

Festbetrieb

Samstag, 30. September von 10 bis 20 Uhr

- ab 10.00 Uhr Festbeginn - Frühschoppen mit der Böhmisches Durnholz 7
- ab 12.00 Uhr Offizielle Eröffnung des Festes
- Anschnitt der Speckhamme – Ansprachen der Prominenz aus Politik und Wirtschaft
- Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2016/17
- Einlagen der Villnösser Schuhplattler
- ab 13.30 Uhr Konzert mit der Innsbrucker Böhmisches
- Vorstellung der Speckfestlotterie
- Speckkino, Bauernmarkt, Bauernhandwerk, Speckverkostung, u.v.m.
- ab 16.00 Uhr Einlagen der Villnösser Schuhplattler
- Stimmungsmusik mit den Blechspuckern
- Eintritt frei*

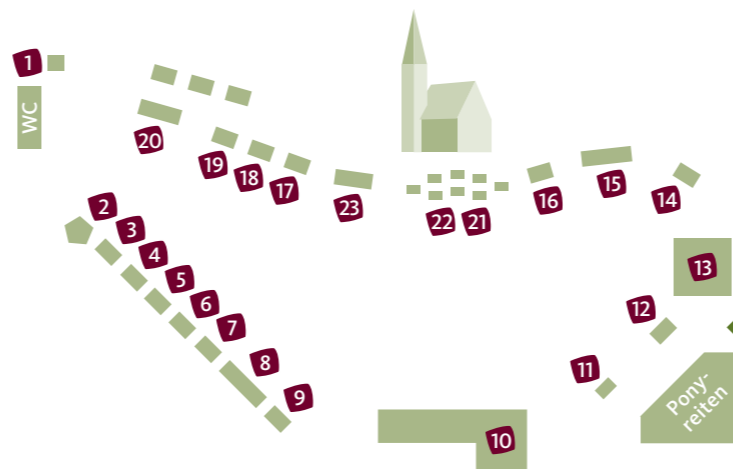
Sonntag, 1. Oktober von 10 bis 20 Uhr

- ab 10.00 Uhr Festbeginn
- ab 11.00 Uhr RAI Südtirol live – Frühschoppen mit Norbert Rabanser, der Musikkapelle Villnöss und den Villnösser Musikanten
- ab 12.00 Uhr Verteilung der Speckstücke durch die Speckköniginnen der letzten Jahre
- Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2016/17
- ab 13.00 Uhr Krönung der neuen Speckkönigin 2017/18
- Vorstellung der Speckfestlotterie
- Fototermin und Autogrammstunde mit der neuen Speckkönigin
- ab 15.00 Uhr Stimmungsmusik mit der Gruppe „4blosn“
- Verlosung Speckfestlotterie
- Speckkino, Bauernmarkt, Bauernhandwerk, Speckverkostung, u.v.m.
- ab 17.30 Uhr Musikalischer Ausklang
- Eintritt: 6,00 Euro für Erwachsene*, für Kinder unter 14 Jahren ist der Eintritt frei.*
- *Der Eintrittsbon kann gegen ein Stück Speck eingelöst werden.*

Gastronomie und Handwerk

- 1 Eintritt/Lotterie/Information
- 2 Speckkino mit dem neuen „Virtual Reality“-Video
- 3 Kastanienbraterei und Gewinnspiel
- 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
 - Lasagne mit Wildragout und gebratenen Speckstreifen
 - Schweineschopf gebraten mit Speck-Krautsalat
 - Gulaschsuppe
 - Bauernmarenade mit heißer Ofenkartoffel
 - Spiegelei mit Speck und Brot
 - 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. mit Gewinnspiel
- 12 Speckausgabe (nur am Sonntag)
- 13 Bühne
- 14 Kastanienbraterei
- 15 Jagdhaus - Getränkestand
- 16 Messerstand

- 17 Weinkost
- 18 Bauernbrot, Speckbrote
- 19 Verkauf von Südtiroler Speck g.g.A.
- 20 Brotfen
- 21 **Bauernmarkt:**
- 22 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 - „Naturwoll“-Naturwollprodukte
- 23 Workshops zum Thema Südtiroler Speck g.g.A. zeigen die einzelnen Produktionsschritte und den Einsatz des Produktes in der Küche.



Das Fest findet bei jeder Witterung statt.

Besuchen Sie auch den Südtiroler Brot- und Strudelmarkt!

Domplatz in Brixen, 29.09. – 01.10.2017
www.brotmarkt.it

Busverbindungen ab St. Magdalena – Brixen Autobusbahnhof:
 Samstag: 9.00, 10.00 – jede Stunde bis 20.00 Uhr
 Sonntag: 9.00, 10.00 – jede Stunde bis 19.00 Uhr

Busverbindungen ab Brixen Autobusbahnhof – St. Magdalena:
 Samstag: 8.24, 9.24 – jede Stunde bis 19.24 Uhr
 Sonntag: 8.24, 9.24 – jede Stunde bis 18.24 Uhr
 Kleinbus-Shuttle von der Haltestelle St. Magdalena bis zum Festplatz



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!

Organisation:
 Tourismusverein Villnösser Tal
 T +39 0472 840 180
info@villnoess.info

In Zusammenarbeit mit:
 Südtiroler Speck Consortium
 T +39 0471 300 381
info@speck.it
 IDM Südtirol
 T +39 0471 094 000
info@idm-suedtirol.com

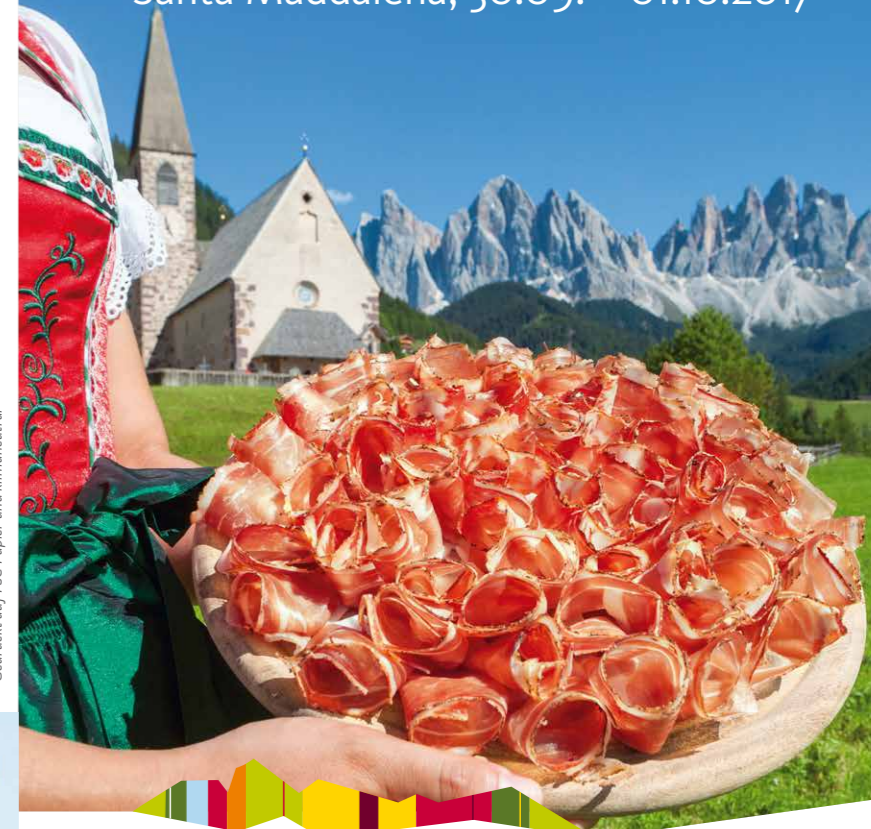
www.speckfest.it



Gedruckt auf FSC-Papier und Klimaneutral

Festa dello Speck Alto Adige Val di Funes

Santa Maddalena, 30.09. – 01.10.2017



Festeggiare con noi il 15° anniversario!
www.festadellospeck.it

Programma

Sabato 30 settembre, ore 10-20

- ore 10.00 Inizio della festa con la banda musicale "Böhmische Durnholz 7"
- ore 12.00 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
Spettacolo folcloristico con i "Villnösser Schuhplattler"
- dalle ore 13.30 Concerto della banda musicale "Innsbrucker Böhmische"
Presentazione della lotteria della Festa dello Speck
Speck Cinema, mercato contadino, artigianato tipico locale, degustazione di speck e molto altro
- dalle ore 16.00 Spettacolo folcloristico con i "Villnösser Schuhplattler"
Intrattenimento musicale con i "Blechspucker"
Entrata libera

Domenica 1° ottobre, ore 10-20

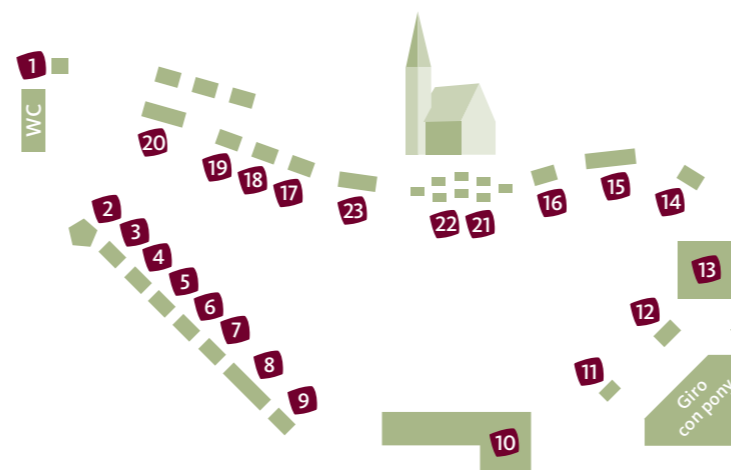
- ore 10.00 Inizio della festa
- ore 11.00 RAI Alto Adige live – con Norbert Rabanser, la banda musicale della Val di Funes e i "Villnösser Musikanten"
- ore 12.00 Distribuzione dei pezzi di speck da parte delle Regine dello Speck degli ultimi anni
Sessione di autografi con la Regina dello Speck in carica
Incoronazione della nuova Regina dello Speck 2017/18
Presentazione della lotteria della Festa dello Speck
Foto ed autografi con la nuova Regina dello Speck
- dalle ore 13.00 Intrattenimento musicale con la nuova Regina dello Speck
- dalle ore 15.00 Estrazione della lotteria della Festa dello Speck
Speck Cinema, mercato contadino, artigianato tipico locale, degustazione di speck e molto altro
- dalle ore 17.30 Chiusura musicale
Entrata: Euro 6,00 per adulti, per bambini sotto i 14 anni l'entrata è gratuita.*

*Trancio di speck incluso nel biglietto d'entrata

Gastronomia e artigianato

- Ingresso/lotteria/informazioni
- Speck Cinema con il nuovo video "Virtual Reality"
- Castagne arrostate e gioco a premi
- Stand bevande
- Vendita di Bauernspeck
- Formaggio di montagna dell'Alto Adige
- Stand bevande
- Vendita di Speck Alto Adige IGP, pane rustico e burro
- Cassa
- Pietanze:**
 - Maialino da latte con rotolo 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
 - Lasagne con ragù di selvaggina e listarelle di speck
 - Coppa di maiale al forno e cavolo cappuccio con speck
 - Zuppa di gulasch
 - Merenda del contadino con patata al forno
 - Uovo all'occhio di bue con speck e pane
 - 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
- Percorso informativo sullo Speck Alto Adige IGP con gioco a premio
- Distribuzione di pezzi di speck (solo la domenica)
- Palcoscenico
- Castagne arrostate

- Casa del cacciatore: stand bevande
- Affilatura coltelli
- Degustazione vini
- Pane rustico, panini con lo speck
- Vendita di Speck Alto Adige IGP
- Forno del pane
- 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 "Naturwoll"
- Workshop sullo Speck Alto Adige IGP illustrano le fasi di produzione dello speck e il suo utilizzo in cucina.



La manifestazione si svolgerà anche in caso di pioggia.

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

Piazza del Duomo a Bressanone, 29.09. – 01.10.2017

www.mercatodelpane.it

Collegamento dalla stazione degli autobus di S. Maddalena a quella di Bressanone:

sabato: dalle ore 9.00, 10.00 – ogni ora fino alle ore 20.00

domenica: dalle ore 9.00, 10.00 – ogni ora fino alle ore 19.00

Collegamento dalla stazione degli autobus di Bressanone a quella di S. Maddalena:

sabato: dalle ore 8.24, 9.24 – ogni ora fino alle ore 19.24

domenica: dalle ore 8.24, 9.24 – ogni ora fino alle ore 18.24

Minibus navetta da S. Maddalena alla Festa dello Speck Alto Adige/ Val di Funes



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

Organizzazione:

Associazione Turistica Val di Funes
T 0472 840 180
info@villnoess.info

In collaborazione con:

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
T 0471 300 381
info@speck.it
IDM Alto Adige
T 0471 094 000
info@idm-suedtirol.com

www.festadellospeck.it



Stampato su carta FSC e senza impatto sul clima

Südtiroler Speckfest Villnöss

St. Magdalena, 30.09. – 01.10.2017



Feiern Sie mit uns das 15-jährige Jubiläum!

www.speckfest.it

