



Con i Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige alla scoperta di api, galline, capre e altri animali da fattoria.

LA "FAUNA" DEI VITALPINA HOTELS

Gli allevatori locali garantiscono la qualità eccellente dei prodotti della tavola.

Prodotti a km 0, filiera corta, allevatori 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 e 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.



Accarezzare le api

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.

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, dopo vent'anni di lavoro come montatore meccanico, ha lasciato tutto per dedicarsi alla sua grande passione e diventare **apicoltore professionista**. 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!**



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.

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** e 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.



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 una ridotta quantità di lattosio ed è facilmente digeribile. Viene impiegato anche per la **cura del corpo**, ideale per nutrire la pelle secca.

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** e, da vent'anni, due volte alla settimana **Franz Hinteregger**, il titolare del Lüsnerhof, fa rifornimento di **caprino fresco e stagionato** e di altri formaggi di capra aromatizzati con diversi tipi di erbe alpine. Per gli ospiti vengono organizzate anche **visite guidate** per vedere le stalle, avvicinare le capre, conoscere le fasi di lavorazione del latte e naturalmente **assaggiare gli eccellenti formaggi**.



Anatre e oche al posto dell'insetticida

Numerosi sono gli albergatori dei Vitalpina Hotels che, oltre a coltivare il proprio orto, allevano anche **qualche animale da fattoria** per 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, aiutare con qualche piccolo lavoretto e **alla fine godersi una buona grigliati in compagnia**, la carne è naturalmente di casa e di eccellente qualità.



Vacanza attiva e sostenibile nella natura

“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**, che conoscono 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.

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.

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. In questo modo, tutte le 32 aziende associate si impegnano a ridurre significativamente le loro emissioni attraverso misure concrete entro i prossimi tre anni e a renderle climaticamente neutrali a lungo termine.

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

Info: Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige, tel. 0471 999 980 – www.vitalpina.info