

deutschnonsBerg alta Val di non



bei Meran . presso Merano



**Genuss am Deutschnonsberg
L'Alta Val di Non – da gustare**





Sonnengelb und würzig!

FRÜHJAHR 2021: KULINARISCHER LÖWENZAHNGENUSS

Die **Gastbetriebe am Deutschnonsberg** sind seit über 25 Jahren Experten für die köstliche Verwendung von Löwenzahn. Sie präsentieren das gesunde Wildgemüse als Hauptdarsteller ihrer phantasievollen Frühlingsspeisen. Kräuterkenner schätzen den Löwenzahn als **Lieferanten für Vitamin C, Kalium und Eisen**. Seine würzigen Bitterstoffe machen ihn zur **Delikatesse** für Feinschmecker.

Tutto il sapore del giallo

PRIMAVERA 2021: LE SETTIMANE DEDICATE AL TARASSACO

Giallo come il sole, **selvatico e saporito**: Il dente di leone, la pianta selvatica più conosciuta, è il protagonista assoluto in **Alta Val di Non**. **Ristoranti e alberghi a cavallo** tra l'Alto Adige e il Trentino propongono piatti a base di tarassaco appena raccolto. I buongustai vanno pazzi per il suo **sapore lievemente speziato** che – grazie alla presenza di vitamina C, di ferro e potassio – offre anche una buona porzione di salute.

Rot, knackig und edel!

FÜNF WOCHENENDEN IM ZEICHEN DES RADICCHIO

Der kulinarische Herbst steht am Deutschnonsberg ganz im Zeichen des edlen Winterradicchio. Der Radicchio Rosso Tardivo gedeiht hier besonders gut und kommt früher als im Tal zur Reife. Erfahren Sie, wie Radicchio zu seiner verführerischen roten Farbe kommt und **genießen Sie ihn als kulinarischen Star in Kombination mit weiteren lokalen Südtiroler Spezialitäten**, wie LaugenRind, Pilz- und Wildgerichten.

Rosso, croccante e pregiato

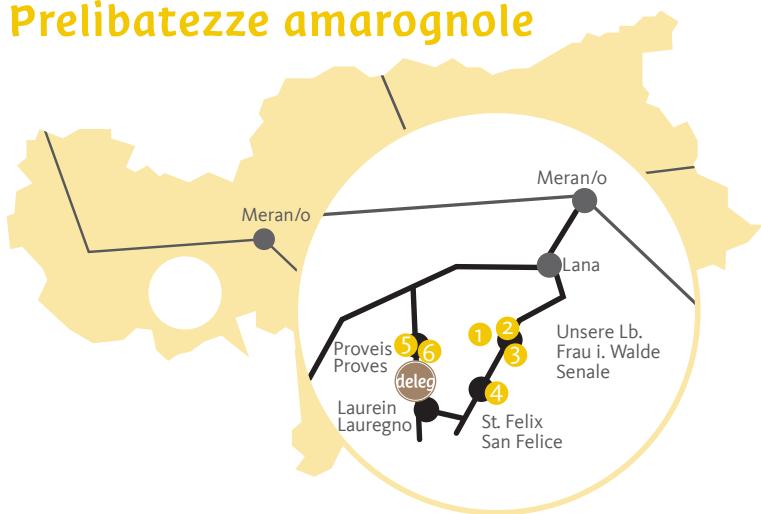
CINQUE WEEKEND ALL'INSEGNA DEL RADICCHIO

In autunno nell'Alta Val di Non il radicchio tardivo è il vero protagonista della tavola. Il radicchio rosso tardivo cresce particolarmente bene alle quote elevate, dove matura prima che in pianura. Venite a scoprire da dove viene il caratteristico e seducente colore rosso del radicchio e ad apprezzare questa vera "star" gastronomica insieme ad altre specialità dell'Alto Adige come il manzo del marchio LaugenRind, i funghi o la selvaggina.





Zartbitter und köstlich! Prelibatezze amarognole



- 1 Restaurant Cervo**
Ristorante Cervo
Unsere Lb. Frau i. Walde – Senale · Tel. 0463 886105
www.zumhirschen.com
- 2 Gasthof Zur Sonne**
Albergo Sole
Unsere Lb. Frau i. Walde – Senale · Tel. 0463 859006
0463 885017
www.gasthofsonne.com
- 3 Gasthof Pfitscher**
Albergo Pfitscher
Unsere Lb. Frau i. Walde – Senale · Tel. 0463 886147
mobil 333 5990598
www.pensionpfitscher.com
- 4 Laugen Café,**
Pizza, B&B
St. Felix – San Felice
Tel. 0463 886226
www.laugen.info
- 5 Gasthof Neue Post**
Albergo Neue Post
Proveis – Proves
Tel. 0463 530271
www.neuepost.it
- 6 Gasthaus Waldrast**
Trattoria al bosco
Proveis – Proves
Tel. 0463 530155



DELEG – Erzeugergenossenschaft / soc. Coop.

» **Tourismusverein Deutschnonsberg . Associazione turistica Alta Val di Non**
Info: Tel. + 39 0463 530088 . info@deutschnonsberg.it . www.deutschnonsberg.it