



*@Ralf Kreuels*

Vitalpina Hotels e produttori locali. Da anni l'Alto Adige è impegnato a **sostenere e valorizzare le aziende del territorio**. Privilegiando la qualità e la sostenibilità, la genuinità dei prodotti e la loro stagionalità.

Ingredienti preziosi che finiscono nelle cucine dei **Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige**. Carne, salumi, formaggi, latte, uova, miele. Ma anche altri prodotti, utilizzati nelle strutture Vitalpina, provengono molto spesso dalla **malga dello stesso albergatore o dall'allevatore vicino di fiducia**, con il quale da anni si lavora insieme.

Gli ospiti delle strutture Vitalpina, così, non solo beneficiano di **un'ottima gastronomia di prima qualità**, genuina e sana. Hanno anche la possibilità di avvicinare il mondo contadino, di **osservare da vicino gli animali e conoscere la vita di malga, la vita di montagna**. Un'esperienza da vivere nella natura altoatesina.



*@Walter Pichler*

## **Accarezzare le api con i Vitalpina Hotels e produttori locali**

Sapevate che **le api impollinano l'80% delle coltivazioni ortofrutticole** e delle altre varietà di piante? Lavorando a

pieno ritmo un'ape arriva a impollinare anche **3.000 fiori al giorno**. Mentre per produrre **un grammo di miele** bisogna raccogliere il **nettare di 8.000-10.000 fiori**. Quindi **1 kg di miele equivale al lavoro di una vita di 350-400 api**.

**Tutelare le api è fondamentale** per salvaguardare l'ambiente e l'intero ecosistema. Per questo il gruppo dei **Vitalpina Hotels si impegna fattivamente per sostenere gli apicoltori locali**. In alcuni casi gli albergatori stessi sono apicoltori oppure ospitano arnie presso l'albergo.



*@Walter Pichler*

Un bell'esempio, tra le strutture dei Vitalpina Hotels, è l'**Hotel Zirmerhof\*\*\*S** di Merano che collabora da anni con un vicino apicoltore. **Walter Pichler**, questo il suo nome, oggi è un apicoltore professionista. Dopo vent'anni di lavoro come montatore meccanico, ha lasciato tutto per dedicarsi alla sua grande passione. La titolare **Gerlinde Ortner** accompagna gli ospiti dello Zirmerhof a visitare le sue api. Ma soprattutto a conoscere la sua esperienza e lasciarsi sedurre dal fascino della natura. Con una semplice escursione si raggiungono le arnie, si osserva da vicino il lavoro dell'apicoltore, si possono togliere i favi e degustarli. Ma non solo, **chi vuole può indossare una tuta protettiva e "accarezzare" le api: un'esperienza unica ed entusiasmante**. Da assaggiare, naturalmente, **l'ottimo miele!**



*@Patrick Schwienbacher*

# Vitalpina Hotels e produttori locali, galline libere e felici

Le galline non sono note per essere animali dotati di gran cervello, eppure la loro intelligenza è paragonabile a quella delle scimmie antropomorfe. **Le galline stringono amicizie** e sono in grado di riconoscere le facce, sia dei loro simili che delle persone.

**I Vitalpina Hotels utilizzano uova di qualità**, prodotte da galline allevate correttamente. Nelle cucine degli alberghi arrivano **solo uova provenienti dall'Alto Adige**, in alcuni casi da allevamenti propri, in altri da fattorie vicine.



*@Patrick Schwienbacher*

**Klaus Dissertori**, il titolare dell'**Hotel Schwarzschnied\*\*\*\*S** di Lana, struttura dei Vitalpina Hotels, collabora dal 2014 con il **maso Psegghof**. A gestirlo Alexandra e Philipp, agricoltori biologici e appassionati, che mettono al centro la sostenibilità e il rapporto equilibrato e sano tra uomo e natura. Qui vengono allevate, oltre ad altri animali tra cui pecore e maiali, circa **300 galline**. Una volta alla settimana **il maso fornisce l'hotel di alcune centinaia di uova**. Per gli ospiti dello Schwarzschnied su richiesta vengono organizzate **visite guidate al maso** per vedere da vicino come viene gestita l'azienda.



*@Vitalpina Hotels*

# Capre, le migliori amiche dell'uomo

Parlando di animali domestici, le **capre** non sono tra i primi che ci vengono in mente. Eppure sembra che le capre, oltre ad essere **intelligenti e curiose**, siano anche capaci di **percepire le intenzioni degli uomini**. E di conseguenza di comunicare con noi. Non solo, questi simpatici animali distinguono le diverse espressioni umane e **preferiscono di gran lunga le persone felici**.

Da anni le capre vengono allevate in Alto Adige, il loro latte, dall'aroma e sapore molto particolari, è ricco di calcio, fosforo, potassio e riboflavina. Ha inoltre una ridotta quantità di lattosio ed è facilmente digeribile. Viene impiegato anche per la **cura del corpo**, ideale per nutrire la pelle secca.



*@Vitalpina Hotels*

Tra le strutture dei Vitalpina Hotels, il **Naturhotel Lüsnerhof\*\*\*\*S** di Luson ha un rapporto speciale con l'allevatore **Raimund Lamprecht del Blauschmiedhof**. Qui vengono allevate una **ventina di capre**. Da vent'anni, due volte alla settimana **Franz Hinteregger**, il titolare del Lüsnerhof, fa rifornimento di **caprino fresco e stagionato**. Ma anche di altri formaggi di capra aromatizzati con diversi tipi di erbe alpine. Per gli ospiti vengono organizzate anche **visite guidate** per vedere le stalle e avvicinare le capre. Conoscere le fasi di lavorazione del latte e naturalmente **assaggiare gli eccellenti formaggi**.



@Hotel Natura Rainer

## Vitalpina Hotels, anatre e oche al posto dell'insetticida nei produttori locali

Numerosi sono gli albergatori dei Vitalpina Hotels che, oltre a coltivare il proprio orto, allevano anche **qualche animale da fattoria**. Così da avere sempre prodotti di provenienza certa e qualità per i propri ospiti. È il caso di **Hannes Rainer**, titolare dell'**Hotel Natura Rainer\*\*\*\*** di Racines, e della sua famiglia. In una vicina malga di proprietà, **mucche, maiali, capre, pecore** e altri animali rimangono liberi di pascolare per tutta l'estate, finché le temperature lo consentono. Mentre **oche e anatre** tengono pulito il terreno coltivato da insetti e lumache.

Alla malga non si fa uso, infatti, di insetticidi e nemmeno di concimi artificiali. **Si segue il ritmo della natura** avendo a cuore la sostenibilità e l'ambiente. Il Rainer organizza delle **visite guidate** per i suoi ospiti, per vedere da vicino gli animali e aiutare con qualche piccolo lavoretto. E **alla fine godersi una buona grigliati in compagnia**, la carne è naturalmente di casa e di eccellente qualità.



@Hotel Natura Rainer

# Vitalpina Hotels, vacanza attiva e sostenibile con i produttori locali

**“Montagna è vita” è lo slogan dei Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige.** Una convinzione saldamente radicata nelle **32 strutture** che vi appartengono. I Vitalpina Hotels non sono solo un punto di partenza da dove andare in autonomia alla scoperta della montagna o dello stile di vita alpino. **Gli albergatori stessi sono amanti della montagna e spesso anche guide alpine o escursionistiche.** Conoscono infatti benissimo il territorio e amano condividere con i propri ospiti la **passione per l'attività outdoor.** Oltre a fornire tutte le informazioni e la consulenza necessarie, propongono almeno **tre escursioni guidate a settimana,** alle quali cercano di partecipare personalmente.



*@Alex Moling*

Ma **la natura dell'Alto Adige si ritrova anche all'interno** degli hotel. Nelle stanze realizzate con materiali naturali locali, nell'atmosfera tipica e nei **trattamenti Spa e wellness** a base di prodotti autoctoni. E naturalmente **a tavola,** nelle specialità culinarie dai sapori alpini e mediterranei, dove le **materie prime locali e stagionali** giocano un ruolo di primo piano. Molti albergatori inoltre, per un convinto principio di sostenibilità, fanno uso di **alimenti autoprodotti** o comunque provenienti dalle immediate vicinanze.



*@Stefano Scatà*

Fin dalla loro fondazione, i Vitalpina Hotels hanno fatto della **sostenibilità** un punto cardine. Tutti gli hotel sono caratterizzati da metodi di **costruzione sostenibili e a risparmio energetico**, nonché **ecologici e privi di sostanze inquinanti**. Riscaldano con materie prime rinnovabili, usano materiali naturali e tipi di legno locali per i loro interni. Prestano attenzione ai percorsi brevi di trasporto, prodotti che risparmiano imballaggi ed evitano i rifiuti. Da gennaio 2021 hanno aderito uniformemente al “**Patto per la neutralità climatica 2025**” – il primo gruppo alberghiero in assoluto.

Tutto questo per un semplice motivo: **far sì che anche le future generazioni possano godere delle meraviglie di questo paradiso naturale chiamato Alto Adige.**



*@Hannes Niederkofler*

**Elena Cogo per Ufficio Stampa**

**INFORMAZIONI**

**[www.vitalpina.info](http://www.vitalpina.info)**

## ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/vitalpina-hotels-e-montagna-online-il-nuovo-sito/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/vitalpina-hotels-e-sostenibilita-il-patto-sul-clima/>