

Festbetrieb

Samstag, 6. Oktober von 10.00 bis 20.00 Uhr

- 10.00 Uhr Festbeginn - Frühschoppen mit der Musikkapelle Telfs
 12.00 Uhr Offizielle Eröffnung des Festes
 Anschnitt der Speckhamme – Ansprachen der Prominenz aus Politik und Wirtschaft
 Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2017/18
 Einlagen der Villnösser Schuhplattler
 ab 13.30 Uhr Konzert der Gruppe „Die Jägerkraiener“
 Vorstellung der Speckfestlotterie
 Speckkino, Bauernmarkt, Bauernhandwerk, Speckverkostung, u.v.m.
 ab 16.00 Uhr Einlagen der Villnösser Schuhplattler
 Stimmungsmusik mit der Villnösser Böhmischen
Eintritt frei

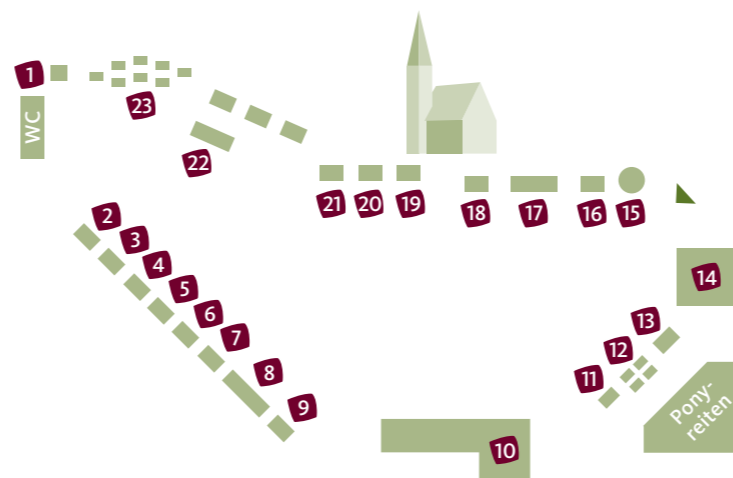
Sonntag, 7. Oktober von 10.00 bis 20.00 Uhr

- 10.00 Uhr Festbeginn
 11.00 Uhr Festkonzert der Musikkapelle Villnöss
 12.00 Uhr Verteilung der Speckstücke
 Autogrammstunde mit der amtierenden Speckkönigin 2017/18
 ab 13.00 Uhr Krönung der neuen Speckkönigin 2018/19
 Vorstellung der Speckfestlotterie
 Fototermin und Autogrammstunde mit der neuen Speckkönigin
 ab 15.00 Uhr Stimmungsmusik mit den „Tiroler Burschen“ und den „Pfonnenflickern“ aus dem Sarntal
 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 Eintrittsbönn kann gegen ein Stück Speck eingelöst werden.*

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 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
 - > 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)
- 14 Bühne
- 15 Speckkino mit „Virtual Reality“-Video
- 16 Kastanienbraterei
- 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 - „Naturwoll“-Naturwollprodukte



Das Fest findet bei jeder Witterung statt.

Besuchen Sie auch den Südtiroler Brot- und Strudelmarkt!

Domplatz in Brixen, 05.–07.10.2018

www.brotmarkt.it

Busverbindungen ab St. Magdalena – Brixen Autobusbahnhof:

Samstag: 8.58, 9.58 – jede Stunde bis 19.58

Sonntag: 8.58, 10.58, 13.58, 15.58, 17.58

Busverbindungen ab Brixen Autobusbahnhof – St. Magdalena:

Samstag: 8.24, 9.24 – jede Stunde bis 19.24

Sonntag: 8.24, 10.24, 13.24, 15.24, 17.24

Kleinbus-Shuttle von der Haltestelle St. Magdalena bis zum Festplatz

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



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!



Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Neuheit 2018

Rahmenprogramm vom 04. bis 07.10.2018

04.10.2018: 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

05.10.2018: 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
 Ungefähre Dauer der Wanderung: ca. 2 h, Teilnahme: € 15,00/Person

01.–07.10.2018: Speckerlebnis auf den Almen

Entlang des Almgenuss-Weges im Naturpark Puez Geisler laden die Hüttenwirte zu besonderen Speckgerichten.

05.–07.10.2018: Südtiroler Speck trifft Lammschinken

Im Rahmen der gastronomischen Wochen mit Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf werden raffinierte Lammgerichte mit Speck verfeinert.

Treffpunkt: Tourismusbüro St. Peter Villnöss, 10.00 Uhr
 Ungefähre Dauer der Wanderung: ca. 2 h, Teilnahme: € 15,00/Person



Festa dello Speck Alto Adige Val di Funes

Santa Maddalena, 06 - 07.10.2018



www.festadellospeck.it

Programma

Sabato 6 ottobre, ore 10.00 - 20.00

- ore 10.00 Inizio della festa con la banda musicale di Telfs (Austria)
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 “Die Jägerkraiener”
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 il gruppo “Villnösser Böhmsche”
Entrata libera

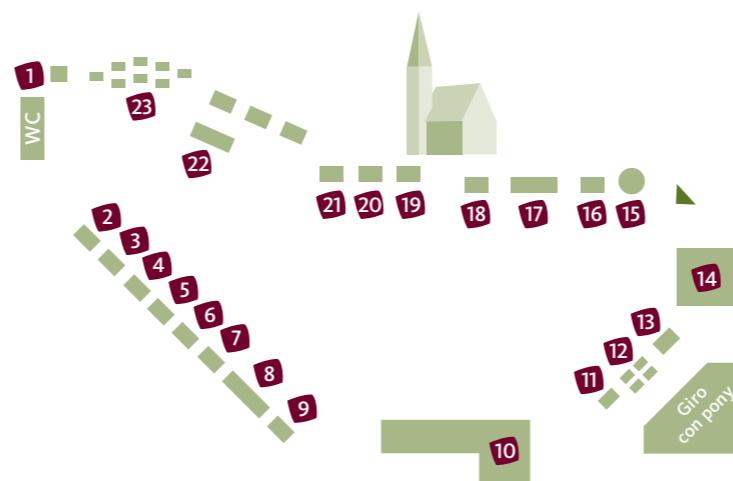
Domenica 7 ottobre, ore 10.00 - 20.00

- ore 10.00 Inizio della festa
ore 11.00 Concerto con la banda musicale della Val di Funes
ore 12.00 Distribuzione dei pezzi di speck
dalle ore 13.00 Sessione di autografi con la Regina dello Speck in carica
Incoronazione della nuova Regina dello Speck 2018/19
Presentazione della lotteria della Festa dello Speck
Foto ed autografi con la nuova Regina dello Speck
dalle ore 15.00 Intrattenimento musicale con i gruppi “Tiroler Burschen” e “Pfonnenflicker” della Val Sarentino
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
- Workshop sullo Speck Alto Adige IGP illustrano la versatilità del prodotto in cucina.
- Castagne arrostiti 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 rolo di canederli e insalata di cavolo cappuccio con speck
 - > Gröstel (patate arrostiti 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
- Percorso informativo sullo Speck Alto Adige IGP
- Mercato contadino
- Distribuzione di pezzi di speck (solo la domenica)
- Palcoscenico
- Speck Cinema con il video “Virtual Reality”
- Castagne arrostiti

- 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”



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, 05 - 07.10.2018
www.mercatodelpane.it

Collegamento dalla stazione degli autobus di S. Maddalena a quella di Bressanone:
sabato: 8.58, 9.58 – ogni ora fino alle ore 19.58
domenica: 8.58, 10.58, 13.58, 15.58, 17.58

Collegamento dalla stazione degli autobus di Bressanone a quella di S. Maddalena:
sabato: 8.24, 9.24 – ogni ora fino alle ore 19.24
domenica: 8.24, 10.24, 13.24, 15.24, 17.24
Minibus navetta da S. Maddalena alla Festa dello Speck Alto Adige/ Val di Funes

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



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



Stampato su carta 100% riciclata

Novità
2018

Programma di contorno dal 04 al 07.10.2018

04.10.2018: 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

05.10.2018: Escursione con Hans Mantinger, il più veloce in Alto Adige nel taglio dello speck, detto anche “Gletscher Hans”

Piacevole 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/persona

01 - 07.10.2018: Gustare lo speck nelle malghe

Le malghe lungo il percorso del gusto nel parco naturale Puez-Odle invitano a gustare specialità a base di speck.

05 - 07.10.2018: Speck Alto Adige e prosciutto d'agnello

Nel corso delle settimane gastronomiche con specialità d'agnello della razza ovina “Villnösser Brillenschaf”, le specialità a base d'agnello si sposteranno allo Speck Alto Adige IGP.
Punto d'incontro: Ufficio turistico S. Pietro Val di Funes, ore 10.00, durata dell'escursione: circa 2 ore, costo: € 15,00/persona



Südtiroler Speckfest Villnöss

St. Magdalena, 06.–07.10.2018



www.speckfest.it