

# Vinschgau

Val Venosta – cultura viva in Alto Adige



## Selezione d'autunno in Val Venosta

Specialità locali, prodotti caserecci, antiche tradizioni...

settembre – novembre 2017



Selezione  
d'autunno in  
Val Venosta



## Godetevi il meglio delle nostre proposte!

Tutti i prezzi del presente opuscolo sono in Euro e si intendono per persona adulta. Eventuali riduzioni per bambini, ragazzi, persone anziane, gruppi e studenti sono da richiedere al relativo offerente.

Sono possibili eventuali modifiche alle manifestazioni o alle settimane delle specialità. Tutti i dati senza garanzia e con riserva di modifica.

© Val Venosta Marketing Società Consortile  
Via Portici, 11 - 39020 Glorenza tel. 0473 6204 80, info@venosta.net, [www.venosta.net](http://www.venosta.net)

Foto: Val Venosta Marketing (Frieder Blicke), EOS (Frieder Blicke)

Tutti i diritti fotografici sono depositati presso i relativi fotografi o presso Val Venosta Marketing.

Immagine di copertina: Val Venosta Marketing (Frieder Blicke)

Il progetto "Selezione d'autunno in Val Venosta" è realizzato in collaborazione con le associazioni turistiche in Val Venosta.

Photo: unione comprensorio Val Venosta con le relative sedi locali.

Realizzazione: [tagraum.it](http://tagraum.it)

Stampa: Lanarepro, Lana

Tutte le informazioni senza Barazza

assaporare...

quello che c'è.

La Selezione d'autunno in Val Venosta vi invita a degustare: degustare ciò che cresce in Val Venosta e ciò che mettevano in tavola già le nostre nonne.

In autunno, la Val Venosta offre un gran numero di cose buone e gustose. I malgari rientrano dagli alpeggi portando con loro i saporiti formaggi di malga. A ogni boccone si sente il gusto dei prati verdi e profumati. I frutti freschi dei campi e dei giardini vi tentano: fatevi conquistare da squisitezze con la Palabirne, la pera della Val Venosta, specialità a base di mela e dai famosi crauti venostani. Anche i prati e i boschi, in autunno, sono colmi di ricchezze: erbe aromatiche, bacche e, nel Parco Nazionale, anche animali selvatici. Con sapienza, diventano una festa per il palato. Naturalmente, il tradizionale Törggelen con la degustazione del vino novello non può mancare.

Gustate il meglio di ciò che offre la regione, con la Selezione d'autunno in Val Venosta!

## Luoghi vivi e invitanti

In Val Venosta ci sono circa 545 esercizi di commercio al dettaglio, che propongono la loro offerta su una superficie di vendita di circa 52.000 metri quadrati. Questa variegata offerta è possibile grazie soprattutto alle piccole aziende locali a conduzione familiare. Esse permettono di mantenere vivi ed attraenti, sia per le persone del posto che per i turisti, i paesi ed il loro centro storico assicurando anche diversi posti di lavoro. Il commercio locale e la qualità della vita ad esso legata sono unici. I negozi offrono nel centro storico un mix tra nuovo e tradizione, tra la tipica cultura del commercio tradizionale e i moderni esercizi commerciali. La qualità del servizio, la consulenza personalizzata, la regionalità e l'autenticità contribuiscono all'esperienza dello shopping alla stregua del carattere particolare e al fascino delle località.

[www.hds-bz.it](http://www.hds-bz.it)  
[www.facebook.com/hds.unione](https://www.facebook.com/hds.unione)

## quello che c'è...

PASSO RESIA ED ALTA VAL VENOSTA	6
Tutto il meglio sui formaggi di malga	
GLORENZA	20
Tutto il meglio della “Palabirne”, la pera della Val Venosta	
PRATO ALLO STELVIO	26
Tutto il meglio sulle tradizioni	
LASA	34
Tutto il meglio sui crauti	
SILANDRO	42
Tutto il meglio sulla mela	
LACES – VAL MARTELLO	52
Tutto il meglio della selvaggina, del bosco e delle erbe	
CASTELBELLO-CIARDES	62
Tutto il meglio sul Törggelen	



## Tutto il meglio sui formaggi di malga

Quando l'ultimo filo d'erba è stato brucato e le notti oltre i 2000 metri di altitudine diventano sensibilmente fredde, la "villeggiatura" sulle malghe venostane per mucche, capre e pecore volge lentamente al termine. Più in giù, a valle, aspettano la protezione della stalla e i prati ancora verdeggianti. Per tutta l'estate le mucche hanno fornito il loro prezioso latte alle malghe e il casaro e la casara lo hanno trasformato nel saporito formaggio di malga.

Fino al giorno del rientro dai pascoli di montagna le forme sono state fatte stagionare in cantina e sono state curate.

Ma ora è venuto il momento di tirarle fuori dalle cantine e di tagliarle per assaporare il gusto che l'estate ha in malga. Ora in autunno, è anche il momento di riportare le mucche nelle loro stalle e per i contadini di festeggiare, se l'estate trascorsa in montagna si è conclusa senza incidenti e tutto il bestiame è tornato a casa sano e salvo.

Ufficio informazioni Passo Resia  
Resia, San Valentino alla Muta  
[www.passoresia.it](http://www.passoresia.it)  
Tel 0473 63 31 01

Ufficio informazioni Alta Val Venosta  
[www.altavenosta-vacanze.it](http://www.altavenosta-vacanze.it)  
Tel 0473 83 11 90

## MANIFESTAZIONI

---

Giovedì 7 e 14 settembre 2017  
alle ore 17

### Gustosa merenda sulla Malga di Resia

Una piacevole escursione, adatta anche ai bambini, dal ponte Kopfer vi porta sulla Malga di Resia a 2000 metri di altitudine (circa 1 ora di cammino). I clou dell'escursione sono la vista strepitosa sull'altipiano dei laghi che spazia fino all'Ortles, un parco giochi e avventura per i piccoli escursionisti e una gustosissima e meritata merenda sulla malga con prodotti regionali.

Luogo: Malga di Resia

Prezzo: Euro 15,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 63 31 01

Sabato 9 settembre 2017  
dalle ore 9



### Schofschoad a Vallelunga

In questo giorno ca. 1000 pecore, tornano dall'alta montagna in valle. Il ritorno in valle degli animali avvenuto senza incidenti viene festeggiato da contadini e turisti. Per l'occasione vengono offerte pietanze tipiche come lo "Schoepsernes", un piatto a base di carne di pecora.

Luogo: Grub in Vallelunga

Contatto: tel 0473 63 31 01



## MANIFESTAZIONI

---

Domenica 17 settembre 2017  
dalle ore 10

### Transumanza a Resia

Le mucche adornate tornano in valle dalla loro "villeggiatura estiva". Questo evento viene festeggiato nel paese con dolci Krapfen e altre delizie dell'estate montana che volge a termine.

Luogo: Resia

Contatto: tel 0473 63 31 01

Martedì 19 e 26 settembre 2017  
alle ore 9

### Produzione del formaggio di capra

Produzione del formaggio di capra Sul maso Egghof sopra di Tubre in Val Monastero scoprirete come la contadina Esther produce formaggio con latte di capra. Poi ci sarà la degustazione.

Luogo: maso Egghof sopra di Tubre in Val Monastero

Prezzo: Euro 5,00 (con il pullman dalla stazione di Malles Euro 10,00)

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 83 11 90

## MANIFESTAZIONI

---

Mercoledì 20 e 27 settembre 2017  
alle ore 9

### Come fare i canederli al formaggio sulla malga

Questi canederli al formaggio ve li guadagnerete onestamente. Prima farete un'escursione con la guida escursionistica fino alla malga di Mazia. Lì imparerete dal malgaro in persona come si fanno i canederli sudtirolesi al formaggio. E dopo... buon appetito!

Luogo: Malga di Mazia

Prezzo: Euro 20,00 (con il pullman dalla stazione di Malles Euro 25,00)

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 83 11 90

Venerdì 22 e 29 settembre 2017  
alle ore 16

### Senza cultura, non c'è formaggio

Nel caseificio Enghorn potrete farvi un'idea del mondo della mucca e della produzione del formaggio. I formaggi premiati vengono degustati sul posto con pane appena fatto e succhi fatti in casa.

Luogo: Caseificio Enghorn a Clusio

Prezzo: Euro 10,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 83 11 90



## MANIFESTAZIONI

---

Sabato 23 e 30 settembre 2017  
dalle ore 9 alle 12

### Tuttoformaggio

Dolce e delicato o forte e deciso, fresco o stagionato, a pasta molle o dura: qual è il vostro formaggio preferito?

Degustate una ricca scelta di formaggi che, naturalmente, potete anche acquistare e assaporare oppure portare ai vostri cari come souvenir della vacanza.

Luogo: Supermercato Pinggera a Sluderno  
Contatto: tel 0473 83 11 90

Sabato 14 ottobre 2017  
dalle ore 14

### Degustazione di formaggio di malga dell'Alto Adige

Oggi è la festa del malgaro e del casaro. Le 40 malghe, prevalentemente della Val Venosta, presentano al pubblico e alla giuria i loro formaggi e attendono il giudizio. In questa occasione il formaggio può essere degustato, giudicato e acquistato.

Luogo: Castel Principe (Fürstenburg) a Burgusio  
Contatto: tel 0473 83 11 90

SCELTI PER VOI

---

## Panificio Angerer a San Valentino a. M.

Il panificio Angerer è un'azienda tradizionale di San Valentino che lavora principalmente con grano regionale e miscele di farine pregiate.

Tel 0473 63 46 44

## Negozio biologico Trafoier a Sluderno e negozio dei contadini Pobitzer a Malles

I due negozi a Malles e Sluderno offrono prodotti regionali di contadini locali, tra cui formaggi e salumi, pane, frutta e verdura.

Tel 0473 61 41 39

[www.dorflodn-vinschgau.com](http://www.dorflodn-vinschgau.com)

Tel 0473 83 14 21

## Caseificio Aft Mult ad Ultimo e Caseificio Enghorn a Clusio

Entrambi i caseifici nel comune di Malles producono specialità con il latte del loro maso.

Cell 347 6 28 95 09

[www.aftmult.com](http://www.aftmult.com)

Tel 0473 83 53 93

[www.enghorn.com](http://www.enghorn.com)

## Caseificio Rieghhof a San Valentino a. M.

Il caseificio Rieghhof offre prodotti naturali dal latte delle mucche del proprio maso, come formaggio, yogurt o quark alle erbe.

Tel 0473 63 32 66

[www.rieghhof.it](http://www.rieghhof.it)

## Maso Egghof sopra Tubre in Val Monastero

Da alcuni anni la famiglia Höchenberger produce nel maso Egghof formaggio fresco di capra con il latte delle loro capre.

Tel 0473 83 22 91

## Malghe nell'Alta Val Venosta e sul passo Resia

Molte delle malghe della Val Venosta in estate svolgono un'attività commerciale. La maggior parte di esse produce formaggio e burro di malga e le mucche e le capre forniscono quotidianamente dell'ottimo latte. I prodotti, di qualità elevata, possono essere gustati e acquistati direttamente sulla malga. Tra queste malghe particolari possiamo citare la malga di Resia, la malga di Melago, la malga di Slingia, la malga Höfer, la malga Brugger, la malga di Planol, la malga di Mazia.

Ufficio informazioni Passo Resia

Tel 0473 63 31 01

Ufficio informazioni Alta Val Venosta

Tel 0473 83 11 90



III / III

IV / VII

2516

2416

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da venerdì 1° settembre a domenica 17 settembre 2017

### Culinarium sul Passo Resia

#### Hotel Edelweiss

Resia

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 63 31 42

Specialità: canederli agli spinaci con formaggio di malga, filetto di cervo su purè di sedano con funghi freschi

#### Hotel Lamm

San Valentino, tel 0473 63 46 41

Specialità: gnocchetti fatti in casa con formaggio locale e cipolle saltate

#### Malga di Resia

Resia, cell 331 5 28 58 18

Specialità: selvaggina locale

#### Malga di Melago

Melago, cell 328 5 38 32 09

Specialità: canederli al formaggio della malga  
Melago su insalata di crauti

#### Agriturismo Tendershof

Resia

Giorno di riposo: lunedì e martedì, tel 0473 63 20 11

Specialità: variazione di formaggi delle malghe venostane con chutney, insalata con formaggio di malga



## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da lunedì 18 settembre a sabato 30 settembre 2017

### Specialità di formaggio dell'Alta Val Venosta

#### Ristorante Forsterbräu

Malles

Giorno di riposo: martedì pomeriggio, mercoledì  
Tel 0473 83 00 39

Specialità: risotto al radicchio della Val Venosta con  
formaggio di malga

#### Albergo Iris

Malles

Tel 0473 83 11 66

Specialità: schlutzkrופן con fonduta di formaggio  
di malga e burro alla trigonella, canederli di grano  
saraceno con formaggio di malga su verza alla panna

#### Malga Brugger

Burgusio

Cell 347 6 28 95 09

Specialità: canederli di formaggio della malga  
Brugger con insalata

#### Hotel Weisses Kreuz

Burgusio

Giorno di riposo: giovedì, tel 0473 83 13 07

Specialità: tortelloni di farina tostata ripieni di  
formaggio di malga, rapa rossa e tartufo nero



## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

### Biohotel Panorama

Malles

Giorno di riposo: martedì, mercoledì, giovedì mattina  
Tel 0473 83 11 86

Specialità: praline di formaggio di malga con ragù di Palabirne e piantaggine barbatella del nostro orto biologico

### Hotel Alte Mühle

Sluderno

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 61 52 38

Specialità: canederli al formaggio di malga su insalata venostana di crauti e speck

### Hotel zum Mohren & Plavina

Burgusio

Giorno di riposo: mercoledì, tel 0473 83 12 23

Specialità: zuppetta di formaggio di malga di Burgusio con crostini alla trigonella, hamburger "Mohren" di propria produzione con formaggio Almkönig Burgeiser

### Pizzeria Calva

Laudes

Giorno di riposo: martedì, tel 0473 83 11 09

Specialità: pizza della Malga di Laudes

### Rifugio Sesvenna

Slingia

Tel 0473 83 02 34

Specialità: canederli al formaggio con due formaggi di malga su burro fuso con insalata



GLORENZA

---

## Tutto il meglio della “Palabirne”, la pera della Val Venosta

A settembre per i vicoletti della cittadina medioevale di Glorenza si diffonde un dolce profumo fruttato e di vaniglia. Quando la “Palabirne”, la pera della Val Venosta, detta anche la pera del farmacista, arriva a maturazione, i contadini tirano fuori dal capannone le lunghe scale. Le pere crescono su alti alberi nodosi. Alcune cadono a terra prima che arrivi il contadino e forniscono alle api lo zucchero di cui hanno bisogno. Questa pera deve essere lavorata velocemente, ad esempio a spicchi essiccati diventano un prezioso snack energetico, oppure nelle gustose pietanze tipiche. Gustate la pera direttamente sul posto in questi giorni a Glorenza.

Ufficio informazioni Glorenza  
[www.altavenosta-vacanze.it](http://www.altavenosta-vacanze.it)  
Tel 0473 83 10 97

## MANIFESTAZIONI

---

Sabato 9 settembre 2017  
dalle ore 10 alle 17

### Mercato della “Palabirne”

Un assortimento unico di prodotti relativi alla gustosa, e soprattutto salutare, varietà di pera la potrete trovare al mercato tematico nei portici di Glorenza.

Luogo: Glorenza

Contatto: tel 0473 83 10 97

Sabato 9 settembre 2017  
dalle ore 19



### Evviva la Palabirne!

La Palabirne è un'antico tipo di pera, una specialità della Val Venosta. In occasione della festa in suo onore, a tavola si servono specialità creative a base di Palabirne. Diversi complessi si occupano dell'accompagnamento musicale e il gruppo di musica folcloristica “Obervinschger Tanzlmsi” invita a ballare.

Luogo: sala della città di Glorenza

Contatto: tel 0473 83 10 97

## MANIFESTAZIONI

---

Domenica 10 settembre 2017  
alle ore 7

### Risveglio mattutino. Un'esperienza culturale e naturalistica

Escursione letteraria e musicale (ca. 2 ore) all'alba con testi meditativi e musica. Si conclude con la colazione sotto gli alberi della "Palabirne" (in lingua tedesca).

Luogo: Glorenza

Prezzo: Euro 15,00

Prenotazione: fino venerdì 8 settembre alle ore 17

Contatto: tel 0473 83 10 97

Venerdì 15 settembre 2017  
alle ore 19

### Escursione culturale "Glorenza all'inizio del XVI secolo"

Sulle tracce di Jörg von Lichtenstein, della storia, delle particolarità e dei segreti della città di Glorenza. Questa passeggiata storico-musicale vi porta a visitare la Torre di Porta Sluderno con il suo cammino di ronda, la chiesa parrocchiale e la cappella della Trinità.

Luogo: torre di Porta Sluderno

Contatto: tel 0473 83 10 97

## SCELTI PER VOI

---

24

### Panificio Schuster a Laudes e Glorenza

Il panificio Schuster produce da anni il gustoso pane alla "Palabirne", la pera della Val Venosta. Questo tipo di pane permette di assaporare il gustoso frutto tutto l'anno.

Tel 0473 83 13 40

[www.schuster.it](http://www.schuster.it)

### Tälerhof a Sluderno

Prodotti artigianali di qualità a base di "Palabirne" vengono preparati con amore. Potrete anche "affittare" un albero.

Cell 348 5 54 10 51

[www.taelerhof.com](http://www.taelerhof.com)

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da sabato 9 settembre a domenica 17 settembre 2017

### Giornate della pera Pala a Glorenza

#### Albergo Post

Glorenza

Tel 0473 83 12 08

Specialità: pasta alla canapa con formaggio di malga alla Palabirne e julienne di speck, medaglione di cervo, Palabirne al vino rosso, strudel di Palabirne



## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

### Albergo Weisses Kreuz

Glorenza

Giorno di riposo: martedì, tel 0473 83 14 55

Specialità: diversi piatti a base di Palabirne

### Albergo Grüner Baum

Glorenza

Giorno di riposo: giovedì, tel 0473 83 12 06

Specialità: palabirne pasticciate

### Pizzeria Ristorante Erika

Glorenza

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 83 52 62

Specialità: pizze creative a base di Palabirne

### Stadtcafe

Glorenza

Giorno di riposo: domenica, tel 0473 83 00 33

Specialità: sorprese a base di Palabirne

### Cafè Pasticceria Gelateria Riedl

Glorenza

Tel 0473 83 13 48

Specialità: vetta di pere, gelato di Palabirne, pera in vestaglia e pere alla cioccolata



## Tutto il meglio sulle tradizioni

Zusslrennen, Goaßschnölln, diavoli e maschere. Nel paese di Prato, all'inizio della valle di Solda e Trafoi, le tradizioni sono ancora vissute. Nel giorno stabilito l'inverno viene scacciato via e viene propiziato il risveglio del grano con abiti variopinti, cantando a squarciagola e ballando. Il mese di maggio viene salutato con lo schiocco della frusta dei Goaßschnöller e il Krampus, il diavolo, accompagna San Nicolò nel suo percorso per le vie del paese. Queste e molte altre tradizioni, storie e antichi aneddoti valorizzano il paese di Prato in questi giorni d'autunno. Antichi piatti venostani e una tradizionale festa popolare vi condurranno attraverso le tradizioni che si susseguono nel corso dell'anno.

Ufficio informazioni Prato allo Stelvio

[www.prad.info](http://www.prad.info)

Tel 0473 61 60 34

## MANIFESTAZIONI

---

Martedì 26 settembre 2017  
alle ore 20

### Venostani in cucina – imparate a cucinare i piatti tradizionali della Val Venosta

Cuciniamo insieme le vecchie ricette della nonna: “Plentener Ribl” (frittata dolce di grano saraceno), “Melchermuas” (mosa al latte), “Vinschger Schneamilch” (latte di neve della Val Venosta), gnocchi ai crauti e tante altre prelibatezze. Dopo, naturalmente, le degustiamo, accompagnate dal vino adatto locale.

Luogo: centro visite aquaprad  
Prezzo: Euro 10,00  
Contatto: tel 0473 61 60 34

Giovedì 28 e venerdì 29 settembre 2017  
dalle ore 20.30

### Nelle trattorie di Prato

A Prato e in tutta la Val Venosta la viva cultura delle trattorie ha una lunga tradizione. In due serate si presentano tre trattorie differenti in toni tradizionali con serate danzanti.

Luogo: Prato  
Punto d'incontro: il 28 settembre nell'Albergo Stern,  
il 29 settembre nell'Hotel Zentral  
Contatto: tel 0473 61 60 34





## MANIFESTAZIONI

---

Domenica 1° ottobre 2017  
dalle ore 10



### Festa della tradizione e del gusto

Nel cuore del paese di Prato le associazioni dei gruppi folcloristici locali presentano la ricca offerta delle tradizioni di Prato e della Val Venosta che si susseguono nel corso dell'anno. Potrete gustare anche piatti tradizionali e prodotti locali con la musica adatta all'atmosfera.

Luogo: piazza principale di Prato

Contatto: tel 0473 61 60 34

## Tradizioni nel corso dell'anno

Il corso dell'anno è scandito da tradizioni religiose e mistiche nelle quali si riconoscono naturalezza e una variopinta diversità come ci viene anche raccontato dal panorama nella valle.

Tel 0473 62 04 80

[www.venosta.net](http://www.venosta.net)

## Punti storici del paese

24 stazioni raccontano i cambiamenti paesaggisti, strutturali e umani a Prato. Un percorso storico per farsi un'idea del paese ai piedi del Parco Nazionale dello Stelvio.

Tel 0473 61 60 34

[www.prad.info](http://www.prad.info)

## Museo della Val Venosta a Sluderno

Il museo della Val Venosta racconta la storia della valle e dei suoi abitanti in diversi ambiti e da diverse prospettive.

Tel 0473 61 55 90

[www.vintschgermuseum.com](http://www.vintschgermuseum.com)



## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da lunedì 25 settembre a domenica 1° ottobre 2017

### Gusto e tradizione

#### Albergo Stern

Prato allo Stelvio

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 61 61 23

Specialità: piatto contadino con canederli allo speck, salsiccia casereccia, sanguinaccio, carne affumicata, costine e crauti e il tipico dessert venostano, la Schneemilch, a base di panna e pane raffermo

#### Albergo St. Georg

Prato allo Stelvio

Giorno di riposo: mercoledì, tel 0473 61 70 57

Specialità: salmì di cervo, pappardelle con ragù di selvaggina

#### Ristorante Pizzeria Sandheim

Prato allo Stelvio

Giorno di riposo: martedì, tel 0473 61 61 66

Specialità: arrosto con cipolle, canederli in brodo



## Tutto il meglio sui crauti

### Settimana dei crauti a Lasa

Nel passato, chi in inverno non voleva rinunciare alle verdure e alle loro vitamine, faceva provviste. Il cavolo bianco o cappuccio, coltivato nella zona di Lasa, viene tagliato e lasciato fermentare in modo tale che l'acido lattico lo renda inalterabile. I crauti che ne derivano contengono ancora tutte le vitamine necessarie per affrontare l'inverno sani ed in forma. Si dice che il modo migliore per apprezzarli sia con il piatto contadino tipico del Törggelen. In queste settimane autunnali gli abitanti di Lasa, e ci auguriamo anche voi, si preparano ai mesi più freddi dell'anno consumando, appunto, piatti a base di crauti.

Gli abitanti di Lasa sono teste creative e lo dimostrano con gli omini e le donnine di cavoli nelle vetrine e davanti alle aziende di Lasa.

Ufficio informazioni Silandro-Lasa

[www.silandro-lasa.it](http://www.silandro-lasa.it)

Tel 0473 73 01 55

## MANIFESTAZIONI

---

Martedì 24 ottobre 2017  
dalle ore 9 alle 14



### Mercato di ottobre

Mercato tradizionale con prodotti locali, piatti a base di crauti e musica nella marmorea piazza di Lasa.

Luogo: Lasa, centro del paese

Contatto: tel 0473 73 01 55

Mercoledì 25 ottobre 2017  
alle ore 13.45

### Marmo & crauti

L'azienda familiare Lechner produce da tre generazioni crauti. La visita guidata per le vie del paese vi condurrà qui e al bianco marmo di Lasa.

Luogo: stazione di Lasa

Prezzo: Euro 8,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: cell 347 4 09 54 04



## MANIFESTAZIONI

---

38

Venerdì 20, 27 ottobre e 3 novembre 2017  
alle ore 10

### Compagni di viaggio saporiti: senape alle erbe aromatiche e del contadino

Il contadino Karl del maso Kandlwaalhof vive seguendo il ritmo della natura. Adesso, in autunno è tempo di raccolto e la frutta viene lavorata direttamente nel maso. Avrete la possibilità di dare un'occhiata al processo di trasformazione del prodotto e di assaggiare i diversi tipi di senape prodotti nel maso.

Luogo: Maso Kandlwaalhof a Lasa

Partecipanti: almeno 5 persone

Prezzo: Euro 5,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 73 01 55

Sabato 28 ottobre 2017  
alle ore 10

### Il cavolo in mostra

Appuntamento con il cavolo e le sue variazioni culinarie. I piatti cucinati dallo chef di cucina e autore di libri di cucina Manfred Zierheld si possono gustare sul posto oppure portare a casa. Scoprite la gustosa varietà dei piatti a base di cavolo!

Luogo: piazza principale di Lasa

Contatto: tel 0473 73 01 55

## SCELTI PER VOI

---

### Maso Kandlerhof a Lasa

La famiglia Luggin trasforma i suoi prodotti agricoli dal sapore puro direttamente nel maso.

Tra questi prodotti coltiva anche la mela a polpa rossa Weirouge per ricavare succhi, frutta secca e aceto. Vendita diretta aperta tutto l'anno.

Tel 0473 62 66 27

[www.luggin.net](http://www.luggin.net)

### Consorzio ortofrutticolo OVEG a Oris

Il consorzio ortofrutticolo vende al dettaglio il cavolo cappuccio.

Tel 0473 73 99 32

[www.vip.coop](http://www.vip.coop)

### Crauti venostani Lechner a Lasa

Potrete trovare i crauti della famiglia Lechner di Lasa appena confezionati nel loro negozio nella piazza del paese, nel nuovo spaccio all'impianto di lavorazione, nelle macellerie e nei negozi di alimentari.

Tel 0473 62 65 28

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da venerdì 20 ottobre a domenica 12 novembre 2017

### Settimana dei crauti a Lasa

#### Albergo Sonneck

Alliz

Giorno di riposo: martedì, tel 0473 62 65 89

#### Albergo Zur Sonne

Lasa

Giorno di riposo: domenica, tel 0473 62 65 23

Specialità: rotolo di crauti avvolto in una pasta primaverile, tris di involtini primavera al cavolo di Lasa con salsa di soia, ravioloni di patate fatti in casa e canederli di cavolo su formaggio di montagna venostano

#### Pizzeria St. Sisinius

Lasa

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 62 60 67

Specialità: pizza con crauti







## Tutto il meglio sulla mela

### Giornate della mela a Silandro

L'autunno venostano senza mela? Inimmaginabile! Dove in primavera si andava ancora in bicicletta tra gli alberi in fiore, nella valle si aggirano ora i contadini con i loro aiutanti. L'ora del raccolto è vicina. Ci sarà di nuovo il succo di mela fresco e naturalmente lo strudel di mele e tutto quello che si può realizzare con le mele. Un morso ad una croccante mela della Val Venosta è sufficiente per immergersi nell'autunno venostano. Silandro celebra in questi giorni la mela e le dedica tutta la sua attenzione.

Ufficio informazioni Silandro-Lasa  
[www.silandro-lasa.it](http://www.silandro-lasa.it)  
Tel 0473 73 01 55

## MANIFESTAZIONI

---

Venerdì 1° settembre 2017  
dalle ore 17 alle 21

### Inaugurazione delle Giornate della mela a Silandro

La mela: un frutto croccante e fresco. Per inaugurare le Giornate della mela a Silandro, ristoranti, contadini e stand gastronomici servono ogni tipo di delizia a base di mela. Il tutto è accompagnato da musica dal vivo nella zona pedonale.

Luogo: Silandro, piazza "Damml"

Contatto: tel 0473 73 01 55

Lunedì 4 settembre 2017  
alle ore 14.30

### Tutti in carrozza!

Il frutticoltore vi accompagnerà personalmente in questo giro in carrozza tra i meleti e vi spiegherà tutto sulla frutticoltura. Al termine del giro ci sarà la degustazione nell'antica cantina del maso.

Luogo: ufficio informazioni di Silandro

Prezzo: Euro 13,00

Prenotazione: fino alle ore 12

Contatto: tel 0473 73 01 55

## MANIFESTAZIONI

---

Mercoledì 6 settembre 2017  
alle ore 9

### Colazione contadina al maso

Che buona la vita contadina! Uova di galline ruspanti, latte vaccino fresco, marmellate fatte in casa, profumatissimo pane appena sfornato, deliziosi sciroppi. Non vi basta? La colazione al maso Sonnwarthof è coronata dal fantastico panorama sui meleti del fondovalle.

Luogo: maso Sonnwarthof a Silandro

Prezzo: Euro 18,00 – servizio navetta su richiesta

Prenotazioni: fino lunedì alle ore 17

Contatto: tel 0473 73 01 55

Venerdì 8 settembre 2017  
alle ore 10

### Dolce tentazione nel giardino del convento

Nel giardino biologico del convento dei Cappuccini, in cui prosperano non solo mele, ma anche verdura e spezie, vi sentirete come Adamo ed Eva nel Paradiso terrestre. L'agricoltore biologico Patrik risponderà a tutte le vostre domande.

Luogo: chiesa dei Cappuccini, Silandro

Prezzo: Euro 15,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 73 01 55

## Maneggio biologico Vill a Silandro

Il contadino Erich Vill accompagna in carrozza gli ospiti che trascorrono le vacanze nel suo maso e tutti gli interessati attraverso i frutteti, offre il suo succo di mele e illustra l'agricoltura biologica.

Tel 0473 62 12 67

[www.vill.it](http://www.vill.it)

## Distillerie Ausserloretzhof, Befehlhof, Fohlenhof

Le distillerie Ausserloretzhof (Lasa), Befehlhof (Vezzano) e Fohlenhof (Lasa) offrono nobili distillati e liquori alle mele della Val Venosta.

Tel 0473 62 80 12

[www.ausserloretzhof.it](http://www.ausserloretzhof.it)

Tel 0473 74 21 97

[www.befehlhof.it](http://www.befehlhof.it)

Tel 0473 62 65 01

[www.fohlenhof.it](http://www.fohlenhof.it)

## Consorzi ortofrutticoli in Val Venosta

I consorzi ortofrutticoli offrono le mele del posto in vendita diretta.

Tel 0473 72 33 00

[www.vip.coop](http://www.vip.coop)

## SCELTI PER VOI

---

### Il coltivatore di mele Erich Schweitzer

Con il contadino biologico Erich, ospiti e gente del posto possono scoprire il mondo della mela. Durante l'escursione dedicata a questo frutto dalle mille qualità scoprirete tante cose interessanti e curiose sulle mele della Val Venosta.

Tel 0473 73 01 55 – [www.silandro-lasa.it/il-buono-dalla-val-venosta-silandro-lasa](http://www.silandro-lasa.it/il-buono-dalla-val-venosta-silandro-lasa)

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da venerdì 1° settembre a domenica 10 settembre 2017

### Settimane delle specialità a base di mele

#### Landhotel Anna

Silandro

Tel 0473 73 03 14

Specialità: insalatina autunnale con erbe aromatiche del nostro giardino e mele, smoothie alle mele, frittelle di mele con panna alla cannella

#### Café Gelateria Rita

Corzes

Giorno di riposo: mercoledì, tel 0473 73 02 35

Specialità: succo di mele, coppa di gelato alle mele, strudel di mele





## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

### Café Pasticceria Schuster

Silandro

Giorno di riposo: domenica, cell 335 46 66 21

Specialità: strudel di mele di pasta sfoglia servito caldo con una crema alla vaniglia, torta di mele venostana

### Albergo Schwarzer Adler

Silandro

Giorno di riposo: sabato, tel 0473 73 02 22

Specialità: vellutata di mele con erbe montane della Val Martello, filetto di salmerino con mele glassate e patate

### Albergo Sonne

Corzes

Giorno di riposo: martedì, tel 0473 73 01 00

### Ristorante Goldene Rose

Silandro

Giorno di riposo: domenica, tel 0473 73 02 18

Specialità: risotto Carnaroli alla mela venostana e menta, ravioli di patate fatti in casa alle mele venostane

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

50

### Ristorante Maria Theresia

Silandro

Giorno di riposo: mercoledì pomeriggio dalle ore 15

Tel 0473 73 02 09

Specialità: aperitivo "Helga frizzante", lasagnette alle mele con faraona, rotolo di gelato alla mela su salsa alla vaniglia

### Ristorante Vetzanerhof

Vezzano

Giorno di riposo: mercoledì, tel 0473 74 21 20

Specialità: crema di mele-carote-zenzero con fiocco di panna, lombata di maiale alla griglia con risotto alle mele, semifreddo di mela

### Weineggele

Silandro

Giorno di riposo: domenica, tel 0473 73 05 39

Specialità: raffinata selezione di formaggi con mele e chutney di mela, nobili succhi di mela, gin tonic alla mela

### Bar Cremona

Silandro

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 73 01 83

Specialità: succo di mela e sidro biologici dell'agriturismo bio Vill a Silandro





## Tutto il meglio della selvaggina, del bosco e delle erbe

Nel Parco Nazionale dello Stelvio, ogni anno, in autunno, si può assistere a un concerto della natura davvero unico: il bramito dei cervi in amore. Sentire il grido dei cervi, altrimenti così timidi, e, con un po' di fortuna, riuscire ad avvistarli, è un'esperienza davvero unica. Nonostante la caccia, nel Parco Nazionale, sia vietata, per una sana conservazione della fauna selvatica è consentito abbattere alcuni animali. Assaporate i deliziosi piatti di selvaggina! L'autunno è anche tempo di escursioni: vi consigliamo i tour in montagna e le passeggiate lungo le rogge. Naturalmente, una sosta in un agriturismo non può mancare. Al Castelletto delle Erbe troverete diverse erbe mediche per i malanni invernali.

Ufficio informazioni Laces - Val Martello  
[www.laces-martello.it](http://www.laces-martello.it)  
Tel 0473 62 31 09

## MANIFESTAZIONI

---

54

Mercoledì 27, venerdì 29 settembre,  
domenica 1°, mercoledì 4, venerdì 6 e domenica  
8 ottobre 2017 alle ore 16

### **Tendete l'orecchio! Un'escursione per ascoltare i cervi in calore in Val Martello**

La guida vi condurrà nei posti migliori dove poter osservare i cervi in calore. Bisogna ascoltare con molta attenzione. Il bramito di cervi in calore può essere ben percepito da attenti osservatori.

Luogo: culturamartell, Val Martello

Prezzo: Euro 3,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 74 50 27

Giovedì 28 settembre e 5 ottobre 2017 alle ore 10

### **Escursione autunnale con un'esplosione di colori**

Diversamente dall'estate in autunno è possibile apprezzare la policromia del paesaggio. Camminerete con la guida escursionistica attraverso il paesaggio variopinto nel Parco Nazionale dello Stelvio. In questi giorni d'autunno apprezzerete una veduta particolarmente nitida sulle montagne circostanti.

Luogo: culturamartell, Val Martello

Prezzo: Euro 3,00

Prenotazione: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 74 50 27

## MANIFESTAZIONI

---

Venerdì 29 settembre e 6 ottobre 2017  
alle ore 9

### Guarda, odora e assaggia al Castellino delle Erbe

Le erbe conferiscono ai piatti un sapore raffinato. Inoltre, aiutano a curare i mali più svariati. Immergetevi nel mondo delle erbe partecipando a una visita guidata. Alla fine, insieme si preparano il burro e la ricotta alle erbe, che vengono gustate nel Giardino d'Amore.

Luogo: Castellino delle erbe a Coldrano

Prezzo: Euro 12,00

Prenotazioni: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 62 31 09

## SCELTI PER VOI

---

### Lago di Tarres

Vivrete all'unisono con bosco e acqua al Lago di Tarres, sopra Laces. Un posto meraviglioso per rilassarsi e riposare.

Tel 0473 62 31 09

[www.laces-martello.it](http://www.laces-martello.it)

## Sentiero del contadino di Waldberg

Su questo percorso tematico sui masi di montagna a Waldberg gli escursionisti avranno la possibilità di sapere tutto sulla vita e sull'economia di montagna.

Tel 0473 74 50 27

[www.laces-martello.it](http://www.laces-martello.it)

## Avventure emozionanti nella gola del rio Plima

La gola del rio Plima è un'arena naturale che vanta uno spettacolo unico. Quattro allestimenti, cazzuola, falce, pulpito e ponte sospeso, consentono di avvicinarsi in modo particolare alla gola... spruzzi d'acqua compresi!

Tel 0473 74 50 27

[www.laces-martello.it](http://www.laces-martello.it)

## Castellino delle erbe

Scoprite le erbe con tutti i sensi! Anche se non partecipate alla visita guidata, fate una capatina al Castellino delle Erbe. I suoi prodotti bio sono una garanzia di gusto e salute!

Tel 0473 74 23 67

[www.kraeuterschloessl.it](http://www.kraeuterschloessl.it)





## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

Da sabato 23 settembre a domenica 8 ottobre 2017

Selvaggina, bosco ed erbe per il palato!

### Tarscher Almlounge

Tarres

Cell 340 115 30 45

Specialità: risotto alle erbe selvatiche con filetto di trota arrosto, padellata di selvaggina con castagne glassate

### Cafè Ristorante Hölderle

Alta Val Martello

Giorno di riposo: lunedì, tel 0473 74 46 42

Specialità: tagliatelle al ragù di selvaggina, gulasch di cervo

### Hotel Ristorante Martellerhof

Ganda

Tel 0473 74 45 28

Specialità: carpaccio di cervo su letto di insalata con scaglie di formaggio di malga della Val Martello, bistecca di cerbiatto con burro alle erbe della Val Martello

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

### Hotel Ristorante Waldheim

Martello

Tel 0473 74 45 45

Specialità: carpaccio di cervo leggermente affumicato con pane contadino della Val Martello e burro al ginepro, fettina di cerbiatto con gnocchetti all'uovo, cavolo rosso e mirtilli rossi

### Rifugio Martello

Alta Val Martello

Tel 0473 74 47 90

Specialità: gulasch di cervo con cavolo rosso e canederli, ravioli ripieni di ragù di selvaggina

### Rifugio Nino Corsi

Alta Val Martello

Cell 335 6 30 66 03

Specialità: tradizionale gulasch di cervo

### Hotel Ristorante Vermoi

Laces

Tel 0473 62 32 17

Specialità: spezzatino di selvaggina con rosticiata di patate e polenta ai funghi di bosco, fettina di cervo con salsa ai gallinacci e amarene, canederli allo speck e cavolo rosso alle mele

## Hotel Ristorante Latscherhof

Laces

Giorno di riposo: mercoledì e giovedì

Tel 0473 62 31 52

Specialità: ravioli di patate fatti in casa con ripieno di gallinacci su spuma al timo, medaglioni rosa di cervo su cavolo rosso fritto con canederli ai mirtilli rossi e purè di radice di prezzemolo

## Malga di Tarres

Tarres

Cell 334 3 16 02 21

Specialità: tagliatelle al ragù di selvaggina, canederli alle erbe con burro di malga fuso, tagliere di formaggi di malga

## Hotel Ristorante Goldrainerhof

Coldrano

Tel 0473 74 20 42

Specialità: costata di cervo locale con cavolo rosso e purè di sedano

## Ristoro Knofelkeller

Laces

Cell 329 3 67 37 03

Specialità: ravioli di patate fatti in casa con ripieno di selvaggina, burro ai mirtilli rossi e timo, millefoglie con crema di mascarpone e frutti di bosco





## Tutto il meglio sul Törggelen

### Il tempo del Törggelen a Castelbello

Un anno pieno di sole, vento e temporali viene spremuto in questi giorni dai grappoli d'uva dei pendii esposti a sud di Castelbello e sistemato nelle cantine. Questo vino nuovo va assaggiato! Le contadine lo servono con salsicce, canederli e crauti. Sulla tavola arriva anche una porzione di caldarroste. Tutto questo con il giusto intrattenimento musicale. Questo è il Törggelen.

Ufficio informazioni Castelbello-Ciardes  
[www.kastellbell-tschars.com](http://www.kastellbell-tschars.com)  
Tel 0473 62 41 93

## MANIFESTAZIONI

---

Venerdì 22 settembre 2017  
alle ore 18

### Vino e formaggio

Il vino incontra il formaggio: quando l'estate delle malghe volge al termine, è tempo di degustare il formaggio dei contadini di montagna e delle malghe e i vini dei vignaioli di Castelbello-Ciardes. Fatevi tentare da questa appassionante simbiosi.

Luogo: Vigneto Rebhof a Colsano

Prezzo: Euro 18,00

Prenotazioni: fino martedì 19 settembre

Contatto: tel 0473 62 41 93

Mercoledì 4, 11, 18 e 25 ottobre  
alle ore 15.30

### Visita guidata alla viticoltura Rebhof

Escursione ai vitigni, visita alla cantina, degustazione al maso Rebhof.

Scoprirete cose interessanti sul clima, i terreni, i tipi di vigna e sulla viticoltura locale. Circondati dallo sfondo pittoresco dei vitigni degusterete diversi vini.

Luogo: Vigneto Rebhof a Colsano

Prezzo: Euro 12,00 Euro

Prenotazione: fino alle ore 17 de giorno precedente

Contatto: tel 0473 62 41 93



## MANIFESTAZIONI

---

Giovedì 5, 12, 19, 26 ottobre, 2 e 9 novembre 2017  
dalle ore 18



### Qui c'è musica! Törggelen con la vera musica popolare di Castelbello-Ciardes

Nelle tipiche osterie contadine (i Buschenschänke) di Castelbello – Ciardes c'è musica. Per diverse serate si festeggia il raccolto, viene servito il menù del Törggelen e si fa musica arditamente.

Luogo: nei locali dove si fa il Törggelen di Castelbello-Ciardes

Si richiede la prenotazione del tavolo nelle osterie.

Contatto: tel 0473 62 41 93

Venerdì 6, 13, 20 e 27 ottobre 2017  
alle ore 16

### Vino e grappa: gusto di alta gradazione

Il vignaiolo del Köfelgut sul Montesole prima vi porta nel vigneto, poi giù, nella cantina. Assaggiate cinque vini e due distillati. Alla salute!

Luogo: vignaiolo Köfelgut a Castelbello

Prezzo: Euro 9,00

Prenotazioni: fino alle ore 17 del giorno precedente

Contatto: tel 0473 62 41 93

## MANIFESTAZIONI

---

Sabato 21 ottobre dalle ore 18  
e domenica 22 ottobre 2017 dalle ore 11

### Festa del Törggelen per i vicoli di Colsano

Il culmine del tempo del Törggelen lo troverete nei vicoli e nelle cantine di Colsano. Specialità del Törggelen e intrattenimento musicale vi accompagneranno in queste giornate.

Luogo: Colsano

Contatto: tel 0473 62 41 93

## SCELTI PER VOI

---

### Il sentiero delle rogge di Stava e Castelbello

Attraverso i vigneti scorrono le antiche rogge per l'irrigazione, in tedesco chiamate "Waal". Lungo questi canali è possibile fare piacevoli escursioni ed osservare i grappoli in maturazione.

Tel 0473 62 41 93

[www.kastellbell-tschars.com](http://www.kastellbell-tschars.com)

### Castel Juval

Castel Juval è la residenza estiva della famiglia Messner. In primavera e in autunno è aperto ai visitatori.

Tel 0471 63 12 64

[www.messner-mountain-museum.it/juval/museum/](http://www.messner-mountain-museum.it/juval/museum/)

SCELTI PER VOI

---

## Castello di Castelbello

Il castello che troneggia al disopra della strada principale anche questo autunno ospita una mostra. Quest'anno del pittore Jacques Guidon dell'Engadina.

Tel 0473 62 41 93

[www.schloss-kastellbell.com](http://www.schloss-kastellbell.com)

## Bottega dei contadini della Val Venosta, Juval

Qui troverete i migliori prodotti della regione, forniti direttamente dal contadino e quindi particolarmente freschi ed ecosostenibili, non essendoci passaggi intermedi.

Tel 0473 66 77 23

[www.bauernladen.it](http://www.bauernladen.it)

## Via Vinum Venostis

Sui versanti soleggiati tra il Castello di Castelbello e Castel Juval, vignaioli entusiasti coltivano viti nobili. Il sentiero didattico del vino, lungo 2,5 chilometri, fornisce informazioni interessanti e utili sul paesaggio, sul vino e su dove degustarlo.

Tel 0473 62 41 93

[www.kastellbell-tschars.com](http://www.kastellbell-tschars.com)

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

68

La specialità del Törggelen è la cucina casalinga a base di crauti, canederli, carne affumicata, salsicce nostrane, speck e formaggio. E per dessert Krapfen e caldarroste.

Da domenica 1° ottobre a domenica 19 novembre 2017

### Il Törggelen a Castelbello

#### Hofschank Angerguterkeller

Castelbello

Giorno di riposo: lunedì e martedì

Tel 0473 62 40 92

#### Hofschank Himmelreich-Hof

Ciardes

Giorno di riposo: lunedì fino mercoledì

Tel 0473 62 44 17

#### Hofschank Niedermairhof

Montefontana

Giorno di riposo: lunedì fino giovedì

Tel 0473 74 25 45

## SETTIMANE DELLE SPECIALITÀ

---

### Hofschank Niedermairhof

Montetrumes

Giorno di riposo: giovedì

Tel 0473 62 41 40

di sera sola su prenotazione

### Hofschank Pfraum

Castelbello

Giorno di riposo: mercoledì

Tel 0473 62 42 20

### Schlosswirt Juval

Juval

Giorno di riposo: mercoledì

Tel 0473 66 80 56

di sera sola su prenotazione

### Törggelekeller Gstirnerhof

Castelbello

Tel 0473 62 40 32





