



Sostenibilità in vacanza

Proposte ecologiche per un habitat da vivere

Rendere l'Alto Adige l'habitat sostenibile più ambito d'Europa". Un messaggio forte. Per il futuro? Per il qui e ora? L'atteggiamento di un'intera provincia per il proprio territorio e la sua gente, che viene vissuto, elaborato e aggiornato ogni giorno.

Chi non desidera trovare durante le proprie vacanze una natura intatta, aria buona, un paesaggio meraviglioso e grandi alloggi in modo da garantire l'effetto "antistress-totale"? Tutto questo si può avere solo se dietro c'è un atteggiamento particolare da parte dell'ospite, dell'ospitante e della destinazione di vacanza. Questo atteggiamento si chiama: Sostenibilità.

Tutti gli aspetti del turismo sostenibile in Alto Adige vengono studiati e analizzati dall'Osservatorio STOT (Osservatorio del Turismo Sostenibile Alto Adige) all'interno di Eurac Research a Bolzano con il supporto dell'INSTO dell'UNWTO (Organizzazione Mondiale del Turismo Network Internazionale degli Osservatori del Turismo Sostenibile).

Una vacanza sostenibile in Alto Adige inizia già con l'arrivo sostenibile: rilassati e tranquilli in treno o in autobus. Dalla stazione degli autobus o dei treni si può proseguire verso l'alloggio scelto con i servizi di navetta Südtirol Transfer e Book your shuttle. Viaggiare e scoprire tutto l'Alto Adige senza una macchina? Grazie alla Mobilcard e alle tessere ospiti locali si possono usare i mezzi pubblici come ferrovie, funivie e autobus. La bikemobil Card permette di combinare autobus+treno+noleggio di biciclette, mentre la museumobil Card permette di visitare i musei. Tutti gli orari sono sempre disponibili online.

Da quest'anno inoltre, sarà disponibile anche un servizio di Shuttle elettrico che dall'aeroporto di Bolzano porta gli ospiti in tutta la Val Pusteria e viceversa.

Vacanze in mobilità dolce sono offerte dalla rete "Alpine Pearls", che in Alto Adige comprende i paesi di Moso in Val Passiria, Racines e Funes. Una vacanza altrettanto sostenibile può essere vissuta nei "villaggi degli alpinisti", Mazia in Val Venosta e Lungiarù in Val Badia, come anche nei due "borghi escursionistici" Trodena e Anterivo.

Poi si tratta di trovare l'alloggio giusto per passare vacanze all'insegna dell'ecologia. Non c'è che l'imbarazzo della scelta:

- 8 Biohotel certificati: Aqua Bad Cortina a San Vigilio di Marebbe, Blasla Hof in Val Casies, Bio- e Bikehotel Steineggerhof a Collepietra, Landhotel Anna & Reiterhof Vill a Silandro, Tauber's Bio-Vitalhotel a San Sigismondo, Pennhof a Barbiano, Bio- e Wellnesshotel, Biorefugium Theiner's Garten a Gargazon e Biohotel Panorama a Malles.

- I 28 proprietari dei Vitalpina Hotel Alto Adige sono d'accordo: "Siamo sostenibili per convinzione!", perché "evitiamo di creare montagne di rifiuti, preferiamo acquistare localmente anziché a livello internazionale, conserviamo le risorse, proteggiamo l'ambiente, consentiamo vacanze senza auto e offriamo prodotti gustosi provenienti da masi e orti". Inoltre, tutti i Vitalpina Hotels hanno deciso all'unanimità di aderire dal 2021 al Patto per la neutralità climatica "turn to zero". Ogni hotel si impegna così a farsi calcolare l'impronta ecologica con l'obiettivo di diventare nel tempo climaticamente neutrale.
- Ecolabel è la certificazione europea per la sostenibilità che esiste dal 1992. In Alto Adige 6 hotel hanno soddisfatto i criteri Ecolabel: Vitalpina Hotel Icaro sull'Alpe di Siusi, Hotel Monte Croce a Sesto Pusteria, Vitalpina Hotel Dosses a S.ta Cristina/Val Gardena, Hotel Bergschlössl a Luson, Hotel Tratterhof a Maranza e Malga Taser a Scena
- Dei 1624 masi "Gallo Rosso" che offrono vacanze al maso, 110 hanno una propria produzione biologica.
- 16 hotel, residence e masi sono stati riconosciuti come "ClimaHotel" dall'Agenzia CasaClima per i loro metodi di costruzione particolarmente sostenibili: Vigilius Mountain Resort (l'unico hotel in Italia e uno dei tre in Europa premiato con l' Earth Check Label Oro 2021) a Monte San Vigilio/Lana, Hotel Gitschberg a Maranza, Sandwiesenhof a Gargazzone, Naturhotel Miraval a La Villa/Alta Badia, Cirna Gentle Luxury Lodges a Naturno, Residence Nives a Bressanone, Zallinger sull'Alpe di Siusi, San Luis Retreat Hotel & Lodges ad Avelengo, Refugium Theiner's Garten a Gargazzone, Adler Lodge Alpe sull'Alpe di Siusi, Mountain Design Hotel EdenSelva a Selva Gardena, Kiendlhof a Merano, Cyprianerhof Dolomit Resort a Tires, Kräuterhotel Zischghof a Obereggen, Joas Natur Hotel B&B a San Candido, Residence Altea, Ortisei Val Gardena.
- Nel Parco Nazionale dello Stelvio non ci sono solo aree severamente protette. All'interno del parco ci sono persone che vi vivono, lavorano e coltivano. È particolarmente importante che tutte le attività si svolgano in armonia con la natura. Per questo è stata lanciata l'iniziativa "Sviluppo turistico e agricolo nel Parco Nazionale dello Stelvio". Sono 11 gli alloggi (hotel, residence e agriturismo) nelle località Martello, Solda e Prato allo Stelvio che hanno ottenuto il riconoscimento.
- Alcune strutture alberghiere hanno ricevuto la certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council), come per esempio: Berghotel a Sesto Pusteria, Leithof a San Candido, Hotel Union a Dobbiaco, Vigilius Mountain Resort al Monte San Vigilio/Lana, Hotel Pfösl a Nova Ponente, My Excelsior Dolomites Life Resort a San Vigilio di Marebbe.
- Non solo le strutture ricettive ma anche intere destinazioni turistiche hanno ricevuto la certificazione GSTC: Val d'Ega, Alta Badia e San Vigilio di Marebbe, una delle prime destinazioni al mondo ad essere certificate secondo gli standard GSTC.
- Slow Food Travel: Val di Funes, la prima destinazione Slow Food Travel dell'Alto Adige che mette in risalto le caratteristiche di una gastronomia unica per qualità e sostenibilità. Una valle autentica dove gli abitanti difendono con tenacia il loro patrimonio gastronomico e paesaggistico.
- Degno di nota l'Hotel Masatsch, strutture senza barriere per persone diversamente abili

Una vacanza bella e gradevole è fatta di vari momenti e offerte: relax, attività varie, piaceri gastronomici, esperienze, avventure ecc

- Le contadine altoatesine hanno molto da raccontare e sono felici di condividere le loro esperienze: corsi di cucina e di panificazione, visite guidate al maso e all'orto, corsi di artigianato e di decorazione.
- L'escursionismo è certamente il modo più sostenibile per vivere l'Alto Adige: oltre 16.000 chilometri di sentieri segnalati, tra cui escursioni per famiglie, sentieri tematici, escursioni multitappa, alte vie, ecc. E d'inverno escursioni con le racchette da neve o a piedi sui sentieri invernali.
- Scoprire l'Alto Adige in modo sostenibile e più veloce in bicicletta o in MTB: piste ciclabili, trekking, percorsi per e-bike e bici da corsa e molto altro. I 31 BikeHotel Alto Adige sono l'offerta giusta per chi in vacanza non rinuncia alla propria bici.
- Prospettive completamente diverse si vivono esplorando l'Alto Adige a cavallo.
- Un ricco programma di escursioni e avventure viene proposto nei 7 Parchi naturali dell'Alto Adige e nel Parco Nazionale dello Stelvio. Moltissime proposte, inoltre, sono specializzate per i bambini. I bambini infatti, possono diventare Junior Ranger nei Parchi naturali con bellissimi progetti a loro dedicati.

Soste golose durante un'escursione in montagna o la sera al tramonto. Perché non in mezzo alla foresta? O forse anche un'esperienza gastronomica stellata? La sostenibilità passa anche in cucina quando entra in gioco la regionalità, la stagionalità e l'utilizzo di prodotti unici a km0.

- La "Stella Verde Michelin" va a 5 ristoranti dell'Alto Adige nel 2023 per la loro cucina sostenibile: Norbert Niederkofler, Ristorante St. Hubertus (San Cassiano/Alta Badia) Heinrich Schneider, Ristorante Terra (Sarentino) Stephan Zippl, Ristorante 1908 (Soprabolzano/Renon), Johannes Lerchner, Ristorante Lerchner's in Runggen (San Lorenzo di Sebato) e Maria Lutz, Antica Locanda al Cervo (San Genesio).
- In primo piano c'è il progetto "Cook the mountain" dell'unico chef a 3 stelle Michelin e della "stella verde" Norbert Niederkofler nel suo ristorante AlpINN a Plan de Coronas e nel ristorante stellato St. Hubertus a San Cassiano/Alta Badia.
- È interamente dedicata al bosco e alla natura il progetto "Taste Nature" dello chef stellato Theodor Falser (Johannesstube a Nova Levante). Il focus è sull'interazione tra i prodotti di permacultura del giovane agricoltore Michael Pfeifer (Eisathhof a Nova Ponente), i prodotti della foresta circostante e i metodi di lavorazione tradizionali e naturali.
- Di nuovi metodi di lavorazione e conservazione, di come evitare rifiuti e di molti altri aspetti legati alla sostenibilità si occupa il progetto "LaFuGa" (Laboratorio per la gastronomia del futuro) al Bad Schörgau in Val Sarentino. Gregor Wenter e lo chef Mattia Baroni si dedicano alla ricerca di nuove emozioni gastronomiche.
- Dei 1624 masi facenti parte del circuito Gallo Rosso e che propongono una vacanza al maso, 110 offrono prodotti da agricoltura biologica.
- Le 29 Locande sudtirolesi puntano sull'originalità e la semplicità della cucina tradizionale altoatesina, utilizzando prodotti di alta qualità, locali e stagionali. Seguendo antichi ricettari si gustano piatti trasformati in chiave moderna e creativa.
- Sono 8 le Locande Slow Food in Alto Adige: Oberraut a Perca, Pitzock in Val di Funes, Kürbishof ad Anterivo, Lamm Mitterwirt a San Martino in Passiria, Durnwald in Val Casies, Waldruhe a Sesto Pusteria, Alter Fausthof a Fiè allo Sciliar e Lerchner's in Runggen. E 6 sono i presidi Slow Food in Alto Adige, il formaggio grigio della Valle Aurina, la razza bovina grigio alpina, la pecora con gli

Occhiali della Val di Funes, l'Ur-Paarl: il pane di segale della Val Venosta, la Pecora della Val Senales (dal 2020) e il Lupino di Anterivo (dal 2022).

ALTRI LINK



Facebook: <http://www.facebook.com/altoadige.suedtirol> @altoadige.suedtirol #Suedtirol #AltoAdige



Instagram: www.instagram.com/visitsouthtyrol @visitsouthtyrol #Suedtirol #AltoAdige



Twitter: http://www.twitter.com/altoadige_info @altoadige_info #Suedtirol #AltoAdige

CONTATTO DI RIFERIMENTO

Elisa Anese

IDM Südtirol - Alto Adige

elisa.anese@idm-suedtirol.com

suedtirol.info/it