

4 OTTOBRE - OKTOBER 2014

DALLE ORE 14.30 - Ab 14.30 Uhr



UVA

AL MERCATO GENERALE DI BOLZANO

TRAUBEN

IN DER BOZNER GROSSMARKTHALLE



Mit freundlicher Unterstützung von: Con il cortese sostegno di:

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 35 - Handwerk, Industrie und Handel



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 35 - Artigianato, Industria e Commercio



CROSTATA D'UVA

INGREDIENTI:

Per la pasta frolla: farina bianca g 250 - burro g 125 - zucchero semolato g 110 - 1 uovo intero - 1 pizzico di sale - uva nera.

PREPARAZIONE:

Strofinare tra le mani il burro a pezzetti, la farina, lo zucchero e il sale, in modo da ottenere un mucchio di briciole. Aggiungere l'uovo e impastare rapidamente. Fate riposare la pasta in frigorifero per 30' circa. Tiratela e stendetela in uno stampo per crostate, quindi farcite con l'uva. Infornate il dolce a 180 gradi per 30 minuti.

TRAUBENKUCHEN

ZUTATEN:

Mürbteig: 250g Weizenmehl – 125 g Butter – 110 g weißer Zucker – 1 Prise Salz - dunkle Trauben.

ZUBEREITUNG:

Butterstücke, Mehl, Zucker und Salz mit den Händen zu Krümeln zermürben. Das Ei dazugeben und die Mischung rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten lang in den Kühlschrank geben. Anschließend auswalzen, in eine Kuchenform geben und mit ausreichend dunklen Trauben bedecken. Ca. 30 Minuten lang bei 180 Grad im Ofen backen.



Dalle ore 14.30 - Ab 14.30 Uhr

“EVVIVA I NONNI ED I NIPOTI”

“WIR FEIERN DIE GROßELTERN
UND ENKELKINDER”

Federazione Cori dell'Alto Adige
Verband der Chöre Südtirols

In collaborazione con UPAD
IN ZUSAMMENARBEIT MIT UPAD

Con il sostegno della Città di Bolzano
Assessorato alla Scuola, al Tempo Libero e alla Mobilità
Mit Unterstützung der Stadtgemeinde Bozen – Assessorat
für Schule, Freizeit und Mobilität

COME RAGGIUNGERCI
WIE ERREICHEN SIE UNS



Mit freundlicher Unterstützung von: Con il cortese sostegno di:

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 35 - Handwerk, Industrie und Handel



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 35 - Artigianato, Industria e Commercio



In questa stagione uve nere bianche e grigie fanno bella mostra di se in ordinati filari, curati dai nostri contadini che come ogni anno attendono il momento migliore per la vendemmia. L'uva in Alto Adige è coltivata fin dai tempi più antichi e già i Reti, popolazione autoctona, erano famosi vignaioli e per primi usarono botti di legno. L'uva è oggi una ricchezza per il nostro territorio e i vini che esprime sono tra i più premiati a livello internazionale.

Le qualità Schiava, Lagrein e Gewürztraminer sono un patrimonio che il mondo apprezza e ci invidia. La vendemmia è anche occasione di innumerevoli feste che animano e allietano sia noi altoatesini sia i turisti che numerosi accorrono per queste occasioni. Una per tutte, la festa dell'uva a Merano. Non dimentichiamo inoltre le proprietà salutari ed enogastronomiche dell'uva.

A tutto ciò il Mercato Generale di Bolzano dedica una "Giornata del Gusto" per approfondire la conoscenza e assaporare questa meraviglia della natura che tanto prestigio dà al nostro territorio e tante soddisfazioni regala a chi tutto l'anno la cura con passione e professionalità.

La Presidente Alda Picone

In diesen Wochen sieht man allorts schön gepflegte Weinberge mit roten und weißen Trauben, die schon bald geerntet werden. Der Weinbau hat in Südtirol eine lange Geschichte: Bereits die rätischen Ureinwohner waren als Weinbauern bekannt, und es heißt, sie hätten als erste Wein in Holzfässern gelagert. Heute sind Weintrauben ein wahrer Schatz unserer Heimat – die daraus gekelterten Weine sind für ihre Qualität international bekannt und gehören zu den meistausgezeichneten weltweit.



Die Sorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer sind ein Erbe, das rund um den Erdball geschätzt wird. Jedes Jahr ist die Traubenernte außerdem Anlass für zahlreiche Feste, wie beispielsweise das Meraner Traubenfest, die neben Einheimischen auch viele Gäste anlocken – eine ausgezeichnete Gelegenheit, um neben dem puren Genuss auch den gesundheitlichen und gastronomischen Wert der Traube hervorzuheben.

Die Großmarkthalle Bozen widmet der Traube einen eigenen Genusstag und präsentiert sie als wertvolle Frucht, die unserer Heimat Prestige und Weinbauern wie Liebhabern in ihren verschiedenen Verarbeitungsformen große Freude bereitet.

Die Präsidentin Alda Picone



dalle ore 14.30 musica, cori, giochi e degustazioni.

ab 14.30 Uhr Musik, Chore, Spiele und Verkostungen.



GIORNATA DEL GUSTO

ore 16.30 - nella Sala Incontri

RELATORI:

Alda Picone - Presidente Mercato Generale

Georg Mayr - Bauernbund Bolzano

TAG DES GENUSSES

16.30 Uhr - im Gemeinschaftsraum

REFERENTEN:

Alda Picone - Präsidentin der Großmarkthalle

Georg Mayr - Bauernbund Bozen

Dalle ore 14.30
Trenino gratis da Piazza
Walther al Mercato e ritorno

Ab 14.30 Uhr
Gratis Shuttlezug
vom Waltherplatz
zur Großmarkthalle
und zurück

