



Val Martello

Martelltal

● ● ● ● ● GUIDA-FÜHRER





FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



L'Europa investe nelle zone rurali - *Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete*



**REGIONE
ABRUZZO**



REGIONE PUGLIA

**AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL**



**PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE**



Attività co-finanziata dal FEASR nell'ambito della Misura 4.2 Asse IV dei PSR 2007-2013 Regioni Abruzzo, Lazio, Puglia e Prov. Aut. Bolzano
Das Projekt wurde vom ELER im Rahmen der Maßnahme 4.2 Achse IV der Entwicklungspläne für den ländlichen Raum (EPLR) der
Regionen Abruzzo, Latium, Apulien und der Autonomen Provinz Bozen kofinanziert



Val Martello

Martellital

Martell
www.martell.it Wirkt!
É emozione!
Worth it!

Curatore / Herausgeber

Martino Ragusa

Coordinamento editoriale / Verlagskoordination

Sabino Alvino, Fabrizio Ciannamea, Giulia Sapienza

Redazione / Redaktion

Daniele Guido Gessa, Martina Liverani,
Giorgia Nardelli

Testi / Texte

Irene Papini, Giulia Sapienza

Grafica e impaginazione / Grafische Gestaltung und Layout

Helios Pu, Matteo Rinaldi

Cartine / Karten

Officina Immagine (Bo)

Progetto editoriale / Verlagsprojekt

MEC & Partners (Bo)

Immagini / Bilder

Blickle, Bodini, Fotostudio 2000, Heidi Hintereck,
Rene Holzknicht, Alexander Maschler, Nationalpark
Stilfserjoch, Manuel Regensburger, Leander
Regensburger, Ruepp

Si ringraziano per la collaborazione**Ein besonderer Dank für die Zusammenarbeit gilt**

Associazione turistica Laces/Martello /
Tourismusverein Latsch/Martell; Comune di Martello
/ *Gemeinde Martell*; Consorzio Parco Nazionale
dello Stelvio / *Konsortium Nationalpark Stilfserjoch*;
Cooperativa per lo sviluppo regionale Val Martello
3B / *Regionalentwicklungs-Genossenschaft Martell
3B*; Cooperativa per lo sviluppo regionale e la
formazione Ultental-Deutschnonsberg-Martelltal /
GRW Ultental-Deutschnonsberg-Martelltal; Martin

Gamper; Brigitta Kuenz Fleischmann; Alexander
Mair; Hubert Ungerer; Leander Regensburger

Editore / Verlagshaus

Trenta Editore Srl, Milano (Italia)
Trenta Editore Srl, Mailand (Italien)
www.trentaeditore.it

Publicazione fuori commercio. Vietata la vendita.
Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione, anche
parziale, con qualsiasi mezzo non è consentita
senza la preventiva autorizzazione scritta da parte
della Cooperativa per lo sviluppo regionale e la
formazione Ultental-Deutschnonsberg-Martelltal
Lavoro finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale
della Provincia Autonoma di Bolzano 2007-2013,
Piano di Sviluppo Locale GAL Val d'Ultimo - Alta
Val di Non - Val Martello, Asse IV, Misura 421, "Terre
Ospitali".

*Die vorliegende Publikation dient ausschließlich der
nicht-kommerziellen Nutzung; jeglicher Verkauf ist
untersagt.*

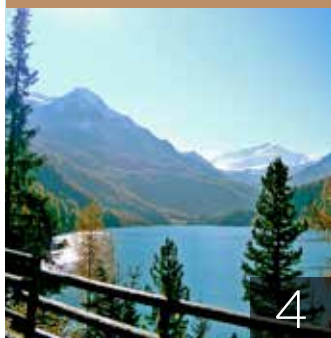
*Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Reproduktion,
auch in Teilen, ist ohne die vorherige schriftliche
Autorisierung durch die GRW Ultental-
Deutschnonsberg-Martelltal nicht gestattet.
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
Maßnahme im Rahmen des Entwicklungsprogramms
für den ländlichen Raum 2007-2013 der Autonomen
Provinz Bozen, Lokaler Aktionsplan der LAG
Ultental-Deutschnonsberg-Martelltal, Achse IV,
Maßnahme 421, „Terre Ospitali“.*

Copertina: Foto Blickle
Umschlag: Foto Blickle

ISBN 9788896923924

Indice *Inhalt*

1. LE TERRE OSPITALI ORTE DER GASTFREUNDSCHAFT



2. LE 10 COSE DA FARE PER UN VIAGGIO DI GUSTO ZEHN KULTURELLE HIGHLIGHTS DER REGION



3. ANDIAMO IN GIRO! AUF SCHUSTERS RAPPEN



4. IMMERSI NEL TERRITORIO VOLL UND GANZ IN DIE UMGEBUNG EINTAUCHEN



5. VADEMECUM DEL GOLOSO GENUSSMEILE



6. I LUOGHI DELL'ACCOGLIENZA ORTE DER GASTLICHKEIT



7. INFO UTILI NÜTZLICHE INFOS



3.1 Le cartoline imperdibili
Interessantes

3.2 Gli itinerari consigliati
Wanderungen

3.3 Passeggiate da sogno
Themenwege

3.4 Girare in bici, a cavallo,
a piedi e non solo
*Vom Mountainbike bis
zur Skitour*

4.1 Storia e cultura
Geschichte und Kultur

4.2 C'era una volta da
queste parti...
(miti e leggende)
*Es war einmal
hierzulande... (Mythen
und Sagen)*

4.3 Scigni d'arte
Kunstschätze

5.1 Prodotti tipici
e biodiversi
Typische lokale Produkte

5.2 I piatti della tradizione
Traditionelle Gerichte

6.1 Dolce dormire
Unterkünfte

6.2 Dove gustare
l'enogastronomia
(Ristori agrituristici,
Ristoranti, Osterie)
*Wein und Gastronomie:
Urlaubshöfe,
Restaurants,
Gasthäuser*

6.3 Andar per botteghe
e per produttori e
artigiani "fuori porta"
Ab Hof einkaufen

Le Terre Ospitali

Orte der Gastfreundschaft



A chi cerca il “differente” le Terre Ospitali offrono il “differente”, non “l’uguale”.

Non si lasciano “impattare”, cambiare dal turista, ma sono abilissime a “impattarlo”, a cambiarlo con esperienze reali e ricordi veri che rimarranno per sempre.

Le Terre Ospitali sono i luoghi di un turismo diverso, lento e intelligente perché realmente esperienziale. Sono le terre paradossalmente ancora da scoprire in un'Italia spesso aggredita da un turismo di massa sempre negli stessi luoghi e incredibilmente trascurata in molti altri incapaci di adattarsi alla formula “arriva-guarda-sporca-e-fuggi”.

Le Terre Ospitali non possono essere mete di un turismo globalizzato e globalizzante. Sono fiere, convinte che la loro identità sia il più prezioso dei patrimoni, da difendere anche con l'ostinazione e la testardaggine. Insomma, vogliono essere loro a dettare le regole. Per questo motivo non possono entrare nei circuiti delle multinazionali del turismo. E pensare che sottoporsi alle loro regole è quanto di più piacevole possa accadere al turista veramente intenzionato a conoscere nuovi luoghi!

Le regole dicono che al visitatore va offerto solo ciò che viene dal territorio. Niente cucina internazionale nelle piccole trattorie dei borghi, e neanche la cucina del paese accanto, perché è già vissuta come “straniera”. Niente stravaganze nei ristoranti di cucina creativa che hanno scelto la gastronomia e i prodotti del luogo come oggetto di ricerca. Niente souvenir “made in China” sulle bancarelle nei luoghi d'arte, anzitutto perché le bancarelle sono rare e poi perché i tesori artistici di questi luoghi sono ancora da scoprire a dispetto del loro altissimo pregio. Le regole delle Terre Ospitali dicono che se vuoi portarti a casa un souvenir devi accontentarti del lavoro di un artigiano. Può essere un oggetto intagliato nel legno, un pizzo al tombolo, una bottiglia di vino o di olio, un manufatto in ceramica, in ferro battuto o in pietra, un salume o un formaggio fatto sotto i tuoi occhi. Nelle Terre Ospitali bisogna rassegnarsi a queste cose,

non si trovano cattedrali di plastica illuminate e col carillon.

Sono terre che non si lasciano “impattare dal turista”, che non si piegano alle sue esigenze di velocità a tutti i costi per passare al veloce consumo di un'altra meta. Invece lo invitano a restare un po' di più. Certo, per vedere meglio quanto c'è da vedere, ma anche per avere il tempo di scambiare due chiacchiere con chi ospita e con la gente del luogo. Per poter visitare il piccolo caseificio che ha fatto il formaggio mangiato a pranzo cominciando il tour dalla stalla con le vacche. Per esplorare gli uliveti e il frantoio dove è stato prodotto quell'extravergine di oliva che ti porterai a casa al posto della palla di vetro con la neve.

Il turismo di massa snobba questi luoghi segreti perché non sono icone super-comunicate e sedimentate nell'immaginario collettivo. Ed è una fortuna, perché questi luoghi possono offrirsi come la sola alternativa al turismo di massa uguale dappertutto nei modi e nei metodi, ridotto a un accumulo forsennato di immagini che non entreranno mai davvero nel circuito dell'esperienza, che saranno presto confuse tra loro e forse anche dimenticate.

Il progetto **Terre Ospitali** nasce per raccontare il bello e il vero di cinque territori italiani, cinque GAL (Gruppo di Azione Locale) uniti dalla volontà di far conoscere al pubblico l'identità dei propri luoghi, delle proprie tradizioni e dei propri prodotti, con particolare attenzione all'enogastronomia e alle sue arti: sono il GAL Castelli Romani e Monti Prenestini nel Lazio, GAL Maiella Verde in Abruzzo, GAL Meridaunia in Puglia, GAL Val d'Ultimo - Alta Val di Non - Martello e GAL Valli di Tures e Aurina in Trentino-Alto Adige. Quello che segue è il Manifesto del progetto.



Wer „das Andere“ sucht, der findet es in den „Orten der Gastfreundschaft“. Ihre Einwohner lassen sich nie von den Touristen überrollen, sondern sind ihrerseits in der Lage, die Besucher durch wirkliche Erfahrungen und echte Erinnerungen, die für immer bleiben, zu verändern.

Die „Terre Ospitali“ oder „Orte der Gastfreundschaft“ sind Orte eines anderen, langsamen und intelligenten Tourismus, der authentische Erfahrungen beschert. Es handelt sich um Landstriche, die es trotz allem noch zu entdecken gilt, obwohl Italien vom Massentourismus vielerorts geradezu überrollt wird. Daher werden immer dieselben Orte aufgesucht, während andere völlig vernachlässigt werden, da sie nicht zu der Formel „Kommen - Anschauen - Verschmutzen und Abreisen“ passen.

Die „Orte der Gastfreundschaft“ eignen sich nicht als Ziele für globalisierten und globalisierenden Tourismus. Sie haben ihren Stolz und sind davon überzeugt, dass ihre Identität den kostbarsten ihrer Schätze darstellt, den es notfalls mit Hartnäckigkeit und Eigenwilligkeit zu verteidigen gilt. Kurz gesagt, sie wollen selbst die Spielregeln aufstellen. Aus diesem Grund lassen sie sich nicht ins Gefüge der multinationalen Reiseveranstalter eingliedern. Dabei macht man, wenn man sich auf ihre Regeln einlässt, sehr besondere und schöne Erfahrungen, eben die Art von Erfahrungen, die Reisende machen wollen, wenn sie sich wirklich auf neue Orte und ihre Menschen einlassen.

Die Regeln besagen, dass man dem Besucher nur anbietet, was aus der Umgebung stammt. Es gibt keine internationale Küche in den kleinen Hotels und Gasthöfen. Bei den kreativen Küchenchefs der Restaurants gibt es keine Geschmacksverirrungen, denn diese haben sich der Wiederbesinnung auf die Traditionen der lokalen Küche und ihrer Produkte verschrieben. Souvenirs „Made in China“ fehlen, denn einheimische Handwerker bieten ihre Produkte an, damit man ein Andenken mit nach Hause nehmen kann und noch lange an den Urlaub erinnert wird. Dabei kann es sich um eine Schnitzerei, geklöppelte Spitzen, eine Flasche Wein, ein Objekt aus Keramik, Schmiedeeisen oder Stein sowie Wurstwaren, Erdbeeren, Erdbeerprodukte

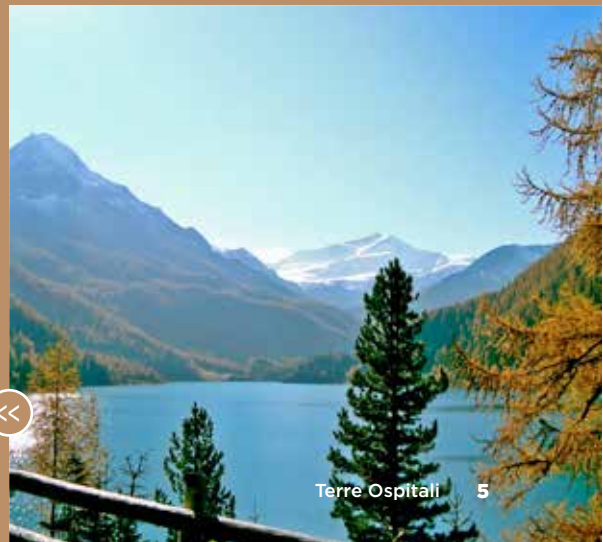
oder einen vor den Augen des Besuchers hergestellten Käse handeln.

Orte der Gastlichkeit sind Landstriche, die nicht vom Massentourismus geprägt sind und die sich dem Drang nach Geschwindigkeit nicht um jeden Preis beugen. Stattdessen wird der Besucher eingeladen, ein wenig länger zu verweilen. Sicher, um besser zu sehen, was es zu sehen gibt, aber auch, um Zeit für ein Schwätzchen mit dem Gastgeber und den Leuten vom Ort zu haben, um die kleine Käseerei besichtigen zu können, wo der Käse hergestellt wird, den man zu Mittag gegessen hat, wobei der Rundgang im Stall bei den Kühen anfängt.

Für den Massentourismus sind solche geheimen Orte nicht geeignet. Dies ist ein Glück, denn diese außergewöhnlichen Orte können sich dadurch alternativ vom Massentourismus abheben, der überall gleich in seiner Art und seinen Methoden ist. Massentourismus ist reduziert auf das sinnentfremdete Anhäufen von Bildern, die niemals wirklich zu Erfahrungen verarbeitet werden, die schnell untereinander verwechselt und bald wohl auch vergessen werden.

Das Projekt „Orte der Gastfreundschaft“ wurde ins Leben gerufen, um das Schöne und Echte von fünf italienischen Gebieten darzustellen. Fünf LAGs (Lokale Aktionsgruppen) haben sich zusammengeschlossen, um die Identität ihrer Heimatorte, ihre Traditionen und Produkte – mit besonderem Augenmerk auf Produkte und Gastronomie – bekannt zu machen und zwar die LAGs Castelli Romani e Monti Prenestini im Latium, Maiella Verde in den Abruzzen, Meridaunia in Apulien, das Martelltal im Rahmen der LAG Ultental-Deutschnonsberg-Martell sowie das Tauferer Ahrntal in Südtirol. Grundlage des Projekts sind die folgenden Grundsätze.

Lago di Gioveretto in autunno
Zufrittsee Herbst



Manifesto delle Terre Ospitali

Manifest der „Orte der Gastfreundschaft“

La rete dei GAL e delle istituzioni locali delle Terre Ospitali, concepita dal progetto comune di territori diversi, **Trentino-Alto Adige, Abruzzo, Lazio e Puglia**, sostiene le **comunità basate su un alto valore dell'ospitalità**, manifestato nell'adozione di modelli produttivi ed economici virtuosi ed ecosostenibili. Protagonisti di queste comunità sono gli imprenditori agricoli e artigiani, gli operatori dell'accoglienza e i ristoratori, ma anche i cittadini e i soggetti che si dedicano alla valorizzazione del territorio e della sua cultura.

Crediamo che l'ospitalità debba intendersi in tutte le sue forme, come garanzia di un'offerta di cibi e luoghi rispettosi di criteri di tipicità, sostenibilità e qualità. Questi criteri sussistono sicuramente laddove si annoverino tra le produzioni o tra le merci in vendita o somministrate, prodotti con carattere di tipicità locale: produzioni autoctone, o addomesticate in passato e non invasive rispetto alle colture locali; piatti e ricette legati alla storia culinaria e alle colture locali; si utilizzino materie prime di origine locale o regionale; non si faccia ricorso a diserbanti, conservanti, edulcoranti e pesticidi di origine industriale o che arrechino danni all'ambiente o alla salute; si sia guardiani di processi di trasformazione artigianale; e si rifiuti qualsiasi forma di sfruttamento del lavoro; si producano, vendano o somministrino prodotti con qualità certificata o riconosciuta dalla cittadinanza locale.

Crediamo che nei cittadini e abitanti del territorio risieda l'autorità di definire e apprezzare la tipicità, sostenibilità e qualità dei cibi e dei luoghi, in quanto costruttori del proprio futuro, custodi e promotori dei principi raccolti in questo Manifesto.

Vetta del Gioveretto
Zufrittspitzen



*Das Netz der LAGs und örtlichen Einrichtungen der „Orte der Gastfreundschaft“, das mit dem gemeinsamen Projekt für die unterschiedlichen Gebiete **Südtirol, Abruzzen, Latium und Apulien** konzipiert wurde, unterstützt **Gemeinschaften, die sich auf einen hohen Wert der Gastlichkeit stützen**. Durch die Anwendung wirksamer und ökologisch nachhaltiger Produktions- und Wirtschaftsmodelle wird sie gelebt. Die Hauptfiguren dieser Gemeinschaften sind die kleinen landwirtschaftlichen Betriebe und Handwerker, die Betreiber von Gast- und Restaurantbetrieben, aber auch jeder einzelne Bürger und Einwohner, der sich für die Aufwertung des Gebiets und seiner Kultur einsetzt.*

***Wir sind davon überzeugt, dass Gastlichkeit in all ihren Formen als Garantie für ein Angebot von Speisen und Unterbringung zu gelten hat, bei dem die Kriterien von Bodenständigkeit, Nachhaltigkeit und Qualität erfüllt werden.** Diese Kriterien liegen mit Sicherheit dort vor, wo zu den Erzeugnissen bzw. verkauften oder servierten Waren Produkte mit dem Merkmal der lokalen Eigentümlichkeit zählen: Bodenständige oder bereits seit langer Zeit eingeführte, nicht invasiv auf die lokalen Kulturen wirkende Anbausorten; Gerichte und Rezepte, die mit der kulinarischen Geschichte und dem örtlichen Anbau verbunden sind; Einsatz von Rohstoffen lokalen oder regionalen Ursprungs; Verzicht auf gesundheitsschädliche Konservierungsmittel und Süßstoffe; Verzicht auf jede Art der Ausbeutung von Arbeitskraft; Erzeugung, Verkauf und Verwendung von Produkten mit zertifizierter oder von den Einheimischen selbst anerkannter Qualität.*

Wir sind davon überzeugt, dass den Bürgern und Einwohnern des Gebiets die Entscheidungsbefugnis darüber zusteht, die Bodenständigkeit, Nachhaltigkeit und Qualität von Speisen und Orten zu definieren und anzuerkennen. Auf diese Weise gestalten sie ihre eigene Zukunft, indem sie sich für die Wahrung und Umsetzung der in diesem Manifest niedergelegten Prinzipien einsetzen.

Le 10 cose da fare per un viaggio di gusto

Zehn kulturelle Highlights der Region



Inverno in Val Martello - Winter in Martell

1. Erleben Sie im culturamartell den Alltag eines alten Bauernhofs

*Einen Besuch dieses höchst interessanten **Museums der Bauernkultur**, das mitten im Nationalpark Stilfserjoch errichtet wurde, sollte man sich nicht entgehen lassen. Es handelt sich um eine Dokumentation über das schweißtreibende Arbeiten und das karge Leben der Bauern im Martelltal, für ihren durch die Berge geprägten Charakter, ohne den es ihnen niemals gelungen wäre, sich an dieses zwar wunderschöne, aber hart zu bewirtschaftende Gebiet anzupassen.*

Sie können eine antike bäuerliche Stube betreten, den Hauptraum des Bauernhofs, wo zwischen der spärlichen und einfachen Möblierung der Kachelofen thront. Auf dem Tisch erzählt eine einzige große, von zahlreichen Löffeln umgebene Muspfanne (Milchspeise) von den vielen Tischgenossen, die aus diesem gemeinsamen Essgeschirr zu speisen pflegten. In einer anderen Ecke berichtet ein altes Spinnrad von der Großmutter, die die gekämmte Schafwolle zu einem Faden drehte, während sie dem Kind in der Holzwiege ein Wiegenlied vorsang. Vieles wird der Vorstellungskraft des Besuchers überlassen, obwohl durch Filmausschnitte das Leben im Tal dargestellt wird. Zeugnisse des Lebens von anno dazumal werden gezeigt, wie das Interview mit der letzten Hebamme des Martelltals, die Geschichten und Anekdoten über die Hausgeburten erzählt.

1. Rivivere la vita di un antico maso al Culturamartell

Non mancate di visitare questo interessantissimo **museo della cultura contadina** costruito nel mezzo del Parco Nazionale dello Stelvio. È un vero monumento alla dura vita quotidiana dei contadini della Val Martello, al loro carattere plasmato dai monti e alla loro caparbieta che ha reso possibile l'adattamento a un territorio meraviglioso da vedere ma duro da vivere.

Potrete entrare in un'antica "stube" contadina, la stanza principale del maso dove troneggia la stufa, tra arredi ricostruiti con grande cura. Sul tavolo, un'unica grande padella attornata da numerosi cucchiari racconta di tanti commensali che mangiavano da un unico contenitore collettivo. In un altro angolo, un arcolaio narra di una nonna che fila la lana mentre canta una ninna nanna a un bambino che riposa dentro una culla di legno. Molto è lasciato alla fantasia del visitatore e molto è raccontato da uno schermo che diffonde testimonianze della vita di una volta, come l'intervista all'ultima levatrice della Val Martello che racconta storie e aneddoti legati ai parti in casa.



Martello (Bz), centro ricreativo Trattla 246
Martell (Bz), Freizeitzentrum Trattla, 246



Dal martedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00. Sabato, domenica e festivi dalle 08.30 alle 12.00
Von Dienstag bis Freitag von 9:00 bis 12:00 Uhr und von 14:30 bis 18:00
Samstag, Sonntag und Feiertage von 8:30 bis 12:00 Uhr



+39 0473 745027



info@culturamartell.com



www.culturamartell.com

2. Salire fino a 2.000 metri nel mercatino dell'Avvento più alto d'Italia

Il mercatino dell'Avvento più alto delle Alpi è allestito nella vecchia stalla d'alpeggio della Malga Genziana a 2.061 metri sopra il livello del mare. Per raggiungerlo occorre percorrere un tratto di 200 metri a piedi ma la vostra fatica verrà ben ripagata: sarete accolti da un'atmosfera autentica e irripetibile tra musiche alpine dell'Avvento e bicchieri di bollente vin brulé.

Sui banchi ammirerete numerosi oggetti in legno intagliato a mano dagli artigiani della valle, cuscini ricamati e i dolci della tradizione natalizia. Una piacevole sensazione di accoglienza e di pace.



Un week-end di dicembre
Ein Wochenende im Dezember



Associazione turistica Laces-Val Martello
Tourismusverein Latsch-Martell



+39 0473 623 109



info@laces.it
info@latsch.it



www.laces-martello.it
www.latsch-martell.it

2. Durchstreifen Sie den höchstgelegenen Adventmarkt der Alpen

Der höchstgelegene Adventmarkt der Alpen befindet sich im alten Stall (Pfarr) der Enzianalm auf 2.061 m Höhe. Um ihn zu besuchen, müssen die letzten 200 Meter zu Fuß bewältigt werden. Die Mühe lohnt sich jedoch: Sie werden von einer authentischen, einzigartigen Atmosphäre zwischen alpenländischer Adventmusik und Tassen mit heißem Glühwein empfangen.

An den Verkaufsständen gibt es zahlreiche Schnitzereien der Handwerker aus dem Tal, gestickte Kissen, geklöppelte Spitzen, Strickwaren und viele in Handarbeit hergestellte Produkte zu bestaunen. Traditionelles Weihnachtsgebäck und Marteller Krapfen runden das Angebot ab. Ein angenehmes Gefühl von Gemütlichkeit und Frieden breitet sich aus.

3. Besuchen Sie den traditionellen Michelimarkt

Der Michelimarkt findet nur einmal im Jahr, am letzten Samstag im September, statt. Er entstand 1920 als Vieh- und Krämermarkt. Die Waren wurden damals in Tragekörben antransportiert.

Heute wird der Markt auf einer großen Grünfläche im Freizeitzentrum Trattla abgehalten, von wo sich eine wundervolle Aussicht auf die Berge bietet. Hier gibt es von allem etwas: von Topfsets bis zu Landwirtschaftsmaschinen, von der Kleidung bis zum Schuhwerk sowie typische lokale Produkte wie Erdbeeren, veredelte Beerenprodukte, Kräuter, Speck, Käse, Joghurt und Gebäck

Mercatino di Natale in altavalle
Weihnachtsmarkt in Hintermartell



3. Fare shopping nell'antico mercatino di San Michele

Il mercato di San Michele ("Michelimarkt") si svolge una sola volta all'anno, l'ultimo sabato di settembre. È nato nel 1920 come mercato di bestiame e di oggetti utili per la casa e per la campagna allora trasportati nelle gerle.

Oggi il mercato si tiene in un grande spiazzo verde nel centro ricreativo Trattla che offre una vista bellissima sui monti. Ci si trova un po' di tutto, dalle batterie di pentole ai macchinari agricoli, dall'abbigliamento alle scarpe, dalle erbe aromatiche ai prodotti enogastronomici tipici come speck e formaggi, yogurt e dolci.



Martello (Bz), Trattla
Martell (Bz), Trattla



L'ultimo sabato di settembre dalle 8.00
alle 14.00
Letzter Samstag im September von
8:00 bis 14:00 Uhr



www.comune.martello.bz.it
www.gemeinde.martell.bz.it



4. Assistere al rientro delle vacche dall'alpeggio

È davvero una sfilata originale quella della transumanza in Val Martello. Il ritorno delle mandrie dai pascoli estivi è accompagnato da un cerimoniale che si tiene ogni anno la prima domenica di settembre: le vacche di rientro dall'alpeggio sfilano a decine, adornate come regine con collane di fiori. Per addobbarle a festa le contadine dei masi di montagna si mettono al lavoro già una settimana prima con la raccolta delle fronde e delle erbe aromatiche più profumate da intrecciare in collane e corone.

Per le comunità agricole questo è da sempre uno dei momenti più importanti dell'anno, da festeggiare con un grande evento. Ad attendere la processione c'è tutta la gente del posto, vestita a festa, un mercato contadino, e un programma di intrattenimento che prevede gli schioccatori di frusta e una banda in costume che esegue brani musicali tradizionali.



Martello (Bz)
Martell (Bz)



La prima domenica di settembre
Erster Sonntag im September



info@laces.it
info@latsch.it



www.laces-martello.it
www.latsch-martell.it

4. Sehen Sie sich den Almatrieb an

Der Almatrieb im Martelltal ist ein ganz besonderer Anlass. Die Rückkehr der Viehherden von den Sommerweiden ist ein wahres Fest, das jedes Jahr am ersten Sonntag im September stattfindet. Die Kühe ziehen bei ihrer Rückkehr von der Alm zu Dutzenden, wie Königinnen mit Kränzen geschmückt, an den Zuschauern vorbei. Für den festlichen Schmuck beginnen die Bergbäuerinnen schon eine Woche vorher zu arbeiten, indem zunächst die Zweige, Bergblumen und duftenden Kräuter gesammelt werden, die sie dann zum prächtigen Kopfschmuck winden und binden.

Für die ländlichen Gemeinden ist dies seit jeher einer der bedeutendsten Augenblicke des Jahres, der als großes Ereignis gefeiert wird. Die gesamte Einwohnerschaft erwartet den Zug in Festgewand gekleidet, dazu gibt es den Bauernmarkt und ein Unterhaltungsprogramm mit ein Unterhaltungsprogramm mit Goaßlschnöllern (Peitschenknaller) und einer Trachtenkapelle, die traditionelle Volksmusik spielt.



5. Backen Sie Brot beim Bauern

Heute noch backen einige Familien auf den Bergbauernhöfen im Martelltal ihr Brot zu Hause. Wenn sich die Gelegenheit bietet, lassen Sie es sich nicht entgehen, an dem höchst interessanten Brauch des bäuerlichen Brotbackens mit dem knisternden Feuer, dem Sauerteig (Mutterhefe), dem Roggenmehl und der Geborgenheit des Familienlebens teilzunehmen.

Einige Höfe organisieren einen Backkurs in der häuslichen Backstube. Dort können Sie die Kunst des Teigknetens und das Formen der Brote erlernen und alles über die Zutaten und Methoden erfahren, die dem Brot des Tals seinen einzigartig reichen Geschmack und Duft verleihen. Eine Brotzeit mit noch ofenwarmem Brot und hausgemachtem Speck darf natürlich am Ende der Arbeitszeit nicht fehlen.

5. Fare il pane con un masaro

Ancora oggi alcune famiglie sui masi della Val Martello fanno il pane in casa. Se ne avete la possibilità, non perdetevi l'occasione di partecipare all'interessantissimo rito della panificazione domestica, tra legna che arde, lievito madre e farine integrali e calore familiare.

Alcuni masari organizzano laboratori gastronomici nei forni di famiglia. Osserverete e imparerete l'arte dell'impasto, la lavorazione, i tempi di cottura, e conoscerete gli ingredienti e le procedure che rendono il pane della valle così ricco di sapore e profumato. A fine laboratorio, non mancherà una merenda a base di pane caldo e speck fatto in casa.

Pane masaro tradizionale
Traditionelles "Paarlbrod"



6. Visitare il mondo delle Fragole

La coltivazione delle fragole in Val Martello cominciò nei primi anni '60. Oggi, la Valle è il territorio di produzione di fragole di alta montagna più importante d'Europa. Grazie al clima secco e mite e all'altitudine compresa tra i 900 e i 1.800 metri, le fragole crescono e maturano molto lentamente e sempre sotto il sole assumendo un aroma particolarmente intenso.

Così come la coltivazione è disposta su terrazze, anche il raccolto avviene a fasce. Si comincia a giugno sui 900 metri, mentre nelle terrazze più alte si procede al raccolto verso fine agosto, e a volte anche a settembre, quando sulle cime sovrastanti cominciano a cadere i primi fiocchi di neve.



MEG - Mondo delle Fragole: (Punto di vendita dei prodotti della Val Martello)
Trattla-Martello (Bz)

MEG - Südtiroler Erdbeerwelt (Verkaufsstelle für Produkte aus dem Martelltal):
Trattla-Martell (Bz)



+39 0473 745005

6. Besuchen Sie die Südtiroler Erdbeerwelt

Der Anbau der Erdbeeren wurde im Martelltal in den frühen 60er Jahren begonnen. Heute ist dieses Tal Europas höchstgelegenes Anbaugebiet für Berg-Erdbeeren. Dank des trockenen und milden Klimas und der Höhenlage zwischen 900 und 1.800 m wachsen und reifen die Erdbeeren sehr langsam im stetig anhaltenden Sonnenschein und nehmen ein besonders intensives Aroma an.

Die Ernte erfolgt stufenweise. Im Juni wird bei 900 m Höhe begonnen, während auf den höchsten Feldern erst Ende August, manchmal sogar erst im September geerntet wird, wenn auf den über den Äckern emporgagenden Gipfeln bereits die ersten Schneeflocken fallen.



7. Genießen Sie den Riesenkuchen beim Südtiroler Erdbeerfest

Das Martelltal wird auch das Tal der Erdbeeren genannt. Besucht man es im Sommer, wenn die Erdbeeren beginnen, sich rot zu färben, begreift man, dass es keinen passenderen Namen geben könnte. Die Ernte beginnt am letzten Juniwochenende und wird mit dem Südtiroler Erdbeerfest gefeiert. Die rote Frucht wird Ihnen als Frischobst in Körbchen für eine Kostprobe ihres unvergleichlichen Dufts, als Konfitüre oder in der Form von Sirup angeboten. Stellen Sie Ihren Geist und Ihren Gaumen darauf ein.

Ein wahrer Höhepunkt ist der Anschnitt der traditionellen 25 m² großen Riesenerdbeertorte, mit dem das Fest eröffnet wird. Die Torte wurde bereits ins Guinness-Buch der Rekorde eingetragen. Der Kuchen ist eine gekonnte Komposition aus einem Rührteig und Erdbeeren.

7. Assaggiare la torta gigante alla Festa delle Fragole

La Val Martello è detta anche la Valle delle Fragole. Se ci andate in estate, quando la valle sembra dipingersi di rosso, capirete che mai definizione fu più azzeccata. La raccolta inizia l'ultimo week-end di giugno e viene festeggiata con la Festa altoatesina delle Fragole dove le fragole vi verranno proposte in cestini, da degustare fresche in tutta la loro fragranza montana, sotto forma di confetture, sciroppi. Predisponete il vostro animo e la vostra gola: queste specialità sono talmente buone che bisogna assaggiarle tutte.

Su tutte le specialità troneggia la tradizionale torta gigante di 25 metri quadrati, già entrata nel Guinness dei primati, il cui taglio apre la festa. La torta è un sapiente mix di pasta frolla, panna, yogurt e, naturalmente, fragole.



Val Martello
Martelltal



L'ultimo week-end di giugno
Letztes Wochenende im Juni



www.festadellefragole.it
www.erdbeerfest.it



8. Fare il giro gastronomico attorno al Lago di Gioveretto

Quando si è in vacanza non c'è niente di meglio che unire il piacere della vista a quello del palato.

Devono averlo pensato anche gli operatori dell'associazione turistica Laces-Val Martello che in estate organizzano tour gastronomici attorno al Lago di Gioveretto, tra magnifiche vedute dei monti, gli alti ghiacciai e il verde smeraldo delle acque lacustri.

È un percorso che coinvolge tutti i sensi ma soprattutto la gola, con salumi e formaggi tipici, canederli, torte alle fragole, infusi alle erbe.

L'intera giornata passa tra cibo, giochi e shopping, perché molti sono gli artigiani che partecipano a questa iniziativa portando i loro stand. Clou della gita è la visita alla diga del Lago Gioveretto, una delle più imponenti d'Italia con 85 metri di altezza e una vista unica sul lago, sulla valle, sulle cime alpine e sui ghiacciai.



Martello (Bz), Lago Gioveretto
Hintermartell, Zufrittsee



Un fine settimana a metà agosto
Ein Wochenende Mitte August



+39 0473 623109



info@laces.it
info@latsch.it



www.laces-martello.it
www.latsch-martell.it

8. Kulinarischer Seerundgang um den Zufritt-Stausee

Im Urlaub gibt es nichts Schöneres, als die Schönheit des Ausblicks auf die wunderbare Bergwelt mit den Freuden des Gaumens zu verbinden.

Das müssen sich auch die Mitglieder des Tourismusvereins Latsch-Martell gedacht haben, die im Sommer eine gastronomische Tour rund um den Zufritt-Stausee organisieren. Der Besucher wird durch den prächtigen Ausblick auf die Berge und auf die hohen, weißen Gletscher sowie durch das Smaragdgrün des Sees in den Bann gezogen.

Eine Tour, die alle Sinne anspricht, in erster Linie natürlich den Gaumen mit typischen Räucherwaren – Kaminwurzeln und Speck –, verschiedenen Käsesorten, Knödeln, Erdbeerkuchen und Kräutertees.

Der Tag verstreicht zwischen Essen, Unterhaltung und Einkäufen, denn auch zahlreiche Handwerker nehmen an dieser Initiative teil und bauen ihre Stände auf. Der Höhepunkt des Ausflugs besteht jedoch in der Besichtigung des Staudamms am Zufritt-Stausee, einem der höchsten Italiens mit 85 m Höhe und einem einzigartigen Ausblick über den See, das Tal, die Alpengipfel und die Gletscher.

Lago Gioveretto
Zufrittsee



9. Werden Sie zum Langläufer und Biathleten

In einer unberührten Natur ohne Skiliftanlagen stellt das Langlaufzentrum des Martelltals auf der Groggalm ein Paradies für die Liebhaber dieses Sports dar: ganze 12 km wundervolle Loipen, stets optimal präpariert. Sie haben die Wahl zwischen einfachen Anfängerloipen und anspruchsvollen Anstiegen für geübte Langläufer.

Sie können sich auch beim hochmodernen, 2007 errichteten **Biathlonzentrum** einmal am Schießstand versuchen. Der modern ausgestattete Schießstand hat 30 elektronische Schießscheiben vom Typ „HoRa 2000“

Biathlon
Biathlon



9. Fare sci di fondo e provare il biathlon

In un parco nazionale consacrato alla natura e preservato dall'impatto degli impianti di risalita, il centro sci di fondo del Parco Nazionale dello Stelvio è il paradiso degli amanti di questo sport: ben 12 chilometri di splendide piste, sempre ben innevate. Potrete scegliere tra i percorsi semplici per principianti e le salite impegnative riservate ai più esperti.

Potrete provare anche il biathlon nel modernissimo **Centro Biathlon di Martello** costruito nel 2007. Molto ben attrezzato e con istruttori a disposizione, il poligono dispone di 30 bersagli di tipo "HoRa 2000" completamente elettronici.



Alta Val Martello, centro biathlon Malga Grogg
Hintermartell, Biathlonzentrum, Grogg-Alm



Da dicembre a marzo
Von Dezember bis März



www.biathlon-martell.com



Scuola invernale

I maestri di sci e gli allenatori di biathlon della Scuola di sci fondo Val Martello vi mostreranno tutte le opportunità a disposizione degli appassionati di sport invernali in questa valle.

Le offerte sono:

- Biathlon per ospiti
- Sci fondo per gruppi
- Nordic walking invernale
- Escursioni con le racchette da neve

L'equipaggiamento è messo a disposizione per tutte le attività.



info@scuolainvernale-martello.com
info@winterschule-martell.com



www.scuolainvernale-martello.com
www.winterschule-martell.com

Ski- und Langlaufschule Martell

Die Skilehrer und Biathlontrainer der Ski- und Langlaufschule Martelltal werden Ihnen das gesamte breit gefächerte Angebot zeigen, das den Wintersportfans in diesem Tal zur Verfügung steht.

Dazu gehören:

- Biathlon für Gäste
- Langlauf für Gruppen
- Winterliches Nordic Walking
- Schneeschuhwanderungen

Die Ausrüstung für alle Angebote wird zur Verfügung gestellt.



Sport invernali in Val Martello

Le escursioni con le racchette da neve costituiscono un'esperienza unica per scoprire gli eccezionali paesaggi invernali della Val Martello. La zona offre diverse opportunità, dalle passeggiate più facili ai tour di livelli medio-alti per i più ambiziosi.

Già usata dagli Indiani del Nord America per spostarsi sui terreni innevati, questa pratica oggi è considerata uno dei modi migliori per rilassarsi.

Schneeschuhwandern im Martelltal

Die Schneeschuhwanderungen stellen eine einzigartige Erfahrung dar, bei der zugleich die außergewöhnliche Winterlandschaft des Martelltals entdeckt werden kann. Das Gebiet hat unterschiedliche Schwierigkeitsgrade zu bieten: vom einfachsten Spaziergang bis zu mittelschweren Touren für die Ehrgeizigeren.

Diese Technik wurde bereits von den Indianern Nordamerikas verwendet, um verschneite Ebenen zu überqueren und gilt heute als optimale Methode zur Entspannung.

10. Skitourenrennen Marmotta Trophy

Die Marmotta Trophy ist ein international sehr bekanntes Skitourenrennen, das sogar drei Mal als Etappe zum ISMF-Skitouren-Weltcup gehörte. Die Strecken, von denen einige mit Höhenunterschieden bis 1.750 m wirklich anspruchsvoll sind, ziehen sich durch den Nationalpark Stilfserjoch und streifen den Gletscher des Cevedale. Der Wettkampf wurde erstmals 2008 ausgetragen und feierte 2011 sein Debüt als Weltcup-Rennen. Mit der ansehnlichen Höhe, den vielen Kilometern, die es zurückzulegen gilt, den schwierigen Passagen, steilen Aufstiegen und schnellen Abfahrten müssen die Sportler wirklich alles geben und nur die Allerbesten haben eine Chance aufs Siegerpöppchen.

Im Laufe der letzten Jahre hat das Skibergsteigen immer größere Aufmerksamkeit und Verbreitung erfahren und ist zu einer der beliebtesten Wintersportarten geworden.

Biathlon
Biathlon

Marmotta Trophy
Marmotta Trophy



10. Vedere la gara sciistica internazionale Marmotta Trophy

Il Marmotta Trophy è una gara di scialpinismo molto conosciuta a livello internazionale, tanto che per ben tre volte è stata tappa della Coppa del Mondo ISMF. I tracciati, alcuni davvero ardui con un dislivello fino a 1.750 metri, si addentrano nel magnifico Parco Nazionale dello Stelvio e toccano il Ghiacciaio del Cevedale. La gara è stata disputata per la prima volta nel 2008 e nel 2011 ha festeggiato il suo debutto in Coppa del Mondo. Con una cospicua altitudine, molti chilometri da percorrere, passaggi difficili, ripide salite e veloci partenze, gli atleti partecipanti devono dare il massimo e solo i migliori salgono sul podio.

Nel corso degli ultimi anni, i tour con gli sci hanno acquistato una sempre maggiore attenzione e popolarità, diventando uno degli sport invernali più seguiti ed amati.



Val Martello
Hintermartell



Febbraio - marzo
Februar - März



www.marmotta-trophy.it



Le 10 cose da fare per un viaggio di gusto

Die 10 Dinge, die es für eine Reise des Geschmacks zu tun gilt

Mappa Karte





Andiamo in giro!

Auf Schusters Rappen

3.1 Le Cartoline imperdibili

Interessantes

Il campo di grano a 1.900 metri di altitudine

Venite nella frazione di Alta Valle, sul lato soleggiato della Val Martello e troverete il **maso Stallwies**, un edificio ben restaurato con molti primati. Anzitutto è uno dei masi più antichi della valle, citato in documenti ufficiali già nel 1332. E anche il maso situato alla maggiore altitudine (1.953 metri). Ancora, è posseduto e gestito da ben 330 anni dalla famiglia Stricker. Ma soprattutto vi si trova **il campo di grano più alto d'Europa**, a 1.900 metri di altitudine, un'impresa resa possibile dal microclima particolarmente mite e dalla maggiore durata dell'esposizione al sole rispetto al fondovalle. Una foto a questo campo di grano è un vero trofeo botanico.

Campo di grano
Kornacker mit den "Hock'n"



Roggenfeld auf 1.900 m Höhe

Wandern Sie zur Örtlichkeit Waldberg auf die Sonnenseite des Martelltals zum **Stallwieshof**, einem sorgfältig restaurierten alten Bauernhof, der viele Besonderheiten aufzuweisen hat. Zunächst einmal ist es eines der ältesten Gehöfte im Tal, das in offiziellen Dokumenten bereits 1332 erwähnt wurde. Es ist auch der am höchsten gelegene Hof des Tales (1.953 m). Weiters befindet sich der Stallwieshof seit 330 Jahren im Besitz der Familie Stricker. Aber vor allem hat er **Europas höchstes Roggenfeld** auf einer Höhe von 1.900 m zu bieten. Durch das milde Mikroklima und durch die längere Sonneneinstrahlung als im Talgrund kann das Getreide reifen.



Panoramablick von der Friedensstele

Die erfahrenen Bergsteiger werden für ihre Mühen ausreichend belohnt werden, wenn sie ihr Ziel erreicht haben. Auf dem Grat zwischen Orgelspitze (Laaserspitze) und Weißwand stößt man bei 2.800 m auf die **Friedensstele** aus lokalem Marmor und Sandstein, die 2007 von Jürgen Prigl, einem Restaurator aus Soest und Liebhaber dieser Täler und Berge, errichtet wurde. Die Idee für die Anbringung der Stele wurde durch die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Prigl und der Leitung des Nationalparks Stilfserjoch ermöglicht. Auf der Stele eingraviert steht: „Wie ihr wollt, dass euch die Leute tun sollen, so tut ihnen auch“. Der Satz wurde ferner in die Sprachen der großen Weltreligionen übersetzt: Judentum, Hinduismus, Buddhismus, Taoismus, Islam und Christentum.

Das Gipfelkreuz der Köllkuppe (Marmotta)

Auf der 3.330 m hohen Köllkuppe erhebt sich ein einzigartiges, hochmodernes **Gipfelkreuz**. Der „Christus mit Ski“ wurde vom Schnitzer und Bergsteiger Arnold Demetz erschaffen. Anschließend schenkte er die Skulptur der Bergrettung Martell, die sie ihrerseits an einem Metallski befestigt aufgestellt hat.

La vista del Monumento della Pace

I fotografi che sono anche scalatori esperti avranno una giusta ricompensa dopo la fatica. Sul crinale fra la Punta di Lasa e la Croda Bianca, a 2.800 metri sul livello del mare, troveranno il **Monumento della Pace** realizzato in marmo e arenaria locali nel 2007 da Jürgen Prigl, un restauratore di Soest che ha sempre amato queste vallate e queste montagne. L'idea per il monumento nasce da un fortunato tandem, quello fra Prigl e la direzione del Parco Nazionale dello Stelvio. Sulla stele è inciso «Come desiderate che gli altri facciano a voi, fate voi a loro». La frase è poi tradotta nelle lingue delle principali religioni: l'ebraismo, l'induismo, il buddismo, il taoismo, l'islam e il cristianesimo.

La Croce di Vetta del Monte Marmotta

Sul Monte Marmotta, 3.330 metri, sorge una singolare, modernissima **Croce di Vetta**. Il “Cristo sugli sci” è stato scolpito nel legno dall'intagliatore e alpinista Arnold Demetz, che ha poi offerto la scultura al Soccorso Alpino della Val Martello che, a sua volta, l'ha poi impiantata su uno sci di metallo.

Croce di Vetta
Gipfelkreuz



Hotel Paradiso del Cevedale: uno scatto sul passato

Scattate una foto a una magnifica... rovina dell'era moderna. L'**Hotel Paradiso al Cevedale** sorge come un immenso, strano miraggio nel cuore di una montagna per il resto quasi incontaminata. Una visione a dir poco surreale, capace di suscitare stupore per le dimensioni, ammirazione per le linee architettoniche e puro sgomento per la sua trasformazione in... rovina dell'era moderna. Il complesso alberghiero fu costruito fra il 1933 e il 1935, in pieno regime fascista, in una zona della valle di grande suggestione paesaggistica. Fu progettato da Giò Ponti in uno stile per nulla tirolese anzi assai moderno e futuristico per l'epoca. Quando fu inaugurato nel 1937 era uno dei più moderni e lussuosi hotel d'Italia ma con la guerra venne occupato dai nazisti. Dopo un breve revival nei primi anni '50, dal 1955 è stato abbandonato alle intemperie e ai saccheggiatori. La circostanza di essere attualmente una proprietà privata ne ostacola il restauro che, siamo sicuri, prima o poi arriverà.

Hotel Paradiso
Hotel Paradies



Hotel Paradies - ein Schnapp- schuss vergangener Zeiten

*Schießen Sie ein Foto von dieser prachtvollen Ruine der Moderne. Das **Hotel Paradies am Cevedale** erhebt sich wie ein mächtiges, seltsames Fabelwesen im Herzen der ansonsten fast unberührten Bergwelt. Ein surreal anmutender Anblick, der angesichts seiner Größe Staunen hervorruft, Bewunderung für seine architektonischen Linien und reine Bestürzung aufgrund seiner Verwandlung in eine Ruine der Moderne. Der Hotelkomplex wurde von 1933 bis 1935 während des Faschismus in einem landschaftlich höchst beeindruckenden Talabschnitt errichtet. Der Entwurf stammte von Giò Ponti und enthüllte einen ausgesprochen modernen, für seine Zeit sogar futuristischen Stil, der mit der Tiroler Baukunst gar nichts zu tun hatte. Als es 1937 eingeweiht wurde, war es eines von Italiens modernsten und luxuriösesten Hotels. Im Krieg wurde es jedoch von den Nazis beschlagnahmt. Nach einer kurzen Wiederbelebung in den 50er Jahren wurde es ab 1955 den Unbilden der Witterung und den Plünderern überlassen. Momentan verhindert der Umstand, dass es sich um einen Privatbesitz handelt, eine Restaurierung, zu der es jedoch mit Sicherheit früher oder später kommen wird.*



Gli itinerari consigliati

Wanderungen



Il Parco Nazionale dello Stelvio

La Val Martello è interamente compresa nel **Parco Nazionale dello Stelvio** e si può dire che ne sia il cuore. Dalle strade di fondovalle si dirama una rete di sentieri discreti, ben tenuti e ben segnalati che permettono di penetrare in tutta sicurezza nell'intimità del bosco per poi raggiungere i punti con i panorami più spettacolari.

Grazie alla convenzione con le Guide Alpine, attiva tutto l'anno ma specialmente in estate, potrete cimentarvi in escursioni ancora più "audaci" e più gratificanti. Gli amanti della natura avranno infatti maggiore possibilità di avvistamento di animali e piante alpine.

Se venite in inverno troverete tanta neve ma di certo non sentirete la mancanza degli impianti di risalita che sarebbero troppo impattanti in questo santuario della natura. Non la sentirete neanche se siete amanti dello sport, perché potrete approfittare delle lunghe piste di fondo, della possibilità di praticare lo sci alpinismo, lo sci escursionismo o le meno impegnative, ma altrettanto impegnative, ciaspolate in mezzo ai boschi innevati.

Il Parco Nazionale dello Stelvio è stato istituito nel lontano 1935. Come dire ottant'anni di concreta politica ambientale fatta non di belle parole ma di realtà sotto gli occhi di tutti!

Il parco copre una vasta area alpina estesa sul territorio di quattro province (Bolzano, Brescia, Sondrio, Trento) a loro volta appartenenti a due diverse regioni (Trentino-Alto Adige e Lombardia) per un totale di ben 130.734 ettari. Una vera fetta di paradiso caduta in terra, verrebbe da dire, ma nei fatti voluta dall'uomo che, in questo caso, ha deciso di auto-regalarsi quanto di più prezioso possa esserci al mondo: un pezzetto di pianeta incontaminato dove specie vegetali e animali possono convivere con l'uomo senza essere prevaricate e sfruttate. Senza conflitti e sopraffazioni.

Controllate voi stessi, con i vostri occhi, la veridicità di queste parole. Venite nel parco, armatevi non di fucili ma di un sano spirito ambientalista, di un binocolo, di un po' di pazienza e di scarpe comode, e con i giusti accorgimenti che vi verranno suggeriti da esperti del luogo (praticamente quasi tutti), potrete avvistare stambecchi, camosci, caprioli, cervi, marmotte, volpi, scoiattoli,



Nationalpark Stilfserjoch

*Das Martelltal liegt zur Gänze im **Nationalpark Stilfserjoch** und man kann sagen, dass es sein Herzstück bildet. Von den Straßen im Talgrund geht ein Netz sorgfältig gepflegter und ausgeschilderter Wanderwege aus, auf denen man sicher in die Stille des Waldes eindringen kann, um von dort die Aussichtspunkte mit den schönsten Panoramen zu erreichen.*

Dank der ganzjährig geltenden, im Sommer jedoch besonders beanspruchten Sondervereinbarung mit den Berg- und Wanderführern können Sie sich auch an „gewagteren“ Exkursionen versuchen. Bei Naturliebhabern erfreuen sich diese besonderer Beliebtheit, dank der größeren Wahrscheinlichkeit auf die typisch alpine Tier- und Pflanzenwelt zu stoßen.

Falls Sie im Winter kommen, werden Sie von einer herrlichen Schneelandschaft überrascht. Die Skilifte werden Ihnen aber bestimmt nicht fehlen, denn deren Anblick wäre der Ursprünglichkeit der Naturlandschaft wohl kaum förderlich. Auch den Skifahrern unter Ihnen werden sie nicht fehlen, denn es stehen ausgedehnte Loipen zur Verfügung. Sie können sich auch am Skibergsteigen oder auch an den weniger anstrengenden, aber ebenso beeindruckenden Schneeschuhwanderungen inmitten der verschneiten Wälder versuchen.

Der Nationalpark Stilfserjoch wurde bereits 1935 eingerichtet. Er steht für achtzig Jahre Umweltpolitik, bei der es nicht um schöne Worte, sondern um sichtbare Taten geht.

ermellini, lepri, tassi e donnole.

Volgendo lo sguardo al cielo potrete ammirare il volteggiare dell'aquila reale, della poiana, dello sparviero e del gipeto. Non è difficile perché tutte queste specie nidificano all'interno del parco come del resto fa la pernice bianca, il gallo forcello, il gracchio corallino, la cornacchia, la coturnice, il corvo imperiale, il picchio e il gufo.

Quanto alla flora, con un dislivello che va dai 950 metri sul livello del mare fino ai 3.900 metri, si può immaginare la grande varietà botanica e di ecosistemi.

Fino ai 2.000 metri, comunque, domina l'abete rosso che, salendo in quota, è sostituito dal larice e dal pino cembro. Ancora più su resistono solo gli arbusti nani che si spingono fino ai 2.600 metri dove comincia il regno dei licheni, unici abitanti delle morene glaciali.

La Val Martello, immersa nel Parco Nazionale dello Stelvio è una delle valli più belle della Val Venosta. Si estende da un'altezza di 950 metri sul livello del mare fino ai 3.769 del Ghiacciaio del Cevedale. Tutto ciò che serve per rigenerarsi, lo si trova qui: relax, tranquillità, aria sana e pulita di montagna, natura incontaminata con la sua straordinaria flora e fauna.

Das Martelltal mitten im Nationalpark Stilfserjoch ist eines der schönsten Täler im Vinschgau. Es erstreckt sich von 950 m bis auf 3.769 m Höhe über dem Meeresspiegel am Gletscher des Cevedale. Hier gibt es alles, was man zur Erholung braucht: Entspannung, Ruhe, gesunde und reine Bergluft und die unberührte Natur mit ihrer außergewöhnlichen Tier- und Pflanzenwelt.

Osservare gli animali nel Parco Nazionale dello Stelvio
Tierbeobachtung im Stilfserjoch Nationalpark



Der Park erstreckt sich über ein weitläufiges Alpengebiet in vier Provinzen (Bozen, Brescia, Sondrio, Trient), die ihrerseits zu zwei unterschiedlichen Regionen gehören (Trentino-Südtirol und Lombardei), mit insgesamt 130.734 ha. Ein Stück Paradies auf Erden, möchte man sagen, hier wurde es jedoch von Menschenhand geschaffen. Denn der Mensch hat hier beschlossen, sich selbst das kostbarste Geschenk auf Erden zu bereiten: Ein Stück unberührte Natur, wo sowohl Pflanzen- als auch Tierarten mit dem Menschen zusammenleben können, ohne missachtet und ausgebeutet zu werden, ohne Konflikte und Unterdrückung.

Prüfen Sie die Wahrheit dieser Worte mit eigenen Augen. Kommen Sie unseren Park besuchen und rüsten Sie sich dazu – jedoch nicht mit der Flinte, sondern mit einem gesunden Umweltbewusstsein, bequemem Schuhwerk, einem Fernglas und ein wenig Geduld – und befolgen Sie die Ratschläge der einheimischen Experten (praktisch aller Einwohner): So können Sie Gämsen, Rehe, Hirsche, Murmeltiere, Fuchse, Eichhörnchen, Hermeline, Hasen, Dachse und Wiesel sichten.

Wenn Sie den Blick zum Himmel richten, können Sie Steinadler, Mäusebussarde, Sperber, Habichte und Bartgeier ihre Kreise ziehen sehen. Das ist gar nicht schwer, denn alle diese Arten nisten im Park, ebenso wie das Alpenschneehuhn, das Birkhuhn, die Alpendohle, die gemeine Krähe, das Steinhuhn, der Kolkrahe, der Specht und die Waldohreule.

Was die Flora anbetrifft, kann man sich angesichts des Höhenunterschieds, der von 950 m bis 3.000 m reicht, die große Vielfalt an botanischen Arten und Ökosystemen vorstellen.

Bis zu 2.000 m herrschen die Fichte und die Lärche, weiter oben gesellt sich die Zirbelkiefer dazu. Noch weiter in der Höhe halten nur noch Zwergsträucher stand, die bis 2.600 m vordringen. Ab hier beginnt dann das Reich der Flechten, der einzigen Bewohner der Gletschermoränen.



Passeggiate da sogno Themenwege



Der Südtiroler Erdbeerweg

Den zuckersüßen Früchten des Martelltals wurde dieser 8 km lange Wanderweg gewidmet, der das Tal durchquert und immer neue, stets atemberaubende Panoramen schenkt. Bei forschem Schritt sind ca. 2 Stunden ausreichend, ein wenig mehr, wenn Sie die erforderliche Zeit für angenehme Pausen mit einberechnen. Die Tour ist ideal für Familien, denn sie führt über neun Stationen, die jeweils einem Thema gewidmet sind: der Geschichte der Erdbeere, ihren botanischen Hauptmerkmalen, dem Anbau, ihrer sozialen und wirtschaftlichen Bedeutung für das Martelltal bis hin zu zahlreichen Kuriositäten. Dazwischen können Sie sich auch auf den Sitzgelegenheiten am Weg niederlassen, um Wiesen und Erdbeerfelder, Berge und Nebentäler zu bewundern.

Der Waldberg-Bauernweg

Der Waldberg-Bauernweg beginnt in der Örtlichkeit Waldberg und verläuft in Richtung „Sebelwald“, einem der größten Zirbelkieferwälder im Nationalpark. Die Strecke ist in sieben Etappen gegliedert, an denen, abgesehen von der Besichtigung typischer Höfe, auf Schautafeln und Abbildungen erläutert wird, wie die Bauern der Berghöfe einst lebten bzw. heute noch leben.

Beim Tourismusbüro des Besucherzentrums culturamartell können Sie Informationsmaterial abholen, vieles ist jedoch auch online auf den verschiedenen dem Martelltal gewidmeten Websites verfügbar.

Il Sentiero delle Fragole

Ai dolcissimi frutti della Val Martello è stato dedicato anche un itinerario di 8 chilometri che attraversa la vallata regalando panorami diversi e sempre bellissimi. Con un passo svelto vi basteranno circa 2 ore di cammino. Un po' di più se si calcola il tempo necessario alle inevitabili, piacevoli soste. Il percorso, ideale per le famiglie, attraversa nove stazioni tematiche ciascuna delle quali focalizza un tema: la storia delle fragole, l'identikit botanico, la coltivazione, l'importanza sociale ed economica di questo frutto per la Val Martello fino alle tantissime curiosità. Potrete anche sostare sulle panchine sistemate nel percorso per ammirare prati e campi di fragole, montagne e vallate secondarie.

Il Sentiero del Contadino di Montagna

Il Waldbergbauernweg - il Sentiero del Contadino di Montagna - parte dalla frazione Waldberg (Selva) in direzione di Sebelwald, una delle più grandi distese di pini cembri della provincia. Il percorso si snoda lungo sette tappe nelle quali, oltre a visitare i masi tipici, troverete cartelli e rappresentazioni che mostrano come vivevano e vivono i contadini dei masi.

All'ufficio turistico del centro visite Culturamartell potrete ritirare il vostro materiale informativo, ma molto materiale è disponibile anche on-line su diversi siti Internet dedicati alla Val Martello.

Il Sentiero delle Malghe

Si parte da un parcheggio a 2.055 metri di altezza e, tornando indietro sulla strada, si imbocca l'indicazione numero 6/8. Zigzagando sul monte, si passa per un bel podere abbandonato e si raggiunge un bel ruscello che scorre lungo la Val di Peder. Si va avanti fino a raggiungere la Malga Peder (2.252 metri di altitudine) da dove si può ammirare un panorama stupendo. Ancora, andando avanti e seguendo il sentiero numero 35, si incontra la Malga di ristoro Lyfi dove ci si può fermare per il pranzo. Da qui si prosegue per la strada carrozzabile numero 6/8 e si ritorna al punto di partenza. Un itinerario che vi regalerà perfette vedute senza impegnarvi più di tanto.

Il percorso lungo il Holzrinnenwaal-Weg nella frazione di Selva

Il Holzrinnenwaal, chiamato anche "Kaandlwool", è un antico *Waal*, un sistema d'irrigazione che permette ai campi e ai prati della zona di ricevere acqua. È alimentato da due fonti che sgorgano entrambe dal cosiddetto "Sebelwald". Questo "Waal" trasporta acqua tutto l'anno. Ogni anno intorno al 24 giugno, il giorno di San Giovanni ("Sonta Hons"), la fonte raggiunge la sua massima emissione, mantenendola fino ad inverno inoltrato.

Il Holzrinnenwaal si estende per circa 2 chilometri e per quasi tutto il suo percorso è munito di canalette in corteccia d'albero (*Kaandl*). Durante la passeggiata, che dura circa 1 ora con un dislivello di 240 metri, si raggiunge l'altezza massima di 2.100 metri.



Associazione turistica Laces-
Val Martello
Tourismusverein Latsch-Martell



info@latsch.it
info@laces.it



www.laces-martello.it
www.latsch-martell.it

Antico mulino a Stallwies
Mühle bei Stallwies



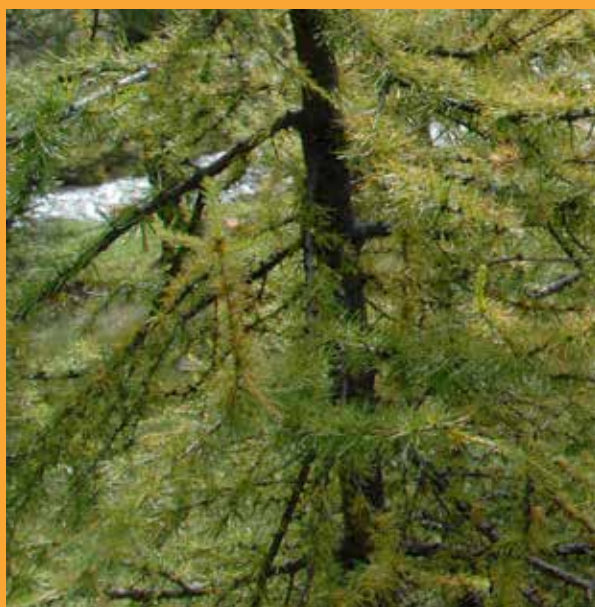
Der Almenweg im hinteren Martellal

Los geht es am Parkplatz in 2.055 m Höhe, von wo man ein Stück weit auf der Straße zurückgeht, um den Weg Nr. 6/8 einzuschlagen. Vorbei an der Enzianalm und im Zickzack dem breiten Weg folgend, erreicht man einen schönen Bach, der das Pedertal entlang fließt. Dem Weg Nr. 39 folgend geht es weiter bis zur Peder-Stieralm (2.252 m Höhe), wo es einen wundervollen Ausblick zu genießen gilt. Der Weg Nr. 35 führt weiter zur Lyfialm, an deren Rastplatz man fürs Mittagessen Halt machen kann. Von hier führt die befahrbare Straße Nr. 6/8 zurück zum Ausgangspunkt. Ein Weg, der Ihnen perfekte Aussichten bieten wird, ohne allzu großen Einsatz zu erfordern.

Der Holzrinnenwaal-Weg in der Örtlichkeit Waldberg

Der auch „Kaandlwool“ genannte Holzrinnenwaal ist ein altes Bewässerungssystem für die Felder und Wiesen der Umgebung. Er wird von zwei Quellen gespeist, die beide im sogenannten „Sebelwald“ entspringen. Dieser „Waal“ führt das ganze Jahr über Wasser. Jedes Jahr erreicht die Quelle am 24. Juni, dem Johannistag („Sonta Hons“), ihre größte Schüttung, die sie bis tief in den Winter hinein beibehält.

Der Holzrinnenwaal erstreckt sich 2 km weit und seine Rinnen bestehen auf fast der gesamten Länge aus ausgehackten Baumstämmen (Kaandl). Während des Spaziergangs, der rund eine Stunde in Anspruch nimmt, wird ein Höhenunterschied von 240 m bewältigt.



Vom Hotel Paradies zur Zufallhütte

Vom Parkplatz steigt man zur Zufallhütte (2.266 m) auf, die 1882 vom Alpenverein Dresden errichtet wurde. Von hier aus folgt man dem Pfad weiter über die Talschwelle, von wo sich ein wunderbarer Blick auf die Zufallspitzen bietet. Danach geht es weiter bis zur alten Staumauer aus Steinblöcken (bei 2.318 m) aus dem Jahr 1893, die zum Schutz der Talbewohner vor Überschwemmungen errichtet wurde. Wenig später gelangt man nach einer kurzen Wanderung zu einem Wasserfall; der vom Schmelzwasser des Hochferners gespeist wird. Danach geht es weiter bergan bis zu einem Rastplatz in 2.550 m Höhe. Der Anstieg ist jedoch noch nicht zu Ende, er führt noch weiter nach oben entlang der Front des Hochferner-Gletschers bis zu einem weiteren Rastplatz in 2.670 m Höhe. Von hier steigt man entlang der Moräne ab bis zur Marteller Hütte (2.610 m), die 1981 errichtet wurde. Da beginnt auch der Weg Nr. 103, der zwischen Moränenhalden, dem Plimabach und über kleine Brücken verläuft. Auf diesem Weg gelangt man zurück zur alten Staumauer, kommt wieder an der Zufallhütte und schließlich am Hotel Paradies vorbei (siehe Absatz 3.1).

Dall'Hotel Paradiso al Rifugio Corsi

Dal parcheggio si sale al Rifugio Corsi (a 2.266 metri sul livello del mare) costruito nel 1882 dal Club alpino di Dresda. Da qui si segue il sentiero e si supera il Gradino di Valle, da dove la vista sul Cevedale è superba. Poi si va avanti, fino alla Diga di Pietra (a 2.318 metri), che risale al 1893 e che aveva lo scopo di evitare le alluvioni agli abitanti della valle. Proseguite, superate la diga e con una divertente passeggiata arriverete alla cascata formata dalle acque della Vedretta Alta. Poi si va più su, fino a un punto di sosta a 2.550 metri. Ma l'ascesa non è finita, si arriva ancora più su, sul fronte della Vedretta Alta, a un altro punto di sosta a 2.670 metri. Da qui, discendendo lungo la morena, si può raggiungere il Rifugio Martello (a 2.610 metri), costruito nel 1981. Qui parte anche il sentiero numero 103 che passa fra depositi morenici, il Torrente Plima e piccoli ponti. Così si torna alla Diga di Pietra, si ripassa per il Rifugio Corsi e si arriva all'Hotel Paradiso (vedi paragrafo 3.1).



Girare in bici, a cavallo, a piedi e non solo

Vom Mountainbike bis zur Skitour

Oltre alle passeggiate e al trekking, sono tante le opportunità offerte dalla Val Martello per immergersi nel territorio "senza motori" e andare alla scoperta delle sue bellezze naturali e paesaggistiche. Al viaggiatore amante degli spazi verdi si offrono percorsi in mountain bike, per gli appassionati di sport invernali non resta che salire sugli sci... da fondo. Tutto da assaporare con il gusto per la semplicità.

Abgesehen von Wandern und Trekking bietet das Martelltal noch viele andere Möglichkeiten, nicht motorisiert in die Natur einzutauchen und die landschaftlichen Schönheiten zu erkunden. Dem Besucher, der das Grüne liebt, werden Mountainbike-Parcours geboten und der Wintersportfan braucht nur seine (Langlauf-)Skier anzuschneiden. Alles für einen Genuss im Zeichen des Einfachen.



In mountain bike attraverso la Val Martello - Tappa del Giro d'Italia 2014

Per gli amanti della mountain bike la Val Martello si presta a bellissime esplorazioni a suon di pedalate. Chi desidera mettersi alla prova, può percorrere i 22 chilometri e i 1.422 metri di dislivello che separano il paese di Coldrano in Val Venosta dal fondo della Val Martello, che nel 2014 è stata tappa del Giro d'Italia. Un'impresa impegnativa che potrete affrontare con l'aiuto dell'app "Giro Challenge Val Martello" scaricabile gratuitamente da Google Play Store. L'app vi permetterà, pedalata dopo pedalata, di monitorare la vostra performance, la vostra posizione, i chilometri all'arrivo e il tempo realizzato. Oltre che confrontarvi in diretta con altri appassionati.

L'applicazione è stata sviluppata nell'ambito del progetto Interreg IV Italia - Austria O-STAR coordinato dall'Istituto per il Management Pubblico dell'EURAC. Oltre alla Facoltà di Informatica della Libera Università di Bolzano, il progetto ha coinvolto altri partner dell'Alto Adige e della Carinzia come la Ripartizione Informatica della Provincia autonoma di Bolzano, l'Università di Klagenfurt e l'azienda Viva Latsch.

Per chi, invece, preferisce un'esplorazione con "pedalate più turistiche", Culturamartell organizza guide accompagnate e la possibilità di noleggiare E-Bike/Pedelec.



+39 0473 745027



info@culturamartell.com



www.culturamartell.com

Mit dem Mountainbike durchs Martelltal - Etappe beim Giro d'Italia 2014

Für Liebhaber des Fahrrades bietet das Martelltal wundervolle Erkundungstouren im Rhythmus der Pedale. Wer sich auf die Probe stellen möchte, kann die 22 km und 1.422 m Höhenunterschied in Angriff nehmen, die das Dorf Goldrain im Vinschgau vom Talende des Martelltals trennen - 2014 war dies eine Etappe des Giro d'Italia. Ein anspruchsvolles Unterfangen, das Sie mithilfe der App „Giro Challenge Martelltal“ angehen können, die kostenlos vom Google Play Store heruntergeladen werden kann. Mit der App können Sie einen Pedaltritt nach dem anderen, Ihre Leistung, Ihre Position, die Restkilometer bis zum Ziel und die gefahrene Zeit überwachen. Abgesehen davon können Sie sich live mit anderen Radsportfans messen.

Die Applikation wurde im Rahmen des Interreg IV Italien-Österreich Projekts O-STAR entwickelt, das vom EURAC-Institut für Public Management koordiniert wird. Außer der Fakultät für Informatik der Freien Universität Bozen waren an dem Projekt noch weitere Partner aus Südtirol und Kärnten beteiligt, wie die Abteilung Informationstechnik der Autonomen Provinz Bozen, die Universität Klagenfurt und die Firma Viva Latsch.

Für Radler, die hingegen eine Erkundung in einem gemächlicheren Tempo anstreben, bietet culturamartell geführte Fahrradtouren und die Möglichkeit, E-Bikes/Pedelects zu mieten.





Un tour con gli sci sulla cima Marmotta

Lo sci alpinismo qui la fa da padrone. Si parte dal parcheggio dell'Alta Val Martello e seguendo il sentiero numero 105 si arriva al Rifugio Nino Corsi. Da qui si imbecca il sentiero numero 103 verso il Rifugio Martello. Si tiene la destra e si va verso il Monte Cevedale. Segue poi un pendio scosceso fino alla Vedretta Alta. Si attraversa un bel ghiacciaio pianeggiante e poi un altro pendio ripido fino alla cima Marmotta a 3.330 metri. Il ritorno segue lo stesso tragitto dell'andata. Il grado di difficoltà è medio-alto e va tenuto conto che sono ben 1.280 i metri di dislivello. Si può fare in circa 5 ore.

Eine Skitour auf die Köllkuppe (Marmotta)

Sie befinden sich im Skitourenparadies der Ortlergruppe. Ausgehend vom Parkplatz im hinteren Martelltal gelangt man über den Weg Nr. 105 zur Zufallhütte. Von hier zweigt Weg Nr. 103 zur Marteller Hütte ab. Biegt man rechts ab, geht es Richtung Cevedale. Von hier führt ein steiler Hang hinauf bis zum Hochferner. Dort überquert man den schönen, flachen Gletscher, wonach es einen weiteren steilen Hang hinauf bis zur Köllkuppe auf 3.330 m geht. Der Rückweg verläuft über dieselbe Strecke. Der Schwierigkeitsgrad ist mittelhoch und es ist zu berücksichtigen, dass es 1.280 m Höhenunterschied zu überwinden gilt. Die Tour kann in ca. 5 Stunden bewältigt werden.

Immergersi nel territorio

Voll und ganz in die Umgebung eintauchen



4.1 Storia e cultura

Le tracce preromane e romane nella Val Martello sono tante e significative. Importantissimo reperto storico è un bel pugnale in bronzo risalente al 1700 avanti Cristo e ritrovato per caso nel 2007 da Adolf Meister, un cittadino di Silandro, a 1.900 metri di altitudine, sulle rive del ruscello Altkaser e nelle vicinanze del Passo di Saènt (2.965 metri) che conduce nella Val di Rabbi, laterale della Val di Sole. Dopo il ritrovamento, gli studiosi ebbero la certezza che questo passo alpino era già utilizzato assai prima dell'arrivo dei romani. Si tratta di un pugnale "a manico pieno", ben decorato, che non veniva usato a scopi quotidiani ma soprattutto a fini rituali, come si evince dall'impugnatura lunga solo 5,5 centimetri. Un piccolo, prezioso oggetto che testimonia l'efficienza tecnica alla quale gli abitanti di queste vallate erano giunti nell'Età del Bronzo.

Il toponimo "Martello", riscontrabile già a partire dal 1280, potrebbe derivare dal latino "malleus" (attrezzo di miniera) oppure dal nome di persona "Martel", o ancora dal termine preromano "Muhrtal" ("valle della frana"). Un'altra ipotesi è "Marchtal" - "March", termine per definire il confine fra due valli.

Geschichte und Kultur

Bedeutende vorrömische und römische Spuren gibt es im Martelltal zuhauf. Ein besonders wichtiges historisches Fundstück ist ein Bronzedolch aus einer Zeit um 1700 vor Christus, der zufällig 2007 von Adolf Meister aus Schlanders auf 1.900 m Höhe am Rande der Mähwiese Altkaser gefunden wurde. Der Fundort liegt am Beginn des Übergangs über das Sällentjoch (2965) ins Rabbital, ein Seitental des Val di Sole. Dank dieses Fundes erhielt die Geschichtsforschung Gewissheit darüber, dass dieser Alpenpass bereits vor der Ankunft der Römer benutzt worden war. Es handelt sich um einen reich verzierten Vollgriffdolch, der nicht für den alltäglichen Gebrauch vorgesehen war, sondern vor allem für rituelle Zwecke, was sich auch aus dem nur 5,5 cm langen Griff schließen lässt. Ein kostbares Kleinod, das die technische Kunstfertigkeit belegt, welche die Einwohner dieser Täler in der Bronzezeit entwickelt hatten.

Der Ortsname „Martell“, der bereits ab 1280 belegt wird, könnte sowohl vom lateinischen „malleus“ (Hammer) bzw. dem daraus

La popolazione è interamente di madrelingua tedesca e va ricordato che Martello è l'unico comune italiano a non essere abitato da alcun cittadino di lingua italiana. La colonia di questa valle è di origine medievale e da allora preserva la sua lingua e le sue tradizioni, in una valle che precedentemente era utilizzata quasi esclusivamente per il pascolo e il bestiame. Nei secoli a seguire, lo sfruttamento delle acque e quello delle miniere diedero un forte impulso alla vita di queste terre. Fino alla recente scoperta del turismo, vera carta vincente grazie a una natura perfettamente preservata e alla speciale vocazione all'accoglienza dei valligiani.

abgeleiteten italienischen Wort „martello“ stammen als auch von dem Personennamen „Martel“ oder von dem vorrömischen Begriff „Muhrtal“ („Tal des Murengangs“). Eine weitere Vermutung lautet auf „Marchtal“ – wobei „March“ als Begriff für die Grenze zwischen zwei Tälern steht. Alle Einwohner sind deutscher Muttersprache und Martell ist tatsächlich die einzige Gemeinde Südtirols, in der kein einziger italienischsprachiger Bürger wohnt. Die Besiedlung dieses Tals ist mittelalterlichen Ursprungs und die Einwohner bewahren seit damals Sprache und Traditionen in einem Tal, das früher fast ausschließlich zur Viehhaltung und als Weide genutzt wurde. In den darauf folgenden Jahrhunderten verlieh die Nutzung der Gewässer und der Bergwerke dem Leben in diesem Landstrich starke Impulse, bis dann vor kurzem der Tourismus entdeckt wurde, als der wirkliche Trumpf angesichts der makellos erhaltenen Natur und der besonderen Gastlichkeit.



Albergo Stallwies
Berggasthaus Stallwies

Mulino restaurato "Soyreit"
Restaurierte Mühle "Soyreit"



C'era una volta da queste parti... (miti e leggende)

Es war einmal hierzulande... (Mythen und Sagen)

Il cervo bianco
Der weiße Hirsch



Fra le leggende raccontate in questa valle c'è quella del **cervo bianco** della Val Martello. Un tempo qui viveva un contadino proprietario dello Stallwies, il maso più elevato dell'intero paese. Un contadino che amava smisuratamente la caccia al cervo e che durante un gioco a carte cercò di farsi rivelare il luogo dove "il re" era solito pascolare. Dopo aver vinto quella partita, il contadino riuscì a farsi dire dal suo rivale quale fosse il luogo segreto. Da allora cominciò ad appostarsi e a passare più tempo nei boschi che nei suoi campi. La caccia al cervo bianco diventò quasi un'ossessione, al punto che l'uomo non riusciva più nemmeno ad andare all'osteria il sabato sera e a messa la domenica. Un giorno, era un sabato, riuscì a scorgere il maestoso animale e gli fece la posta per tutta la notte. Ma quando l'indomani il cervo tornò sui suoi passi le campane del vicino paese cominciarono a suonare ancora più rumorosamente del solito. Era il tempo di andare a messa e il contadino non stava rispettando il suo dovere di buon cristiano. Cercando di dare la caccia al cervo bianco, il contadino cadde dalle rocce rovinosamente. Gli ultimi suoni che le sue orecchie udirono furono proprio quei potenti rintocchi delle campane.

*Zu den Sagen, die in diesem Tal erzählt werden, gehört die vom **Sonntagsjäger von Stallwies**. Auf Stallwies, dem höchsten und entlegensten Hof in Martell, lebte einst ein leidenschaftlicher Schütze und Jäger. Er ging auch an Sonntagen auf die Pirsch, ohne sich im Geringsten um seine Christenpflicht zu kümmern. Eines Sonntagmorgens pirschte der Stallwieser ohne Erfolg herum, bis es im Dorf drunten zur Wandlung läutete. Da tauchte plötzlich vor dem Jäger ein weißer Hirsch auf, den er nun, brennend vor Leidenschaft, über Stock und Stein, durch Feld und Wald bis in unzugängliche Felswände verfolgte. Endlich glaubte der Schütze, sich in Schussnähe zu befinden. Er zielte, ein Schuss krachte, **der weiße Hirsch** war jedoch spurlos verschwunden. Der Stallwieser aber befand sich in einem unzugänglichen Felsen und konnte weder vor noch zurück: Er musste in der steilen Felswand elend zugrunde gehen.*

*Eine weitere Sage ist die der **schwarzen Frau von der Burg Untermontani**. Heute noch wissen die meisten Kinder, dass sie aufpassen müssen, wenn sie an der Ruine von Untermontani vorbeikommen. Früher haben einige Kinder in der Nähe der zerfallenen Burg eine*

Altra leggenda è quella della **signora nera di Untermontani**. Ancora oggi molti bimbi sanno che devono stare attenti quando passano vicino alle rovine di Untermontani. In passato alcuni bimbi videro nei pressi dei resti del castello un'inquietante donna vestita di nero, con in mano delle chiavi, che chiese loro di avvicinarsi. I bambini ebbero paura e fuggirono, così la donna, con tristezza, tornò fra le rovine, infelice per non essere riuscita a mostrare loro quel tesoro d'oro custodito nei sotterranei del castello. Chissà se chi la vedrà in futuro avrà il coraggio di seguirla.

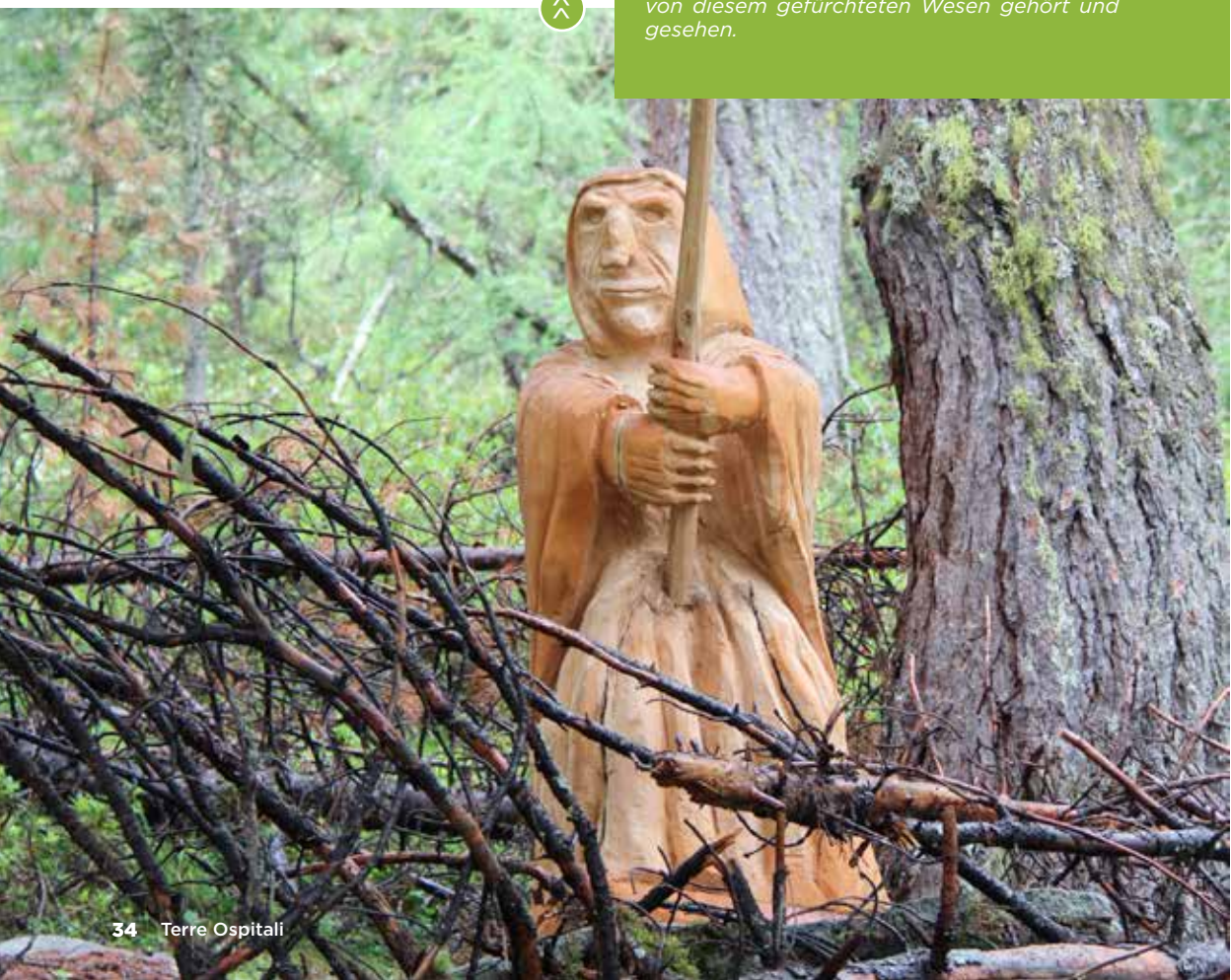
Secondo la leggenda, il "Bärenplattmahd" è la patria della cosiddetta "Plottaweibele", una donna che si aggira al tramonto e di cui è meglio non fare conoscenza.

La statua della Signora nera
Die Statue der schwarzen Frau



unheimliche, schwarz gekleidete Frau mit einem Schlüsselbund in der Hand gesehen, die sie aufforderte, näherzutreten. Die Kinder hatten aber Angst und liefen fort, sodass die Frau tieftraurig in die Ruine zurückkehrte. Ihr war es nicht gelungen, ihnen jenen Goldschatz zu zeigen, der in den unterirdischen Verliesen der Burg verborgen liegt. Wer weiß, ob in Zukunft jemand den Mut haben wird, ihr zu folgen?

Eine weitere Sage ist die des Plattaweibes. Auf dem Plattaweg sah man früher oft ein altes Weibele in zerrissenen Kleidern durch den Wald streifen. Die einen hielten die Alte für ein Gespenst, die anderen für eine Hexe. Sie war scheu, wich jedem aus und redete mit keinem Menschen ein Wort. Die Frau war das gefürchtete Plattaweibele. Im Jahre 1785 verschwand eine Pichlertochter zu Martell in ihrem achten Lebensjahr spurlos. Die Leute suchten weit und breit alles ab. Am dritten Tag fand man das Mädchen „zu Platta“ im dichten Unterholz. Es trug eine Kuhschelle um den Hals und zitterte am ganzen Leib vor Schrecken. Das Plattaweibele hatte es geraubt und auf den Berg getragen. Dann hatte sie das Mädchen aber ins Gebüsch gesteckt und verlassen, weil es so fürchterlich schrie. Jetzt hat man auf dem Plattaweg schon lange nichts mehr von diesem gefürchteten Wesen gehört und gesehen.





Campanile, Val Martello
Der Glockenturm der Pfarrkirche von Martell

4.3 Scrigni d'arte

La **chiesa parrocchiale di Martello** e le **cappelle** della valle costituiscono il principale tesoro artistico di queste terre.

La chiesa parrocchiale originaria, risalente al 1200, era romanica e provvista di una torre. Nel 1650 fu ampliata e vi fu aggiunta la canonica. Molti degli antichi affreschi scomparvero, ma nuove decorazioni trovarono posto su muri e negli esterni. Al 1759 risalgono gli affreschi di Adam Mölck sul soffitto barocco della navata e dedicati a Santa Valburga, venerata in questa chiesa. All'interno anche elementi ottocenteschi neoromanici come l'altare e il portale. Poi, il bel pulpito, la fonte battesimale, la bella Statua della Madonna e il bellissimo campanile, visibile da lontano. Sulla chiesa è visibile anche l'aquila bicipite, simbolo presente nello stemma comunale dal 1969.

Importante punto di interesse, molto frequentato anche dalla popolazione locale, è il **Santuario Santa Maria in Fonderia**, situato

Kunstschätze

Die Pfarrkirche von Martell und die Kapellen im Tal stellen die wichtigsten Kunstschätze dieser Gegend dar.

Die ursprüngliche Pfarrkirche stammte aus dem 13. Jahrhundert und war ein romanisches Bauwerk mit einem Turm. 1650 wurde sie erweitert und das Kirchenschiff vergrößert. Aus dem Jahr 1759 stammen die Fresken von Adam Mölck an der Barockdecke des Schiffs, die der in dieser Kirche verehrten Heiligen Walburga gewidmet sind. Im Innern befinden sich auch neoromanische Elemente aus dem 19. Jahrhundert, wie der Altar und das Portal, weiters die schöne Kanzel, der Taufstein und die schöne Marienstatue. Von weitem grüßt der wundervolle Glockenturm. Auf einer der Kirchenfahnen ist auch der schwarze Doppeladler zu sehen, ein Symbol, das seit 1969 ebenfalls im Wappen der Gemeinde aufscheint.

Die Wallfahrtskirche „St. Maria in der Schmelz“

a circa 4 chilometri a monte della frazione Ganda. La festa patronale del santuario si tiene la prima domenica di luglio in concomitanza con la festa della visita di Maria ad Elisabetta (2 luglio). Da Ganda, nei pressi della cappella che ricorda la catastrofica inondazione del 24 agosto 1987, parte un sentiero fino al santuario, lungo il quale sono collocati le 14 stazioni della Via Crucis. Venne costruita nel 1711 dal Conte Hendl di Castelbello come regalo per i minatori che lavoravano nella miniera di Santa Maria (miniera scoperta nel 1478). Nel 1867 rimase indenne alla caduta di due grandi massi rocciosi che si staccarono dalla sovrastante montagna e rotolarono, uno a destra e l'altro a sinistra, nelle immediate vicinanze della chiesetta. Il santuario subì nel 1894 un rinnovo in stile neogotico e nel 2003 un restauro interno ed esterno.

In cima alla valle, a circa 2.265 metri, nei pressi del Rifugio Nino Corsi, si trova anche una **chiesetta**, costruita durante la grande guerra (1916) da un reparto dell'esercito austro-ungarico, **consacrata al Sacro Cuore Gesù**.

Sempre in zona, a 2.489 metri, si notano i resti di una costruzione di un monastero, che probabilmente serviva come luogo di riparo e riposo per i fedeli in transito verso il sud.



- 4 km von der Gand taleinwärts gelegen - wird von der heimischen Bevölkerung sehr geschätzt und aufgesucht. Das Patroziniumfest findet am 1. Sonntag im Juli statt. Dort wird das Fest Maria Heimsuchung (2. Juli) gefeiert. Von der Gand - bei der neu errichteten Gedenkstätte der Unwetterkatastrophe vom 24. August 1987 - führt ein Fußweg zum Wallfahrtskirchlein. Längs des Weges wurden 1994 neue Kreuzwegstationen errichtet. Die Darstellungen stammen vom einheimischen Künstler Walter Kuenz, Gand.

Zur Geschichte: *Schon im Jahre 1478 wird ein Bergwerk in der Nähe erwähnt. Die Kapelle wurde 1711 vom Grafen Hendl aus Castelbell für die Knappen erbaut. Im Jahre 1867 brachen vom Berg zwei große Steinblöcke am Berghang los und suchten sich oberhalb der Kapelle einen anderen Weg, wobei dieselbe verschont blieb. Im Jahre 1894 wurde das Kirchlein im neugotischen Stil erneuert. Die Kapelle wurde im Jahre 2003 innen und außen gründlich restauriert.*

Am Ende des Martelltales auf 2265 m befindet sich bei der Zufallhütte ein Kirchlein, welches die Standschützen im 1. Weltkrieg im Jahre 1916 zu Ehren des heiligsten Herzen Jesu erbaut hatten.

Oberhalb Zufall auf 2489 m sind noch Mauerreste vom „Klösterle“ zu sehen. Es könnte eine Herberge für Pilger gewesen sein, die über die Berge nach Süden zogen.

Santuario Santa Maria in Fonderia
St. Maria in der Schmelz



Vademecum del goloso

Genussmeile

5.1 Prodotti tipici e biodiversi

Ammirare i paesaggi d'alta quota richiede occhi grandi e cuore paziente. La stessa predisposizione d'animo è necessaria per degustare al meglio i prodotti della montagna: pensate all'eroicità di chi coltiva fragole a 1.800 metri di altitudine, alla filiera cortissima della produzione casearie ancora artigianali, ai salumi gentili ma di carattere. Pensate ai profumi alpini che si insinuano nella terra e si sprigionano in bocca addentando un frutto o un ortaggio. Portate il vostro palato in Val Martello, ve ne sarà grato!

Ci perdonerà Ingmar Bergman se prendiamo a prestito il titolo del suo celebre film del 1957, ma non c'è descrizione migliore per la Val Martello se non "Il Posto delle Fragole". In questa valle di appena 30 chilometri, piazzata in uno dei luoghi più scenografici della terra, miracolosamente, dai 900 ai 1.800 metri di altitudine, si coltivano le fragole. Non solo: questa è la più alta e importante area di coltivazione chiusa di deliziose fragole di montagna d'Europa. Caro signor Bergman, se esiste davvero un posto delle fragole, questo è la Val Martello!

La storia di come le fragole abbiano incontrato la Val Martello inizia negli anni '60, quando un manipolo di avanguardisti agricoltori volle provare a sfruttare l'altitudine e il clima secco e mite della valle, caldo di giorno e freddo la notte, per coltivare fragole di montagna.

Il tempo ha dato loro ragione perché oggi la coltivazione delle fragole oltre che un fatto economico, è diventata una faccenda sociale e culturale. Negli anni, la dedizione degli agricoltori, sempre rispettosa della natura e del paesaggio, è stata affiancata dall'utilizzo di modernissime tecnologie per lo stoccaggio e la lavorazione. Oggi tutta la filiera della **Fragola della Val Martello** rappresenta una produzione di qualità e di eccellenza e la

Typische lokale Produkte

Das Überleben in Hochgebirgslandschaften erfordert von allen Lebewesen und Pflanzen enorme Anpassungsfähigkeit und Ausdauer. Die gleiche Einstellung wird benötigt, um die kargen Böden der Berglandschaft zu bearbeiten und deren Produkte auf die richtige Art und Weise zu erzeugen und zu verarbeiten: Bedenken Sie die große Anstrengung eines Bauern, der auf 1.800 m Höhe Erdbeeren pflanzt oder an den Fleiß und die Handfertigkeit, die es zur Herstellung von Käse und Kamminwurzeln braucht. Denken Sie an die Düfte der Berge, die in die Erde eindringen und sich im Mund entfalten, wenn man in eine Frucht oder ein Gemüse beißt. Probieren Sie die Köstlichkeiten und Ihr Gaumen wird entzückt sein.

Ingmar Bergman wird es uns nachsehen, wenn wir den Titel seines berühmten Films aus dem Jahr 1957 ausborgen, aber ein besseres Emblem für das Martelltal als „Wilde Erdbeeren“ gibt es wohl kaum. In diesem gerade 30 km langen Tal, an einem Ort, der einer Filmkulisse gleicht, werden wie durch ein Wunder auf einer Höhenlage von 900 bis 1.800 m Erdbeeren angebaut. Es handelt sich um das höchstgelegene geschlossene Anbaugelände für köstliche Berg - Erdbeeren in ganz Europa. Sehr geehrter Herr Bergman, wenn es irgendwo ein Tal der „Wilden Erdbeeren“ gibt, dann ist es das Martelltal.

Die Geschichte des Einzugs der Erdbeere ins Martelltal begann in den 60er Jahren, als ein Grüppchen fortschrittlicher Landwirte versuchen wollte, die Höhenlage und das trockene Talklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten zu nutzen, um Berg-Erdbeeren anzubauen.

Die Zeit gab ihnen Recht, denn heute ist der Erdbeeranbau nicht mehr nur ein wirtschaftlicher Aspekt, sondern er ist zu einer sozialen und kulturellen Angelegenheit geworden. Im

vita stessa della valle ruota attorno a questo succulento frutto.

Le fragole qui maturano molto lentamente e questo particolare le rende più saporite, dolci, succose e molto profumate. Vengono raccolte da giugno fino a settembre, quando nel resto d'Europa la raccolta è già ampiamente terminata. Sono, dunque, colorate presenze estive. Ogni anno, nell'ultimo week-end di giugno, qui si celebra la **Festa delle Fragole** che segna l'inizio della raccolta.

Questa valle, inserita nel 2006 da **Slow Food** nell'elenco delle "Comunità del Cibo", è un'area che sa differenziarsi ed eccellere per la qualità e la sostenibilità di tutti i suoi prodotti. Storditevi pure di fragole quindi, ma ricordate che la Val Martello è anche detta "Valle delle Bacche" perché qui si coltivano **lamponi, mirtilli, ribes rossi e neri** e molte varietà di frutta come le **ciliegie**.

*Laufe der Jahre fand das Engagement der Landwirte, das stets mit dem Respekt für Natur und Landschaft einherging, Unterstützung durch hochmoderne Technologie für Lagerung und Verarbeitung. Heute steht die Produktionskette der **Erdbeere aus dem Martelltal** für exzellente Qualität und das Leben der Erdbeerbauern dreht sich um diese saftige Frucht.*

*Die Erdbeeren reifen hier ausgesprochen langsam und das macht sie besonders schmackhaft, süß, saftig und duftend. Sie werden von Juni bis September geerntet, wenn im Rest von Europa die Erdbeersaison längst schon vorbei ist. Hier gehören sie hingegen mit ihrer Farbpracht zum Hochsommer. Jedes Jahr wird hier am letzten Wochenende im Juni das **Fest der Erdbeeren** gefeiert, das sozusagen den Beginn der Ernte markiert.*

*Dieses Tal, das 2006 von **Slow Food** ins Verzeichnis der „Lebensmittelbündnisse“ aufgenommen wurde, ist ein Gebiet, das sich zu unterscheiden und aufgrund der Qualität und Nachhaltigkeit seiner Produkte hervorzuheben weiß. Geben Sie sich nun gerne dem Erdbeerrausch hin, vergessen Sie jedoch nicht, dass das Martelltal auch sonst als „Tal der Beeren“ bekannt ist, denn hier werden auch **Himbeeren, Heidelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren** angebaut. Der Kirschenanbau ist mittlerweile zu einem weiteren Standbein der Bauern geworden.*



La **MEG, la soc. agricola coop. frutticoltori di Martello**, in stretto contatto con i suoi soci, produce fresche prelibatezze naturali di altissima qualità come le deliziose fragole di montagna, lamponi, mirtilli rossi e neri, ciliegie, albicocche, nonché diverse erbe aromatiche e varietà di verdure selezionate secondo severe regole di qualità. Dalla raccolta fino all'etichettatura, si producono artigianalmente specialità alimentari, dolci squisiti e articoli da regalo.



meg@vip.coop

www.vip.coop/meg

*Die **MEG, die Marteller Erzeugergenossenschaft**, vermarktet in enger Zusammenarbeit mit ihren Mitgliedern frische, natürliche Köstlichkeiten höchster Qualität, wie die wundervollen Berg-Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Aprikosen sowie verschiedene Kräuter und nach strengen Qualitätsstandards ausgewählte Gemüsesorten. Von der Ernte bis zur Etikettierung werden handwerklich hergestellte Lebensmittelspezialitäten erzeugt.*



Tradizionale Kaiserschmarren
Kaiserschmarren



Slow Food Comunità del cibo

Oltre all'agricoltura dei piccoli frutti, nella Val Martello si lavorano anche prodotti d'allevamento: latte, formaggio, yogurt e prodotti dalla lavorazione di carne come i Kaminwurz (salamini affumicati), speck e altre specialità. Nella gastronomia l'ospite è invitato ad assaggiare tutti i prodotti del territorio a partire dalla colazione fino alla cena, secondo il motto: **"dove il sapore si sposa con la tradizione!"**. Alle degustazioni sono associati momenti culturali come la visita al mulino e al museo.



www.comune.martello.bz.it/slowfood

www.gemeinde.martell.bz.it/slowfood

Slow Food – Lebensmittelbündnis

*Dank unserer intakten und facettenreichen Landwirtschaft werden neben Erdbeeren auch andere Produkte im Tal veredelt. Die Produktpalette reicht dabei von Kräutern bis hin zu Milch- und Fleischprodukten. Kleinstrukturierte Familienbetriebe veredeln auf ihren Höfen Milch zu Käse und Joghurt sowie Fleisch zu Kaminwurz, Speck und Wurstspezialitäten. Rohprodukte und veredelte Produkte in Kombination mit Kultur und Tradition, z.B. bei Mühlenführungen und Museumsbesichtigungen, werden dem Gast in der Gastronomie geboten. Sowohl beim Frühstücksbuffet, Mittag- oder Abendessen finden sich, die von den Bündnisbetrieben produzierten bäuerlichen Produkte wieder, nach dem Leitspruch: **Martelltal, wo sich Genuss und Tradition vereinen.***

Questa è anche una terra di **cavolfiori** e **radicchi**. Come per tutte le colture di alta montagna, anche le verdure risentono del clima e dunque sono croccanti, fresche e molto profumate. Oltre ad essere pragmaticamente disponibili nei periodi estivi, ossia quando in pianura non sono più reperibili. Il cavolfiore, ad esempio, si raccoglie da luglio a ottobre, è un "cavolfiore di montagna" e quindi ha il cappello candido, tonico e dal gradevole profumo.

Infine, una coltura molto originale per queste altitudini: quella delle spezie, in cui si sono specializzate le Aziende Agricole **Tasahof** e **Soyreit** (biologico) che realizzano anche il **Sale alle erbe**, un condimento a base di erbe aromatiche naturali alpine, e gli **infusi alle erbe e spezie**.

In montagna non si può non trovare il formaggio, e la Val Martello non sfugge a questa regola: non dimenticate di visitare i piccoli caseifici come il maso Gandhof (biologico) della famiglia Rudolf Eberhöfer e il maso Rainhof della famiglia Erwin Stricker, dove lavorano il latte delle loro vacche e delle loro capre, trasformandolo in **yogurt** e **formaggi**. Per gli amanti dei salumi e insaccati due sono le specialità da non perdere: lo **Speck tirolese** e i **Kaminwurz** del maso Niederhof, il tipico salamino speziato a forma di sigaro ottenuto da carne magra suina e bovina.

Formaggi tipici
Käse der Hofkäsereien



*Das Martelltal ist auch Anbaugebiet für **Blumenkohl** und **Radicchio**. Wie bei dem im Hochgebirge angebauten Beerenobst kommt auch dem Gemüse der Einfluss des Klimas zugute und es wird besonders knackig, frisch und aromatisch. Ganz zu schweigen von dem praktischen Aspekt, dass die Sorten im Sommer reifen, wenn ihre Saison im Flachland längst schon vorbei ist. Der Blumenkohl wird zum Beispiel vom Juli bis Oktober geerntet, es ist ein „Bergblumenkohl“ mit einem kräftigen, schneeweißen und angenehm duftenden Kopf.*

*Zum Schluss noch ein ausgesprochen ungewöhnlicher Anbau für diese Höhenlage sind Gewürze und Kräuter, auf welche die landwirtschaftlichen Betriebe **Tasahof** und **Soyreit** (Bio) spezialisiert sind. Dort werden neben **Kräutersalz** auch **Kräutertees hergestellt**.*

*In den Bergen kommt man um den Käse nicht herum und das Martelltal stellt keine Ausnahme von dieser Regel dar. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, eine kleine Käserei wie den **Gandhof** (Bio) der Familie Rudolf Eberhöfer oder den **Rainhof** der Familie Erwin Stricker zu besichtigen, auf denen die Milch der eigenen Kühe und Ziegen zu **Käse** und **Joghurt** verarbeitet wird. Für die Liebhaber von Fleisch- und Wurstwaren gibt es zwei Spezialitäten, die man sich nicht entgehen lassen darf: den **Tiroler Speck** und die **Kaminwurz** vom **Niederhof** der Familie Josef Maschler, die aus magerem Schweine- und Rindfleisch gewonnen werden.*



Der Speck – als gastronomisches Symbol dieser Berge – verdient ein paar besondere Erläuterungen. Es handelt sich um ein Produkt der bäuerlichen Familientradition, denn früher musste jede Familie für die eigenen Bedürfnisse sorgen und bereitete den Speck in den Wintermonaten zu, damit er für die nächste Saison der Heuernte fertig wurde. Er wird aus den besten Keulen vom Schwein erzeugt, die entbeint und gepökelt werden. Hier hat jede Familie ihr eigenes Rezept, bei dem Salz, Pfeffer, Piment, Knoblauch, Wacholderbeeren, aber auch Rosmarin, Lorbeer, Majoran oder Koriander gemischt mit Rot- oder Weißwein zum Einsatz kommen. Danach wird der Speck geräuchert, wofür eigens ausgewähltes Holz verwendet wird (Fichte, Lärche oder auch Wacholderzweige), um dem Speck eine weitere persönliche Note zu verleihen. Am Schluss muss er je nach Größe und Gewicht der Form 20 bis 24 Wochen lang abhängen. In dieser Phase tritt die unsichtbare, aber entscheidende Zutat auf den Plan, welche die unauflösbare Verbindung zwischen dem Speck und diesem Landstrich ausmacht: das ganzjährig, aber vor allem im Sommer trockene, luftige Klima, das in der Lage ist, diesem Produkt seine einzigartige Qualität zu verleihen.

Es ist ganz einfach, die handwerkliche Herstellung von Speck zu besichtigen, das Produkt zu verkosten und zu erwerben, zum Beispiel auf dem Niederhof, wo sogar ein kleines Museum der bäuerlichen Arbeit und des Lebens auf den Bergbauernhöfen eingerichtet worden ist.

Quanto allo speck, simbolo gastronomico di queste montagne, merita un approfondimento. Si tratta di un prodotto della tradizione familiare contadina, quando ogni famiglia per provvedere al proprio fabbisogno lo preparava nei mesi autunnali affinché fosse pronto per il periodo della fienagione. Si ottiene con le migliori cosce di suino disossate e sottoposte a salmistratura, un trattamento aromatico che cambia da famiglia a famiglia secondo una ricetta che prevede l'utilizzo di sale, pepe, pimento, aglio, bacche di ginepro, zucchero ma anche rosmarino, alloro, maggiorana o coriandolo, mescolati a vino rosso o bianco. Dopo di che si procede all'affumicatura che viene fatta utilizzando legna appositamente selezionata (abete rosso o bianco, faggio o pino) per conferire allo speck una propria, ulteriore personalità. Infine la stagionatura che, a seconda delle dimensioni e del peso della forma, varia dalle 20 alle 24 settimane. È in questa fase che entra in scena l'ingrediente invisibile ma saliente che rende lo speck imprescindibile da questa terra: il clima secco e ventilato per tutto l'anno e in special modo nei mesi estivi, capace di conferire a questo prodotto una qualità unica.

Sarà facile visitare produttori artigianali di speck dove poterlo assaggiare e acquistare, come il Maso Niederhof, dove addirittura è allestito un piccolo museo dedicato al lavoro contadino e alla vita nei masi di montagna.

Salumi tipici
Bäuerliche Fleischprodukte



5.2 I piatti della tradizione

Traditionelle Gerichte



Canederli
Knödel

C'è chi dice che la valle stretta chiuda la mentalità dei suoi abitanti e si può dibattere a lungo se sia vero. Sicuramente la valle "trattiene". La valle trattiene gelosa le sue risorse, preferisce che sia tu a scoprirle poco alla volta. Un piccolo mondo, antico che oggi cerchiamo voraci: un'accoglienza familiare, un pasto genuino, un paesaggio semplice. Quella della Val Martello è una cucina conservatrice, che porta dentro di sé storie di territori impervi, di sostenibilità, di usanze secolari. Una cucina fatta per lo più di piatti dal sapore domestico, tramandati di famiglia in famiglia, in cui è chiaro il rispetto per gli ingredienti del territorio e delle sue stagioni. Un tutt'uno con gli ambienti in cui la si gusta: le calde e accoglienti stube, gli scenografici masi, le osterie o le colorate feste di paese. Gli inglesi lo chiamerebbero *comfort food*, perché oltre a essere buono e gustoso è un cibo in grado di portarti in un luogo della tua mente in cui ti senti coccolato, confortato, soddisfatto. Sono piatti che hanno uno speciale potere empatico, capaci di diventare immediatamente tuoi come se li conoscessi da sempre.

Si comincia con i celeberrimi **canederli**, nati per non sprecare il pane rafferma avanzato e primo piatto per eccellenza. Nella ricetta ufficiale dei **Canederli allo Speck** (depositata con atto notarile dall'Accademia Italiana della Cucina), si usano il pane bianco rafferma, speck tagliato a dadini, uova, cipolle, prezzemolo, farina, burro e latte. Dall'impasto ottenuto si formano le classiche palline di 5-6 centimetri di diametro che poi vanno



Manche behaupten, das enge Tal verschließe den Geist seiner Einwohner und man kann lange darüber streiten, ob das nun stimmt oder nicht. Mit Sicherheit konnte sich das Tal seine Eigenheit, Ursprünglichkeit und Schönheit bewahren. Es bewahrt seine natürlichen Ressourcen eifersüchtig und man hat es lieber, dass der Besucher sie von sich aus, Schritt für Schritt, entdeckt. Eine kleine, natürliche Welt, nach der wir uns heute sehnen: ein familiäres Willkommen, bodenständige Gerichte, eine einfache Landschaft. Die Küche des Martelltals ist traditionell, denn sie trägt Geschichten von unwirtlichen Gegenden, Nachhaltigkeit und jahrhundertealten Bräuchen in sich. Eine Küche, die größtenteils aus einer einfachen bäuerlichen Kost besteht, die von einer Generation zur anderen weitergegeben wurde und in der die Achtung für bodenständige und den Jahreszeiten entsprechende Zutaten klar zutage treten. Es sind Speisen im Einklang mit dem Raum, in dem sie gegessen werden: Suchen Sie daher die warme, gemütliche Stube, die malerischen Höfe, die Gasthäuser oder die farbenfrohen Feste auf. Auf Englisch würde man comfort food dazu sagen, denn abgesehen davon, dass sie gut schmecken, sind diese Gerichte in der Lage, vor dem geistigen Auge einen Ort heraufzubeschwören, an dem man sich rundum wohl und zufrieden fühlt. Es sind Gerichte, die ein besonderes Geschmackserlebnis verströmen und in der Lage sind, sofort zu etwas Eigenem zu werden, als ob man sie schon immer gekannt hätte.

*Angefangen wird mit den berühmten **Knödeln**, die ursprünglich erfunden wurden, um das trockene Brot aufzubauchen, und die zu*

cotte in acqua salata bollente per almeno 15 minuti (oppure al vapore) prima di servirle in brodo o asciutte. I secondi piatti della cucina della Val Martello hanno sapore e sostanza: la **Rosticciata di patate** è un piatto contadino a base di carne di manzo bollita, patate e cipolle, spesso servita direttamente nella padella bollente arricchita da un uovo all'occhio di bue; la **Bistecca di maiale alla tirolese** è cotta nel burro e arricchita da anelli di cipolla. Se finora avete percepito un gusto rustico, sappiate che la cucina della Val Martello sa anche essere sorprendentemente delicata e raffinata: chef creativi della Valle propongono la **Trota affumicata**, la **Tagliata di bovino grigio alpino con i sali aromatici della Valle** accompagnati dal tipico pane della vicina Val Venosta, l'**Ur-paarl**, l'originario pane di segale dalla tipica forma a otto che merita un piccolo discorso a parte.

È fatto con lievito madre e condito con semi di finocchio, cumino selvatico e trigonella caerulea raccolti sui pascoli della valle. È il tipico "pane di scorta" che si può consumare anche dopo diverse settimane dalla sua cottura, conservato nelle rastrelliere di legno. Buon sparring partner di salumi, formaggi e contorni a base di deliziosi finferli dei boschi circostanti.

Tradizionale e irrinunciabile, da queste parti non manca mai lo **Strudel** di pasta frolla con le mele. Un'altra delizia molto amata è la **Crostata alla marmellata di Fragola della Val Martello**, dolce morbido e confortevole con uno sprint sorprendente apportato dal gusto fresco e lievemente aspro delle fragole di montagna e l'aggiunta di cannella e chiodi di garofano nell'impasto. Il fatto è che, da queste parti, niente è come sembra e anche una semplice crostata di fragole diventa un'esperienza gourmet di alta, altissima, quota.

Il Krapfen tipico
Krapfen



*einem regelrechten Symbol geworden sind. Im offiziellen Rezept für **Speckknödel** (das mit notarieller Urkunde bei der Akademie der Italienischen Küche hinterlegt worden ist) werden trockenes Weißbrot, in Würfel geschnittener Speck, Eier, Zwiebeln, Petersilie, Mehl, Butter und Milch verwendet. Aus dem so erhaltenen Teig werden die klassischen Knödel mit 5–6 Zentimeter Durchmesser geformt, die in siedendem Salzwasser mindestens 15 Minuten lang gekocht oder auch auf Dampf gegart werden, bevor sie entweder in Rindfleischbrühe oder mit Salaten der Saison serviert werden. Die Hauptgerichte der Küche des Martelltals haben deftigen Geschmack und einiges an Substanz aufzuweisen: **Erdäpfelgröstl** ist ein bäuerliches Gericht aus Rindkochfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln, das oft direkt in der heißen Pfanne mit einem Spiegelei garniert serviert wird; das **Tiroler Schweinesteak** hingegen wird in Butter gebraten und mit Zwiebelringen garniert. Wenn das alles ziemlich rustikal klingt, sollten Sie wissen, dass die Küche des Martelltals auch überraschend zart und raffiniert sein kann: Die kreativen Köche des Tals bereiten **geräucherte Forelle** oder **Tagliata vom Tiroler Grauvieh mit Kräutersalz aus dem Tal**, zu dazu reichen sie das **Urpaarl**, das typische Roggenbrot des nahe gelegenen Vinschgaus mit seiner Achterform, das eigentlich ein ganzes Kapitel für sich verdienen würde.*

Es wird mit Mutterhefe (Sauerteig) gebacken und mit Fenchelsamen, wildem Kümmel und Schabzigerklee (Brotklee) gewürzt. Es ist ein typisches „Vorratsbrot“, das man auch noch Wochen nach dem Backen essen kann, wenn es entsprechend im Holzgestell getrocknet und aufbewahrt wird: Es ist ein optimaler kulinarischer Begleiter für Wurst, Speck, Käse gepaart mit den köstlichen Pfifferlingen aus den Wäldern der Umgebung.

*Eine Tradition, zu der man nicht nein sagen kann, ist in dieser Gegend der **Apfelstrudel** aus Mürbteig. Eine weitere beliebte Delikatesse ist die „**Crostata mit Erdbeermarmelade** aus dem **Martelltal**“, eine feine Süßigkeit mit einem überraschenden Finale, das ihm von dem frischen, leicht säuerlichen Geschmack der Berg-Erdbeeren und der Zugabe von Zimt und Nelken im Teig verliehen wird. Eine einfache Erdbeer-Crostata wird zu einem Feinschmeckererlebnis auf höchstem Niveau.*



I luoghi dell'accoglienza

Orte der Gastlichkeit



Il piacere del viaggio si compone di una varietà di ingredienti, uniti in un equilibrio perfetto fatto di colori, sapori, profumi e sensazioni. Il ricordo che ne resta si anima dell'esperienza vissuta e di una ricca varietà di piccoli e grandi dettagli capaci di lasciare un segno.

Scoprire un territorio significa gustare appieno ogni panorama, ogni piatto e, perché no, ogni momento di riposo, godendo di tutto ciò che questi luoghi sono in grado di offrire. E questo vale per una vista mozzafiato conquistata dopo 3 ore di cammino, come per lo spezzatino gustoso e il bicchiere di vino assaporati per caso in un maso in mezzo alle montagne.

Dove dormire, dove mangiare e dove ritrovare i prodotti tipici che fanno di una terra un luogo di eccellenza sono quindi indicazioni preziose per fare di quel viaggio un ricordo di piacere.

Die Freude des Reisens setzt sich aus einer Vielzahl von Erlebnissen zusammen, vereint in einem perfekten Gleichgewicht von Farben, Geschmack, Düften und Eindrücken. Die Erinnerung, die zurückbleibt, wird von der erlebten Erfahrung und einer reichhaltigen Menge kleiner und großer Details belebt, die in der Lage sind, eine Spur zu hinterlassen.

Die Entdeckung eines Gebietes bedeutet, in vollen Zügen jedes Panorama, jedes Gericht und - warum nicht - jeden Moment der Erholung zu erleben und all das zu genießen, was dieser Ort zu bieten hat. Und dies gilt für eine atemberaubende Aussicht, die mit einem dreistündigen Aufstieg erobert wurde, ebenso wie für ein herzhaftes Gulasch mit einem Glas Wein, das zufällig auf einem Hof mitten in den Bergen genossen wird.

Wo kann man übernachten, wo essen und wo gibt es die typischen Produkte, die aus einem Landstrich einen besonderen Ort machen? Dies sind wichtige Fragen, um eine Reise zu einer angenehmen Erinnerung werden zu lassen.

Dolce dormire Unterkünfte


Hotel e alberghi

Nel verde della Val Martello non mancano anche eleganti hotel e alberghi dove alle tradizioni locali e allo spirito di accoglienza si affianca il piacere di coccolare i propri clienti offrendo ogni comfort. Spa, piscine e centri benessere, lezioni di sci di fondo e di enogastronomia accompagneranno il vostro soggiorno. Al piacere di gustare pietanze tipiche potrete unire quello di provare piatti internazionali.

Hotel Bergfrieden

L'hotel "delle fragole" - questo il nome italiano dell'albergo - è un'elegante struttura con piscina e centro benessere che sorge vicino alle sterminate piantagioni di fragole della Val Martello. 28 le camere, tutte in legno chiaro, per un totale di 54 posti letto. I gestori organizzano corsi di nordic walking, sci di fondo, escursioni in montagna, passeggiate in bici, e camminate con le racchette da neve. Per gli amanti di enogastronomia corsi di cucina e di degustazione vini. Piccolo "regalo" della casa, le ricette tradizionali della Val Venosta a base di fragola, tra cui la marmellata, lo sciroppo e il tiramisù. I golosi possono anche acquistare queste delizie direttamente in albergo.

 Martello (Bz), Loc Meiern/paese 84

 0473 744516

 info@bergfrieden.com

 www.bergfrieden.com



Hotel Burgaunerhof

„Non a casa ma in famiglia“ con questo motto ci impegniamo ad occuparci personalmente per il vostro benessere.


Per i nostri ospiti offriamo 22 stanze confortevoli e tranquille, una Juniorsuite e


Hotels und Gasthöfe

Im Martelltal fehlt es nicht an gemütlichen Hotels und Gasthöfen, in denen sich zu den örtlichen Traditionen und dem Geist der Gastfreundschaft die Kunst hinzugesellt, den Gast mit jedem erdenklichen Komfort zu verwöhnen. Der Besuch der Sauna, des Schwimmbades sowie ein Aufenthalt im Weinkeller und gutes Essen begleiten Ihren Aufenthalt. Neben typischen einheimischen Gerichten können Sie auch die regionale Küche genießen.

Hotel Bergfrieden

Das „Beerenhotel“ ist ein eleganter Komplex mit Schwimmbad und Wellnessbereich, ganz in der Nähe der schier endlosen Erdbeerrezepten des Martelltals. Es verfügt über 28 Zimmer, alle in hellem Holz eingerichtet, mit insgesamt 54 Betten. Die Inhaber organisieren Kurse für Nordic Walking und Langlauf, Ausflüge in die Berge, Fahrradtouren und Schneeschuhwanderungen. Für die Liebhaber von Wein und Gastronomie gibt es Weinproben und Kochkurse. Ein kleines Geschenk des Hauses sind die Produkte aus traditionellen Erdbeerrezepten des Martelltals, darunter Marmelade, Sirup und Tiramisu. Gourmets können diese Köstlichkeiten auch direkt im Hotel erwerben.

 Martelltal (Bz), Meiern, 84

 + 39 0473 744516

 info@bergfrieden.com

 www.bergfrieden.com


Hotel Burgaunerhof


„Nicht zu Hause, aber in der Familie“ - nach diesem Motto kümmert man sich im Hotel Burgaunerhof persönlich um das Wohlergehen der Gäste.

Das Hotel bietet 22 komfortable und ruhige

una camera Romantica pino cembro, dotate di tutti i comfort, arredate in legno locale e con molta attenzione ai dettagli. Godetevi le giornate più belle dell'anno nella stupenda valle delle fragole. Situato a 1100 metri di altitudine è ideale per fare escursioni a piedi nelle aree circostanti. Dopo una avventurosa giornata nelle montagne si può rilassare nel centro benessere con piscina, vasca idromassaggi, sauna finlandese, cabina a raggi infrarossi e doccia tropicale. E la sera viene servito un menu delicato a cinque portate con tipiche specialità altoatesine e la fragola non può mancare.

Offriamo settimane delle fragole e per famiglie dal mese di luglio in poi e sconti per i bambini.

 Martello (Bz), Loc. Burgaun, 196

 0473 744530


 info@burgaunerhof.com


 www.burgaunerhof.com



Hotel Martellerhof

Gli ospiti del Martellerhof possono scegliere tra le comode stanze dell'hotel e le camere della più indipendente casa vacanza Silvia, un cottage di 120 metri quadrati circondato da prati, con 3 stanze da letto e ampi spazi comuni. Poco distante c'è un piccolo allevamento di trote di proprietà della struttura, dove gli ospiti si possono divertire a pescare.

 Martello (Bz), Loc. Ganda, 39

 0473 744528

 info@martellerhof.com

 www.martellerhof.com




Hotel Waldheim

Si beve l'acqua della fonte vicina all'hotel e si mangia lo speck fatto in casa all'hotel Waldheim, 14 camere per un totale di 30 posti letto. Il ristorante propone cucina tipica tirolese e organizza corsi di enogastronomia e degustazione. Chi preferisce vivere a pieno la natura può scegliere tra le visite guidate a piedi e lezioni di sci di fondo. Per chi desidera trascorrere qualche ora di relax c'è un

Zimmer, eine Juniorsuite und ein Romantikzimmer „Zirbel“. Alle Zimmer sind bis ins Detail gepflegt, mit lokalem Holz eingerichtet und mit jeglichem Komfort ausgestattet. Hier können Sie die schönsten Tage des Jahres im wundervollen Tal der Erdbeeren auf 1.100 m Höhe genießen, das der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen in der Umgebung ist. Nach einem abenteuerlichen Tag in den Bergen kann man sich im Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Tropendusche entspannen. Abends wird ein exquisites Fünf-Gänge-Menü mit typischen Südtiroler Spezialitäten serviert, bei dem die Erdbeere nicht fehlen darf.

Es gibt Sonderangebote, wie die Erdbeerwoche und die Familienwochen ab Juli sowie Rabatte für Kinder.

 Martelltal (Bz), Burgaun, 196


 +39 0473 744530

 info@burgaunerhof.com

 www.burgaunerhof.com

Hotel Martellerhof

Die Gäste des Martellerhofs haben die Wahl zwischen den gemütlichen Zimmern direkt im Hotel und denen im unabhängigen Ferienhaus Silvia, einem 120 m² großen, von Wiesen umgebenen Cottage mit 3 Schlafzimmern und großzügigen Gemeinschaftsräumen. Gleich in der Nähe befindet sich eine kleine Forellenzucht, die zur Anlage gehört, in deren Teich die Gäste angeln können.

 Martell (Bz), Gand, 39

 +39 0473 744528

 info@martellerhof.com

 www.martellerhof.com

Hotel Waldheim

Getrunken wird das Wasser der hauseigenen Quelle und zum Essen gibt es den Speck des Hotels Waldheim. Das Hotel verfügt über 14 Zimmer mit insgesamt 30 Betten. Das Restaurant bietet typische Tiroler Küche und organisiert Kurse in Weinkunde und Gastronomie und serviert Kostproben. Wer am liebsten die Natur in vollen Zügen erlebt, hat die Wahl zwischen geführten

attrezzato centro benessere all'interno della struttura con una sauna tradizionale e una speciale sauna alle erbe.

📍 Martello (Bz), Loc. Santa Maria Alla Fonderia, 16

☎ 0473 744545

✉ hotel@waldheim.it

🖱 www.waldheim.info



Hotel zum See

È un albergo con ristorante e centro benessere, aperto da marzo a ottobre, e dispone di 13 camere diversamente arredate, tutte con vista panoramica sul Monte Cevedale, sulle montagne circostanti e sul nido del gipeto. Al ristorante si può scegliere tra le ricette tipiche locali e piatti internazionali. Sito a 1.870 metri di altitudine, è in una posizione comoda per chi desidera fare escursioni, ama lo slittino e pratica lo sci di fondo. I gestori organizzano settimanalmente passeggiate e itinerari di scialpinismo.

📍 Martello (Bz), Loc. Altavalle, 207

☎ 0473 744668

✉ info@hotelzumsee.com

🖱 www.hotelzumsee.com



Hotel Ortlerhof

Si trova a 15 minuti dal paese e a 5 dal centro ricreativo Trattla. È dotato di 22 camere, sauna, bagno turco, piscina, un ampio prato dove rilassarsi e di un ristorante-pizzeria, dove gustare ricette tipiche locali e piatti internazionali. Quasi tutte le camere sono dotate di un balcone.

📍 Martello (Bz), Loc. Transacqua, 174

☎ 0473 744518

✉ pension@ortlerhof.com

🖱 www.ortlerhof.com



Wanderungen und Langlaufkursen. Wer sich gerne einige Stunden dem Relaxen hingibt, dem steht ein gut ausgestatteter Wellnessbereich im Hotel zur Verfügung mit traditioneller Sauna und einer speziellen Kräutersauna.

📍 Martell (Bz), St. Maria in der Schmelz, 16

☎ +39 0473 744545

✉ hotel@waldheim.it

🖱 www.waldheim.info

Hotel zum See

Es handelt sich um ein Hotel mit Restaurant und Wellnessbereich, das von März bis Oktober geöffnet ist und 13 unterschiedlich eingerichtete Zimmer hat, alle mit Ausblick auf die Zufallspitzen, die umgebenden Berge und das Nest des Bartgeiers. Im Restaurant kann der Gast zwischen typisch lokalen Rezepten und internationalen Gerichten wählen. Die Lage in 1.870 m Höhe ist ideal als Basis für Wanderausflüge, Schlittenfahrten und Langlauf Touren. Die Inhaber organisieren wöchentlich Spaziergänge und Skitouren.

📍 Martell (Bz), Hintermartell, 207

☎ +39 0473 744668

✉ info@hotelzumsee.com

🖱 www.hotelzumsee.com

Hotel Ortlerhof

Hotel mit Pizzeria und Restaurant in 15 Minuten Entfernung vom Dorf und 5 Minuten vom Freizeitzentrum Trattla. Es verfügt über 22 Zimmer, fast alle mit Balkon, ferner Sauna („Dampfsauna“), türkisches Bad, Schwimmbad und Liegewiese. Im Restaurant kann der Gast zwischen typisch lokalen Rezepten und internationalen Gerichten wählen.

📍 Martell (Bz), Ennewasser, 174


☎ +39 0473 744518


✉ pension@ortlerhof.com

🖱 www.ortlerhof.com

Albergo Stallwies

Maso più alto d'europa dove si coltiva il grano (1.953 metri). Tipico albergo alpino a gestione familiare. Stallwies può essere raggiunto in auto o a piedi seguendo il sentiero nr 5 dal parcheggio dell'Hotel Waldheim in 1 ora. Da qui la partenza per tante gite e itinerari giornalieri. Cena a cinque portate, menu anche di sera, colazione "al contadino", uova d'allevamento proprio, vista sul ghiacciaio. Dispone di 5 camere in legno rinnovate nel 2011.

 Martello (Bz), Loc. Selva, 1

 0473 744552

 info@stallwies.com


 www.stallwies.com




Albergo Premstl

Tipico gasthof a gestione familiare, è a soli 2 chilometri dal paese di Martello, ai piedi dei boschi alpini in posizione tranquilla e soleggiata.

Gli ospiti possono scegliere tra le 9 camere con bagno privato o uno dei 4 appartamenti con cucina. Sia le prime che i secondi dispongono di un balcone. È previsto il servizio di ristorazione con prodotti locali e cucina tipica in "stube tirolese". Gli amanti del "dolce far niente" possono godere la vita sulla terrazza panoramica e sul prato con la garanzia di tranquille giornate al sole.

 Martello (Bz), Loc. Valdene, 228

 0473 744766

 info@premstl.com

 www.premstl.com




Albergo Zufritt

Questo caratteristico gasthof si presenta come una tipica casetta altoatesina in legno e laterizi. Immersa nel bosco, nella pace dei monti della Val Martello, è l'ideale per chi cerca una vacanza in totale tranquillità e a stretto contatto con la natura. La sua posizione consente di fare camminate, escursioni e sci di fondo.

Dispone di 10 camere con doccia e servizi, e un ristorante con cucina vegetariana, vegana e

Gasthof Stallwies

Europas höchster Bauernhof, auf dem Roggen (Korn) angebaut wird (1.953 m). Typischer, als Familienbetrieb geführter Alpengasthof mit 5 Zimmern mit Holztafelung, 2011 renoviert. Stallwies erreicht man entweder mit dem Auto oder zu Fuß über den Weg Nr. 5 vom Parkplatz des Hotels Waldheim in einer Stunde. Ausgangspunkt für verschiedene Ausflüge und Tageswanderungen. Angebote: Fünf-Gänge-Abendessen, Menü auch am Abend, „Bauernfrühstück“, Eier aus dem eigenen Hühnerstall, Aussicht auf den Gletscher.

 Martelltal (Bz), Waldberg, 1


 +39 0473 744552


 info@stallwies.com

 www.stallwies.com

Gasthof Premstl

Der von Familie Oberhofer geführte Gasthof befindet sich etwas oberhalb des Dorfkerns Martell, ruhig und sonnig gelegen am Waldrand: idealer Ausgangspunkt für genussvolle Wanderungen und Bergtouren. Der Seniorchef, jahrzehntelang als Bergführer unterwegs, gibt gerne Insider-Tipps. Die Gäste haben die Wahl zwischen den 4 Appartements mit Küche und den neuen Zimmern, allesamt mit Balkon. Vom Frühstück bis zum mehrgängigen Menü am Abend verwöhnt Familie Oberhofer ihre Gäste mit typischen Südtiroler Spezialitäten aus einheimischen Produkten. Zum Abschalten und Entspannen lädt die Panoramaterrasse mit angrenzender Liegewiese ein.

 Martelltal (Bz), Ennetal, 228

 +39 0473 744766

 info@premstl.com


 www.premstl.com


Gasthof Zufritt


Dieser charakteristische Gasthof präsentiert sich wie ein typisches Südtiroler Häuschen aus Holz und Ziegeln. Umgeben von Wald, mitten im Frieden der Berge des Martelltals, ist es der ideale Ort für einen Urlaub im Zeichen der Ruhe und des engen Kontakts mit der Natur. Seine Lage begünstigt Wanderungen, Ausflüge und Langlauftouren.

Er verfügt über 10 Zimmer mit Dusche und Toilette sowie ein Restaurant mit vegetarischer,

biologica. Su richiesta si possono anche avere pietanze tradizionali e piatti gluten free.

 Martello (Bz), Loc. Altavalle, 209

 0473 744772

 info@zufritt.com


 www.zufritt.com



Hotel Residence Martell Mountains

Residence tre stelle, il Martell Mountains è una moderna struttura in legno. Dispone di diversi appartamenti dotati di tutti i confort in grado di ospitare da 2 a 4 persone. Nel Martell Mountains si trova anche il nuovo Café Bistro Mountains IN(N) Martell dove si può scegliere tra le ricette tipiche locali e piatti internazionali, torte e gelati.

 Martello (Bz), Loc. Transacqua, 156

 0473 744668

 info@martellmountains.com


 www.martellmountains.com




Gasthof Edelweiss

Collocato in una zona tranquilla del paese, questo caratteristico albergo vi accoglie in un ambiente familiare, vera oasi di riposo e relax. Dall'ampia terrazza affacciata sulla valle potrete gustare i gelati e i dolci della cucina. Se vi piacciono, valutate di restare a cena, lo chef vi farà gustare le sue specialità.

Dispone di 15 camere e 2 spaziosi appartamenti collocati nel sottotetto, dotati di tutti i confort e scaldati dai raggi del sole.

 Martello (Bz), Loc. Meiern, 98


 0473 744526

 gasthof.edelweiss@dnet.it


 www.gasthof-edelweiss.net



vegane und biologische Küche. Auf Anfrage können auch traditionelle und glutenfreie Gerichte zubereitet werden.

 Martelltal (Bz), Hintermartell, 209


 +39 0473 744772

 info@zufritt.com

 www.zufritt.com

Hotel Residence Martell Mountains

Das Drei-Sterne-Appartementhaus Martell Mountains ist ein moderner Holzbau. Es verfügt über verschiedene mit jeglichem Komfort ausgestattete Ferienwohnungen für 2 bis 4 Personen. Das Martell Mountains beherbergt ferner das neue Café Bistro Mountains IN(N) Martell, wo der Gast zwischen typisch lokalen Rezepten und internationalen Gerichten, Kuchen und Eis wählen kann.

 Martelltal (Bz), Ennewasser, 156

 +39 0473 744668


 info@martellmountains.com

 www.martellmountains.com

Gasthof Edelweiss

Der in einem besonders ruhigen Teil des Dorfs gelegene Gasthof empfängt Sie mit seiner familiären Atmosphäre als eine wahre Oase der Ruhe und Entspannung. Auf der weitläufigen, aufs Tal gerichteten Terrasse können Sie das hauseigene Angebot an Eis und Kuchen genießen. Wenn es Ihnen schmeckt, bleiben Sie doch zum Abendessen und genießen Sie die Spezialitäten unseres Kochs.

Das Haus verfügt über 15 Zimmer und 2 großzügige Ferienwohnungen in der Mansarde, die mit jedem Komfort ausgestattet sind und von den Strahlen der Sonne gewärmt werden.

 Martelltal (Bz), Meiern, 98

 +39 0473 744526

 gasthof.edelweiss@dnet.it

 www.gasthof-edelweiss.net



Hotel Bergfrieden



Hotel Burgaunerhof



Hotel Martellerhof



Hotel Ortlerhof



Hotel Residence Martell Mountains



Hotel Waldheim



Hotel zum See



Culturamartell

Agriturismi

Se sceglierete di soggiornare in un maso dell'Alto Adige incastonato nel verde del Parco Nazionale dello Stelvio, non solo godrete di panorami sorprendenti, avrete anche la possibilità di vivere le tradizioni più antiche della zona. Queste case in pietra e legno cominciarono a popolare i monti nel XI secolo dopo Cristo e, ieri come oggi, sono le abitazioni dei "masari", i piccoli imprenditori agricoli di montagna. Nei secoli la loro struttura originaria è rimasta intatta: le camere da letto al piano di sopra e al piano di sotto la "stube", la stanza dove si trova la grande stufa in ceramica e dove si riunisce la famiglia. Sul retro dell'abitazione sorge la stalla con gli animali che per secoli sono stati la principale fonte di sostentamento della popolazione locale.


Da diverso tempo ormai i masi sono stati convertiti in accoglienti agriturismi, dove gli ospiti possono partecipare alla vita dell'azienda agricola e gustare durante i pasti i prodotti della casa, dal pane ai formaggi, dalla carne alle confetture.

Sono inoltre ideali per chi ama il trekking e le passeggiate, per la loro posizione "strategica", a due passi da sentieri e itinerari. I padroni di casa amano consigliare gli ospiti e organizzare per loro attività sportive, ciaspolate, e li accompagnano volentieri a visitare le loro tenute, raccontando usi e tradizioni.

Agriturismo Rainhof

A 20 minuti a piedi dal paese di Martello, l'azienda agricola dispone di 2 camere con bagno e può accogliere fino a 6 persone. I padroni di casa organizzano escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, e visite didattiche nei locali dove viene prodotto il formaggio. In azienda si possono comprare latte, uova e marmellate, formaggi di capra e di mucca di produzione propria. Tra i sentieri che fiancheggiano la struttura c'è il goloso Sentiero delle Fragole, che si distende lungo tutta la vallata e può essere percorso in tutte le stagioni.

 Martello (Bz), Loc. Transacqua, 168

 333 3610501

 kaeserei.rainhof@hotmail.net



Urlaub auf dem Bauernhof


Wenn Sie sich für den Aufenthalt auf einem Hof in Martell entscheiden, der mitten im Grün des Nationalparks Stilfserjoch liegt, werden Sie nicht nur überwältigende Panoramen genießen, sondern auch die Möglichkeit haben, die ältesten Traditionen der Gegend zu erleben. Diese Häuser aus Stein und Holz wurden ca. ab dem 11. Jahrhundert nach Christus in den Bergen erbaut und waren damals wie heute die Wohnstätten der Bergbauern auf ihren kleinen landwirtschaftlichen Betrieben. Im Laufe der Jahrhunderte blieb ihr ursprünglicher Aufbau unverändert: die Schlafzimmer im oberen Stockwerk und unten die „Stube“ - der große Raum mit dem Kachelofen, wo die ganze Familie zusammentraf. Neben dem Bauernhaus erhebt sich der Stall mit den Tieren, die jahrhundertlang die Haupteinkommensquelle der örtlichen Bevölkerung waren.


Seit geraumer Zeit haben sich die Höfe in freundliche Gastbetriebe für den Urlaub auf dem Bauernhof verwandelt, wo die Gäste am Leben des landwirtschaftlichen Betriebs teilnehmen und bei den Mahlzeiten die Produkte des Hauses - vom Brot bis zum Käse, vom Fleisch bis zum Fruchtaufstrich - genießen können.

Die Höfe sind ferner aufgrund ihrer strategischen Lage in der Nähe von Wanderwegen und Routen idealer Ausgangspunkt für Trekking-Touren und Wanderungen. Die Hausherren geben ihren Gästen gern Ratschläge und organisieren oft sportliche Aktivitäten oder Schneeschuhwanderungen und führen sie gerne durch ihre Gehöfte, wobei sie von Bräuchen und Traditionen erzählen.

Urlaub auf dem Rainhof

Der landwirtschaftliche Betrieb ist zwanzig Minuten zu Fuß vom Dorf Martell entfernt gelegen und hat 2 Zimmer mit Bad für bis zu 6 Personen. Die Hausherren organisieren Ausflüge zu Fuß, auf dem Pferderücken und mit dem Fahrrad sowie didaktische Besichtigungen der häuslichen Käseerei. Auf dem Hof können Milch, Eier und Marmelade, Ziegen- und Kuhmilchkäse aus eigener Produktion gekauft werden. Zu den Wegen, die am Rainhof vorbeiführen, gehört der Erdbeerweg, der sich durch das ganze Tal erstreckt und zu allen Jahreszeiten begangen werden kann.


 Martelltal (Bz), Ennewasser, 168


 +39 333 3610501

 kaeserei.rainhof@hotmail.net

Agriturismo Gandhof

Il maso ospita 3 appartamenti con cucina e balcone, ciascuno in grado di accogliere fino a 6 persone. Tra i sentieri che fiancheggiano la struttura c'è il goloso Sentiero delle Fragole, che si distende lungo tutta la vallata e può essere percorso in tutte le stagioni. Gli ospiti possono partecipare alla vita dell'azienda agricola, che comprende un caseificio biologico, aiutando i proprietari nelle stalle o assistendo alla preparazione dei formaggi.

 Martello (Bz), Loc. Ganda, 53

 0473 744596


 gandhof@dnet.it


 www.gandhof.com



Agriturismo Greit

Circondato da prati e boschi, l'agriturismo si trova a 1.850 metri di altitudine. Dispone di 2 appartamenti con bagno e può accogliere fino a 6 persone. Accanto alla struttura moderna sorge anche il vecchio maso di epoca alto medievale, uno dei più antichi dell'Alto Adige. È possibile visitare anche il forno del maso, dove viene preparato il pane.

 Martello (Bz), Selva, 290

 0473 744761 - 333 5828537

 info@greit-martell.com

 www.greit-martell.com





Agriturismo Niederhof

Un maso dove ci si sente a proprio agio con tante avventure per grandi e piccoli in ogni stagione. Ascoltate il ruscello Soy che gorgoglia e gustate la splendida vista sul Ghiacciaio del Cevedale. Posto ideale per famiglie con bambini e per chi ama il trekking, escursioni alpine e camminate con le racchette da neve. Dispone di 3 appartamenti e una camera matrimoniale con vista sul Ghiacciaio del Cevedale, tutti arredati in legno naturale di cembro. Un appartamento per 2-6 persone con due stanze da letto separate, bagno e doccia, cucina abitabile e balcone esposto a sud. Offre anche prima colazione con prodotti tipici fatti in casa e cena tradizionale. I bambini possono andare nella stalla e fare conoscenza con gli animali dell'agriturismo. È possibile

Urlaub auf dem Gandhof

Dieses Gehöft beherbergt 3 Ferienwohnungen mit Küche und Balkon, von denen jede bis zu 6 Personen aufnehmen kann. Zu den Wegen, die am Hof vorbeiführen, gehört der Erdbeerweg, der sich durch das ganze Tal erstreckt und der zu allen Jahreszeiten begangen werden kann. Die Gäste können am Leben des landwirtschaftlichen Betriebs, zu dem eine Biokäserei gehört, teilnehmen und den Besitzern im Stall oder in der Käserei helfen.

 Martelltal (Bz), Gand, 53


 +39 0473 744596


 gandhof@dnet.it

 www.gandhof.com

Urlaub auf Greit

Der Hof liegt umgeben von Wiesen und Wäldern auf 1.850 m Höhe und bietet 2 Ferienwohnungen mit Bad für bis zu 6 Personen. Neben dem modernen Hauptgebäude erhebt sich auch das alte Gehöft, das im späten Mittelalter errichtet wurde und zu den ältesten in Südtirol gehört. Man kann auch die Backstube des Hofes besichtigen, in der das Brot zubereitet wird.

 Martelltal (Bz), Waldberg, 290

 +39 0473 744761 - +39 333 5828537

 info@greit-martell.com

 www.greit-martell.com


Urlaub auf dem Niederhof


Ein Gehöft, auf dem man sich gleich zu Hause fühlt, mit zahlreichen Abenteuern für Groß und Klein zu jeder Jahreszeit. Lauschen Sie dem Rauschen des Soybachs und genießen Sie die prächtige Aussicht auf den Gletscher des Cevedale. Der ideale Platz für Familien mit Kindern und Liebhaber von Wanderungen, alpinen Ausflügen und Exkursionen mit den Schneeschuhen. Der Hof verfügt über 3 Ferienwohnungen und ein Doppelbettzimmer mit Blick auf den Gletscher, das in Naturholz der Zirbelkiefer eingerichtet ist. Eine Ferienwohnung für 2-6 Personen mit zwei getrennten Schlafzimmern, Bad und Dusche, Wohnküche und nach Süden liegendem Balkon. Geboten wird auch Frühstück mit typischen hausgemachten Produkten und traditionelles

assaggiare e acquistare i numerosi prodotti dell'azienda: carne di agnello, maiale e manzo, speck, salumi, formaggio, uova, latte e pane cotto nel forno a legna.

Vengono organizzate anche guide e degustazioni in azienda.

Il maso è inoltre vicino al Sentiero del Contadino di Montagna e alla piccola trattoria lungo il sentiero dove si può mangiare e bere.

 Martello (Bz), Selva, 222

 0473 744534


 info@niederhofmartell.com


 www.niederhofmartell.com



Agriturismo Oberhof

Nell'agriturismo c'è un unico appartamento arredato in legno di pino che comprende 2 camere doppie, bagno, cucina e due balconi con vista sul Ghiacciaio del Cevedale. Si cena assieme alla famiglia ospitante con prodotti tipici locali. Chi ama le tradizioni locali, può assistere o partecipare alla preparazione del pane nel forno di famiglia. È anche possibile acquistare i prodotti del maso: pane, formaggi, speck e altri salumi. I padroni di casa organizzano una visita settimanale nella malga e itinerari guidati in Val Martello.

 Martello (Bz), Selva, 9

 0473 744626

 info@oberhof.it

 www.oberhof.it



Appartamenti Auhaus

La casa della famiglia Hans Maschler è suddivisa in 3 appartamenti, ognuno in grado di ospitare da 2 a 4 persone, con servizi e arredamenti confortevoli e funzionali. È immersa in una zona molto tranquilla, che gode di un panorama da sogno, ideale per un rapporto diretto con la natura.


Gli ospiti possono utilizzare il grill barbecue e gli abbondanti prodotti dell'orto. Hanno la disponibilità di parcheggio e spazio giochi. Sono ammessi animali domestici.

Vengono organizzate visite guidate ai masi tipici e ai vecchi mulini ed escursioni in

Abendessen. Die Kinder dürfen in den Stall gehen und die Tiere des landwirtschaftlichen Betriebs kennen lernen. Es ist möglich, zahlreiche Produkte des Unternehmens zu kaufen: Lamm-, Schweine- und Rindfleisch, Speck, Wurstwaren, Milch, Käse, Eier, und Brot aus dem Holzofen.

Es werden Führungen und Verkostungen im Betrieb organisiert.

Der Niederhof liegt nahe beim Waldberg-Bauernweg und verfügt über eine Gaststube, in der man essen und trinken kann.

 Martelltal (Bz), Waldberg, 222


 +39 0473 744534

 info@niederhofmartell.com

 www.niederhofmartell.com

Urlaub auf dem Oberhof

Der Hof hat eine einzige, in Kiefernholz eingerichtete Ferienwohnung mit 2 Doppelzimmern, Bad, Küche und zwei Balkons mit Blick auf den Gletscher des Cevedalegebietes. Man isst gemeinsam mit der Gastgeberfamilie mit typisch lokalen Produkten zu Abend. Wer die örtlichen Traditionen liebt, kann bei der Zubereitung des Brots in der Backstube der Familie teilnehmen oder dabei zuschauen. Es gibt auch Produkte des Hofes zu kaufen: Brot, Käse, Speck und andere Wurstwaren. Die Hausherren organisieren einmal wöchentlich eine Besichtigung der Alm und geführte Wanderungen im Martelltal.

 Martelltal (Bz), Waldberg, 9

 +39 0473 744626

 info@oberhof.it

 www.oberhof.it

Ferienwohnungen Auhaus

Ferienwohnungen Auhaus. Das Haus der Familie Hans Maschler besteht aus 3 Ferienwohnungen, von denen jede 2 bis 4 Personen beherbergen kann.

Wir befinden uns in sehr ruhiger Lage mit traumhaftem Panorama: "Natur Pur!"


Den Gästen stehen ein Gartengrill und der gut gepflegte Gemüsegarten zur Verfügung.

Haustiere sind erlaubt.

Es werden Führungen zu typischen Bauernhöfen, alten Mühlen, sowie Ausflüge in die beeindruckende Naturlandschaft organisiert.

ambienti suggestivi.

È possibile inoltre partecipare alle manifestazioni che si svolgono a cura degli enti locali nell'ambito del Parco Nazionale dello Stelvio.

 Martello (Bz), Loc. Meiern, 70


 0471 678444 - 348 2700374

 info@maschler.it

 www.maschler.it




Weiters kann an den Veranstaltungen der Vereine und den geführten Wanderungen des Nationalparks Stilfserjoch teilgenommen werden.

 Martelltal (Bz), Meiern, 70

 +39 0471 678444 - +39 348 2700374

 info@maschler.it

 www.maschler.it

Legenda icone *Legende*



Accessibile ai disabili
Barrierefrei



Piscina
Hallenbad



Piscina coperta
Schwimmbad



Ristorante
Restaurant



Tv satellitare
Sat-TV



Centro benessere
Wellness-Center



Animali ammessi
Haustiere erlaubt



Parcheggio
Parkplatz



Noleggio slittini
Schlittenverleih



Spazio giochi
Spielplatz



Tv
TV



Cassaforte
Safe



Wi-Fi
Wi-Fi



Piatti senza glutine
Glutenfreie Gerichte







Carte di credito
Kreditkarten





Dove gustare l'enogastronomia (Ristori agrituristici, Ristoranti, Osterie)

Sono masi o alberghi con ristorante, tutti caratterizzati da accoglienza e gestione familiare e dall'uso di prodotti di propria produzione o strettamente locali. Ingredienti freschi, genuini, sono alla base delle ricette più amate. Sono ambienti informali e tradizionali, dove lo stile di montagna lo si gusta nei piatti della tradizione e nel calore degli arredi.

Cafè Hölderle





-  Martello (Bz), Alta Val Martello, 17
-  0473 744642
-  Cafe.hoelderle@rolmail.net
-  Coppe di gelati e fragole

Albergo Edelweiss

-  Martello (Bz), Loc. Meiern, 98
-  0473 744526
-  www.gasthof-edelweiss.net
-  Canederli, speck tirolese, piatti di carne

Ristorante Stallwies

Tipico albergo alpino a gestione familiare. Stallwies può essere raggiunto in auto o a piedi. Seguire il sentiero nr 5 dal parcheggio dell'Hotel Waldheim in 1 ora.

-  Martello (Bz), Loc. Selva, 1
-  0473 744552
-  www.stallwies.com
-  Piatti di carne di allevamento proprio

Malga Soy (Soyalm)

Dalla media Val Martello (1.457 metri, 2 chilometri oltre la frazione Gand) si segue il sentiero col segnavia 4 che s'inerpica a serpentine nel ripido lariceto. Superato il dislivello e attraversato il torrentello, si sale sul pendio opposto del fossato giungendo alla radura e alla Malga Soyalm (2.073 metri; posto di ristoro; 2 ore dalla partenza). Il ritorno





Wein und Gastronomie: Hofschänke, Restaurants, Gasthäuser

Hier stellen wir Ihnen Höfe und Gasthöfe mit Restaurant vor, die sich durch eine gastfreundliche, familiäre Atmosphäre sowie die Verwendung eigener oder lokal hergestellter Produkte auszeichnen. Frische, natürliche Zutaten sind die Grundlage der beliebtesten Rezepte. Sie befinden sich in einer ursprünglichen Umgebung, deren traditionelle Gerichte und gemütliche Einrichtungen einen in die Welt der Berge versetzen.

Cafè Imbissstube Hölderle

-  Martelltal (Bz), Hintermartell, 17
-  +39 0473 744642
-  Cafe.hoelderle@rolmail.net
-  Eisbecher und Erdbeeren

Gasthof Edelweiss

-  Martelltal (Bz), Meiern, 98
-  +39 0473 744526
-  www.gasthof-edelweiss.net
-  Knödel, Tiroler Speck, Fleischgerichte

Berggasthaus Stallwies

Man erreicht das Restaurant entweder mit dem Auto oder zu Fuß über den Weg Nr. 5 vom Parkplatz des Hotels Waldheim in 1 Stunde.

-  Martelltal (Bz), Waldberg, 1
-  +39 0473 744552
-  www.stallwies.com
-  Fleischgerichte aus eigener Zucht

Soyalm

Vom mittleren Teil des Martelltals (1.457 m, 2 km hinter Gand) folgt man dem Weg Nr. 4, der sich in Serpentine im steilen Lärchenwald nach oben schlängelt. Nachdem man den Höhenunterschied bewältigt und das Bächlein überquert hat, geht es weiter den Hang jenseits des Grabens hinauf bis zur Lichtung der Soyalm (2.073 m, Raststätte, 2 Stunden ab

si effettua sulla via dell'andata in 1 ora e 30 minuti.

Aperto da Luglio a Ottobre.

☎ 338 9248294

🍷 Formaggio fatto in casa, speck, canederli tirolesi, yogurt

Ristorante Pizzeria Ortlerhof

📍 Martello (Bz), Loc. Transacqua, 174

☎ 0473 744518

🌐 www.ortlerhof.com

🍷 Canederli, speck tirolese, funghi

Ristorante Hotel Martellerhof

📍 Martello (Bz), Loc. Ganda, 39

☎ 0473 744528

✉ info@martellerhof.com

🌐 www.martellerhof.com

🍷 Whisky-Lounge, piatti senza lattosio e senza glutine

Start). Den Heimweg legt man auf derselben Strecke in 1 Stunde und 30 Minuten zurück.

Von Juli bis Oktober geöffnet.

☎ +39 338 9248294

🍷 hausgemachter Käse, Speck, Tiroler Knödel, Joghurt

Restaurant Pizzeria Ortlerhof

📍 Martelltal (Bz), Ennewasser, 174

☎ +39 0473 744518

🌐 www.ortlerhof.com

🍷 Knödel, Tiroler Speck, Pilze

Restaurant Hotel Martellerhof

📍 Martell (Bz), Gand, 39

☎ +39 0473 744528

✉ info@martellerhof.com

🌐 www.martellerhof.com

🍷 Whiskey-Lounge, Gerichte ohne Laktose und Gluten



Andar per botteghe e per produttori e artigiani “fuori porta”

Fateci caso: i prodotti assaggiati e acquistati direttamente dalle mani di chi li ha fatti hanno un gusto diverso. Sono speciali, oltre al gusto ne riesci a percepire la storia, la fatica, le scelte, la maestria e anche la passione di chi li produce. Per questo motivo, avere a portata di mano un indirizzario con la selezione dei migliori produttori del territorio vi sarà d'aiuto per vivere esperienze speciali a caccia di fragole, formaggi, speck, confetture o erbe aromatiche, latte appena munto e yogurt freschissimo.

Ab Hof einkaufen

Achten Sie einmal darauf: Produkte, die direkt aus den Händen ihres Erzeugers gekauft werden, schmecken ganz natürlich und hervorragend. Sie sind etwas Besonderes, denn abgesehen vom Geschmack lassen sich ihre Geschichte, die Mühe, die Auswahl, die Kunstfertigkeit und auch der Einsatz des Herstellers darin erspüren. Aus diesem Grund wird Ihnen eine Adressenliste mit einer Auswahl der besten Erzeuger in der Umgebung eine Hilfe sein, um auf der Suche nach Erdbeeren, Käse, Speck, Konfitüre oder Kräutern, frisch gemolkener Milch oder frischem Joghurt die schönsten Überraschungen zu erleben.






FORMAGGI

Maso Gandhof

 Martello (Bz), Ganda, 53
 0473 744596
 www.gandhof.com

Maso Rainhof




 Martello (Bz), Transacqua, 168
 333 3410501
 kaeserei.rainhof@rolmail.net

KÄSE

Gandhof

 Martelltal (Bz), Gand, 53
 +39 0473 744596
 www.gandhof.com




Rainhof

 Martelltal (Bz), Ennewasser, 168
 +39 333 3410501
 kaeserei.rainhof@rolmail.net






CARNE E SALUMI

Maso Niederhof

 Martello (Bz), Selva, 222
 0473 744534
 www.niederhofmartell.com

FLEISCH UND WURSTWAREN



Niederhof

 Martelltal (Bz), Waldberg, 222
 +39 0473 744534
 www.niederhofmartell.com





ERBE AROMATICHE

Maso Tasahof


 Martello (Bz), Transacqua, 179
 333 3672880

KRÄUTER


Tasahof

 Martelltal (Bz), Ennewasser, 179
 +39 333 3672880

Maso Soyreithof

 Martello (Bz), Ganda, 42
 339 4526520
 www.soyreit.it

Soyreit Hof


 Martelltal (Bz), Gand, 42
 +39 339 4526520
 www.soyreit.it



FRUTTA E FRAGOLE

Mondo della Fragola

 Martello (Bz), Loc. Transacqua, 249


 0473 745005

 www.vip.coop



VINO

Maso Befehlhof

 Vezzano (Bz), Torggl, 2

 0473 742197


 info@befehlhof.it


 www.fws.it/it/befehlhof




GENERI VARI


Negozio Jägerheim

 Martello (Bz), Meiern, 88

 0473 744529

Negozio Thairmühl

 Martello (Bz), Transacqua, 156/A


 335 5328423

 www.thairmuehl.com




MUSEO

Museo Culturamartell


 0473 745027


 info@culturamartell.com

 www.culuramartell.com

BEERENOBST UND GEMÜSE

Südtiroler Erdbeerwelt


 Martelltal (Bz), Ennewasser, 249


 +39 0473 745005

 www.vip.coop

WEIN

Befehlhof

 Vetzan (Bz), Torggl, 2


 +39 0473 742197


 info@befehlhof.it

 www.fws.it/it/befehlhof


LEBENSMITTEL


Geschäft Jägerheim

 Martelltal (Bz), Meiern, 88

 +39 0473 744529

Geschäft Thairmühl


 Martelltal (Bz), Ennewasser, 156/A

 +39 335 5328423

 www.thairmuehl.com

MUSEUM

Museum Culturamartell

 +39 0473 745027

 info@culturamartell.com

 www.culuramartell.com

Info utili

Nützliche Infos

Cosa sapere e fare prima di partire

Il clima

Il clima della Val Martello è particolarmente secco, come tutto quello della Val Venosta.

Le temperature medie vanno dai -0,4 °C in gennaio ai 19,5°C in luglio.

Qui cadono al massimo 500 millimetri di pioggia all'anno, e si calcola che ci sia il sole 315 giorni su 365.

A causa della scarsità di acqua, secoli fa i contadini della zona iniziarono a costruire i caratteristici "Waale", canali per l'irrigazione che dai ruscelli ad alta quota portano l'acqua nei vigneti, e nelle coltivazioni di mele. I Waale costituiscono ancora oggi un tipico elemento culturale di tutta la Val Venosta.

Attrezzatura e abbigliamento

Val Martello fa rima con trekking ed escursioni. Non potranno dunque mancare in valigia le pedule e l'attrezzatura indicata per le passeggiate ad alta quota (zaino, bussola, cartine, cappello, pantaloni di ricambio). Quando si è in alta montagna, come in questo caso, è consigliabile portare con sé abiti comodi e in fibre naturali, k-way e maglioni di lana. Ad alta quota i mutamenti climatici sono frequenti e repentini, e non è consigliabile farsi trovare impreparati.

Sia in estate che in inverno è opportuno tenere con sé una crema solare a media protezione.

Non partire senza

Passeggiando tra i verdi sentieri della Val Martello non è infrequente incontrare fontanelle che sgorgano acqua sorgiva. Sarà utile un piccolo termos per gustare e

Was Sie vor der Anreise wissen sollten

Das Klima

Das Klima des Martelltals ist wie im ganzen Vinschgau besonders trocken.

Die durchschnittlichen Temperaturen reichen von -0,4°C im Januar bis 19,5°C im Juli.

Hier fallen pro Jahr maximal 500 ml Regen und man schätzt, dass an 315 von 365 Tagen die Sonne scheint.

Aufgrund des Wassermangels begannen die Bauern der Umgebung vor Jahrhunderten die charakteristischen „Waale“ zu bauen, d.h. Bewässerungskanäle, die das Wasser der Hochgebirgsbäche zu den Wiesen und Feldern führten. Die Waale stellen auch heute noch ein typisches kulturelles Element des gesamten Martelltals dar.

Ausrüstung und Kleidung

Der Name Martelltal steht für Trekking und Wandern. Daher dürfen im Gepäck weder die Kletterschuhe noch die Ausrüstung für Wanderungen im Hochgebirge fehlen: Rucksack, Kompass, Wanderkarte, Hut, Reservehosen. In den Bergen empfiehlt es sich, bequeme Kleidung aus Naturfasern zu tragen, eine Windjacke und einen Wollpullover mitzunehmen. Auf großer Höhe ändert sich die Wetterlage häufig und ganz plötzlich und Sie sollten stets auf einen Wettersturz vorbereitet sein.

Sowohl im Sommer als auch im Winter sollten Sie Sonnenschutzcreme mit hohem Lichtschutzfaktor mitführen.

Nicht vergessen!

Beim Wandern entlang der Wege des Martelltals stößt man recht häufig auf Brunnlein, aus denen Quellwasser sprudelt. Es empfiehlt sich, eine kleine Flasche mitzuführen, um das frische und

raccogliere l'acqua fresca e pura che arriva dalle vette di questi monti.

Una volta arrivati in Val Martello, se si ha in programma un'escursione ma anche una semplice passeggiata, non bisogna dimenticare di controllare il bollettino meteo del giorno. Oltre a consultare sul sito della provincia di Bolzano (www.provincia.bz.it/meteo), è anche buona prassi informarsi presso la gente del posto, che conosce la montagna e può dare indicazioni circa l'abbigliamento adatto.

Trasporti locali

Autobus

La società di trasporto locale Südtirol Mobil (www.sii.bz.it) serve la linea Verona - Bolzano e la Brennero Bolzano.

La linea 262 collega Martello a Silandro, Via Coldrano.

La svizzera postbus www.postbus.ch e l'austriaca OBB Postbus (www.postbus.at) gestisce i collegamenti da e per Bolzano con Svizzera, Francia e Germania.

Principali collegamenti

In treno

La stazione centrale di Bolzano è ben collegata con Verona, Venezia, Milano e Roma oltre che con Monaco di Baviera e Innsbruck. Dalla stazione di Bolzano, la Val Martello è raggiungibile attraverso Merano. Da Merano con il "Treno Val Venosta" si scende alla fermata di Coldrano e da qui si entra in Valle con un bus pubblico.

Le tratte nazionali sono gestite da Trenitalia (www.trenitalia.com), quelle verso l'Austria e la Germania dalle Ferrovie austriache (www.obb-italia.com), e dalla compagnia DBOB Eurocity (www.bahn.com).

reine Wasser, das von den Gipfeln dieser Berge sprudelt, zu genießen und mitzunehmen.

Falls Sie im Martelltal angekommen sind und eine Wanderung oder auch nur einen einfachen Spaziergang planen, sollten Sie nicht vergessen, den Wetterbericht für den Tag zu prüfen. Neben einem Blick auf die Website der Provinz Bozen (www.provinz.bz.it/wetter) ist es immer ratsam, sich bei den Einheimischen zu informieren, die den Berg kennen und Ratschläge für die geeignete Ausrüstung geben können.

Öffentliche Verkehrsmittel

Bus

Die lokale Transportgesellschaft Südtirol Mobil (www.sii.bz.it) betreibt die Linien Verona - Bozen und Brenner - Bozen.

Die Linie 262 verbindet Martell mit Schlanders, über Goldrain.

Das Schweizer Verkehrsunternehmen Post-Bus (www.postbus.ch) und die österreichische ÖBB-Postbus GmbH (www.postbus.at) betreiben die Verbindungen von Bozen in die Schweiz, nach Frankreich und Deutschland.

Die wichtigsten Verbindungen

Zug

Der Hauptbahnhof Bozen hat gute Verbindungen nach Verona, Venedig, Mailand und Rom sowie mit München und Innsbruck. Vom Bahnhof Bozen erreicht man das Martelltal über Meran. Von Meran geht es mit der Vinschgerbahn weiter bis zum Bahnhof Goldrain, von wo man das Tal mit dem öffentlichen Bus erreicht.

Die nationalen Streckenabschnitte werden von Trenitalia betrieben (www.trenitalia.com), die Strecken Richtung Österreich und Deutschland von den Österreichischen Bundesbahnen (www.obb-italia.com) und der Gesellschaft DBOB Eurocity (www.bahn.com).

Letztere betreibt auch die Strecke Bozen - Ve-

La compagnia serve anche la Bolzano-Verona.

In auto

Da qualunque direzione si arrivi, il modo migliore per raggiungere la Val Martello è arrivare a Bolzano attraverso l'A22 Brennero-Modena, uscita Bolzano Sud. Da qui si prosegue sulla Superstrada ME-BO fino a Merano da dove si imbecca la strada statale 38, meglio conosciuta come Strada del Passo dello Stelvio. Si prosegue verso la Val Venosta fino all'uscita fra Laces e Silandro. Poi seguire le segnalazioni.

In aereo

Quelli di Bolzano e di Innsbruck sono gli aeroporti più comodi per raggiungere la Val Martello. Nel primo operano Alitalia e diverse compagnie low cost, che collegano lo scalo a quelli di Roma Fiumicino, Cagliari, Olbia, Lamezia Terme, Catania.

L'aeroporto di Innsbruck è decisamente più internazionale. Da qui arrivano e partono voli da e per le principali città europee.

rona.

Auto

Von welcher Richtung man auch kommt, man erreicht das Martelltal am besten über Bozen auf der A22 Brenner-Modena, Ausfahrt Bozen Süd. Von hier geht es weiter auf der Schnellstraße ME-BO bis Meran, von wo man auf die Staatsstraße 38 weiterfährt, die unter dem Namen Stilfserjoch-Pass-Straße bekannt ist. Weiter geht es Richtung Vinschgau bis zur Ausfahrt Martelltal zwischen Latsch und Schlanders. Danach folgt man der Beschilderung.


Flugzeug

Bozen und Innsbruck sind die besten Flughäfen, um von dort das Martelltal zu erreichen. Ersterer wird von Alitalia und verschiedenen Billigfluggesellschaften mit Rom Fiumicino, Cagliari, Olbia, Lamezia Terme und Catania verbunden.

Der Flughafen Innsbruck ist weit internationaler und mit den wichtigsten europäischen Städten verbunden.

Numeri telefonici utili

Comune di Martello

 0473 744581

Link utili

Comune di Martello

 info@comune.martello.bz.it

 www.comune.martello.bz.it

Cooperativa per lo sviluppo regionale Val Martello 3B

 info@rgmartell3b.it


 www.martell.it

Parco Nazionale dello Stelvio

 www.stelviopark.bz.it
www.culturamartell.com

Associazione turistica Laces-Val Martello

 info@laces.it

 www.laces-martello.it


Centro Biathlon di Val Martello

 info@biathlon-martell.com

 www.biathlon-martell.com

Nützliche Telefonnummern

Gemeinde Martell

 +39 0473 744581

Nützliche Links

Gemeinde Martell

 info@gemeinde.martell.bz.it

 www.gemeinde.martell.bz.it

Regionalentwicklungs-Genossenschaft Martell 3B

 info@rgmartell3b.it


 www.martell.it

Nationalpark Stilfser Joch

 www.stelviopark.bz.it
www.culturamartell.com

Tourismusverein Latsch-Martell

 info@latsch.it

 www.latsch-martell.com

Biathlonzentrum Martell

 info@biathlon-martell.com

 www.biathlon-martell.com

Val Martello

Martelltal

Mappa Karte





FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



L'Europa investe nelle zone rurali - *Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete*



**REGIONE
ABRUZZO**



REGIONE PUGLIA

**AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL**



**PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE**



Attività co-finanziata dal FEASR nell'ambito della Misura 4.2 Asse IV dei PSR 2007-2013 Regioni Abruzzo, Lazio, Puglia e Prov. Aut. Bolzano
Das Projekt wurde vom ELER im Rahmen der Maßnahme 4.2 Achse IV der Entwicklungspläne für den ländlichen Raum (EPLR) der Regionen Abruzzo, Latium, Apulien und der Autonomen Provinz Bozen kofinanziert

