendo a disposizione per 9 anni, in comodato d'uso, il parco dando così possibilità agli abitanti e ai turisti di ammirare le sue opere.



Pochi di Salorno

Da Pochi si può percorrere un lungo sentiero per arrivare al **Lago Santo in Val di Cembra**, un lago di origini glaciali di particolare bellezza. La leggenda narra che il terreno su cui

ora nasce il lago era conteso da diversi eredi e uno di essi, sfinito dalle continue liti, pregò e si augurò che si trasformasse in un lago. Detto fatto! Ma l'acqua non si arrestava mettendo in serio pericolo il paese di Cembra che si trova a 5 chilometri. Provvidenziale fu l'anello della Madonna gettato nelle acque dal parroco del paese che arrestò l'acqua. Non si è mai saputo se c'è qualcosa di vero in questa leggenda ma ciò non toglie che ora il lago regala scenari emozionanti e un profondo senso di pace. D'estate è piacevole prendere il sole sulle tante spiagge naturali e d'inverno quando la sua superficie si ghiaccia viene utilizzato per il curling (lo sport di squadra che si gioca con pesanti pietre).

Anche il paesino di Cembra merita una visita se non altro per la quantità di cantine aperte dove degustare dell'ottimo vino oltre che le tante prelibatezze gastronomiche. I vitigni, nei campi terrazzati, qui la fanno da padrone dando vita a pregiati vini alcuni dei quali autoctoni come il Pinot nero e il Müller Thurgau.

Visitate la **Chiesa di S. Pietro** con il suo bel portale gotico e il suo alto campanile. Interessanti i dipinti del Cinquecento al suo interno. Se il genere vi piace potete visitare anche la chiesa di **S. Maria Assunta** risalente al 942 anch'essa in stile gotico. Gli affreschi conservati al suo interno sono del Seicento.

A circa 13 km da Salorno, percorribili in auto in circa 20 minuti, immersa nel bosco c'è **Cauria** una piccolissima frazione che conta solo 50 abitanti. Alberi, prati verdi, ruscelli, sentieri e percorsi questo è quello che offre. Un'oasi di pace e tranquillità. Un senso di benessere vi coinvolgerà.



Cauria

In questo luogo la fa da padrone la natura ma se volete potete visitare due chiese: **Santa Margherita** in stile gotico

risalente al XIII secolo e una deliziosa chiesetta, alle porte del paese la **Maria Visitazione**.



La chiesa di Santa Margherita

Se decidete di non pensare a nulla e di fermarvi qualche giorno c'è la possibilità di alloggiare al **Fichtenhof** (tel. 0471.889028) nel cuore del Parco Naturale Monte Corno. È un albergo trattoria molto grazioso che serve piatti tipici. Non dimenticatevi di ordinare i canederli che qui vengono serviti in diversi modi.



La locanda Fichtenhof a Cauria

Una vacanza sicuramente all'insegna del buon vivere dove rigenerarsi attraverso lunghe passeggiate a piedi o in bicicletta tra laghi e boschi.

Noi l'abbiamo scoperta del tutto casualmente invitati da un nostro affezionato lettore che ha deciso di scegliere questa ridente cittadina per coronare il proprio sogno d'amore: sposare il suo compagno. Il Comune di Salorno ha aperto le porte e ha scritto, per la prima volta sui propri registri, l'8 giugno 2019, questa unione civile. Oltre a sfoggiare una natura incontaminata, paesaggi mozzafiato ed eleganti architetture antiche, è anche una cittadina aperta, felice e orgogliosa di essere stata scelta.

RICETTA DI HUGO

1 bicchiere di prosecco
due cubetti di ghiaccio
3/10 di sciroppo di sambuco
2 foglioline di menta

Mescolate gli ingredienti ben freddi e come si dice in Alto Adige: Zum Wohl

RICETTA DEI CANEDERLI

Ingredienti:

200 gr. circa di pane raffermo
2 uova
40 gr. farina 00
1 etto di speck
30 gr. di burro
1 cipolla
150 ml di latte intero

2 lt di brodo

un po' di prezzemolo

sale, pepe

salvia

Procedimento:

Sbattete le uova con il latte, il sale e il pepe. Aggiungete ora il pane che avrete tagliato a dadini piccoli. Lasciate riposare il tutto per qualche ora con l'unica accortezza di mescolare spesso. Allo scadere dovrete avere un impasto molto morbido ma solido.

Soffriggete ora nel burro e in un cucchiaino di olio evo la cipolla e lo speck che avrete tagliato molto fine. Incorporate all'impasto e aggiungete una spruzzata di prezzemolo e la farina. Mescolate e lasciate riposare una mezz'ora.

E' il momento di formare i nostri canederli che dovranno avere una forma rotonda di circa 10 cm. di diametro. Se durante l'operazione l'impasto si dovesse attaccare alle mani bagnatele in acqua fredda o ungetele con dell'olio. Disponetele su un vassoio dove sul fondo avrete messo della farina. Preparate ora il brodo e tuffatevi i canederli per 15 minuti. Tenete basso il fuoco il rischio con una fiamma alta è quello di smontare i vostri canederli. Trascorsi i 15 minuti verranno a galla. Con un mestolo forato scolateli e passateli nel burro fuso e salvia. Cospargete di formaggio grattugiato e servite ben caldi. Il successo è assicurato.



Canederli