

Festbetrieb

Samstag, 5. Oktober von 10 bis 20 Uhr

10.00 Uhr	Festbeginn – Frühschoppen mit den „6 Loidnern“
12.30 Uhr	Offizielle Eröffnung des Festes Anschnitt der Speckhamme – Ansprachen der Prominenz aus Politik und Wirtschaft Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2018/19
ab 13.30 Uhr	Stimmungskonzert der Gruppe „Sunseit Brass“ Einlagen der Alphornbläser aus dem Sarntal Vorstellung der Speckfestlotterie Speckkino, Bauernmarkt, Bauernhandwerk, Speckverkostung, u.v.m.
ab 16.00 Uhr	Musikalischer Ausklang mit der Villnösser Böhmischen <i>Eintritt frei</i>

Sonntag, 6. Oktober von 10 bis 20 Uhr

10.00 Uhr	Festbeginn
11.00 Uhr	RAI Südtirol live – Frühschoppen mit Norbert Rabanser Verteilung der Speckstücke Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2018/19
13.00 Uhr	Festkonzert der Musikkapelle Villnöß
ab 14.00 Uhr	Krönung der neuen Speckkönigin 2019/2020 Vorstellung der Speckfestlotterie Einlagen mit den Villnösser Schuhplattlern Fototermin und Autogrammstunde mit der neuen Speckkönigin
ab 15.00 Uhr	Unterhaltung mit der Tanzkapelle „Die Klausberga“ Speckkino, Bauernmarkt, Bauernhandwerk, Speckverkostung, Pony-Reiten für Kinder, u.v.m.
17.00 Uhr	Verlosung Speckfestlotterie
ab 18.30 Uhr	Musikalischer Ausklang <i>Eintritt: 7,00 € für Erwachsene*, für Kinder unter 14 Jahren ist der Eintritt frei. *Der Eintrittsbon kann gegen ein Stück Speck eingelöst werden.</i>

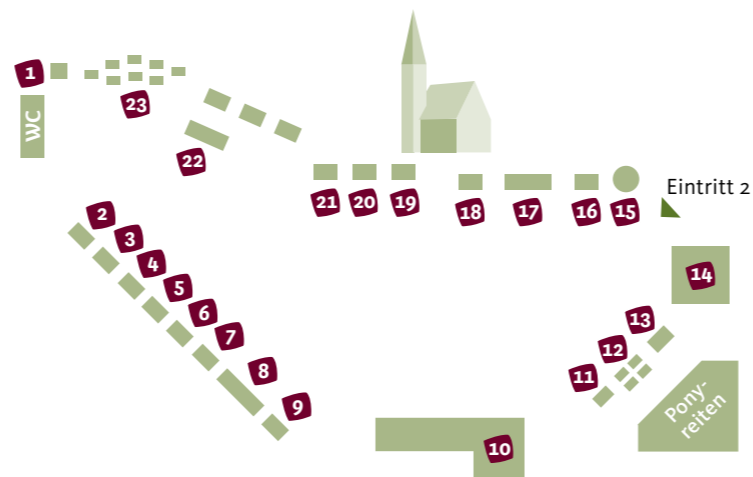
Gastronomie und Handwerk

- 1 Eintritt/Lotterie/Information
- 2 Workshops zum Thema Südtiroler Speck g.g.A. zeigen die vielfältige Einsatzmöglichkeit des Produkts in der Küche
- 3 Kastanienbraterei
- 4 Getränkestand
- 5 Verkauf von Bauernspeck
- 6 Südtiroler Bergkäse
- 7 Getränkestand
- 8 Verkauf von Südtiroler Speck g.g.A., Bauernbrot, Butter
- 9 Kassa
- 10 **Speisenangebot:**
 - > Spanferkel mit Serviettenknödel und Speck-Krautsalat
 - > Bauerngröstel mit Speckstreifen
 - > Käsenocken auf Speck-Krautsalat
 - > Hirschgulasch mit Speckknödel und Blaukraut
 - > Bandnudeln mit Wildragout und gebratenen Speckstreifen
 - > Schweineschopf gebraten mit Speck-Krautsalat
 - > Bauernmarende mit heißer Ofenkartoffel
 - > Speckfestnudeln mit Steinpilzen
 - > Kürbiscremesüppchen mit feinen Speckstreifen
 - > Strauben, süße Krapfen, Kuchen, Apfelstrudel, Kaffee
 - > Hausgemachte Apfelküchel mit Vanillesauce
- 11 Informationsparcours zum Südtiroler Speck g.g.A.
- 12 Bauernmarkt
- 13 Speckausgabe (nur am Sonntag)

Rahmenprogramm

- > **Donnerstag, 03.10.2019:**
Speck meets Wine
Vergleichsverkostung von Südtiroler Speck in Kombination mit der passenden Weinbegleitung der Eisacktaler Kellerei, umrahmt von chilliger DJ-Musik.
Eisacktaler Kellerei, 18.30–22.00 Uhr, Eintritt: 15,00 €/Person
- > **Freitag, 04.10.2019:**
Wanderung mit Hans Mantinger, besser bekannt als Gletscher Hans, dem schnellsten Speckaufschneider Südtirols
Genussvolle Mittelgebirgswanderung mit Besichtigung von Südtiroler Bauernhäusern und deren traditionellen Strukturen zur Speckherstellung.
*Treffpunkt: Tourismusbüro St. Peter Villnöss, 10.00 Uhr
Dauer der Wanderung: ca. 2 h, Teilnahme: 15,00 €/Person*

- 14 Bühne
- 15 Speckkino mit „Virtual Reality“-Video
- 16 Kartoffelspiralen
- 17 Jagdhaus - Getränkestand
- 18 Messerstand
- 19 Weinkost
- 20 Bauernbrot, Speckbrote
- 21 Verkauf von Südtiroler Speck g.g.A.
- 22 Brotfen
- 23 **Bauernmarkt:**
Keramik-Dekorarbeiten und Gestecke - Korbflechterarbeiten - Kerzen und Trockenblumenkränze - Holzschmuck, Wanduhren, Seifen - Einlegearbeiten, Trachtenbesteck, geschnitzte „Speckbrettln“ - Obst und Gemüse: Säfte, Marmeladen, Kräutertees, Schnäpse und Liköre - Bergkäse - Imkerei mit Bienenprodukten - „Naturwooll“-Naturwollprodukte



Das Fest findet bei jeder Witterung statt.



Eine nachhaltige Veranstaltung mit geringen Auswirkungen auf unsere Umwelt; helfen Sie uns, dem ein Stück näher zu kommen und entscheiden Sie sich für eine umweltfreundliche Anreise!

Besuchen Sie auch den Südtiroler Brot- und Strudelmarkt!

Domplatz in Brixen, 04.–06.10.2019
brotmarkt.it

Busverbindungen ab St. Magdalena – Brixen Autobusbahnhof:
Samstag + Sonntag: 8.58, 9.58 – jede Stunde bis 19.58

Busverbindungen ab Brixen Autobusbahnhof – St. Magdalena:
Samstag + Sonntag: 8.24, 9.24 – jede Stunde bis 19.24
Kleinbus-Shuttle von der Haltestelle St. Magdalena bis zum Festplatz

Organisation:

Villnöss Tourismus Genossenschaft
T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
In Zusammenarbeit mit:
Südtiroler Speck Konsortium
T +39 0471 300 381, info@speck.it
IDM Südtirol
T +39 0471 094 000,
info@idm-suedtirol.com

speckfest.it



Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

festadellospeck.it



Festa dello Speck Alto Adige Val di Funes

Santa Maddalena, 05–06.10.2019



Programma

Sabato 5 ottobre, ore 10 - 20

ore 10.00	Inizio della festa con il gruppo musicale "6 Loidner"
ore 12.30	Inaugurazione ufficiale della festa Taglio della bafra di speck - benvenuto da parte dei rappresentanti di politica ed economia Sessione di autografi con la Regina dello Speck in carica 2018/2019
dalle ore 13.30	Intrattimento musicale con il gruppo "Sunnseit Brass" - Spettacolo folcloristico con gli "Alphornbläser" della Val Sarentino Presentazione della lotteria della Festa dello Speck - Speck Cinema, mercato contadino, artigianato tipico locale, degustazione di speck e molto altro
dalle ore 16.00	Chiusura musicale con il gruppo "Villnösser Böhmische" <i>Entrata libera</i>

Domenica 6 ottobre, ore 10 - 20

ore 10.00	Inizio della festa
ore 11.00	RAI Alto Adige live - con Norbert Rabanser Distribuzione dei pezzi di speck Sessione di autografi con la Regina dello Speck in carica 2018/2019
ore 13.00	Concerto con la banda musicale della Val di Funes
dalle ore 14.00	Incoronazione della nuova Regina dello Speck 2019/2020 - Presentazione della lotteria della Festa dello Speck - Spettacolo folcloristico con i "Villnösser Schuhplattler" - Foto e autografi con la nuova Regina dello Speck
dalle ore 15.00	Intrattimento musicale con il gruppo "Die Klausberga" - Speck Cinema, mercato contadino, artigianato tipico locale, degustazione di speck, cavalcata su pony e molto altro
ore 17.00	Estrazione della lotteria della Festa dello Speck
dalle ore 18.30	Chiusura musicale <i>Entrata: € 7,00 per adulti*, per bambini sotto i 14 anni l'entrata è gratuita.</i> <i>*Trancio di speck incluso nel biglietto d'entrata</i>

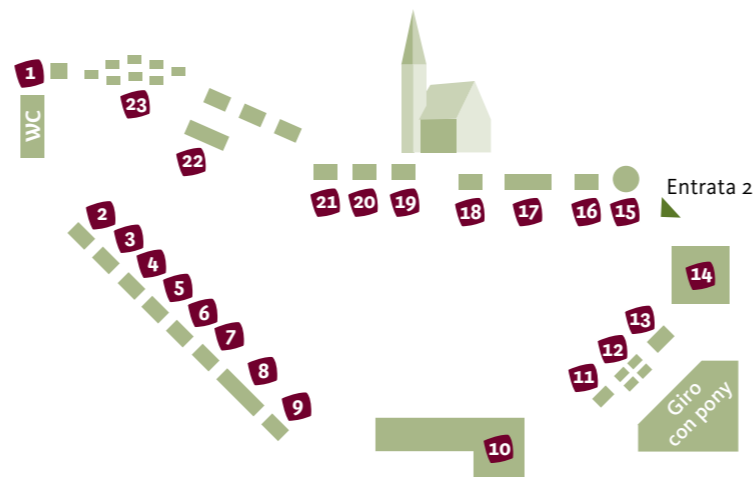
Gastronomia e artigianato

- 1 Ingresso/lotteria/informazioni
- 2 Workshop sullo Speck Alto Adige IGP illustrano la versatilità del prodotto in cucina.
- 3 Castagne arrostate
- 4 Stand bevande
- 5 Vendita di Bauernspeck
- 6 Formaggio di montagna dell'Alto Adige
- 7 Stand bevande
- 8 Vendita di Speck Alto Adige IGP, pane rustico e burro
- 9 Cassa
- 10 **Pietanze:**
 - > Maialino da latte con rolo di canederli e insalata di cavolo cappuccio con speck
 - > Gröstel (patate arrostate e speck)
 - > Canederli al formaggio su letto di cavolo cappuccio con speck
 - > Spezzatino di cervo con canederli allo speck e cavolo cappuccio rosso
 - > Tagliatelle con ragù di selvaggina e listarelle di speck
 - > Coppa di maiale al forno e cavolo cappuccio con speck
 - > Merenda del contadino con patata al forno
 - > Pasta della Festa dello Speck con funghi porcini
 - > Vellutata di zucca con listarelle di speck
 - > "Strauben", krapfen dolci, torta, strudel di mele, caffè
 - > Frittelle di mele fatte in casa con salsa alla vaniglia
- 11 Percorso informativo sullo Speck Alto Adige IGP
- 12 Mercato contadino

Programma di contorno

- > **Giovedì 03.10.2019:**
Speck meets Wine
Degustazione comparativa di Speck Alto Adige IGP in combinazione con il vino adatto della Cantina Valle Isarco, accompagnato con musica soft da DJ.
Cantina Valle Isarco, ore 18.30 - 22.00, costo: € 15,00/persona
- > **Venerdì 04.10.2019:**
Escursione con Hans Mantinger, il più veloce in Alto Adige nel taglio dello speck, detto anche "Gletscher Hans"
Piaciuta escursione con visita di masi tradizionali e le loro strutture per la produzione dello speck
Punto d'incontro: Ufficio turistico S. Pietro Val di Funes, ore 10.00, durata dell'escursione: circa 2 ore, costo: € 15,00/pers.

- 13 Distribuzione di pezzi di speck (solo la domenica)
- 14 Palcoscenico
- 15 Speck Cinema con il video "Virtual Reality"
- 16 Spirali di patate
- 17 Casa del cacciatore: stand bevande
- 18 Affilatura coltelli
- 19 Degustazione vini
- 20 Pane rustico, panini con lo speck
- 21 Vendita di Speck Alto Adige IGP
- 22 Forno del pane
- 23 **Mercato contadino:**
Ceramica - decorazioni e composizioni floreali - lavori in vimini - candele e corone di fiori secchi - gioielli in legno, orologi da parete, saponi - lavori musivi, coltelli tirolesi, intagli di taglieri per lo speck - frutta e verdura: succhi, marmellate, infusi, grappe e liquori - formaggio di montagna - apicoltura con prodotti dell'alveare - lana naturale "Naturwooll"



La manifestazione si svolgerà anche in caso di pioggia.



Evento sostenibile a basso impatto ambientale; aiutateci a realizzare questa idea e optate per un viaggio eco-sostenibile!



Visitate anche il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige!

Piazza del Duomo a Bressanone, 04 - 06.10.2019
mercatodelpane.it

Collegamento dalla fermata degli autobus di Santa Maddalena a quella di Bressanone: sabato e domenica: ore 8.58, 9.58 - ogni ora fino alle 19.58

Collegamento dalla stazione degli autobus di Bressanone a quella di Santa Maddalena: sabato e domenica : 8.24, 9.24 - ogni ora fino alle ore 19.24
Minibus navetta da Santa Maddalena alla Festa dello Speck Alto Adige/ Val di Funes

Organizzazione:

Funes Turismo Società Cooperativa
T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
In collaborazione con:
Consorzio Tutela Speck Alto Adige
T +39 0471 300 381, info@speck.it
IDM Alto Adige
T +39 0471 094 000, info@idm-suedtirol.com

festadellospeck.it



Südtiroler Speckfest Villnöss
St. Magdalena, 05.-06.10.2019

Stampato su carta 100% riciclata

speckfest.it