

RADICCHIO SINCE 2014 GIORNATE DEL TAGE RADICCHIO

25.09. – 25.10.2026



Genuss am Deutschnonsberg
Alta Val di Non, una valle da gustare

deutschnonsBerg
alta Val di non
bei Meran · presso Merano



Radicchiotage 2026 Giornate del radicchio

Genuss, Kultur und Landschaftserlebnis
Gusto, cultura e natura da vivere

Knackiger Radicchio, feinherbe Herbstküche und gelebte Genusskultur: Die Radicchiotage am Deutschnonsberg laden vom 25. September bis 25. Oktober 2026 zu fünf genussvollen Wochenenden ein. Ausgewählte Gastbetriebe widmen dem Winterradicchio ganze Menüs und zeigen, wie vielseitig sich die rote Herbstspezialität zubereiten lässt. Freuen Sie sich auf besondere Veranstaltungen, Begegnungen mit den Produzenten, Kulturführungen und eine außergewöhnliche Naturlandschaft am Schnittpunkt der deutsch-italienischen Sprachgrenze.

Radicchio croccante, cucina autunnale dai sapori decisi e autentica cultura del gusto: dal 25 settembre al 25 ottobre 2026 le Giornate del radicchio invitano a vivere cinque fine settimana all'insegna del gusto in Alta Val di Non. I ristoranti selezionati dedicano interi menu al Radicchio Tardivo locale, mostrando la sorprendente versatilità di questa specialità d'autunno. Appuntamenti speciali, incontri con i produttori e visite culturali attendono gli ospiti in uno straordinario paesaggio naturale, tra boschi, prati e piccoli paesi di montagna.

Tourismusverein Deutschnonsberg
Associazione turistica Alta Val di Non
Tel. + 39 0463 530 088 · info@deutschnonsberg.it



Bunkerführung Visita guidata nel bunker mit Radicchio-Aperitif con aperitivo all'insegna del radicchio



BUNKERFÜHRUNG & VERKOSTUNG VISITA GUIDATA NEL BUNKER CON DEGUSTAZIONE

Fr.-Ven. | 25.09., 2.10., 9.10., 16.10., 23.10.2026

jeden Freitag | ogni venerdì
Ore 16:00–18:00 Uhr
Gampenpass, Gampenkunker
Passo Palade, Gampenkunker



Der Gampenkunker öffnet den Blick in eine beeindruckende, verborgene Innenwelt des Bergmassivs. Die Führung durch die historische Anlage endet mit einem Aperitif rund um den Winterradicchio – eine besondere Verbindung von Geschichte, Genuss und regionaler Herbstkultur.

Il Gampenkunker permette di immergersi in uno straordinario mondo sotterraneo nelle viscere del massiccio di Passo Palade. La visita guidata alla struttura storica si conclude con un aperitivo dedicato al Radicchio Tardivo – un incontro speciale tra storia, gusto e cultura autunnale del territorio.

Preis | Costo: 25 €
Anmeldung bis 17 Uhr am Vortag
Iscrizione entro le ore 17 del giorno precedente
Tel. +39 0463 530088 · info@deutschnonsberg.it

Für Feinschmecker Per i buongustai

Teilnehmende Restaurants
Degustate qui i piatti al radicchio



Jeden Freitag,
Samstag, Sonntag
Tischreservierung
erbeten

Ogni venerdì,
sabato, domenica
È gradita
la prenotazione

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
mobil 333 7246789
www.gasthofsonne.com

3 Gasthof Pfitscher
Albergo Pfitscher
Unsere Lb. Frau i. Walde
Senale · Tel. 0463 886147
mobil 340 7445323
www.pensionpfitscher.com

4 Gasthaus zur Lärche
Ristorante al larche
Proveis – Proves
Tel. 371 6869584

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

Verkaufspunkt DELEG
Punto Vendita DELEG
Proveis – Proves
Gewerbezone
zona produttiva

Verkaufspunkt
Punto vendita
JORDAN 29
St. Felix · San Felice

Gampen Bunker
Gampenpass
Passo Palade
Unsere Lb. Frau i. Walde
Senale

Mit freundlicher Unterstützung von - Con il sostegno di



Highlights Eventi 25.09. – 25.10.2026

NICHT VERSÄUMEN
DA NON PERDERE

Bunker-Aperitif
Aperitivo nel Bunker
mit Führung | con visita guidata
Fr.-Ven. | 25.09. + 2., 19., 16., 23.10.
Ore 16:00–18:00 Uhr
Gampenpass | Passo Palade,
Gampenkunker
Anmeldung bis zum Vortag, 17 Uhr
Iscrizione entro le ore 17 del giorno
precedente

**Veredelung und Verkauf
von Radicchio**
Affinamento e vendita del Radicchio
Verkaufspunkt St. Felix
Punto vendita San Felice
So.-Dom. | 27.09. + 11., 18., 25.10.
Ore 10:00–16:00 Uhr
St. Felix, Jordan 29 | San Felice, Jordan 29

Verkaufspunkt Proveis
Punto vendita Proves
So.-Dom. | 27.09., 04.10., 11.10.
Ore 14:00–17:00 Uhr
Proveis, Erzeugergemeinschaft
DELEG, Gewerbezone
Proveis, Cooperativa DELEG,
zona produttiva

Genussmarkt
Mercato prodotti locali
So.-Dom. | 27.09. + 4., 11., 18., 25.10.
Ore 11:00–15:00 Uhr
Unsere Liebe Frau im Walde,
Dorfzentrum | Senale, centro paese



Tourismusverein Deutschnonsberg
Associazione Turistica Alta Val di Non
Tel. +39 0463 530088 (Mo-Fr | lun-ven, ore 8-12 Uhr)
info@deutschnonsberg.it, www.deutschnonsberg.it



Showcooking
Show cooking
mit | con Chef Thomas Kostner &
Chef Maurizio Gallina
So.-Dom. | 04.10., ore 11:00–15:00 Uhr
Unsere Liebe Frau im Walde
Senale, Widumstadel

Buchvorstellung
Presentazione del libro
„Hinter dem Horizont von Gestern“
Sprache: DT | Lingua: TED
mit | con Maria Luise Weiss,
Heidi Weiss, Peter Kofler
So.-Dom. | 25.10., ore 14:30 Uhr
Unsere Liebe Frau im Walde
Senale, Widumstadel

Radicchio-Kochkurs
Corso di cucina all'insegna
del Radicchio
mit | con Chef Ingrid Mocatti
Di.-Mar. | 27.10., ore 14:30 Uhr
Unsere Liebe Frau im Walde
Senale, Restaurant Cervo
Anmeldung bis zum Vortag, 17 Uhr
Iscrizione entro le ore 17 del giorno
precedente



LÖWEN DENTE
ZAHN DI LEONE
SINCE 1996

10.04. – 02.05.2027



Verkauf – Vendita

Rot, knackig und köstlich
Tutto il rosso dell'autunno

VEREDELUNG UND VERMARKTUNG DES WINTERRADICCHIOS AFFINAMENTO E VENDITA DEL RADICCHIO TARDIVO

VERKAUF IN ST. FELIX | PUNTO VENDITA A SAN FELICE

So.-Dom. | 27.09. + 11., 18., 25.10.2026

Ore 10:00–16:00 Uhr

St. Felix, Jordan 29

San Felice Jordan 29

Tel. +39 328 5822475

VERKAUF IN PROVEIS | PUNTO VENDITA A PROVES

So.-Dom. | 27.09., 04.10., 11.10.

Ore 14:00–17:00 Uhr

Proveis, Erzeugergen. DELEG, Gewerbezone

Proves, cooperativa DELEG, zona produttiva

Tel. +39 339 6063889

Der Winterradicchio wächst auf den Feldern am Deutschnonsberg und verbirgt noch sein knackig rotes Herz. Doch bei der Veredelung in Quellwasser entwickelt er seine leuchtende Farbe, seinen herzhaften Biss und seine feinherben Noten.

Il radicchio tardivo cresce nei campi dell'Alta Val di Non e nasconde ancora il suo cuore rosso. Solo con l'affinamento in acqua di sorgente sviluppa il tipico colore acceso, la sua croccantezza e le caratteristiche note amarognole.



Chef Thomas Kostner

Showcooking

Chef Thomas Kostner &
Chef Maurizio Gallina

RADICCHIOGENUSS LIVE ERLEBEN IL RADICCHIO TARDIVO DAL VIVO

So.-Dom. | 04.10.2026

Ore 11:00–15:00 Uhr

Unsere Liebe Frau im Walde, Widumstadel

Senale, Widumstadel

Wenn langjährige Erfahrung auf kreative Innovation trifft, wird es spannend: Maurizio Gallina aus Asolo (Treviso) ist seit vielen Jahren bewährter Gast der Radicchiotage. Thomas Kostner aus Dorf Tirol bringt heuer erstmals seine frischen Ideen auf den Tisch. Schauen Sie den beiden Küchenchefs live über die Schulter.

Quando l'esperienza incontra l'innovazione, il gusto sorprende: Maurizio Gallina di Asolo (Treviso) è da molti anni un ospite affezionato delle Giornate del radicchio. Assieme a Thomas Kostner di Tirolo portano in tavola idee e abbinamenti sorprendenti. Seguite i due chef dal vivo ai fornelli e assaggiate le loro creazioni.

Info:

Tel. +39 0463 530088 (Mo-Fr | lun-ven, ore 8-12 Uhr) . info@deutschnonsberg.it



Genussmarkt – Mercato

Sonntagsmarkt
Mercatino di prodotti locali

MARKT MIT LOKALEN PRODUKTEN MERCATO PRODOTTI LOCALI

So.-Dom. | 27.09. + 4., 11., 18., 25.10.2026

jeden Sonntag | ogni domenica

Ore 11:00–15:00 Uhr

Unsere Liebe Frau im Walde, Dorfzentrum

Senale, centro paese

Sonntag ist Markttag in Unsere Liebe Frau im Walde. Bäuerliche Erzeugnisse und saisonale Spezialitäten zeigen die Vielfalt Deutschnonsbergs. Eine gute Gelegenheit, lokale Produzenten und ihre Produkte persönlich kennenzulernen.

La domenica è giorno di mercato a Senale. Prodotti contadini e specialità di stagione portano nel centro del paese tutta la varietà dell'Alta Val di Non. Un'occasione piacevole per conoscere da vicino i produttori locali e i loro prodotti.

Info:

Tel. +39 0463 530088 (Mo-Fr | lun-ven, ore 8-12 Uhr) . info@deutschnonsberg.it

„Hinter dem Horizont ...“

Buchvorstellung & Fingerfood
Presentazione del libro & stuzzichini



MARIA LUISE WEISS, HEIDI WEISS, PETER KOFLER „HINTER DEM HORIZONT VON GESTERN“

So.-Dom. | 25.10.2026

Ore 14:30 Uhr

Unsere Liebe Frau im Walde, Widumstadel

Senale, Widumstadel

Sprache: DT | Lingua: TED

Eine Reise in die Geschichte: Maria Luise Weiss, Heidi Weiss und Peter Kofler präsentieren eine Sammlung historischer Fotografien, die sie bei Einwohnerinnen und Einwohnern von Unsere Liebe Frau im Walde und St. Felix zusammengetragen haben. Begleitet wird die Präsentation von den Jagdhornbläsern Plottleit und von feinstem Winterradicchio-Fingerfood.

Un viaggio nella storia: Maria Luise Weiss, Heidi Weiss e Peter Kofler presentano una raccolta di fotografie storiche raccolte presso gli abitanti di Senale e San Felice. La presentazione sarà accompagnata dal gruppo di suonatori di corno da caccia Plottleit e da raffinati finger food a base di radicchio tardivo.

In Zusammenarbeit mit dem Bildungsausschuss

In collaborazione con il Comitato per l'educazione permanente



Chef Maurizio Gallina



Chef Ingrid Mocatti

Kochkurs rund um den Winterradicchio
Corso di cucina all'insegna del radicchio

WORKSHOP & DINNER WORKSHOP CON CENA

Di.-Mar. | 27.10.2026

Ore 14:30 Uhr

Unsere Liebe Frau im Walde, Restaurant Cervo

Senale, Ristorante Cervo

Wie wird aus Winterradicchio ein raffiniertes Herbstgericht? Gemeinsam mit Küchenchefin Ingrid Mocatti vom Restaurant Cervo bereiten Sie kreative Gerichte mit lokalem Winterradicchio und weiteren Naturschätzen der Saison zu. Ein praxisnaher Workshop zum Mitkochen, Verkosten und Mitnehmen neuer Ideen für die eigene Küche.

Come trasformare il radicchio tardivo in un raffinato piatto autunnale? Insieme alla chef Ingrid Mocatti del Ristorante Cervo preparerete ricette creative con il radicchio tardivo locale e altri tesori naturali di stagione. Un workshop pratico per cucinare, assaggiare e portare a casa nuove idee.

Info:

Tel. +39 0463 886105 . info@deutschnonsberg.it

