

deutschnonsBerg alta Val di non



bei Meran . presso Merano



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



Rot, knackig und edel!

DREI 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.

Jeweils von Freitag bis Sonntag laden ausgewählte Gastbetriebe zur Verkostung des frisch geernteten Edelgemüses ein.

Veredelung des Radicchio und Verkauf bäuerlicher Produkte:

4.10. beim DELEG-Gebäude in Proveis, 11.10. und 18.10. im Dorfzentrum von Unsere Lb. Frau i. Walde jeweils von 11 bis 16 Uhr.

Rosso, croccante e pregiato

TRE 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.

In ciascuno dei weekend, dal venerdì alla domenica, alcuni ristoranti selezionati invitano a degustare questa pregiata verdura.

Affinamento del radicchio e vendita prodotti locali:

4.10. presso il Consorzio DELEG a Proveis

11.10. e 18.10. in centro paese di Senale sempre dalle ore 11 - 16.

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 Frühlingsgerichte. 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

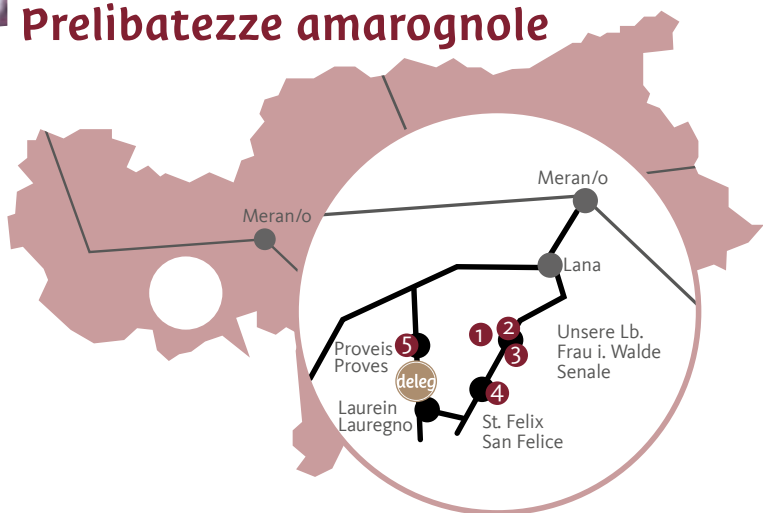
PRIMAVERA 2021: LE SETTIMANE DEDICATE AL TARASSACO

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.





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 Albergo Pfitscher**
Gasthof 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 Albergo Neue Post**
Gasthof Neue Post
 Proveis – Proves
 Tel. 0463 530271
www.neuepost.it



DELEG – Erzeugergenossenschaft / soc. Coop.

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