

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

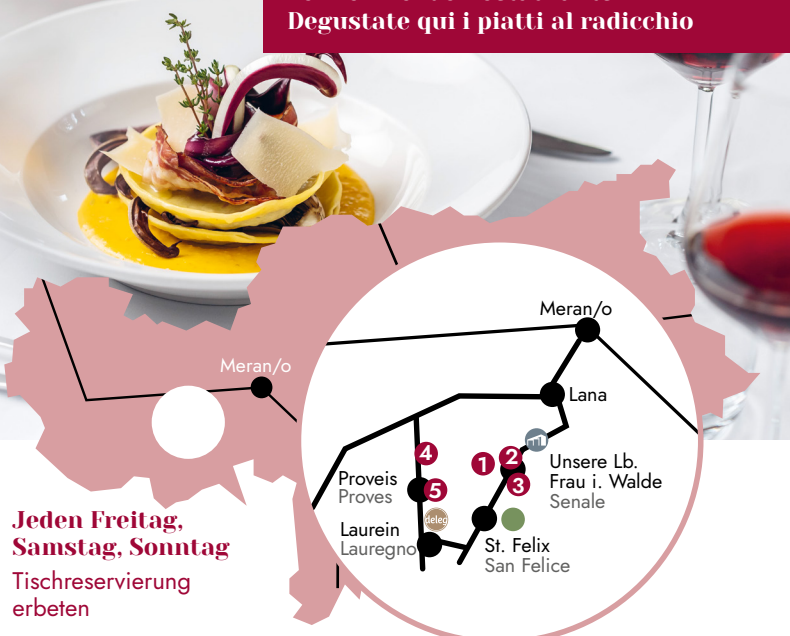
Associazione turistica Alta Val di Non

Tel. + 39 0463 530 088 . info@deutschnonsberg.it



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 larice
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



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, Gampenbunker
Passo Palade, Gampenbunker



Der Gampenbunker 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 Gampenbunker 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@deutschonsberg.it



Verkauf – Vendita

Rot, knackig und köstlich

Tutto il rosso dell'autunno



Genussmarkt – Mercato

Sonntagsmarkt

Mercatino di prodotti locali

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.



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



Showcooking

Chef Thomas Kostner &
Chef Maurizio Gallina

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



„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 Pottleit 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 Pottleit 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 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@deutschsnonsberg.it

Highlights Eventi

25.09. – 25.10.2026

NICHT VERSÄUMEN DA NON PERDERE

Bunker-Aperitiv

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,
Gampenbunker
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, Erzeugergenossenschaft
DELEG, Gewerbezone
Proves, 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



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



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



LÖWEN DENTE
ZAHN DI LEONE
SINCE 1996

10.04. – 02.05.2027