

SONDERNUMMER 2019

Berge Beeren Biathlon **Schianbliamtol**

Informationszeitschrift des Martelltals

10. JAHRGANG / JUNI 2019 – ERSCHEINT 4 x JÄHRLICH – HERAUSGEGEBEN VON
3B REGIONALENTWICKLUNGSGENOSSENSCHAFT MARTELL UND DEM BILDUNGS-AUSSCHUSS MARTELL

Martelltal - Das Beerental **Val Martello - la valle delle fragole**



20 Jahre Südtiroler Erdbeerfest
20 anni della festa della fragola altoatesina



Martell
www.martell.it **Wirkt!**

Statements zum Erdbeerfest



Arno Kompatscher

Landeshauptmann

Woran denken Sie wenn Sie das Wort „Erdbeere“ hören?

„Bei Erdbeere denke ich an rot und mundig. Ich denke an eine Frucht, eine Beere, die gesund ist und unseren Gaumen verwöhnt, und die sich - besonders dank der Bemühungen des

Martelltals - zu einem Südtiroler Qualitätsprodukt entwickelt hat.“



Luis Durnwalder

Alt-Landeshauptmann

Was ist Ihr Beweggrund dem Südtiroler Erdbeerfest immer so treu zu sein/bleiben?

Fleiß und Zusammenarbeit haben zum Erfolg geführt! Seitdem ich im Jahr 1967 als Bauernbunddirektor meine agrarpolitische Arbeit begann, habe ich immer wieder mit dem Beerenanbau in Martell zu tun gehabt. Dabei habe ich sowohl als Bauernbunddirektor wie später auch als Landesrat für Land- und Forstwirtschaft und schließlich als Landeshauptmann feststellen können, dass die Marteller Bauern nicht nur fordern, sondern im Rahmen ihrer Möglichkeiten auch entsprechend mitarbeiten. Dies galt bei der Aufarbeitung der großen Wasserschäden wie auch bei der Umsetzung der Leaderprogramme und vor allem bei der Lösung der verschiedenen Fragen in Zusammenhang mit dem Beerenanbau. Sie haben klare Vorstellungen, lassen sich über Sorten und Anbaumethoden beraten und sind bereit, durch genossenschaftliche Zusammenarbeit ihre gesunden, aromatischen Spezialprodukte gemeinsam zu vermarkten. Sie sind ein Beispiel dafür wie Verstand, Herz und Hände erfolgreich zusammenarbeiten können. Diese Freude und Begeisterung kommt wohl am wirksamsten durch das alljährliche Erdbeerfest zum Ausdruck. Dieses Fest ist durch die verschiedenen Rahmenveranstaltungen wie die große Erdbeertorte, Erdbeerkönigin, Kutschenfahrten, Musik, ortstypische Speisen und Getränke, Kinderprogramme usw. zu einem großartigen, gesellschaftlichen Treffen zwischen Produzenten und Konsumenten und zwischen Einheimischen und Gästen geworden. Der beste Beweis für die Beliebtheit dieser Veranstaltung ist wohl die Tatsache, dass die Anzahl der Besucher, zu denen auch ich seit fast 20 Jahren gehöre, von Jahr zu Jahr ständig zunimmt. Auch heuer werden wir bestimmt wieder einige schöne Stunden erleben dürfen.



Arnold Schuler

Landesrat

Welchen Stellenwert hat die Südtiroler Erdbeere für die Landwirtschaft und den Tourismus?

Mit der Südtiroler Erdbeere verbindet die Südtiroler Bevölkerung wie auch der Gast ganz stark das Martelltal. Dank seiner geografischen Lage als Seitental des Vinschgaus im Herzen des Stilfserjoch Nationalparks ist es für den Anbau der Erdbeere geradezu prädestiniert und wird daher als das Südtiroler Mekka für den Beerenanbau angesehen. Mit seinen Anbauflächen von ca. 900

Statements Festa della Fragola

Arno Kompatscher

presidente della giunta provinciale

Cosa Le viene in mente quando sente la parola “fragola”?

„Se sento la parola “fragola” penso a rosso e delizioso. Penso a un piccolo frutto che è sano, che vizia i palati e che - innanzitutto grazie all’impegno della Val Martello - è diventato un prodotto di qualità dell’Alto Adige.“

Luis Durnwalder

Ex-presidente della giunta provinciale

Per quale motivo rimane fedele alla Festa della Fragola?

Diligenza e collaborazione hanno portato al successo! Da quando ho iniziato il mio lavoro come direttore dell’Unione Agricoltori nel 1967, ho spesso avuto a che fare con la coltivazione di fragole in Val Martello. Sia come direttore dell’Unione Agricoltori sia successivamente come Assessore all’Agricoltura e alle Foreste e come presidente della giunta provinciale ho potuto constatare che gli agricoltori della Val Martello non solo chiedono ma sono anche in grado di cooperare nell’ambito delle loro possibilità. Ciò valeva per i lavori di sgombero dei danni d’acqua, per la realizzazione dei programmi Leader e soprattutto per la soluzione di diverse questioni riguardo alla coltivazione di piccoli frutti. Hanno le idee chiare, si lasciano consigliare su varietà e metodi di produzione e sono disposti a commercializzare insieme i loro prodotti di altissima qualità sani ed aromatici tramite la cooperativa. Sono un buon esempio di come mente, cuore e mani possano collaborare con successo. Ogni anno questa passione si rispecchia meglio nella Festa della Fragola. Grazie a un ricco programma di contorno con torta gigante alle fragole, regina delle fragole, gite in carrozza, musica, specialità tipiche, programma per bambini ecc. la Festa della Fragola è diventata un grande appuntamento sociale per produttori e consumatori, abitanti locali ed ospiti. La migliore dimostrazione della popolarità della Festa della Fragola è il fatto che il numero dei visitatori, di cui da quasi 20 anni faccio parte anch’io, cresce di anno in anno. Sono sicuro che anche quest’anno passeremo dei bei momenti insieme.

Arnold Schuler

assessore della Provincia

Quanto è importante la fragola altoatesina per l’agricoltura e per il turismo?

Sia la popolazione altoatesina che i turisti associano la fragola altoatesina soprattutto alla Val Martello. Grazie alla sua posizione geografica come valle laterale della Val Venosta al cuore del Parco Nazionale dello Stelvio è proprio predestinata alla coltivazione di fragole e viene quindi considerata la mecca altoatesina della produzione di bacche. Con le sue aree di coltivazione tra i 900 m e i 1.800 m è inoltre la più alta zona di coltivazione di fragole di tutta

m bis 1.800 m Meereshöhe ist es zudem das höchstgelegene Anbauggebiet Europas. Die Erdbeere wird dort noch überwiegend traditionell im Boden angebaut und vielfach mit Stroh abgedeckt. Das verleiht diesem Tal ein sehr charakteristisches Landschaftsbild. Viele Liebhaber und Gäste runden den Genuß von Mai bis September mit dem Verzehr von schmackhaften Bergerdbeeren ab. Die hohe Qualität der Früchte ist in erster Linie dem trockenen Klima gepaart mit der intensiven Sonneneinstrahlung und dem starken Wechsel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten zu verdanken. Aufgrund der Höhenlage der Anbaugebiete reifen die Erdbeeren zudem sehr langsam an der Sonne heran. Daher verfügen sie über ein ganz besonderes Aroma und werden oft noch zu einem Zeitpunkt gepflückt, an dem in vielen anderen Gebieten Europas die Ernte bereits abgeschlossen ist. Viele kleine Produzenten bauen die Erbeere mit viel Handarbeit und daher mit viel Fleiß auf vielen kleinen Parzellen an. Daher kann sich der Anbau nur auszahlen, wenn die Produzenten an eine schlagkräftige Erzeugerorganisation angeschlossen sind, die das Produkt professionell vermarkten kann.



Georg Altstätter Bürgermeister Martello

Welche Bedeutung hat das Südtiroler Erdbeerfest für das Martelltal?

Das Südtiroler Erdbeerfest ist eine der wichtigsten Veranstaltungen im Martelltal und darüber hinaus. Nur durch die Zusammenarbeit aller Verbände und Vereine ist die Organisation einer solchen Großveranstaltung überhaupt möglich und stärkt den Zusammenhalt in unserer Dorfgemeinschaft. Weiters erhalten unsere Gemeinde und unsere landwirtschaftlichen Produkte eine sehr große Sichtbarkeit und tragen somit zur Steigerung des Bekanntheitsgrades des Martelltales wesentlich bei, wovon schlussendlich alle Sparten, sei es touristischer als auch handwerklicher Natur, profitieren. Wir laden alle Besucher aus Nah und Fern zu unserem Jubiläumsfest recht herzlich ein.



Roman Schwienbacher Präsident Tourismusverein

Welche Bedeutung und Auswirkungen hat das Südtiroler Erdbeerfestes für das Tourismusgebiet Latsch-Martelltal?

Das Südtiroler Erdbeerfest im Martelltal hat sich in den letzten 20 Jahren zu einer Veranstaltung entwickelt, die sicherlich schon zur Tradition gehört. Man trifft, unterhält und amüsiert sich. Die Auswirkung und Bedeutung für das Feriengebiet Latsch-Martelltal und die Ferienregion Vinschgau und darüber hinaus kann man aus verschiedenen Blickwinkeln betrachten. Durch die Präsentation der „Erdbeere“ in all ihren Facetten erlangen wir Aufmerksamkeit und Sichtbarkeit. Auf der anderen Seite die Zusammenarbeit und Gemeinschaft zwischen den verschiedensten Vereinen und Institutionen im Tal, unzählige freiwillige Helfer und das „Miteinander“ zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Meiner Meinung nach spiegelt dies wieder, was sowohl Einheimische als auch Gäste, am Südtiroler Erdbeerfest schätzen - gelebte Tradition und Zusammenarbeit im Tal. In diesem Sinne wünsche ich eine erfolgreiche Jubiläumsausgabe des Südtiroler Erdbeerfestes im Martelltal.

l'Europa. In Val Martello le fragole vengono prevalentemente coltivate con il metodo tradizionale a terra e spesso coperte con paglia, il che costituisce un elemento caratteristico del paesaggio di questa valle. Molti amanti ed ospiti si godono queste gustose fragole di montagna da maggio a settembre. L'alta qualità delle fragole è principalmente dovuta al clima asciutto in combinazione con molto sole e una grande escursione termica tra giorno e notte. L'elevata altitudine delle aree di produzione fanno sì che le fragole maturino molto lentamente al sole, il che conferisce loro un aroma particolarmente intenso. Inoltre sono disponibili sul mercato in periodi in cui la raccolta di fragole è già terminata in altre zone di produzione d'Europa. Molti piccoli produttori coltivano le fragole a mano e quindi con grande diligenza in molte piccole parcelle. Per questo la produzione di fragole può essere redditizia solo se i produttori sono uniti in una forte cooperativa produttiva in grado di commercializzare professionalmente il prodotto.

Georg Altstätter, sindaco di Martello

Qual è l'importanza della Festa della Fragola per la Val Martello?

La Festa della Fragola è uno degli eventi più importanti in Val Martello ed oltre. L'organizzazione di una tale festa è possibile soltanto grazie alla collaborazione di tutte le associazioni e contribuisce alla coesione nel nostro paese. Inoltre la Festa della Fragola dà grande visibilità al nostro comune e ai nostri prodotti agricoli e quindi aumenta il grado di notorietà della Val Martello di cui alla fine approfittano tutti i settori, dal turismo all'artigianato. Invitiamo tutti i visitatori da vicino e lontano a festeggiare 20 anni di Festa della Fragola.

Roman Schwienbacher presidente dell'associazione turistica

Come descrive l'influsso positivo della Festa della Fragola sull'area vacanze Laces-Val Martello?

Negli ultimi 20 anni la Festa della Fragola in Val Martello è diventata una manifestazione che ormai è una tradizione. Ci si incontra e ci si diverte. Possiamo vedere l'influsso positivo della Festa della Fragola sull'area vacanze Laces-Val Martello e sulla regione culturale Val Venosta da diversi punti di vista. Grazie alla presentazione della "fragola" in tutte le sue sfaccettature siamo in grado di ottenere attenzione e visibilità. E poi naturalmente la collaborazione delle diverse associazioni ed istituzioni della valle, i numerosi volontari e la cooperazione tra agricoltura e turismo. Secondo me la Festa della Fragola rispecchia tutto ciò che apprezzano anche i molti visitatori da vicino e lontano: tradizione da vivere e collaborazione nella valle. In questo senso auguro molto successo per la 20a edizione della Festa della Fragola in Val Martello.



Sagmeister Kurt
IDM

Welche Rolle spielt das Südtiroler Erdbeerfest auf dem Jahresevent-Kalender der IDM?

Das Erdbeerfest ist eine feste Größe im Veranstaltungsreigen rund um die Südtiroler Produktveranstaltungen wie dem Speckfest oder dem Milchfest. Neben der Attraktion für Tausende Besucher ist es alljährlich auch Kristallisationspunkt für die Marteller selbst. Es „vereint“ Vereine. Gleichzeitig ist das Erdbeerfest in Zeiten des kritischen Konsums auch eine Herausforderung es für weitere Jahre attraktiv und zeitgemäß zu halten. Ich bin mir sicher, dass dies mit dem Einsatz und Enthusiasmus der vielen Freiwilligen auch gelingen wird!

Sagmeister Kurt
IDM

Qual è il ruolo della Festa della Fragola nell'ambito degli eventi dell'IDM?

La Festa della Fragola è una costante nell'ambito degli eventi intorno ai prodotti di qualità dell'Alto Adige come la Festa dello Speck o la Festa del Latte. Oltre ad essere un'attrazione per migliaia di visitatori rappresenta anche un punto di cristallizzazione per gli abitanti della Val Martello: unisce associazioni. In tempi di consumo critico l'organizzazione della Festa della Fragola in modo da rimanere attraente e moderna nei prossimi anni rappresenta una grande sfida. Sono però sicuro che si riuscirà anche in futuro grazie all'impegno ed entusiasmo dei molti volontari che collaborano a questo evento!



Staffler Reinhold
MEG Obmann

Was motiviert Sie als Produzent Erdbeeren anzubauen?

Der Erdbeeranbau stellt eine wichtige Erwerbsmöglichkeit in meinem Betrieb dar. Seit über 20 Jahren produziere ich nun schon Erdbeeren und bin nach wie vor mit großer Freude dabei. Es ist zu sagen, dass der Anbau sicherlich eine große Herausforderung ist, umso größer ist die Genugtuung am Ende des Jahres, wenn die Ernte gut ausfällt und das Produkt bei den Kunden gut ankommt. Für die Zukunft hoffe ich, dass der Erdbeeranbau im Vinschgau weiterhin gewinnbringend bleibt und dass wir weiterhin unsere Kunden mit unserem Produkt begeistern können.

Staffler Reinhold
presidente di MEG

Qual è la Sua motivazione per coltivare fragole?

La coltivazione di fragole rappresenta un'importante fonte di reddito per la mia azienda agricola. Da oltre 20 anni produco fragole con grande passione. Bisogna dire che la coltivazione di fragole rappresenta senz'altro una grande sfida. Per questo la soddisfazione alla fine dell'anno è ancora maggiore se ho una buona raccolta e il prodotto piace ai clienti. Per i prossimi anni spero che la produzione di fragole in Val Venosta rimarrà redditizia e che anche in futuro saremo in grado di entusiasmare i clienti con il nostro prodotto.



Thomas Oberhofer
VI.P Obmann

Wie sieht der Erdbeerenanbau und die Vermarktung 2025 aus Ihrer Sicht aus?

Die Erdbeeren sowie auch die anderen saisonalen Produkte, in erste Linie Kirschen und Blumenkohl bieten der VI.P ein interessantes zusätzliches Angebot zum Apfel über die Sommermonate, welches von unserem bestehenden Kundenstamm gerne in Anspruch genommen wird. Neben dem idealen Vermarktungszeitraum wird der gewohnte Service durch unsere gesamte Verkaufsmannschaft sehr geschätzt. Nichtsdestotrotz müssen gewisse Voraussetzungen geschaffen werden, um auch in Zukunft den Marktanforderungen nach Liefersicherheit und steigenden Qualitätsstandards gerecht zu werden; z.B. darf eine gewisse kritische Mindesterntemenge, vor allem bei den Erdbeeren, nicht unterschritten werden, um weiterhin wettbewerbsfähig auf dem Markt zu sein. Eine „Untertunnelung“ der Anlagen bietet die einfachste Möglichkeit, wetterunabhängig und somit kontinuierlich lieferfähig zu sein. Auch die Konzentration zu einer gezielten Erdbeersorte sollte dem Vinschgau oder besser gesagt der Erdbeere ein gleichbleibendes „Gesicht“ und somit einen gleichbleibenden Qualitätsstandard für die Zukunft geben, um sich auch mittel- bzw. langfristig auf dem Markt mit dieser zu etablieren. Sicherlich wird in einem zweiten Moment eine Weiterentwicklung der Verpackung anzustreben sein. Hier scheint ein Schutz durch Deckel und weg vom heutigen Folieren eine zusätzliche Sicherung der Qualität bis hin zu den Verkaufspunkten zu gewährleisten. Abschließend lässt sich zusammenfassen, dass der Erdbeerproduktion im Vinschgau auch im Hinblick einer Vermarktung im Jahre 2025 nichts im Wege steht, sofern die nötigen Maßnahmen gesetzt werden und vor allem der Glaube ans Genossenschaftswesen und der Wille unserer Produzenten dazu da ist.

Thomas Oberhofer
presidente di VI.P

Domanda: Come vede la coltivazione delle fragole e la loro commercializzazione nel 2025?

Le fragole e tutti gli altri prodotti stagionali, innanzitutto ciliegie e cavolfiore, arricchiscono la gamma di VI.P durante i mesi estivi e sono molto richiesti dalla nostra clientela. Oltre all'ideale periodo di vendita i clienti apprezzano soprattutto il consueto servizio del nostro reparto vendita. Tuttavia dobbiamo creare le condizioni necessarie per poter soddisfare le esigenze del mercato in termini di sicurezza di forniture e crescenti standard qualitativi anche in futuro. Ciò significa, per esempio, che la nostra produzione non può essere inferiore a certi quantitativi minimi, soprattutto riguardo alle fragole, se vogliamo rimanere competitivi sul mercato. La „coltivazione in tunnel“ costituisce il modo più semplice per produrre costantemente e indipendentemente dal tempo. Con la concentrazione su una specifica varietà di fragole potremmo dare un "volto coerente" alla Val Venosta o meglio alla sua fragola con una qualità costante che ci permetterà di trovare spazi sul mercato a medio e lungo termine. In un secondo momento occorrerà ripensare l'imballaggio: Per ulteriormente proteggere le fragole e garantire la qualità fino ai punti di vendita, bisognerà sostituire l'attuale imballaggio con film con un imballaggio con coperchio. In conclusione, nulla osta alla produzione di fragole in Val Venosta nel 2025, se si adottano le misure necessarie e se i nostri produttori credono nelle cooperative e nelle loro attività.

Gründungs-*idee*



Gründungs-*idee* Idea d'istituzione

Anschnitt der ersten Südtiroler Erdbeertorte

Mitte der neunziger Jahre hatten wir eine Aufbruchstimmung im Tal. Unsere Väter und Mütter bauten im Bereich Landwirtschaft und Tourismus viel auf. Nun galt es sich den neuen Herausforderungen zu stellen. Unser Ziel war es, den Bekanntheitsgrad unseres Martelltales zu stärken, damit mehr Arbeit und Einkommen im Tal entstehen konnte und um die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus weiter auszubauen. Aus verschiedenen Gesprächen sind die Ideen zur Erdbeerkönigin, für eine Riesenerdbeertorte und zum Erdbeerfest entstanden.

Alla metà degli anni '90 la Val Martello era caratterizzata da un'atmosfera di entusiasmo ed euforia. I nostri genitori hanno investito molto nell'agricoltura e nel turismo e bisognava affrontare nuove sfide. L'obiettivo principale era quello di aumentare il grado di notorietà della Val Martello per incrementare il lavoro e il reddito nella valle e per rafforzare ulteriormente la collaborazione tra agricoltura e turismo. Da diverse discussioni è quindi nata l'idea della regina delle fragole, della torta gigante alle fragole e della Festa della Fragola.



Die ersten drei Südtiroler Erdbeerköniginnen



Treffen der Journalisten beim Erdbeerfest

Anfangs wurden wir wegen unserer Ideen belächelt. Dank unserer Zielstrebigkeit ist es gelungen 1999 die Krönung der 1. Südtiroler Erdbeerkönigin beim traditionellen „Schmelzer Fest“ durchzuführen. Das Medienecho der Veranstaltung war gewaltig und mit der Südtiroler Erdbeerkönigin, welche die Botschafterin unseres Produktes und des Tales wurde, konnten sehr erfolgreiche Marketingmaßnahmen getroffen werden. Im Jahr 2000 organisierten wir das 1. Südtiroler Erdbeerfest im Freizeitpark Trattla. Die Großveranstaltung sollte dazu dienen, die Erdbeere mit der Kultur des Martelltales zu verbinden und die Besonderheit des Gebirgstales bekannt zu machen. Im Mittelpunkt unseres Festes stand ein Schaufenster der Südtiroler Markenprodukte sowie die Besich-

All'inizio le nostre idee venivano derise. Grazie alla nostra determinazione e perseveranza siamo però riusciti a incoronare la 1a regina delle fragole nell'ambito della tradizionale festa „Schmelzer Fest“ nel 1999. L'interesse mediatico per l'evento era enorme e grazie alla regina delle fragole, che è diventata l'ambasciatrice dei nostri prodotti e della Val Martello, abbiamo potuto adottare misure marketing molto efficaci.

Nel 2000 abbiamo organizzato la 1a Festa della Fragola altoatesina al centro per lo sport e il tempo libero Trattla. L'obiettivo era quello di associare la fragola alla cultura della Val Martello e di far conoscere questa particolarità della nostra valle montana. Al centro dell'attenzione della festa erano una vetrina con prodotti con





Riesenerdbeertorte im Jahr 2001

tigung der Erdbeefelder als auch des Sortenversuchsfeldes der Erdbeeren des Versuchszentrums Laimburg. Bei der Verköstigung der Besucher wurde großer Wert auf die lokalen Produkte gelegt. Als Zielgruppe für die Veranstaltung dachte man an Familien. Alle Vereine des Tales halfen tatkräftig mit, um das Fest auf die Beine zu stellen. Jeder war mit Begeisterung dabei, was sich auch auf die Besucher des Festes übertrug. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Ein Höhepunkt der Südtiroler Erdbeerfesten war der Weltrekordversuch mit der 150 qm Riesenerdbeertorte im Jahr 2001. Dank der großzügigen Unterstützung durch die Leaderprogramme und deren Verantwortlichen sowie der Landesregierung konnten wir diese Idee umsetzen.

Marchio di Qualità Alto Adige e le visite guidate dei campi delle fragole e del campo sperimentale di fragole del Centro di Sperimentazione Laimburg. Per la ristorazione dei visitatori abbiamo attribuito grande importanza a prodotti locali. Il target dell'evento erano le famiglie. Tutte le associazioni della valle hanno aiutato alla realizzazione della festa e tutti hanno appoggiato l'evento con grande entusiasmo trasmesso ai visitatori della festa. L'evento era un gran successo. Il culmine delle Feste della Fragola altoatesina era il tentativo di record mondiale con una torta gigante alle fragole di 150 m2 nel 2001. Abbiamo potuto realizzare quest'idea grazie al generoso sostegno dei programmi Leader, dei loro responsabili e della giunta provinciale.





Partnerschaft mit den Gemeinden Dudenhofen und Martignacco

Der Austausch mit anderen Regionen in Europa sowie das Thema Partnerschaft mit Gemeinden aus Deutschland und Friaul war uns immer sehr wichtig. Unsere langjährige Partnergemeinde Dudenhofen aus der Pfalz war von Anfang mit eigenen Beiträgen am Festbetrieb beteiligt und hat unser Erdbeerfest jedes Jahr mit begleitet. Die Gemeinde Martignacco aus dem Friaul war mit ihren lokalen Qualitätsprodukten über mehrere Jahre Partner der Gemeinde Martello und hat die Schweinestelzen-Spezialität auf dem Erdbeerfest verkauft.

Heute können wir mit Sicherheit feststellen, dass uns das Südtiroler Erdbeerfest als Werbeträger für unser Tal viele Begegnungen ermöglicht und zur Weiterentwicklung und Bekanntheit des Tales beigetragen hat. Rückblickend betrachtet, mehr als wir es uns je erträumt hätten.

Roland Gluderer und Peter Gamper

Per noi lo scambio con altre regioni europee nonché il gemellaggio con comuni della Germania e del Friuli erano sempre molto importanti. Il nostro comune gemellato Dudenhofen del Palatinato ha sin dall'inizio partecipato alla Festa della Fragola con propri contributi. Il comune friulano di Martignacco con i suoi prodotti di qualità locali era per molti anni un partner del comune di Martello vendendo la specialità dello stinco di maiale durante la Festa della Fragola.

Oggi possiamo dire con certezza che la Festa della Fragola altoatesina rappresenta un importante mezzo pubblicitario per la nostra valle che ha permesso molti incontri e ha contribuito allo sviluppo e alla notorietà della nostra valle. Retrospectivamente molto di più di quanto avessimo sognato.

Peter Gamper e Roland Gluderer





Erdbeeranbau im Martelltal La coltivazione di fragole in Val Martello

Martell steht für geschmacksvolle Bergerdbeeren, unberührte Natur mit einzigartiger Fauna und Flora, berauschende Ausblicke bis zu den Gletschermassiven der Ortlergruppe, kulinarischen Genuss, aber auch Produkte heimischer Bauern.

Schon seit dem Beginn der 60er Jahre werden in Martell erfolgreich schmackhafte Bergerdbeeren angebaut. In einem Tal, in dem zu jener Zeit ausschließlich Viehwirtschaft betrieben worden war, fand die Idee Erdbeeren anzubauen nur wenig Verständnis. Nachdem im Jahr 1960 Heinrich Fleischmann und Adolf Gamper das Abenteuer wagten und mit dem Anbau von Johannisbeeren begannen, gingen sie im Jahr darauf auch den nächsten Schritt zum Erdbeeranbau und bald schon schlossen sich Konrad Ratschiller und Josef Schwembacher dem Abenteuer an. Es bedurfte Mut und Durchhaltevermögen diesen risikoreichen Schritt zu wagen und sich gegen die Skepsis der Seniorbauern am Hof durchzusetzen.

Natürlich gab es auch Rückschläge. Es mussten immer wieder neue Sorten erprobt werden, da nicht alle den Anforderungen an Höhenlage und Haltbarkeit entsprachen. Die Erntehelfer mussten organisiert, eingeschult und untergebracht werden. Auch die Lagerung und Vermarktung erforderte Umsicht und Geschick. Die beschränkte Lagerfähigkeit der Beeren wurde von Händlern bei Preisverhandlungen häufig ausgenutzt. Erst 1967 kamen die ersten Händler ins Tal und bis dahin mussten die ersten Anbauer mit Pferdewagen und später mit dem LKW nach Meran und ins Burggrafenamt liefern. In der Getränkehandlung Zipperle wurden die Johannisbeeren zu Saft verarbeitet, bis die Konkurrenz aus Rumänien zu stark wurde. Dadurch waren die Bauern gezwungen auf

Martello è sinonimo di gustose fragole di montagna, natura incontaminata con flora e fauna straordinarie, viste stupende sui ghiacciai del Gruppo dell'Ortles, piaceri culinari e prodotti regionali.

Sin dai primi anni '60 in Val Martello si coltivano gustose fragole di montagna. A quel tempo nella valle c'erano soltanto aziende zootecniche e l'idea di coltivare fragole non ha trovato molta comprensione. Dopo aver deciso di azzardare l'avventura e di iniziare la coltivazione di ribes nel 1960, Heinrich Fleischmann e Adolf Gamper, l'anno dopo hanno iniziato con la coltivazione di fragole, seguiti poco dopo da Konrad Ratschiller e Josef Schwembacher. Ci voleva molto coraggio e grande capacità di resistenza per fare questo passo ardito e affermarsi contro lo scetticismo dei contadini senior.

Questi primi anni non erano privi di insuccessi. I produttori di fragole della Val Martello hanno dovuto provare varietà sempre nuove, perché non tutte le varietà erano in grado di soddisfare i requisiti in termini di altitudine e conservazione. Bisognava organizzare, addestrare ed ospitare i lavoratori stagionali e anche lo stoccaggio e la commercializzazione richiedevano prudenza e destrezza perché i commercianti hanno spesso sfruttato la conservabilità limitata delle fragole durante le trattative sui prezzi. Prima dell'arrivo dei primi commercianti in valle nel 1967 i produttori di fragole hanno usato carrozze e poi camion per trasportare le fragole a Merano e in Burggraviato. I ribes della Val Martello venivano usati per la produzione di succhi dall'azienda Zipperle finché la concorrenza della Romania non è diventata troppo forte. Così i contadini erano costretti ad andare al mercato

Großmärkte nach Innsbruck und München zu fahren. Nach und nach knüpfte man Kontakte zu Händlern. Durch den Einstieg des Mailänder Großhändlers Luciano Barbon in den 70er Jahren wurde ein sicherer Absatz für die Erdbeeren garantiert.

Aus diesen Versuchen hat sich im Laufe der Zeit das größte geschlossene Anbauggebiet in Europa auf einer durchschnittlichen Höhenlage von 1350m entwickelt.

Bedingt durch das hervorragende, milde und trockene Klima während der Vegetationsdauer gedeihen Erdbeeren in unserem Gebirgstal von 800m bis 1700m Meereshöhe, also fast bis zum Beginn der Gletscher.

Die Erdbeerbauern haben sich 1989 zur Marteller Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen, um die Anbauberatung, die Verarbeitung und Vermarktung der Produkte selbst in die Hand zu nehmen. Die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft haben sich zum Ziel gesetzt, qualitativ hochwertige Produkte zu produzieren welche sich von der durchschnittlichen Ware abheben. Für uns ist die neben der äußeren Qualität speziell die innere der Früchte sehr wichtig.

Auch in der Produktion verwenden wir ein integriertes, kontrolliertes Programm, welches darauf abzielt, umweltschonend zu produzieren, und eine hervorragende Qualität zu erreichen.

Die Erntezeit der Erdbeere beginnt auf 800m Mitte Juni und endet auf den höchsten Anbauflächen auf 1700m Ende August bis Anfang September. Somit haben wir mit der traditionellen nord-europäischen Anbauweise eine Erntedauer von 2,5 Monaten bei den Erdbeeren erzielt, ohne dass wir Terminpflanzungen machen.

generale di Innsbruck o Monaco. Man mano i produttori hanno stabilito contatti con diversi commercianti. Grazie alla collaborazione con il grossista milanese Luciano Barbon negli anni '70 la vendita delle fragole era garantita.

Nel corso degli anni da questi primi tentativi si è sviluppata la più alta zona di coltivazione di fragole di tutta l'Europa su un'altitudine media di 1350m.

Grazie al clima mite ed asciutto durante il ciclo vegetativo in Val Martello la coltivazione di fragole è possibile tra gli 800m e i 1700m d'altitudine e quindi quasi fino ai primi ghiacciai.

Nel 1989 i contadini di montagna hanno fondato la cooperativa di produttori MEG per occuparsi insieme di produzione, lavorazione e commercializzazione dei prodotti. I membri della cooperativa di produttori si sono posti l'obiettivo di produrre frutti di alta qualità che si distingue chiaramente da merce di media qualità. Oltre alla qualità esterna dei frutti conta soprattutto la qualità interna dei frutti.

Anche nella produzione si usa un programma integrato e controllato che mira a una produzione sostenibile con qualità eccellente.

Il periodo di raccolta inizia a metà giugno sui 800m e si protrae fino a fine agosto o ai primi di settembre sui 1700m. Di conseguenza la raccolta di fragole dura 2,5 mesi con il tradizionale metodo di produzione senza colture programmate.



Zwei der Pioniere: Adolf Gamper (oben) und Heinrich Fleischmann (unten)



Dem fortschrittlichen Denken einiger mutiger Bauern in Martell ist es zu verdanken, dass sich der Beerenanbau im Laufe der Jahre durchgesetzt hat und für viele zum Neben- oder sogar zum Haupterwerb geworden ist und den Fortbestand der Landwirtschaft im Tal garantiert. War die Arbeitsweise am Beginn recht primitiv und nur auf zwei, drei Höfe beschränkt, so entwickelte sich der Beerenanbau im Laufe der Jahre zu einem wichtigen Standbein in der Marteller Landwirtschaft. Da sich die Abnehmerseite immer mehr zusammenschließt und konzentriert, sind auch die Erzeuger gezwungen sich zusammenzuschließen. Die Vinschgauer Erzeugergenossenschaften haben sich zum Verband Vi.P. zusammengeschlossen, damit die Herausforderungen der Zukunft gemeinsam gemeistert werden können.

Grazie alle idee innovative di alcuni contadini coraggiosi la coltivazione di fragole in Val Martello è diventata una storia di successo. Per molti contadini costituisce una fonte di reddito accessoria e addirittura principale che garantisce la continuità dell'agricoltura nella valle. Mentre all'inizio i metodi di produzione erano piuttosto primitivi e limitati a due o tre aziende, nel corso degli anni la coltivazione di fragole è diventata un pilastro importante dell'agricoltura in Val Martello. Siccome i clienti si uniscono sempre di più, anche i produttori sono costretti a unirsi. Per questo le cooperative venostane si sono unite nell'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta (Vi.P) per affrontare insieme le sfide del futuro.



Der Erdbeeranbau im Wandel

Timeline

Höhepunkte Attrazioni principali

SÜDTIROLER

ERDBEER

FEST

FESTA DELLE FRAGOLE

ALTOATESINE

1999 • Krönung der 1. Südtiroler Erdbeerkönigin Daniela Rinner im Rahmen des Schmelzerfests in St. Maria in der Schmelz am 4. Juli 1999



• Incoronazione della 1a regina della fragole Daniela Rinner nell'ambito della tradizionale festa „Schmelzer Fest“ a Santa Maria alla Fonderia il 4 luglio 1999

2000 • Erstes eigenes Erdbeerfest in Trattla mit 35 m² große Riesen-Erdbeertorte in Erdbeerform



• Prima vera e propria Festa della Fragola a Trattla con torta gigante alle fragole a forma di fragola di 35 m².

2001 • Weltrekordversuch: 150 m² große und 3.900 kg schwere Erdbeertorte • Symposium zum Thema: Chancen und Schwierigkeiten bei der Entwicklung des ländlichen Raumes (Berggebiet), im speziellen das Martelltal



• Tentativo di record mondiale: torta gigante alle fragole di 150 m² e 3.900 kg • Simposio sulle opportunità e difficoltà dello sviluppo delle zone rurali (zone montuose) e particolarmente della Val Martello

2002 • Riesen-Riesenerdbeertorte in Form einer Erdbeere • Einweihung des Culturamartell mit der Dauerausstellung über das bäuerliche Leben



• Torta gigante alle fragole a forma di fragola • Inaugurazione del centro visite culturamartell con mostra permanente sulla cultura contadina

2003 • Ehrung Erdbeerpioniere • Traditionswettbewerb „Tschurtschlan klauben“ • Vorstellung Erdbeerkochbuch von Martin Lercher • Grünes V: Vinschger Qualitätsprodukte ins heimische Regal



• Onorificenza dei pionieri delle fragole • Gara tradizionale: raccolta di pigne • Presentazione del libro di ricette a base di fragole di Martin Lercher • Progetto „V verde“: Prodotti di qualità della Val Venosta sugli scaffali locali

2004 • Tag der offenen Tür Sortenversuchsfeld Erdbeere / Versuchtzentrum Laimburg • Eröffnung der Mineralien Ausstellung • Vorstellung Marteller Erdbeer- Apfelmixgetränk und Projekt Ferienhöfe Martell



• Giornata porte aperte al campo sperimentale di fragole del Centro di Sperimentazione Laimburg • Inaugurazione della mostra dei minerali • Presentazione del frullato di fragole e mele della Val Martello e del progetto agriturismo Martello

2005 • Einweihung der Erweiterung des Genossenschaftsgebäudes der Erzeugergenossenschaft MEG • Partnerschaft Gemeinde Martignacco aus dem Friaul • Vorstellung Maskottchen „Speedy“ Junioren-Weltmeisterschaften Biathlon



• Inaugurazione dell'ampliamento della cooperativa MEG • Gemellaggio con il comune friulano di Martignacco • Presentazione della mascotte „Speedy“ per i Campionati Mondiali giovanili di biathlon

2006 • Martell wird ins Lebensmittelbündnis „comunità del cibo“ slow food aufgenommen • Abschluss ESF Projekt Berge-Beeren-Biathlon (Kommunalmanagement) • Erstmals wird das Kulinarium Martell- Wettbewerb zur Zubereitung von Erdbeergerichten veranstaltet



• Martello diventa membro della comunità Slow Food • Conclusione del progetto ESF „Martello, montagne - bacche - biathlon“ (management comunale) • 1^a edizione del concorso „Kulinarium Martello“ che premia i migliori piatti a base di fragole

2007 • Krönung der 4. Südtiroler Erdbeerkönigin Laura Fleischmann • Geführte Besichtigung in der Erzeugergenossenschaft MEG



• Incoronazione della 4a regina delle fragole Laura Fleischmann • Visita guidata alla cooperativa MEG

Timeline

2008 • Erstmals Präsentationsstand der weltweit operierenden Organisation Slow Food • Produktpräsentation: Schokolade mit Marteller Erdbeerfüllung



• Stand dell'organizzazione Slow Food operante a livello mondiale • Presentazione di prodotto: Cioccolato con ripieno alle fragole della Val Martello

2009 • Jubiläumsfest 10 Jahre Südtiroler Erdbeerfest • Bauernmarkt mit Produktständen rund um landwirtschaftliche Erzeugnisse • 1. Musikantentreffen mit Hans Kutscherer (Radio Tirol)



• 10 anni di Festa della Fragola • Mercato contadino con prodotti agricoli • 1° incontro dei musicisti con Hans Kutscherer (Radio Tirol)

2010 • Leader 4: Grillen des Laugenrindes • Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen



• Leader 4: Grigliata Laugen-Rind • Esposizione di macchine agricole

2011 • Promi- Jodelwettbewerb • Einzug mit Südtiroler Produktköniginnen und LH Durnwalder



• Gara di jodel per vip • Sfilata con le reginette dei prodotti e il presidente della giunta provinciale Durnwalder

2012 • Einweihung des Marteller Erdbeerweges • Diplomverleihung an die Südtiroler Wanderführer • Spendensammlung Brandopfer Pirchahof



• Inaugurazione del Sentiero altoatesino delle fragole • Conferimento dei diplomi alle guide escursionistiche dell'Alto Adige • raccolta fondi per le vittime d'incendio del maso Pircha

2013 • Krönung der Erdbeerkönigin Ramona Fleischmann • Eröffnung Marteller Erdbeerwelt • Spendensammlung zu Gunsten Tasahof



• Incoronazione della regina delle fragole Ramona Fleischmann • Inaugurazione del "Mondo delle Fragole" • raccolta fondi per il maso Tasa

2014 • Promi- Schuhplattlen • Bauernmarkt mit typischen regionalen Produkten



• Gara di Schuhplattler per vip • Mercato contadino con tipici prodotti regionali

2015 • Nachbacken der Riesenerdbeertorte beim Promispiel • Geführte Wanderung auf dem „Südtiroler Erdbeerweg - kostbare Natur“



• Gioco per vip: preparazione della torta gigante alle fragole • Escursione guidata sul „Sentiero altoatesino delle fragole... natura preziosa“

2016 • Erstmals helfen Flüchtlinge, die in Mals untergebracht sind, beim Südtiroler Erdbeerfest mit • Eröffnung Ausstellung Ex Hotel Paradies



• Profughi ospitati a Malles collaborano per la prima volta alla Festa della Fragola • Inaugurazione della mostra ex Hotel Paradiso

2017 • Überarbeitung des Layouts- neue corporate identity für das Südtiroler Erdbeerfest • Vorstellung des neuen Erdbeercocktails



• Rielaborazione del layout - nuova corporate identity per la Festa della Fragola • Presentazione del nuovo cocktail alle fragole

2018 • Bauernmarkt mit typischen Produkten aus dem Nationalpark Stilfser Joch • Vorstellung Matura Arbeit von Katharina Gluderer: „Das Beste aus der Marteller Erdbeere - Rezepte von herzhaf bis süß“ • Spendensammlung Brandopfer Marzohnhöfe



• Mercato contadino con prodotti tipici del Parco Nazionale dello Stelvio • Presentazione della tesina di maturità di Katharina Gluderer: „Le migliori ricette salate e dolci con le fragole della Val Martello“ • raccolta fondi per le vittime d'incendio dei masi Marzohn.

Erdbeerkönigin



Südtiroler Erdbeerkönigin Regina delle fragole altoatesina

Die Erdbeerkönigin als Botschafterin der herrlich roten Früchte. Um ein landwirtschaftliches Produkt oder eine Tourismusregion überzeugend in der Öffentlichkeit präsentieren zu können, ist neben Köpfcchen und Esprit auch eine besondere Ausstrahlung gefragt. Die strahlende Erdbeer-Majestät verdeutlicht den Schwung und die jugendliche Energie, die im Südtiroler Erdbeeranbau und besonders in Martell zu finden sind.

La regina delle fragole come ambasciatrice di queste piccole prelibatezze rosse. Per rappresentare con convinzione un prodotto agricolo o una regione turistica ci vogliono cervello, spirito e fascino. La regina delle fragole con il suo sorriso smagliante incarna il dinamismo e l'energia giovanile che caratterizzano la coltivazione di fragole in Alto Adige e soprattutto in Val Martello.





Sie steht für Wachstum sowie Qualität und Umweltschutz genauso wie für Produktivität, Spitzenprodukte und Nachhaltigkeit, kurz gesagt: Für alles, was die Südtiroler Erdbeere so besonders macht. Die Südtiroler Erdbeerkönigin ist es, welche die Ehre hat die süßen Früchte, die Südtiroler Erdbeere bei verschiedenen Anlässen im In- und Ausland zu vertreten. Bei Messeauftritten wo das Martelltal, das Ferienparadies, der Tourismus und seine Betriebe oder die Südtiroler Erdbeere präsent sind, darf die königliche Hoheit nicht fehlen. Sie stellt den Kontakt zu Gästen, Kunden und Besuchern her und übermittelt Wissenswertes rund um die geschmackvollen Früchte aus dem höchstgelegenen geschlossenen Erdbeeranbaugesbiet Europas.

Die Erdbeerkönigin hat also die Aufgabe, die Landwirtschaft und den Tourismus des Tales zu repräsentieren, sie sollte als Bindeglied zwischen den beiden Sparten wirken, ist über die Entwicklung der Erdbeere und deren Anbau in Südtirol und speziell im Martelltal informiert.

È sinonimo di crescita, qualità e tutela dell'ambiente nonché di produttività, prodotti di alta gamma e sostenibilità. In sintesi, di tutto ciò che rende la fragola altoatesina così speciale. Alla regina delle fragole spetta di rappresentare queste dolci prelibatezze in varie occasioni in Italia e all'estero. Naturalmente la regina delle fragole non può mancare durante fiere che presentano la Val Martello, l'area vacanze Laces-Val Martello, il turismo con i suoi esercizi alberghieri o la fragola altoatesina. Stabilisce contatti con ospiti, clienti e visitatori e dà informazioni interessanti su questi gustosi frutti provenienti dalla più alta zona di coltivazione di fragole di tutta l'Europa.

La regina delle fragole ha il compito di rappresentare l'agricoltura e il turismo della valle. Funge da collegamento tra questi due settori ed è ben informata sullo sviluppo delle fragole e la loro coltivazione in Alto Adige e soprattutto in Val Martello.



5



6



7

Daniela Rinner
1999-2001

Angelika Oberhofer
2001-2004

Monika Perkmann
2004-2007

Laura Fleischmann
2007-2010

Kathrin Perkmann
2010-2013

Ramona Fleischmann
2013-2016

Jasmin Perkmann
2016-2019

Zahlen und Fakten

Zahlen und Fakten zum Südtiroler Erdbeerfest La Festa della Fragola in cifre



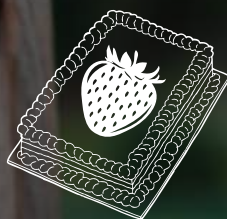
20 Jahre Südtiroler Erdbeerfest
20 anni di Festa della Fragola



150 kg Mehl für den Teig
150 kg di farina per l'impasto



24 m² Riesenerdbeertorte
jährlich beim Erdbeerfest
24 m² di torta gigante
di fragole



550 kg Erdbeeren für den Belag
550 kg di fragole per il topping



80 m² Gesamtkuchen
80 m² di torta totale



2004 erstes Beerenhotel
2004: primo albergo delle fragole



**5 Sorten: Arosa, Darselect,
Elsanta, Murano, Rosana**
5 varietà: Arosa, Darselect,
Elsanta, Murano, Rosana



**900.000 kg maximal produzierte
Erdbeeremenge in der
Genossenschaft (Jahr 2007)**
900.000 kg: quantità massima
di fragole prodotte della
cooperativa (anno 2007)



1989 Gründungsjahr MEG
1989: anno di fondazione
della cooperativa MEG



9001 ISO Qualitätskreislauf
9001 ISO: percorso qualità



44 Mitglieder MEG
44 membri



**1.800 m bis auf diese Meereshöhe
gedeihen die Erdbeeren**
1.800 m: altitudine dei campi di
fragole più elevati in Val Martello



3000 Eier für den Teig
3000 uova per l'impasto



**88 Seiten hat das Erdbeerrezeptbuch
von Martin Lercher**
88: numero di pagine del libro
di ricette a base di fragole
di Martin Lercher

Erdbeertorte



Erdbeertorte La torta alla fragole

Idee und Konzept - die erste 10 qm große Erdbeertorte im August 1995

Bereits im Jahr 1995 entstand in den Köpfen von drei jungen Martellern, Patrick Gurschler, Bernhard Tscholl und Andreas Oberhofer der Grundgedanke, mit einer Veranstaltung die Tradition und die Wichtigkeit des Beerenanbaues bekannt zu machen. Im Rahmen eines Festes mitsamt einer Riesenerdbeertorte sollte das Martelltal in Südtirol und darüber hinaus promotet werden. Die damaligen politischen und wirtschaftlichen Verantwortlichen konnten sich das zunächst noch nicht so richtig vorstellen. Dennoch haben sich die genannten Initiatoren zusammen mit einigen weiteren, von dieser Idee begeisterten Freunden ein Herz gefasst. Im Rahmen des jährlichen Sportverein-Sommerfestes am 15. August 1995 wurde den staunenden Festgästen und anwesenden Touristen die erste 10 Quadratmeter große Erdbeertorte präsentiert. Damit begann die Idee, eine eigene und nur der Erdbeere gewidmete Veranstaltung zu organisieren, Gestalt anzunehmen. Die erste Erdbeertorte schmeckte so gut und die Machbarkeit einer noch größeren Torte war realistisch. So entstand das erste Konzept für eine Weltrekordtorte.



Die erste 35 qm große Erdbeertorte am 25. Juni 2000

Die Erzeugergenossenschaft MEG (Mitglied des Verbandes der Vinschgauer Obst- und Gemüseproduzenten VI.P), der Tourismusverein, die Bäuerinnen und die Marteller Vereine organisierten am Sonntag, den 25. Juni 2000 das 1. Südtiroler Erdbeerefest im Freizeitzentrum „Trattla“ und luden zu einem gigantischen Erdbeerkuchenessen. In Zukunft sollte immer dann, wenn die Marteller Bauern damit beginnen, ihre roten Köstlichkeiten zu ernten, das große Erdbeerefest steigen. Die Organisatoren waren der neu gewählte Marteller Bürgermeister und Geschäftsführer der

Idea e concetto - la prima torta alla fragole di 10 m² del agosto 1995

Già nel 1995 è nata l'idea di far conoscere la tradizione e l'importanza della coltivazione di fragole in Val Martello e di promuovere la Val Martello in Alto Adige e oltre con una festa della fragole e una torta gigante alle fragole. All'inizio i responsabili politici ed economici di allora non si potevano immaginare un tale evento, ma i tre giovani pionieri ed iniziatori Patrick Gurschler, Bernhard Tscholl e Andreas Oberhofer e alcuni loro amici altrettanto entusiasti si sono fatti coraggio: nell'ambito della festa estiva dell'associazione sportiva del 15 agosto 1995 hanno presentato la prima torta alle fragole di 10 m² a ospiti e turisti stupiti. Così l'idea di organizzare un evento dedicato alle fragole ha iniziato a prendere forma. La prima torta alle fragole era così buona e la realizzazione di una torta ancora più grande era così realistica che è nato il concetto per una torta da record mondiale.



La prima torta alla fragole di 35 m² del 25 giugno 2000

Domenica 25 giugno 2000 la cooperativa MEG (membro dell'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta VI.P), l'associazione turistica, le donne coltivatrici e le associazioni della Val Martello hanno organizzato la 1^a Festa della Fragola altoatesina al centro per lo sport e il tempo libero „Trattla“ con una torta gigante alle fragole, da tenersi d'ora in poi ogni anno all'inizio della raccolta di queste prelibatezze rosse in Val Martello. Gli organizzatori erano il nuovo sindaco di Martello e direttore della cooperativa MEG Peter Gamper, il rappresentante del turismo e giovane politico Roland Gluderer e l'allora responsabile marketing di VI.P Stefan Gander. Su iniziativa di questi tre l'anno prima è stata incoronata la prima regina delle fragole all'occasione del tradizionale Schmelzerfest.

Marteller Erzeugergenossenschaft Peter Gamper, der Tourismus-Vertreter und Jung-Politiker Roland Gluderer, sowie der damalige Marketingleiter der VI.P, Stefan Gander. Auf Initiative dieser drei Macher wurde ein Jahr zuvor, im Rahmen des Schmelzerfestes, die erste Südtiroler Erdbeerkönigin gekürt.

Zur Fertigstellung des 35 Quadratmeter großen Kuchens in Form einer Riesenerdbeere hatten eine Vielzahl von freiwilligen Helferinnen im Vorfeld des Erdbeerfestes tagelang gearbeitet. Sie hatten 15.000 Erdbeeren einzeln in die Hand zu nehmen, zu „entkelchen“ und zu schneiden. Ein Teil des Riesenkuchens wurde den Altersheimen von Laas, Schlanders und Latsch zur Verfügung gestellt, am Rest konnten sich die vielen Gäste aus nah und fern laben und erfreuen. Landeshauptmann Luis Durnwalder war persönlich zum Fest nach Martello gekommen, um mit der amtierenden Erdbeerkönigin Daniela Rinner, das süße Ungetüm anzuschneiden. In seinen Grußworten lobte der erste Bürger des Landes den Ideenreichtum der Marteller und meinte: „Es nützt nichts, die Besten zu sein, wenn man es den anderen nicht weitersagt und entsprechend präsentiert.“



Anschnitt der 150 qm Weltrekordversuchstorte Erdbeertorte am 23. Juni 2001

Zahlreiche Gäste aus nah und fern waren beim Anschneiden der Weltrekordversuch-Erdbeertorte am Samstag den 23. Juni 2001 dabei. Landesrat Hans Berger und Regionalassessor Richard Theiner schnitten die Weltrekordversuchstorte an. Bezirksrichter Stefan Tappeiner hielt die technischen Daten für die Bewerbung beim Guinness-Buch der Rekorde fest. Weiters sind zahlreiche Prominente der Einladung des Bürgermeisters und zugleich Geschäftsführers der Marteller Erzeugergenossenschaft MEG Peter Gamper gefolgt. Auch Vertreter von verschiedenen Vereinen und Verbänden aus dem Vinschgau sowie zahlreiche weitere Besucher und Urlauber ließen es sich nicht nehmen, die Riesen-Erdbeertorte zu begutachten, davon zu kosten und ein kühles Bier unter blauem Himmel und strahlender Sonne zu genießen.

Nach zweijähriger Amtszeit reichte Daniela Rinner ihre Krone und Schleife als Südtiroler Erdbeerkönigin weiter. Landeshauptmann Luis Durnwalder kürte Angelika Oberhofer vom Marteller Sonnenberg am Sonntag, den 24. Juni 2001 zur neuen Erdbeerkönigin. Landeshauptmann Luis Durnwalder, Bürgermeister Peter Gamper, Tourismusvereinspräsident Günther Pircher sowie Karl Weiss und Manfred Gamper, Obmänner von VI.P und MEG, gratulierten der frisch gekürten Königin. Bürgermeister Gamper wies darauf hin, dass dies nur dank einer Förderung über die Leader Programme möglich war und bedankte sich zudem bei allen, die zum Gelingen des zweitägigen Festes beigetragen hatten. Allen voran den 60 Bäuerinnen und weiteren Helfern, welche die 150 Quadratmeter große und ca. 3,9 Tonnen schwere Torte in über 20 Stunden Arbeit mit 1.800 kg Erdbeeren belegt hatten. Weiters waren für die Zubereitung der Riesenerdbeertorte 770 Kuchenbleche sowie unter anderem folgende Zutaten nötig: ca. 9000 Eier, 420 kg Mehl, 70 kg Kartoffelstärke, 250 kg Zucker, 300 kg Marillenmarmelade, 600 kg Fruchtgelee, 25 kg Backpulver, 1.800 kg Erdbeeren der Sorte Elsanta.

Andreas Oberhofer

Numerose volontarie hanno contribuito alla realizzazione della torta di 35 m² in forma di una fragola gigante alla vigilia della Festa della Fragola. Hanno dovuto prendere in mano 15.000 fragole per rimuovere il picciolo e tagliarle. Una parte della torta gigante è stata messa a disposizione delle case di riposo di Lasa, Silandro e Laces, mentre i molti ospiti vicini e lontani hanno gustato il resto. Il presidente della giunta provinciale Luis Durnwalder ha partecipato personalmente alla festa in Martello per tagliare la torta gigante con la regina delle fragole Daniela Rinner. Nei suoi saluti il presidente della giunta provinciale ha elogiato la creatività degli abitanti della Val Martello e ha detto: „Essere i migliori non serve a nulla se non siamo in grado di comunicarlo e presentarlo.“



Taglio della torta gigante alle fragole di tentativo da record mondiale di 150 m² il 23 giugno 2001

Sabato 23 giugno 2001 numerosi ospiti vicini e lontani hanno assistito al taglio della torta gigante alle fragole di tentativo mondiale da record mondiale da parte dell'assessore Hans Berger e dell'assessore regionale Richard Theiner. Il pretore Stefan Tappeiner fungeva da testimone annotando i dati tecnici per il Libro Guinness dei primati. Numerosi vips hanno accettato l'invito del sindaco di Martello e direttore della cooperativa MEG Peter Gamper e partecipato alla festa. Inoltre molti rappresentanti di diverse associazioni della Val Venosta nonché numerosi visitatori ed ospiti sono venuti per vedere la torta gigante alle fragole, assaggiare un pezzo e godere una birra fresca sotto il cielo limpido di questa bellissima giornata di sole.

Dopo due anni in carica Daniela Rinner ha passato la sua corona alla nuova regina delle fragole Angelika Oberhofer del Monte Sole di Martello incoronata dal presidente della giunta provinciale Luis Durnwalder domenica 24 giugno 2001. Il presidente della giunta provinciale Luis Durnwalder, il sindaco Peter Gamper, il presidente dell'associazione turistica Günther Pircher nonché Karl Weiss e Manfred Gamper, i presidenti di VI.P e MEG, si sono congratulati con la nuova regina. Il sindaco Gamper ha sottolineato che tutto ciò era possibile soltanto grazie al sostegno dei programmi Leader e ha ringraziato tutti i collaboratori che hanno contribuito alla riuscita di questa festa di due giorni. Un ringraziamento particolare è andato alle 60 donne coltivatrici e ad altri collaboratori che hanno realizzato la torta gigante di 150 m² e ca. 3,9 tonnellate in più di 20 ore di lavoro farcendola con 1.800 kg di fragole. Per la preparazione della torta gigante alle fragole ci volevano 770 piastre del forno e i seguenti ingredienti: ca. 9000 uova, 420 kg di farina, 70 kg di fecola, 250 kg di zucchero, 300 kg di marmellata all'albicocca, 600 kg di gelatina di frutta, 25 kg di lievito e 1.800 kg di fragole della varietà Elsanta.

Andreas Oberhofer



Besondere Momente - wie etwa eine Modenschau

Die Erfolgsgeschichte begann als erste Initiative im Jahre 1999 als das erste „Südtiroler Erdbeerfest“ in Martello stattfand. War es damals noch ein kleines Gartenfest mit einer Hand voll Besucher aus dem Tal, tummeln sich heute tausende Besucher aus dem gesamten Alpenraum und darüber hinaus auf dem Festgelände, um das Fest der roten Früchte, bei üppigem Kulinarium und einem erregenden Rahmenprogramm zu feiern. Hauptanziehungspunkt dabei ist sicherlich die Riesenerdbeertorte, welche es im Jahre 2001 mit einer Gesamtfläche von 150 m² sogar ins Guinness-Buch der Rekorde schaffte. Ab 2002 wurde die 24 m² Riesenerdbeertorte in Form einer Riesenerdbeere zubereitet und Jahr für Jahr wurde das Rahmenprogramm kontinuierlich umfangreicher und so manche Attraktion sorgt heute noch für immer neue Besucherrekorde. Heute kommen Radiosender und sogar Fernsehteams aus aller Welt ins Martelltal, um dem jährlichen Event am letzten Wochenende im Juni beizuwohnen. So war im Vorjahr sogar ein Fernsehteam des japanischen Nationalfernsehens in Martello, um auch in Japan die Erfolgsgeschichte der „Südtiroler Erdbeere“ zu präsentieren.

La storia di successo inizia nel 1999 con la prima edizione della "Festa della Fragola" in Martello. Allora era ancora una piccola festa con una manciata di visitatori della valle, mentre oggi attira migliaia di visitatori di tutto l'arco alpino e oltre per festeggiare le dolci prelibatezze rosse della Val Martello con gustose specialità culinarie e un ricco programma di contorno. L'attrazione principale è sicuramente la torta gigante alle fragole che nel 2001 è entrata nel Guinness dei primati con una superficie totale di 150 m². Dal 2002 la torta gigante alle fragole di 24 m² viene preparata in forma di una fragola gigante. Anno dopo anno il programma di contorno è stato ampliato con diverse attrazioni che permettono di stabilire record di visitatori sempre nuovi. 13 anni fa la festa in Val Martello era ancora poco conosciuta.

Oggi invece arrivano truppe televisive di tutto il mondo per partecipare a questo evento che si tiene ogni anno durante l'ultimo fine settimana di giugno. L'anno scorso è arrivata addirittura una troupe televisiva della televisione nazionale giapponese in Martello per presentare la storia di successo della "Fragola altoatesina" in Giappone.



Traditioneller Faßanstich am Samstagmorgen



Das Erdbeerfest aus heutiger Sicht

Das Erdbeerfest hat dank seiner erfolgreichen Entwicklung in den letzten Jahren sicherlich wesentlich dazu beigetragen, zum einen die Marteller Erdbeere und zum anderen auch das Martelltal an sich bekannt zu machen. Es stellt einen in Umfang und Reichweite einmaligen Werbeträger dar, um den unser Tal oft beneidet wird. Um diese Funktion auch weiterhin erfüllen zu können und nicht an Attraktivität zu verlieren, muss sich das Erdbeerfest von Jahr zu Jahr ein wenig weiterentwickeln, ohne jedoch das Erreichte zu vernachlässigen. Dies ist bisher gut gelungen, es bedeutet aber auch, dass der Aufwand, der rund um das Fest betrieben werden muss, immer größer wird. Nur durch die Mithilfe der Vereine mit ihren fleißigen Mitgliedern kann das Fest reibungslos über die Bühne gebracht werden und den gewünschten Erfolg erzielen. Deshalb ist es wichtig, dass auch in Zukunft alle gemeinsam für diese Veranstaltung weiterarbeiten und ihren Beitrag dazu leisten. Das Erdbeerfest hat gezeigt, wozu auch ein kleines Tal wie Martell fähig ist, wenn alle an einem Strang ziehen.

La Festa della Fragola oggi

Grazie al suo positivo sviluppo negli ultimi anni la Festa della Fragola ha sicuramente contribuito ad aumentare il grado di notorietà delle fragole della Val Martello e della valle stessa. Rappresenta un mezzo pubblicitario semplicemente unico in termini di dimensione e portata che fa invidia. Per adempiere a questa funzione e non perdere la sua attrattività, la Festa della Fragola deve evolversi ogni anno senza però trascurare i risultati ottenuti. Finora ci siamo riusciti bene, ma ciò significa anche che l'impegno per organizzare la festa aumenta di anno in anno. Solo grazie alla collaborazione delle associazioni locali con i loro membri diligenti siamo in grado di realizzare questa festa e sortire il successo sperato. Per il futuro sarà importante che tutti collaborino per contribuire insieme alla riuscita della festa. La Festa della Fragola ha dimostrato cosa si può raggiungere in una valle così piccola come la Val Martello se tutti lavorano insieme e per lo stesso obiettivo.





Erdbeerweg



Südtiroler Erdbeerweg Sentiero altoatesino delle fragole

Jährlich besuchen eine Vielzahl von Gästen und Einheimischen unser Tal, um die herrlichen Wanderwege zu bewandern. 220 km gepflegte, markierte Wanderwege und Steige sind im Martelltal, im Stilfserjoch Nationalpark, von leicht bis anspruchsvoll in jeder Höhenlage zu finden. So entstand im Rahmen eines kommunalen Wirtschaftsentwicklungsprojektes und Leader4 die Idee im Wanderparadies Martell den „Südtiroler Erdbeerweg“ zu realisieren. Mit dem neuen Weg soll den Gästen und den Besuchern die Landwirtschaft rund um die Erdbeere näher gebracht und veranschaulicht werden. Der neu errichtete „Südtiroler Erdbeerweg, ...kostbare Natur!“ im Talboden bietet mit seinen Informationstafeln und Erlebnisstationen Einblicke in diese Vielfalt.

Dabei wird über die Erdbeeren informiert: von der Antike und der Verwendung als Medizin, von Mythos, Symbol und Aphrodisiakum, von den „Strawberry fields“ der Beatles bis hin zur Südtiroler Erdbeerkönigin.

Ogni anno la Val Martello è una destinazione popolare per moltissimi ospiti ed abitanti locali che vogliono scoprire i bellissimi sentieri della nostra valle. La Val Martello al cuore del Parco Nazionale dello Stelvio vi aspetta con 220 km di sentieri curati e ben segnalati e percorsi facili ed esigenti in tutte le altitudini. Nell'ambito di un progetto comunale di sviluppo economico e Leader4 è quindi nata l'idea di realizzare il Sentiero altoatesino delle fragole nel paradiso escursionistico di Martello. L'obiettivo di questo nuovo sentiero è quello di avvicinare gli ospiti e visitatori al mondo delle fragole. Il nuovo „Sentiero altoatesino delle fragole... natura preziosa!“ nel fondovalle con pannelli informativi e stazioni di avventura fornisce un quadro generale della varietà del mondo delle fragole con molte informazioni interessanti sulle fragole: dall'antichità e l'uso nella medicina al mito, simbolo e afrodisiaco e dalla canzone „Strawberry fields“ dei Beatles alla regina delle fragole.





Während sich die Informationstafeln an Erwachsene richten, sind die Erlebnisstationen den Kindern vorbehalten und garantieren ein abwechslungsreiches Angebot an Spiel und Spaß. Das Erdbeermemory, der begehbare Erdbeerkorb und die Erdbeerprinzen und -Prinzessinnen stellen nur einige spannende Orte entlang des Weges dar. Der rund 8 km lange Rundweg weist eine geringe Steigung auf und der attraktive Wegverlauf macht ihn besonders für Familien interessant. Wer mit dem Erdbeerweg noch nicht genug hat, für den steht eine andere Variante des Weges zur Verfügung. Diese verlängert den Weg um einige Kilometer und bindet Standorte wie die „Flimtschatter“ ein wilder Wasserfall, uralte Lärchen und einen besonders seltenen Typ von wasserbetriebenen Mühlen ein. Der Erdbeerweg ist ganzjährig zu begehen. Ausgangspunkt ist Trattla, dort ist auch im Tourismusverein die Broschüre zum Weg erhältlich. Martell ist Slow Food Mitglied und so soll der Slow Food Gedanke als Mittelweg zwischen touristischer Erschließung und Bewahrung des Ursprünglichen integriert werden. Denn die Identität einer Region ist in den Lebensmitteln am stärksten verwurzelt. Diese Identität wird durch den neuen Weg gefördert, bewahrt, integriert und publik gemacht und vor allem durch die enge Miteinbindung der Höfe für den Tourismus nicht nur „kostbar“ sondern sogar auch „verkostbar“ gemacht.

Mentre i pannelli informativi si rivolgono agli adulti, le stazioni di avventura sono pensate per i bambini e garantiscono gioco e divertimento. Il memory, il cestino delle fragole e il principe e la principessa delle fragole sono soltanto alcune stazioni lungo questo sentiero circolare con una lunghezza di circa 8km, lieve pendenza e un percorso attraente che lo rende particolarmente interessante per le famiglie. Inoltre c'è la possibilità di scegliere una variante un po' più impegnativa che allunga il percorso di qualche chilometro e include la cascata selvaggia „Flimtschatter“, vecchissimi larici e un raro esempio di un mulino ad acqua. Il Sentiero altoatesino delle fragole è percorribile tutto l'anno. Il punto di partenza è il centro visite culturamartell a Trattla dove potete chiedere la brochure sul sentiero all'ufficio informazioni. Martello è un membro dell'organizzazione Slow Food. Il Sentiero altoatesino delle fragole mira infatti ad integrare l'idea Slow Food come via di mezzo tra sviluppare il turismo e preservare l'originario perché l'identità di una regione è più profondamente radicata nei prodotti agricoli. Questo nuovo sentiero permette quindi di promuovere, preservare, integrare e presentare questa identità nonché di assaggiare le piccole prelibatezze rosse grazie al coinvolgimento diretto delle aziende produttive.



Erdbeerweg



Südtiroler Erdbeerwelt Il Mondo delle Fragole

Der Kreis im Gesamtkonzept Martell, das „Südtiroler Erdbeerparadies- wo sich Tourismus und Landwirtschaft treffen“ schließt sich vorläufig mit der Realisierung der „Südtiroler Erdbeerwelt“. Auch hier stehen die Synergien Landwirtschaft-Tourismus sowie Produkt-Gast im Mittelpunkt. Die Landwirtschaft und der Tourismus sind der Wirtschaftsmotor im Martelltal. Die neu errichtete Südtiroler-Erdbeer-Welt in Trattla verbindet die beiden Wirtschaftsbereiche und soll zum südtirolweiten Kompetenzzentrum für den Beerenanbau durch die Erzeugergenossenschaft MEG/VI.P (Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse) werden. Das Martelltal ist Kraft- und Rückzugsort für Erholungssuchende. Die jahrelang entwickelte Kompetenz im Beerenanbau in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg soll nun in der Freizeitanlage Trattla zum Ausdruck kommen. Die Freizeitanlage Trattla ist das Tor zum Martelltal und beheimatet nun die neue Südtiroler Erdbeerwelt. Die Südtiroler Erdbeerwelt mit Schauproduktionsraum, einem Gastronomiebetrieb, einem Bauernladen, in dem landwirtschaftliche Erzeugnisse ange-

Il cerchio del concetto globale Martello, il „paradiso altoatesino delle fragole dove turismo ed agricoltura si incontrano!“ per ora si chiude con la realizzazione del “Mondo delle Fragole” che si concentra di nuovo sulle sinergie agricoltura-turismo e prodotto-ospite. L’agricoltura e il turismo rappresentano il motore economico della Val Martello. Il nuovo Mondo delle Fragole nel centro per lo sport e il tempo libero Trattla unisce questi due settori e costituisce il centro di competenza altoatesino per la coltivazione di fragole tramite la cooperativa MEG appartenente a VI.P, l’Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta. La Val Martello è un luogo di ritiro per chi cerca riposo e tranquillità e vuole ricaricare le proprie batterie. Lo sviluppo di competenze nella produzione di fragole in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg ora trova espressione nel Mondo delle Fragole. Il centro per lo sport e il tempo libero Trattla è l’entrata alla Val Martello e ora ospita anche il nuovo Mondo delle Fragole con show room, bar, bottega del contadino con prodotti agricoli ed altre strutture presso il centro visite „culturamartell“ con sede



Offizielle Einweihung



Zahlreiche Besucher in der Südtiroler Erdbeerwelt



boten werden, und mit weiteren Einrichtungen entsteht neben dem Nationalparkhaus „culturamartell“ mit Sitz des Tourismusvereines Latsch-Martell. Die Erzeugergenossenschaft wird in Zusammenarbeit mit der Firma Delikatessen Seibstock im Bereich der Produktveredelung die handwerkliche Produktpalette an veredelten Spezialitäten in den neuen Veredelungsräumlichkeiten erweitern. Die Südtiroler Erdbeerwelt wird zum Kompetenzzentrum im Beerenanbau Südtirols und soll in Zusammenarbeit mit der Versuchsanstalt Laimburg der Autonomen Provinz Bozen zu einer Versuchs-, Beratungs- und Tagungsstätte werden. Die Südtiroler Erdbeerwelt wird zum „Einfallstor“ für das Martelltal, dank ihrer optimalen Lage. Das Herzstück der Südtiroler Erdbeere, nur ein paar Schritte von der Erzeugergenossenschaft MEG Martell entfernt, bildet auch den Ausgangspunkt für den neuen „Südtiroler Erdbeerweg, ...“.

dell'associazione turistica Laces-Martello. In collaborazione con la manifattura di prodotti di pregio Seibstock la cooperativa MEG mira ad ampliare la sua gamma di prodotti con prodotti trasformati nelle nuove sale di trasformazione. Il Mondo delle Fragole è il centro di competenza per la produzione di fragole in Alto Adige e, in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg della Provincia Autonoma di Bolzano, mira a diventare un centro di sperimentazione, consulenza e riunione. Grazie alla sua posizione ottimale il Mondo delle Fragole diventa un „laboratorio di idee“ per la Val Martello. Inoltre il cuore della fragola altoatesina a soli pochi passi dalla cooperativa MEG Martello costituisce il punto di partenza del nuovo „Sentiero altoatesino delle Fragole“.



Mohnmousse mit gebundenen Erdbeeren (4-6 Personen)



Mohnmousse:

50g gemahlener Mohn
100ml kräftiger Rotwein
(oder als alkoholfreie Alternative
100ml Milch)
200g weiße Schokolade
(weiße Kuvertüre)
2,5 Blätter Gelatine
1 Eigelb
1 Ei
Saft einer ½ Orange
1 Msp. Zimtpulver
½ l angeschlagene Sahne

Vorbereiten: Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Den gemahlenden Mohn in Rotwein kochen, bis er fast trocken ist. Die weiße Kuvertüre zerkleinern und in einer Stahlschüssel im heißen Wasserbad unter öfterem Umrühren mit einem Holzlöffel schmecken.

Zubereiten: 1. Ei, Eigelb und Orangensaft in einem Schneekessel im heißen Wasserbad schaumig-cremig schlagen.

2. Blattgelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in der aufgeschlagenen Eimasse auflösen. **3.** Zimtpulver, Mohn und die aufgelöste weiße Schokolade unter die Eimasse rühren und kalt schlagen. **4.** Kurz vor dem Abstocken die angeschlagene Sahne unterziehen, in eine beliebige Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen.

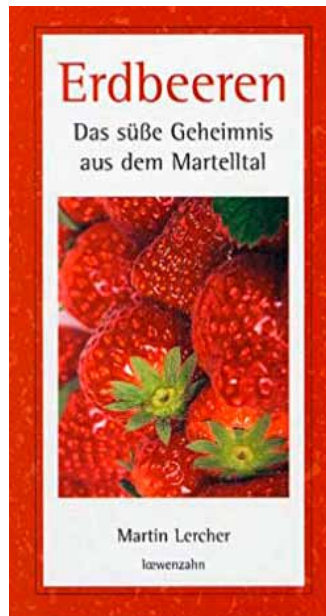
Gebundene Erdbeeren

500g Erdbeeren
120g Zucker
¼ l abgeseihter Orangensaft
4 cl trockener Weißweinsaft einer Zitrone/Limette
½ Zimtstange
1 TL Weizenstärke
2 cl Grand Marnier/Cointreau
Feine Orangestreifen einer unbehandelten Orange

Vorbereiten: Die Orangestreifen in leicht gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten kochen, abseihen und auf einem Tuch oder Küchentuch trocknen.

Zubereiten: 1. Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und in eine Schüssel geben. **2.** Zucker in einen kleinen Topf geben und am Herd auf kleinem Feuer unter öfterem Umrühren hell karamellisieren. **3.** Den karamellisierten Zucker mit Orangensaft, Zitronensaft und Weißweinsaft aufgießen, Zimtstange dazugeben und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. **4.** Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und wieder auf den Herd stellen. **5.** Abgekochte Orangestreifen dazugeben, aufkochen, mit angerührter Weizenstärke binden und zum Schluss mit Grand Marnier verfeinern. **6.** Die heiße, leicht gebundene Flüssigkeit über die Erdbeeren gießen und auskühlen lassen.

Mousse di papavero con fragole caramellate (4-6 persone)



Anrichten: Von der Mousse Nocken abstechen und mit den gebundenen Erdbeeren dekorativ anrichten.

Mousse di papavero

50g di papavero macinato
100ml di vino rosso corposo
200g di cioccolato bianco (copertura)
2 e 2 ½ fogli di gelatina
1 rosso d'uovo
1 uovo
Succo di mezza arancia
1 puntina di cannella in polvere
½ l di panna montata

Per cominciare: -Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. -Cuocere il papavero macinato nel vino rosso, lasciando ridurre quasi completamente il liquido. -Spezzettare la copertura di cioccolato bianco e scioglierla in una scodella d'acciaio a bagnomaria girandola di tanto in tanto con un mestolo di legno.

Preparazione: 1. Sbatte l'uovo, il rosso d'uovo ed il succo d'arancia a bagnomaria in modo da ottenere un composto schiumoso. **2.** Togliere la gelatina dall'acqua, strizzarla e scioglierla nel composto anco-

ra caldo. **3.** Unire al composto la cannella in polvere, il papavero ed il cioccolato liquefatto e continuare a mescolare tenendo il recipiente immerso in acqua fredda. **4.** Prima che il composto si raffreddi incorporare la panna, versare il contenuto in un recipiente, coprire con della pellicola trasparente e riporre in frigorifero per alcune ore.

Fragole caramellate

500g di fragole
120g di zucchero
¼ l di succo d'arancia passato al setaccio
4 cl di vino bianco secco
succo di un limone/limo
½ stecca di cannella
1c di maizena
2cl di Grand Marnier o di e Cointreau
buccia di un'arancia non trattata tagliata a striscioline

Per cominciare: Cuocere le striscioline di buccia d'arancia per 2 minuti in acqua salata, scolarle ed asciugarle con un panno o della carta assorbente.

Preparazione: 1. Lavare le fragole, pulirle, tagliarle in quarti e metterle in una scodella. **2.** Versare lo zucchero in un pentolino e, girandolo spesso, caramellizzarlo leggermente a fuoco dolce. **3.** Unire allo zucchero caramellizzato il succo d'arancia, il succo di limone ed il vino bianco, aggiungere la stecca di cannella e continuare a cuocere finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. **4.** Passare il liquido al setaccio e rimetterlo sul fuoco. **5.** Aggiungere le striscioline di buccia d'arancia, portare ad ebollizione, legare con l'amido e alla fine versare il Grand Marnier. **6.** Versare il liquido caldo e leggermente addensato sulle fragole e farlo raffreddare.

Come servire: Ricavare dalla mousse delle "noci" e disporle decorativamente sui piatti assieme alle fragole.

Erdbeer- Burger (4 Personen) Burger alle fragole (4 persone)



Zutaten (4 Portionen):

4 kleine Vinschgerlen
100g Rucola
250g Truthahnbraten
oder Schnitzel
1 Ei
1TL Senf
1EL Essig
150ml Sonnenblumenöl
2EL Nüsse (gehackt)
200g Erdbeeren
2EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Vinschgerlen waagrecht halbieren. Erdbeeren vom Strunk befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit 2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise das Ei mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Senf und Essig dazugeben und das Öl unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen. Sobald die Mayonnaise

eine gute Konsistenz hat, die gehackten Nüsse untermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Truthahnbraten in der Pfanne oder am Grill von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Die halbierten Brötchen im Backrohr oder am Grill knusprig backen.

Den gewaschenen, abgetropften Rucola mit etwas Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen.

Auf den Brotboden Rucola verteilen, den Truthahnbraten in feine Scheiben schneiden und darauflegen und mit den Erdbeeren belegen. Die Brotdeckel mit Mayonnaise bestreichen und den Burger mit dem Fleisch, der Rucola, den Nüssen und den Erdbeeren belegen.

Tipp: Der Erdbeer-Burger schmeckt auch mit Faschierem oder einer vegetarischen Füllung

Ingredienti (per 4 porzioni):

4 piccole pagnotte
venostane in coppia
100g di rucola
250g di arrosto di
tacchino o
scaloppina di
tacchino
1 uovo
1 cucchiaino
di senape
1 cucchiaino di aceto
150ml di olio di girasole
2 cucchiaini di noci
tritate
200g di fragole
2 cucchiaini di
olio d'oliva
Sale, pepe

Dividere orizzontalmente le pagnotte venostane. Rimuovere il picciolo delle fragole, tagliare a fette sottili e condire con 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.

Per la maionese sbattere l'uovo a schiuma con il frullatore. Aggiungere senape ed aceto. Continuare a frullare unendo l'olio a filo. Ottenuta la consistenza desiderata, aggiungere le noci tritate e condire con un po' di sale e pepe.

Arrostire l'arrosto di tacchino in padella o sulla griglia su entrambi i lati per ca. 4 minuti. Tostare il pane nel forno o sulla griglia finché non risulta croccante.

Mondare e scolare la rucola e condire con un po' di aceto, olio, sale e pepe.

Adagiare la rucola sulla base del panino. Tagliare l'arrosto di tacchino in fette sottili e farcire il panino con tacchino e fragole. Spalmare il coperchio del panino con la maionese e farcire il burger con la carne, la rucola, le noci e le fragole.

Suggerimento: Provate il burger alle fragole anche con carne macinata o un ripieno vegetariano.

