

GAZZETTA DEL BERGHOTEL



INNAMORATI
DELLA MONTAGNA!

SOSTENIBILITÀ SÌ,
MA AL 100 %

2

SPETTACOLO NATURALE
SENZA TEMPO

5

IL PARADISO
NASCOSTO

13

SENTIRSI A CASA IN MEZZO ALLE MONTAGNE



UN HOTEL PARTICOLARE IN UN POSTO PARTICOLARE

Il famoso alpinista Luis Trenker nel 1971 ha detto di noi una volta, quando il Berghotel era ancora una piccola pensione: "...è situato nella posizione più bella della valle più bella del mondo - la Val Fiscalina". Non per vantarci, ma il Berghotel, e allo stesso tempo i suoi ospiti, hanno un posto a sedere in primissima fila con un panorama perfetto sulle montagne più belle del mondo. Inoltre, il Berghotel è sano in tutto e per tutto! Costruito con materiali delle nostre montagne: legno, pietra e vetro. Atmosfera mozzafiato, stile e buon gusto. Un luogo per persone attive che apprezzano il cibo buono e sano e per le quali la banalità non è abbastanza.

NOVITÀ NEL BERGHOTEL

Sorpresa subito all'arrivo: la nostra nuova zona d'ingresso. Abbiamo rifatto e migliorato l'area buffet: abbiamo creato tanti piccoli angoli accoglienti in modo che non si noti la grande dimensione del nostro Berghotel, che ci permette di offrire così tanto.



SOSTENIBILITÀ PREMIATA

Il Berghotel è la prima azienda dell'Alto Adige ad aver ottenuto il livello 3 del "Marchio di sostenibilità Alto Adige". Destinazioni turistiche e aziende altoatesine sono state recentemente premiate per il loro impegno nello sviluppo sostenibile. Per ricevere il certificato secondo uno standard riconosciuto a livello internazionale, è necessario soddisfare determinati criteri. Il Berghotel ha sempre dato grande importanza alla sostenibilità, alla regionalità e alla qualità.



VIA FERRATA "ARZALPENKOPF / CIMA 8"

Nelle nostre immediate vicinanze una nuovissima via ferrata conduce alla "Cima Otto", nota anche come Arzalpenkopf. Questa era la linea del fronte durante la prima guerra mondiale: qui Alpini italiani e Kaiserjäger austriaci combatterono una dura battaglia. Recentemente, oltre alla via normale, è stata realizzata anche un'impegnativa via ferrata che conduce alla vetta. Sono assolutamente necessarie l'attrezzatura da ferrata e la padronanza delle tecniche di sicurezza di base.

VEDI PAGINA 7

TOP SPOTS



TRE CIME DI LAVAREDO

Memorabili, conosciutissime e un po' magiche: chiunque si sia trovato di fronte alla maestosità delle Tre Cime di Lavaredo o sia rimasto appeso in verticale a una corda in una delle loro pareti, non dimenticherà mai più l'immagine di questi giganti di pietra. Sono il simbolo delle Dolomiti, seguite anche voi il richiamo delle Tre Cime!

IL NOSTRO CONSIGLIO

Vanno gustate con calma d'inverno (d'estate siamo in troppi!). Quando ci si trova davanti la bocca di tutti si apre involontariamente! L'approccio migliore è una camminata di ca. 3 ore dalla Val Fiscalina o dalla Val Campo di Dentro fino a al Sasso di Sesto. Non c'è vista migliore.

IL LAGO DI BRAIES

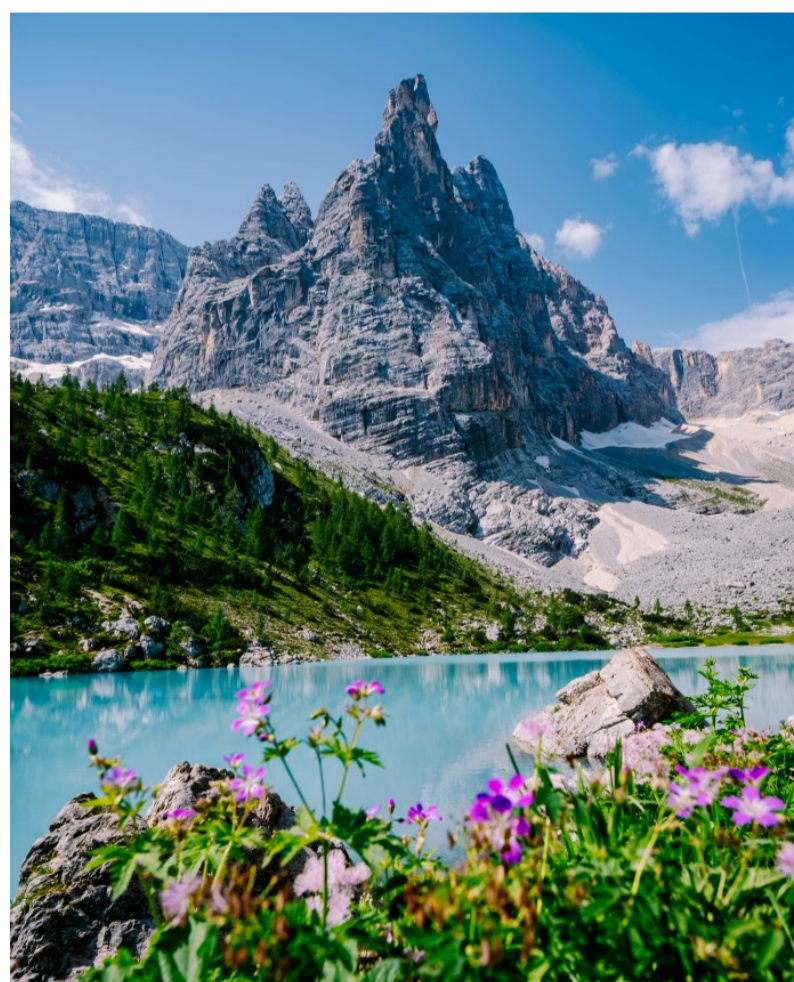
La perla delle Dolomiti: i riflessi limpidi dell'acqua e l'imponente panorama dolomitico fanno del Lago di Braies uno dei laghi più belli delle Dolomiti.

DRITTA DA PARTE DI UN LOCAL

La cosa migliore da fare è combinare la visita al Lago di Braies con un'escursione anche impegnativa, ad esempio al Lago dei Colli alti o alla Croda del Becco. Partire il più presto possibile e al ritorno camminarci intorno prima del tramonto - semplicemente meraviglioso.



“In tutti noi vive il desiderio di trovare un luogo dove poter finalmente arrivare”.



LAGO DI SORAPIS

Di un turchese intenso che sembra quasi artificiale e circondato da un pittoresco scenario montano: Il lago Sorapis è una chicca dolomitica da non perdere.

CONSIGLIAMO DI...

partire il più presto possibile dal Passo Tre Croci (circa 40 minuti in macchina) e tornare a tutti i costi su un sentiero diverso in modo da non incontrare le tantissime persone partite più tardi. Bellissimo all'inizio dell'estate, quando ancora è in piena (il lago purtroppo ha una data di scadenza dato che il ghiacciaio che lo alimenta si sta lentamente sciogliendo).



PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Le Dolomiti e il Parco Naturale delle Tre Cime fanno parte del Patrimonio dell'Umanità UNESCO e ispirano vacanzieri, escursionisti, scienziati e naturalmente anche la gente del posto grazie alla loro natura incontaminata e spettacolare. Immergetevi in questa opera d'arte nella quale si intrecciano tante leggende e miti. Scoprire le Dolomiti ed il loro fascino vi catturerà per sempre!



LONTRA

La lontra è considerata una creatura elegante ma allo stesso tempo frenetica. Deve per forza essere paragonata all'ospite italiano; ed effettivamente è stata avvistata esclusivamente a Ferragosto e a Natale nel torrente Sesto.

Il teutonico castoro invece, compare nelle Dolomiti quasi esclusivamente nelle stagioni di spalla di giugno e settembre. Mesi forse un po' meno costosi... ma mooolto più calmi.



IL CASTORO

non è solito a vedersi nelle nostre latitudini, ma non molto tempo fa sono state scoperte tracce di questi roditori nel fiume Drava. Resta da capire se questi cosiddetti "esploratori" prenotano solo dei weekend o soggiornino per varie settimane da noi in Alta Pusteria.

**IL RIO SESTO SFOCIA NELLA DRAVA E
ATTRAVERSO IL DANUBIO NEL MAR NERO.
È L'UNICO FIUME IN ITALIA CHE NON
SFOCIA NEL MEDITERRANEO. QUESTO
PERMETTE PER ESEMPIO AL CASTORO
DI RITORNARE DA NOI. NEL RESTO
DELL' ALTO ADIGE È SPARITO.**

Questi animalletti si possono comparare benissimo con gli ospiti umani dell'Alta Pusteria: più volte all'anno passano a trovarci e quando la situazione per loro diventa scomoda, se ne tornano a casa!



BRUNNELLE E STELLE ALPINE

Le Brunelle sono fiori di montagna rari e molto singolari: non solo hanno un aspetto dolce, ma profumano pure di cioccolato... mmm... non fatevele scappare!

La stella alpina a quanto pare non piace solo agli alpinisti innamorati (come bouquet per la dolce metà a valle), ma anche a molte guide alpine bellunesi impegnate a non far mancare niente ai loro ospiti.

Si dice infatti che in piena stagione intere aiuole di stelle alpine crescano "miracolosamente disposte" e creino uno splendido panorama nei sentieri escursionistici più battuti. Non appena gli escursionisti si dirigono verso nuovi gruppi montuosi, intere aiuole rispuntano di note come per magia. FANTASTICO!

SPETTACOLO NATURALE SENZA TEMPO

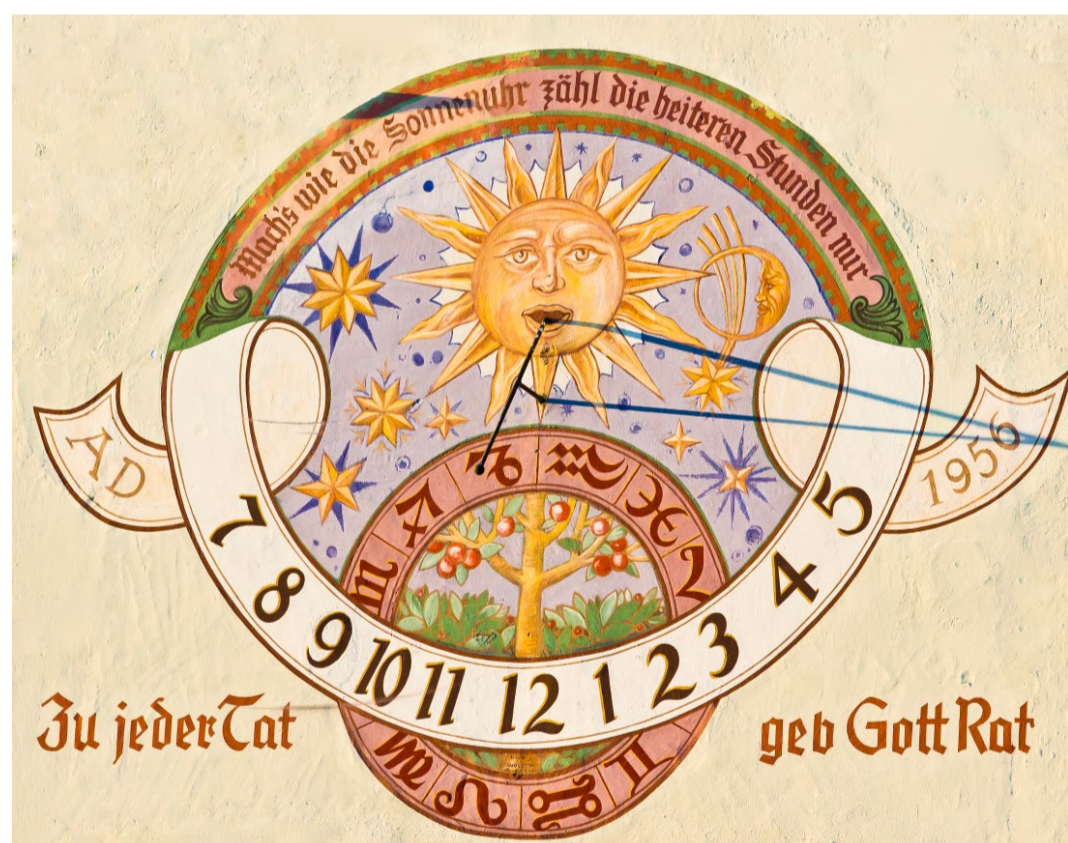


MERIDIANA DI SESTO

Non solo una bellezza impressionante, ma anche un indicatore della transitorietà del tempo: sulle imponenti cime delle Dolomiti di Sesto, in una giornata chiara e limpida è possibile leggere il tempo, anche se solo per cinque ore.

Le cime dolomitiche Otto, Nove, Dieci (Croda Rossa), Undici, Dodici ed Una che sovrastano Sesto formano insieme la meridiana di Sesto: un impressionante spettacolo naturale e probabilmente la meridiana più grande del mondo. In inverno il percorso del sole sulle caratteristiche cime coincide esattamente con l'ora attuale. Alle 8 il sole è sopra la Cima Otto, alle 9 sopra la Cima Nove, e così fino ad arrivare all'una. Purtroppo in estate l'ora non coincide con l'ora legale, ma lo spettacolo naturale sulla catena montuosa è comunque bello da vedere in qualsiasi momento.

A proposito: la storia della meridiana di Sesto risale probabilmente agli antichi Romani che si stabilirono nella regione dolomitica circa 2000 anni fa. Tuttavia, poiché all'epoca il calcolo dell'ora era ancora diverso (le ore venivano contate a partire dal sorgere del sole), il sole indicava la "sesta hora" alle ore 12.00. Questo potrebbe essere un indizio sull'origine del toponimo Sesto, perché solo da Sesto si può vedere la meridiana in tutta la sua ampiezza. Sesto è quindi il luogo dove si misura la sesta ora.

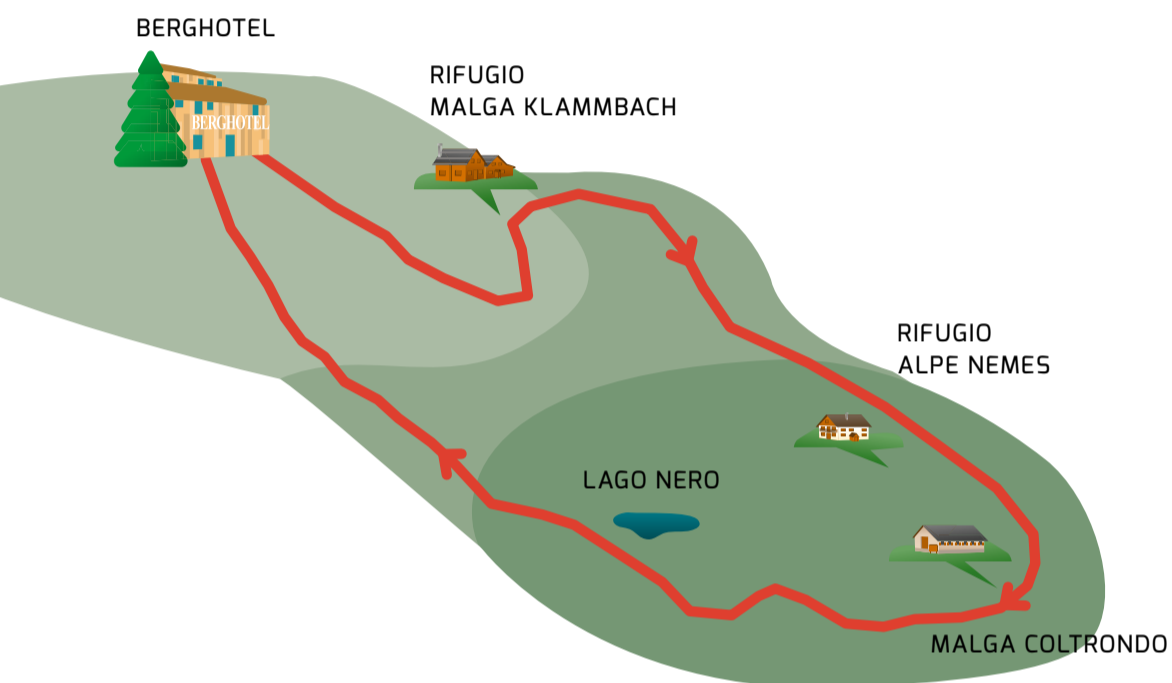


CONSIGLIO:

Il luogo e il momento migliore per osservare il corso del sole sulla meridiana delle montagne è lungo la strada principale tra Moso e la "Casa di Sesto" – ma d'inverno! Sarà la pietra del tempo alla "Casa delle montagne", realizzata in pietra dolomitica, a spiegarvi la meridiana di Sesto.



LE ESCURSIONI PREFERITE DALLE NOSTRE GUIDE



1 ESCURSIONI

GIRO DELLE MALGHE DI SESTO

- BERGHOTEL (1.370 M)
- 650 M
- CA. 6 ORE
- CA. 20 KM
- 3/5



2 ESCURSIONI






ITINERARIO DEI TRE RIFUGI ALLE TRE CIME

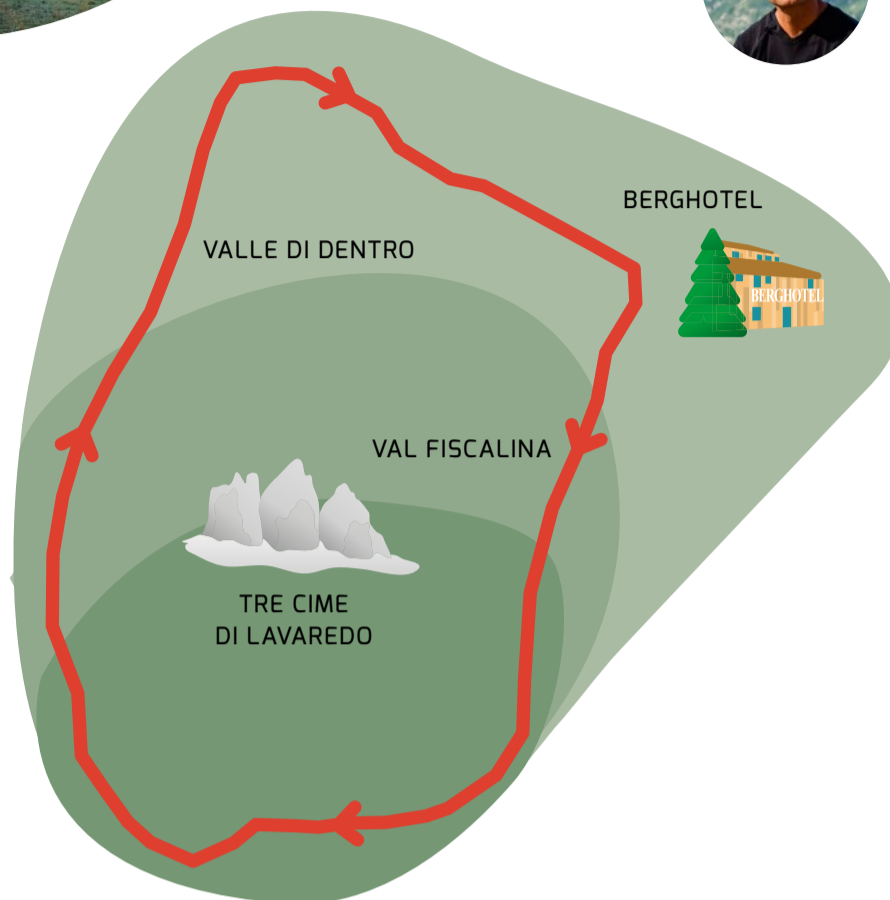
- BERGHOTEL (1.370 M)
- CA. 1.280 M
- 7-8 ORE
- CA. 25 KM
- 4/5



3 ESCURSIONI

ATTRAVERSAMENTO VALLE DI DENTRO – VAL FISCALINA CON LE TRE CIME

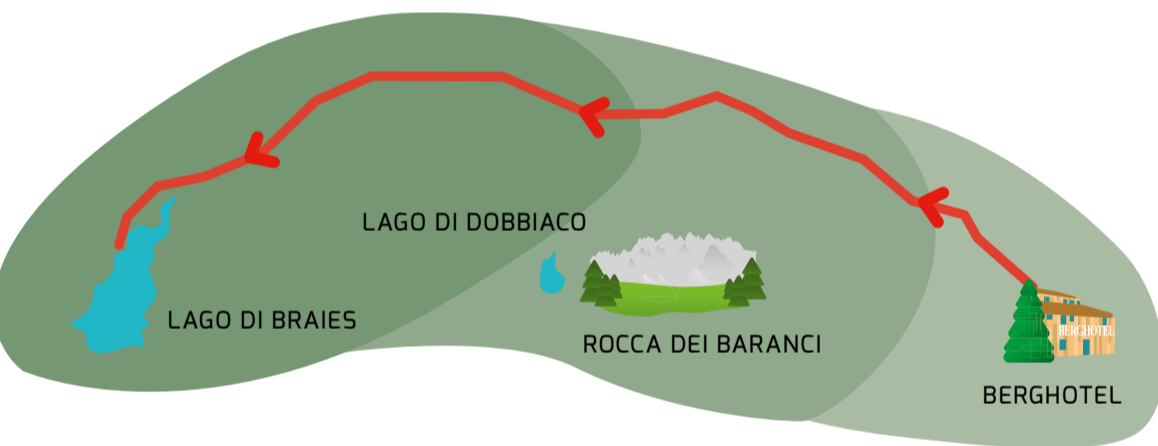
-  BERGHOTEL (1.370 M)
-  CA. 1.221 M
-  7-8 ORE
-  CA. 24 KM
-  4/5



4 E-MTB






AL LAGO DI BRAIES

-  BERGHOTEL (1.370 M)
-  900 M
-  6 ORE
-  55 KM
-  2/5



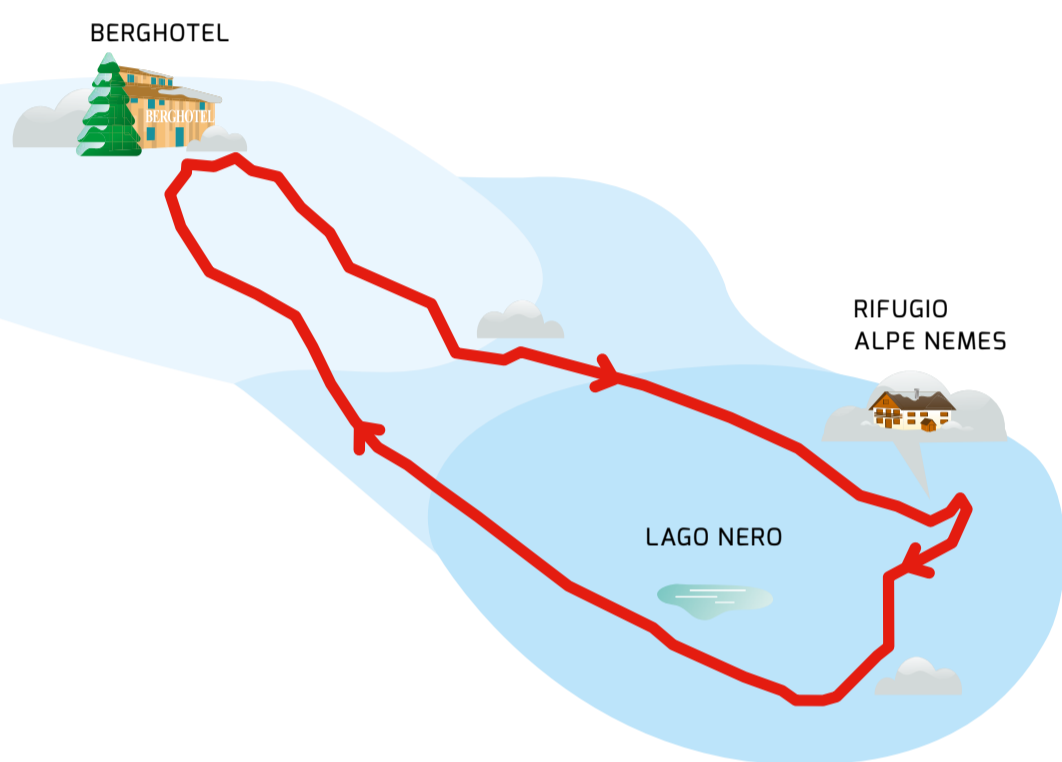
5 VIA FERRATA

CIMA OTTO

-  350 M SOLO FERRATA
-  850 M COMPLESSIVI
-  2 ORE SOLO FERRATA + 1,5 ORE ASCESA
-  5 ORE COMPLESSIVE
-  DIFF. C VAR. C/D



LE ESCURSIONI PREFERITE DALLE NOSTRE GUIDE



1 ESCURSIONE INVERNALE



ALPE NEMES

- BERGHOTEL (1.370 M)
- 509 M
- 4-5 ORE
- CA. 14 KM
- 2/5



2 SCI

"IL GIRO DELLE CIME" IN COMELICO

UN ITINERARIO SCIISTICO SPECIALE TRA LE CIME DOLOMITICHE

- 5.600 M
- CA. 43 KM





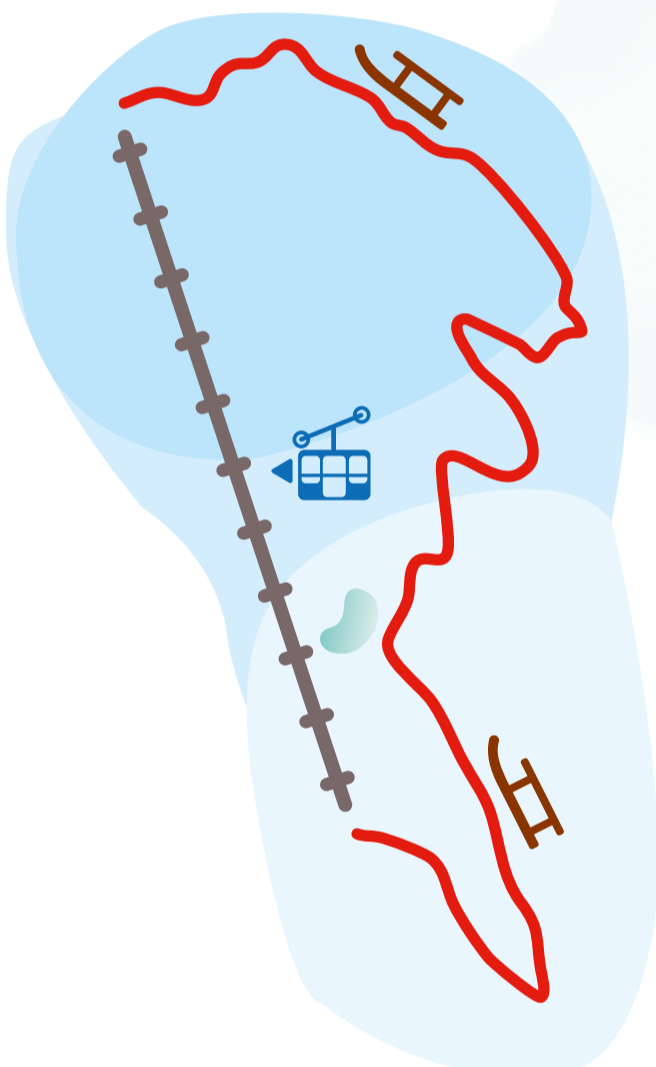
3 CIASPOLATA

VALLE DI DENTRO & PASSO GRANDE DEI RONDOI

- PARCHEGGIO VALLE DI DENTRO
- 950 M
- CA. 7 ORE
- CA. 23 KM
- 4/5



MAURO



4 SLITTINO

PRATI DI CRODA ROSSA

- STAZIONE A MONTE PRATI DI CRODA ROSSA
- 600 M
- CA. 30 MINUTI
- CA. 5 KM
- 1/5



WALTER



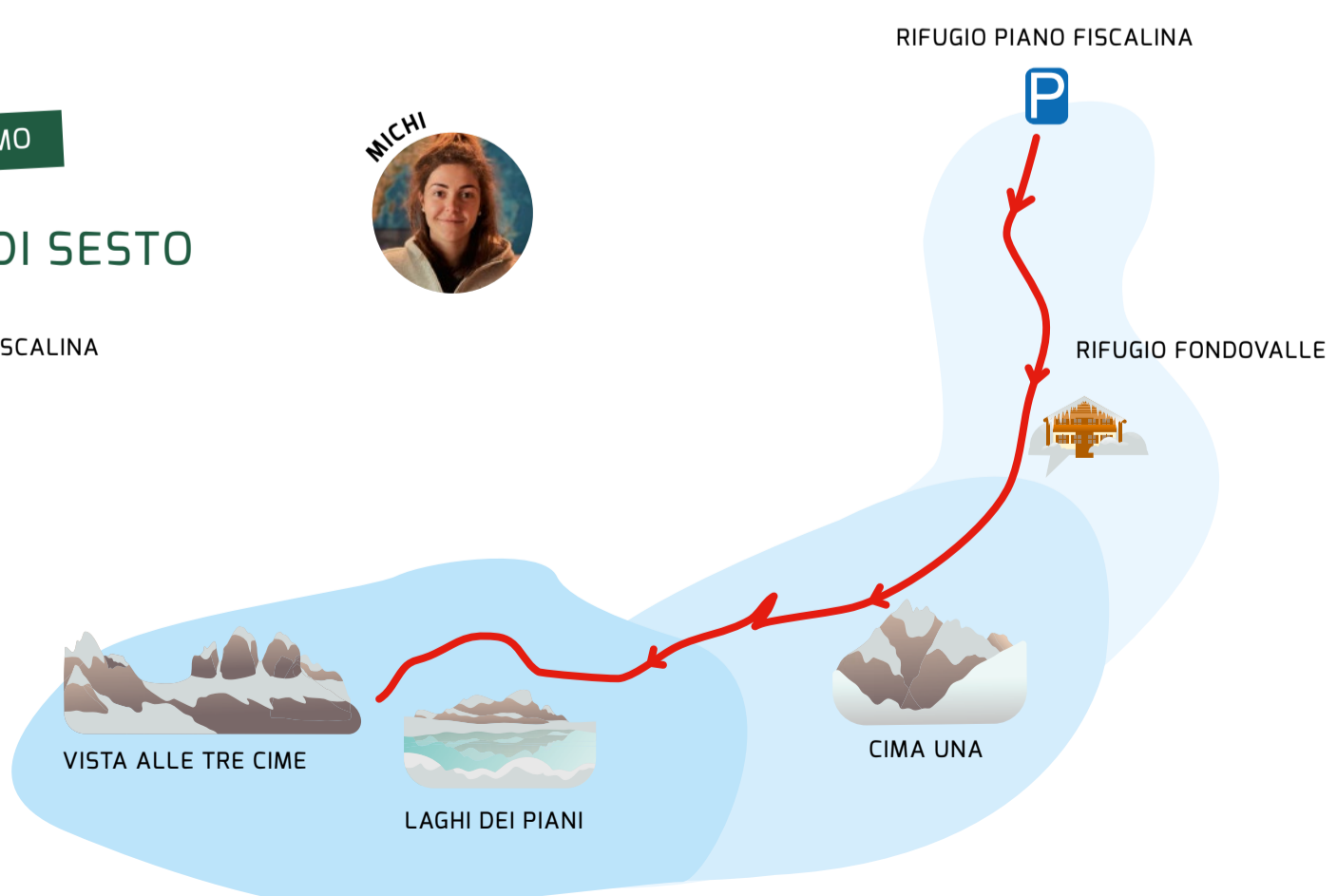
5 SCIALPINISMO

AL SASSO DI SESTO

- RIFUGIO PIANO FISCALINA
- 1.085 M
- 5-6 ORE
- CA. 14 KM
- 4/5



MICHI



BIOLOGICO E CHILOMETRI 0

Vogliamo sapere da dove proviene il nostro cibo e poniamo particolare attenzione alla sostenibilità. Utilizziamo alimenti sani provenienti da produttori locali che conosciamo di persona.

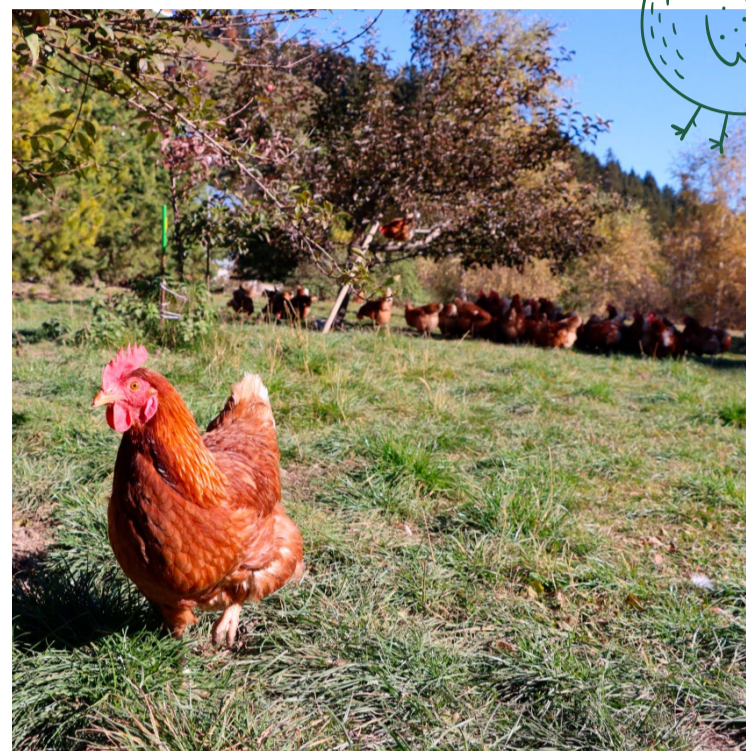
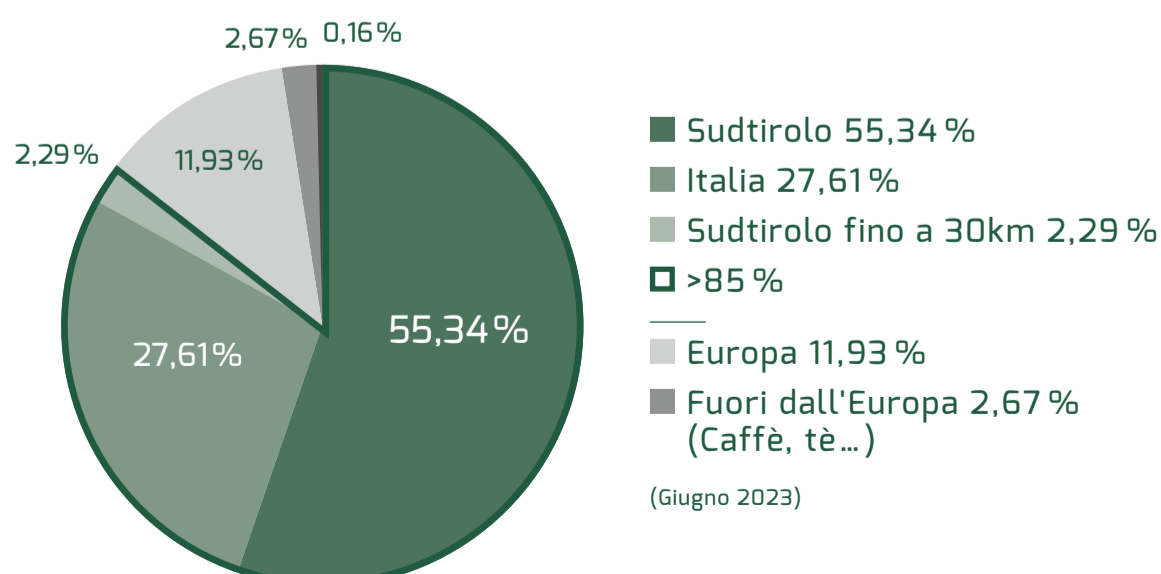


MACELLERIA VILLGRATER

La fiducia unisce, ed insieme si crea il giusto! La macelleria Villgrater, situata nelle immediate vicinanze, ci rifornisce di carne locale proveniente dalla propria macellazione (con certificato di origine), oltre che di pancetta e salsicce di propria produzione.

Siamo amici di Alois Villgrater e della sua famiglia da molti anni. I prodotti vengono prodotti con metodi tradizionali e stagionati da decenni secondo le antiche conoscenze - la famiglia Villgrater però sperimenta anche con creazioni innovative per dare un tocco di modernità ai propri prodotti. La qualità, la passione e la comprensione per ciò che è buono si sente!

85 % DEI NOSTRI PRODOTTI ALIMENTARI PROVENGONO DAL SUDTIROLO E DALL'ITALIA!



POLLAIO MASO SANTERHOF

Le galline felici fanno le uova migliori. L'allevamento di polli del maso Santerhof ospita 2.000 galline felicissime. Hanno a disposizione una spaziosa stalla e l'accesso ad un ampio spazio esterno anche d'inverno.

Le uova vengono raccolte ogni giorno e consegnate due volte alla settimana ai negozi ed agli alberghi della zona. Hildegard Ortner attribuisce grande importanza al fatto che le sue galline si sentano a proprio agio e possano vivere e correre all'aperto. Tutti i nostri piatti a base di uova sono preparati ogni giorno con le uova fresche del Maso Santerhof. Buon appetito!



CASEIFICIO ARTIGIANALE MASO UNTERORTL

I nostri vicini Sonja e Andreas Villgrater del Maso Unterortlhof producono nel loro caseificio formaggio a latte crudo con latte delle proprie pecore, capre e mucche. Il latte viene lavorato artigianalmente secondo le vecchie tradizioni montane del posto e ha come prodotto finale un gustoso formaggio di altissima qualità. Il rapporto diretto e personale con i produttori locali è per noi ormai fondamentale: solo così è possibile assaporare la vera regionalità, la qualità in loco e la passione per la produzione alimentare.

REGIONALE & BIOLOGICO!



TENUTA BIOLOGICA VOGELSANGHOF

La tenuta vinicola Vogelsanghof è il nostro primo partner per quanto riguarda vino biologico naturale e puro. Situata nei pressi della città vescovile di Bressanone, nei suoi 1,3 ettari di terreno vengono coltivate principalmente varietà ormai quasi dimenticate di uva resistente ai funghi. La nostra idea "green" non permette di usare alcun additivo chimico per la crescita di questi vini. Il "Kuckuck" rosso, bianco e arancione è un vino biologico ottenuto da diverse varietà, particolarmente rinfrescante. Una volta assaggiato rimane nella mente.



BAR DA MAURO

Il nostro bar è moderno, ma allo stesso tempo tradizionale ed estremamente accogliente. Totalmente inondato di luce ci accoglie con un stile unico, il suo. Un posto di rifugio molto apprezzato dalla nostra clientela anche internazionale.

Lampissima selezione di bevande è stata compilata al meglio da vari esperti. Siamo regionali, sostenibili, stagionali, equi e non usiamo materiale plastico.

La vita a volte ci insegna a non prendere sempre tutto sul serio, uno o due calici di vino o un long drink fatto con amore ci aiutano a capirlo.

Non esitate, entrate e accomodatevi. Vi auguriamo incontri emozionanti pieni di attimi meravigliosi!



I NOSTRI VINI

Dalla piccola tenuta biologica locale alle grandi etichette di tutta Italia. La nostra Wine list vanta più di 300 etichette. Dal classico formato di 7/10 fino alle Melchior di 18 lt., nella nostra cantina si trovano tutti i formati possibili. Highlight settimanale: ogni domenica apriamo una Magnum e la serviamo a calice direttamente al tavolo.

Consigliamo:

- Tenuta biologica Vogelsanghof (Bressanone Alto Adige)
- Haidenhof (Cermes Alto Adige)
- Tenuta biologica Manincor (Caldaro Alto Adige)
- Wassererhof (Fie Alto Adige)
- Alois Lageder (Magrè Alto Adige)



I NOSTRI GIN

Classico, alle erbe, fruttato, speziato, intenso... da Mauro's Bar trovate il Gin adatto al vostro gusto. Ultima novità: il gin del Berghotel, realizzato dalla distilleria Zu Plun di Siusi allo Sciliar, è composto totalmente da ingredienti montani, come p.e. il cirmolo. Tutto questo oltre a 30 etichette pregiate dall'Alto Adige, l'Italia, la Germania o l'Inghilterra.

Consigliamo:

- "The Alp"
- Berghotel Sexten dry Gin con herbal limestone tonic Sudtirolo

RICETTA TIPICA DEL BERGHOTEL

LO STRUDEL DI MELE DEL BERGHOTEL

INGREDIENTI (PER 1 STRUDEL)

Pasta:

- 500g di pasta frolla per strudel

Ripieno:

- 600 g di mele
- 50 g di zucchero
- 50 g di pane grattugiato abbrustolito nel burro
- 40 g d'uva sultanina
- 20 g di pinoli
- 2 cucchiaini di rum
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di scorza di limone grattugiata

Altro:

- uovo per spennellare lo strudel
- zucchero a velo per spolverare

PREPARAZIONE

- Sbucciare le mele ed eliminarne i noccioli, tagliarle a fettine e mescolarle allo zucchero, al pane grattugiato, all'uva sultanina, ai pinoli, al rum, allo zucchero vanigliato, alla cannella e alla scorza di limone.
- Scaldare il forno.
- Stendere la pasta su una spianatoia infarinata (40 x 26 cm) e deporla poi su una teglia imburrata o rivestita con della carta da forno.
- Posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel.
- Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo sbattuto e decorarlo con la pasta rimasta, cuocerlo in forno.
- Spolverare lo strudel con lo zucchero a velo.

Temperatura di cottura: 180 gradi. Tempo di cottura: 35 minuti

Consiglio dallo chef:

Potete utilizzare anche 300 g di pasta sfoglia surgelata. Insieme allo strudel servite della salsa alla vaniglia o panna montata.



MARMOLADA

Alle erbe di montagna, fresco e 100% made in Alto Adige.

Questo drink a base di Vodka biologica dei distillatori Walcher (Alto Adige), sciroppo di fiori di Sambuco dal Maso Partschillerhof e un Herbal Tonic biologico di Limestone (Lagundo). Da gustare in terrazzo o d'inverno direttamente davanti al camino. Topping consigliato da Mauro: und ramoscello di cirmolo.



SESTO



IL PAESE DELLE TRE CIME

Uno scenario montano unico, eventi e location culturali di eccezione, highlight culinari e un'ospitalità calorosa: così si presenta il paese di Sesto ai suoi ospiti. Dal punto di vista paesaggistico, Sesto offre moltissimo e rappresenta un vero e proprio paradiso per tutti gli amanti delle attività all'aria aperta. Tuttavia, non si dovrebbe ridurre Sesto solo a questo: la natura, in combinazione con la ricca e lunga storia e cultura, conferisce un fascino particolare. L'ospitalità sincera della gente del posto completa alla perfezione il soggiorno nell'Alta Pusteria.

Sesto e l'alpinismo sono senza dubbio strettamente legati. Sepp Innerkofler (1865-1915) è probabilmente uno dei suoi abitanti più famosi e un esempio significativo di quanto sia intrecciato il legame tra il villaggio e le sue montagne. Innerkofler, alpinista, eroe di guerra e pioniere del turismo, ebbe l'idea redditizia di offrire escursioni guidate attraverso le Dolomiti di Sesto per i turisti alpinisti (tra cui diverse prime ascensioni). Gettando così le basi per lo sviluppo di Sesto, che da un semplice villaggio di montagna divenne una moderna destinazione turistica. Sepp Innerkofler è sepolto nel cimitero di Sesto.

La storia ricca di eventi del paese ha lasciato tracce ancora visibili oggi: durante la Prima Guerra Mondiale, Sesto si trovava direttamente sul fronte ed è stato teatro di numerosi combattimenti. La guerra tra le truppe italiane e austriache durò due anni e mezzo, come testimoniano ancora oggi numerosi buchi nelle rocce, bunker, trincee e postazioni.



Sepp Innerkofler in divisa da Kaiserjäger

UN PAESE DA I NUMERI

1.846

ABITANTI

1

MALGAIA

523

MUCCHE, CAVALLI ED ASINI

115

KM DI PISTE DA SCI

1

GIOCATORE DI TENNIS DA
TOP 10 MONDIALE

182

KM DI SENTIERI ESCURSIONISTICI

4.502

ABITANTI (OSPITI INCLUSI)



La bara di Sepp Innerkofler viene portata a valle



Cortina d'Ampezzo

IL PARADISO NASCOSTO

ALL'ESTREMITÀ SETTENTRIONALE DEL VENETO SI ESTENDE LA VALLE DEL COMELICO:
UNA GEMMA DELLE DOLOMITI E UN VERO E PROPRIO TESORO NASCOSTO.

Poco turistica, ma proprio per questo particolarmente affascinante: il Comelico sembra nascondersi, ma allo stesso tempo affascina visitatori ed escursionisti con una varietà di panorami montani, tesori artistici storici e mete indimenticabili.

Una delle attrazioni più caratteristiche è il Lago di Miralago, famoso per le sue acque cristalline e la splendida vista sulle valli e le montagne circostanti. Lontano dalla frenesia, dalle città rumorose e dalle vie ferrate affollate, la valle si presenta come una meta per coloro che cercano tranquillità e varietà, con la onnipresente vista mozzafiato sulle montagne. Foreste, prati, fiumi, laghi e malghe, ma allo stesso tempo anche vivaci e caratteristici villaggi, varie attività ricreative e tradizioni locali caratterizzano la valle. Oltre alla natura suggestiva, il Comelico offre anche

peculiarità culturali e linguistiche: la regione faceva parte della Repubblica di Venezia e quindi è influenzata da elementi veneziani. Gli abitanti parlano ancora in parte il dialetto ladino locale, una miscela di italiano e romancio. La comunità di Sappada, composta da un totale di 15 frazioni, è invece un'isola linguistica tedesca, fondata intorno all'anno 1000 da immigrati del Tirolo e della Carinzia. Tradizioni e usanze sono ancora vive in tutta la valle e i visitatori possono partecipare a feste, mercati e festival. Nei ristoranti e nelle locande tipiche è possibile gustare la cucina regionale, fatta di ingredienti semplici e naturali come il latte fieno, formaggi, carne, funghi e altri prodotti locali. La Valle del Comelico è un luogo autentico, ma sconosciuto per molti - è proprio per questo che il suo fascino diventa davvero tangibile. Chi cerca una ricca cultura immersa in una natura estesa e incontaminata, è nel posto giusto qui.

GITA CONSIGLIATA: UN GIORNO IN VAL VISDENDE

Un valle alpina dove, tranne a luglio e agosto, non si incontra anima viva. Qui crescono degli abeti rossi colossali alti fino a 55 metri e con una circonferenza così ampia che servono 4 adulti per riuscire ad abbracciarli.



SAPPADA

Cappelle, fontane e vecchi masi. I piccoli borghi di quest'isola linguistica si estendono su un territorio di circa 5 chilometri. Qui la tradizione è una costante forte nella vita quotidiana dei loro abitanti che tuttora parlano un vecchio dialetto tedesco.



SAURIS

Un piccolo storico borgo di montagna pieno di storia, tradizioni culturali e culinarie. Anche la lingua qui è diversa. I 350 abitanti sono noti per la loro gentilezza e ospitalità.

“Comelico è uno di quei posti dove esseri umani e montagne si incontrano in piena armonia, dove realmente si sente storia e comunità.”

Dino Buzzati

SHOPPING



PANIFICIO HAPPACHER

Conosciutissimo anche al di fuori dalla nostra regione, il miglior "Schüttelbrot" lo si compra dalla panificio tradizionale Happacher a Moso di Sesto. Il mastro panettiere Matthias Happacher sa cogliere con estrema capacità i gusti dei suoi clienti. Nel passato esistevano solo due tipi di pane: il tipico "Breatl" della Val Pusteria, un panino dall'impasto un po' più scuro, ed un filone bianco chiamato "Struze". Oggi il trend va sicuramente verso pane integrale ricco di fibre e cereali. In un mondo dove anche per quanto riguarda il pane cambia tutto velocemente il "Schüttelbrot" di Happacher rimane sempre invariato e classico. Portatevi a casa un pezzo di cultura culinaria altoatesina!

VIA SAN GIUSEPPE MOSO 12 | SESTO | TEL. +39 0474 710 348



MANOFATTURA ZACHER

Senza tempo, morbidi e di un calore naturale della lana di pecora dolomitica: la manifattura Zacher produce le tradizionali pantofole tirolesi, cappelli, cesti e altri articoli artigianali. Il loro segreto? 100% lana di pecora locale e tecniche tramandate da generazioni. Il negozio nel centro di San Candido è il posto ideale per frugare tra piccoli tesori tradizionali combinati con gusto a pezzi moderni e fashion. Entrando da Zacher si ha l'impressione che il tempo per un attimo si sia fermato. Prodotti naturali e originali dell'Alto Adige dall'azienda familiare Zacher.

VIA CASTELLO 2 | SAN CANDIDO | TEL. +39 0474 913 535



CASEIFICIO DI SESTO

Rispettare la tradizione ma incidere ugualmente vie nuove ed innovative. Il capo casaro Stefan Schmiedhofer produce piccoli tesori latticini: dal formaggio di malga, al formaggio di montagna ed il tipico "Graukäse" fino ad arrivare alla classica mozzarella e ai formaggi spalmabili. Il tutto raffinato per rendere eccellente con erbe di montagna, spezie antiche e fieno montano di Sesto. Nel piccolo botteghino si possono degustare ed acquistare prelibatezze prodotte con latte freschissimo dalle 660 mucche di Sesto.

VIA DEL BERSAGLIO, 6 | SESTO | TEL. +39 0474 710 251

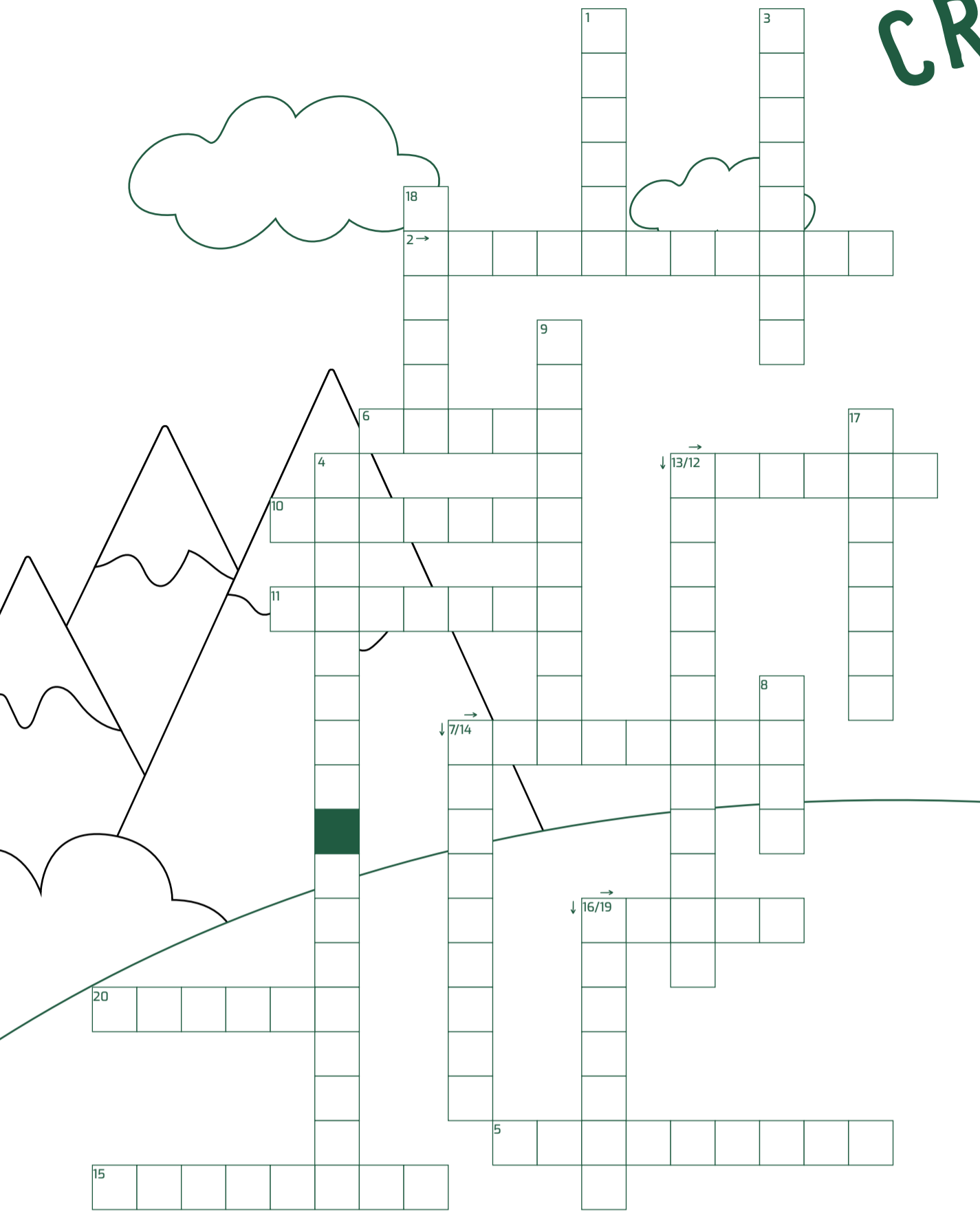


PUSTERTALER FREIHEIT

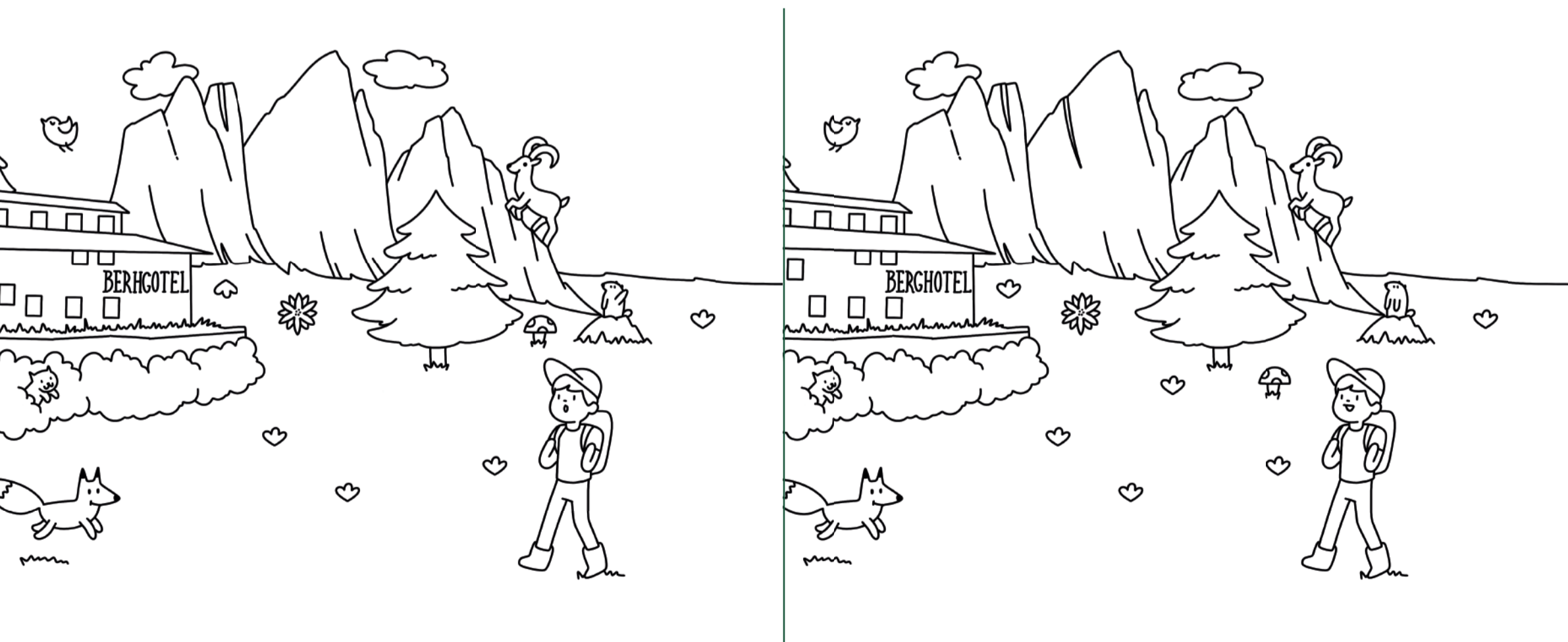
Solo acqua, malto e luppolo - e tutti provenienti dalla Val Pusteria - confluiscono nella birra di qualità "Pustertaler Freiheit". Nel 1997 è nata l'idea di fondare un birrificio in Val Pusteria e allo stesso tempo di promuovere la coltivazione locale dell'orzo da malto. Oggi, a distanza di oltre 25 anni, la "Pustertaler Freiheit" è sinonimo di birra di altissima qualità, dal gusto eccellente ed è conosciuta ben oltre la Pusteria. Salute!

ZONA ARTIGIANALE 8 | VILLABASSA | TEL. +39 0474 740 123

CRUCIVERBA



1. GESTORI DEL BERGHOTEL (COGNOME)
2. ALPINISTA IMPORTANTE DI SESTO: SEPP...
3. FIORI ALPINI CHE SANNO DI CIOCCOLATO
4. COMPRESORIO SCIISTICO PIU GRANDE DEL MONDO
5. SPETTACOLO NATURALISTICO VISIBILE DA SESTO
6. NOME DEL GATTO DELL'ALBERGO
7. VALLE IN QUI SI TROVA IL BERGHOTEL: VAL...
8. NUOVA FERRATA NELLE VICINANZE: CIMA
9. FINO A QUANDO HA APERTO IL NOSTRO BAR
10. ROCCIA DELLA QUALE SONO COMPOSTE LE DOLOMITI
11. CAPITALE DELL'ALTO ADIGE
12. SESTO IN TEDESCO
13. PANE DURO TIPICO DEL POSTO
14. BIRRA DEL POSTO: PUSTERTALER...
15. IL PARADISO NASCOSTO: LA VAL...
16. QUALE ANIMALE È TORNATO NEL FIUME DRAVA
17. GLI YETI PENSANO CHE ESISTA PER DAVVERO: REINHOLD...
18. TENNISTA TOP TEN DI SESTO: JANNIK...
19. TIPICAMENTE TIROLESE: PANTALONI DI ...
20. COSA DEVE FARE OGNI OSPITE DEL BERGHOTEL A FINE SOGGIORNO



TROVA I DIECI ERRORI E SE HAI VOGLIA COLORA L'IMMAGINE!

FRITZ, IL GATTO DELL'ALBERGO COLTO MA BRONTOLONE



“Non c'è niente di più estenuante che fingere di dormire per non essere accarezzati da tutti 35 volte al giorno. E questo ogni giorno, estate e inverno. Quando noi gatti ci siamo uniti agli umani, 8.000 anni fa, di umani ce n'erano molti meno. Ma soprattutto, allora non c'erano gatti d'albergo tormentati dagli ospiti.”

JOHNNY, IL SIMPATICO MA SEMPLICIOTTO CANE DELL'ALBERGO



“Forza Fritz, fai come me: scodinzola come uno scemo a ogni occasione, sorridi sempre in faccia a tutti e di tanto in tanto fai pipì sulle ruote delle loro macchine. A un certo punto riceverai una ricompensa o non ti daranno più retta perché hai rotto. Praticamente finalmente in vacanza!”



IL CAPO DICE:

“E poi bisogna trovare anche il tempo di stare seduti senza fare niente, soltanto guardare” – Astrid Lindgren

IL LUOGO GIUSTO PER RICARICARSI

Ci siamo recate al Berghotel nella settimana dal 1 al 9 luglio camere 401 e 733 Albergo con un panorama mozzafiato e una posizione strategica. È il terzo anno consecutivo che ci veniamo ed è sempre un'esperienza fantastica: accoglienza calorosa, camere pulitissime, cucina e servizio in sala di una categoria superiore, personale cordiale e disponibile ad ogni richiesta, ogni settimana presentazione e organizzazione di escursioni (trekking mountain bike) e relative guide. Qui respiri un clima sereno, le persone che vi lavorano fanno di tutto e in modo professionale per far stare bene l'ospite, percepisci che non sono dipendenti ma componenti di una grande famiglia. È qui che la famiglia Holzer fa la differenza e raggiunge l'eccellenza.

Consigliatissimo

DICONO DI NOI ...

UNA BELLISSIMA ESPERIENZA

L'hotel ci è stato consigliato da amici e devo dire che il nostro soggiorno è andato oltre le aspettative. Cura dell'ambiente e dei clienti. Pronti a soddisfare le esigenze di ognuno con velocità, gentilezza e professionalità. Colazione strepitosa. Stanze comode con vista meravigliosa sulla montagna.

Wellness e piscine per le esigenze di tutti e con numerose aree relax che permettono di avere silenzio e privacy. Ci torneremo!

SUPER ESPERIENZA

Hotel molto bello ed accogliente. Noi avevamo la suite con terrazza panoramica ed è stupenda, ambiente tipico montano e arredato con molto gusto in ogni particolare. Cucina ottima e tutto rigorosamente bio e prodotti locali. Ottima filosofia dell'ecologia che ho molto apprezzato. Ci ritornerò sicuramente. Grazie

SEMPRE INDIMENTICABILE!

Berghotel per noi è ormai da parecchi anni una certezza. Dalla cortesia del personale, alla cucina con ingredienti locali, ai servizi efficienti, tra cui un comodo garage coperto. Per non parlare del paesino in cui è collocato, all'inizio della Val Fiscalina, base di escursioni stupende.

STILE, BELLEZZA, COMFORT E RAFFINATEZZA = BERGHOTEL

Abbiamo soggiornato in questa struttura la settimana scorsa e ci siamo innamorati di essa e della Val Fiscalina! Di seguito ciò che ci è piaciuto: la posizione della struttura è ottima e la vista panoramica della camera senza eguali, un piacevole ed emozionante risveglio ogni giorno. La cucina è a dir poco strepitosa, ricercata con prodotti di qualità e a km zero, impossibile trovare difetti. Zona piscine e Spa curate e pulite in ogni minimo dettaglio. (zona piscine accessibile anche ai bambini) Zona sala giochi bimbi, ampia e ben fornita per l'intrattenimento dei bimbi (i nostri figli non si sono mai annoiati). Parco giochi esterno molto accogliente e cos'altro aggiungere? Tutto il personale dell'hotel gentile e disponibile ... Non vediamo l'ora di tornare!



BERGHOTEL

★★★★S

SPORT-NATURE-AUTHENTIC-RELAX
SEXTEN-DOLOMITI