

# l'Austria per l'Italia

## H O T E L S

A CACCIA DI ERBE E DI NATURA IN AUSTRIA

**Non solo cercatori di funghi. Accanto ai "fungiatt" in Austria ci sono anche quelli di erbe: conoscitori di fiori, essenze, erbe selvatiche e coltivate.** Un patrimonio incredibile, che viaggia insieme a quello naturale: una gita alla ricerca di erbe permette di addentrarsi e apprezzare ancora di più i doni della natura: si dice infatti che "per ogni malattia, è stata creata un'erba per guarirla". Mettiamoci all'opera (e in cammino) per giocare ai piccoli erboristi in compagnia **di esperti che illustrano i vari tipi di fiori, erbe e piante e le loro proprietà terapeutiche.**



Alcuni hotel dell'Associazione Austria per l'Italia (che raggruppa 59 hotel - dove si parla italiano - situati in Austria) invitano gli ospiti italiani a conoscere da vicino ad esempio il loro orto: **allo Schlank Schlemmer Hotel Kürschner, in Carinzia, c'è un pacchetto tutto all'insegna delle erbe salutari e aromatiche:** dal

22.04.2014 al 18.05.2014 gli ospiti possono godere di una vacanza attiva, salutare e con tante interessanti informazioni da portare a casa; guidati dalla proprietaria personalmente potete scoprire tante nuove erbe ed imparare ad usarle; il pacchetto comprende: 5 pernottamenti con la mezza pensione per buongustaio, una passeggiata con raccolta delle erbe selvagge e la lavorazione per l'utilizzo, una passeggiata guidata primaverile, un bagno rilassante con erbe primaverili, un the alle erbe di primavera da portare a casa, un menu Gourmet con le erbe di primavera: da Euro 299.- a persona. Si possono assaggiare bacche nel giardino Kürschner, sentire il profumo dell'erba e non dover resistere all'aroma dello strudel appena sfornato. Le specialità della regione come formaggi di Warmuth (dalla malga Bischofsalm), il famoso speck oppure la polenta della famiglia Brandstätter si combinano magnificamente con gli ortaggi biologici, le erbe, la frutta e le insalate coltivate nell'orto dell'hotel, il pane fatto in casa usando grano biologico oppure l'agnello della valle Lesachtal. Il formaggio di malga "Gailtaler Almkäse" viene prodotto in 21 malghe della valle del Gail, dove gli animali pascolano su prati in fiore. I preziosi oli delle coltivazioni biologiche dell'hotel, gli aceti di mela e di vino, le trote dei corsi d'acqua della valle Gailtal, le patate bio della famiglia Wegscheider e la carne di bue biologico della valle Gailtal, del bio-allevatore Zojer, non fanno che completare "l'esperienza del gusto". Come souvenir gli ospiti possono

portarsi a casa il succo di mela fatto in casa, vinaccia e grappe della famiglia Klauß, così come le specialità di marmellate fatte in casa.

**All'hotel Inntalerhof, nel cui giardino si trova un fornito "giardino delle erbe" si va a passeggio per gli splendidi sentieri tra Karwendel & Wetterstein per fare un pieno di salute.** Il pacchetto è valido nei seguenti periodi: 07.06. – 18.07. & 06.09. – 28.09.2014; l'offerta in cui i colori della natura, nella loro varietà, si uniscono a splendidi panorami e movimento nell'aria di montagna un connubio perfetto. 7 notti di soggiorno con pensione benessere e tutti gli extra dell'Inntaler Hof, vari programmi, passeggiate guidate per conoscere le erbe alpine nei prati di Mösern e a seguire percorso rinfrescante Kneip al lago Wildsee di Seefeld, nature Watch Tour nel parco Alpino del Karwendel (sempre di giovedì, durata 3-4 ore ca.), peeling al fieno Alpine Healthcare con bagno alpino e crema per il corpo 50 min. oppure massaggio combinato Alpenwelt Relax 50 min., oltre a massaggio riflessologico o un pedicure quick (estetico), 25 min., a partire da 658 euro a persona.

**Ancora erbe sono le protagoniste del bagno di vapore alle erbe del Best Wellness hotel Schalber, l'effetto benefico e rivitalizzante delle erbe aromatiche sull'organismo è sempre più apprezzato, il loro effetto è rigenerante e tonificante, nel bagno di vapore le essenze vengono diffuse sotto forma di delicato vapore da inalare.**

**L'hotel Gmachl di Elixhausen, nei pressi di Salisburgo fa anche parte di un'associazione "Krautererleben" – "Vivere le erbe" e fino 27.12.2014 propone il pacchetto lussuoso "Balance": dopo tante coccole di benessere nella SPA viene servita una squisita cena con prodotti regionali, erbe e delizie fatte in casa. 2 notti in camera doppia in mezza pensione, SalzburgerSeenland Card (valido dal 1 maggio al 31 ottobre), un trattamento rilassante "Balance" (85 minuti di lusso) a persona, un massaggio rilassante a viso, testa e collo con un prezioso elisir di sostanze nutrienti, una maschera rivitalizzante e un massaggio rilassante a piedi e mani con il pregiato olio di rose selvatiche "Meraviglioso" del GMACHL. da Euro 371.-a persona.**

**All'hotel Trattlerhof, il team di cucina vizia gli ospiti con gustosi piatti a base di erbe, come ad esempio il cerfolio, un'erba che non dovrebbe mancare nell'orto delle spezie, è delicato e da usare fresco per non perdere il sapore ed il colore verde. È di coltivazione annuale ed è ideale per zuppe, salse, pesce e carne, da una nota particolare a omelette, salse con ricotta e yogurt e su insalate fresche. Sembra prezzemolo ma un osservatore attento nota subito la differenza, foglie più fini e di sapore simile all'anice o finocchio. Quest'erba si usava già in passato per disturbi di circolazione del sangue, per epatite, mancanza di appetito e per problemi alla vescica. Il cerfoglio è usato come purificante.**

**ECCO LA RICETTA DELL'HOTEL TRATTLERHOF PER LO "STRUDEL DI FINFERLI E PATATE CON SALSA DI CERFOGLIO":**

**INGREDIENTI:**

**150 GR PATATE COTTE E PASSATE AL SETACCIO**

**½ CIPOLLA TAGLIATA FINEMENTE**

**½ SPICCHIO DI AGLIO**

**100 GR DI FINFERLI**

**8 FETTINE DI SPECK COTTO**

**1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO**

**1 PUNTA DI COLTELLO DI MAGGIORANA TRITATA**

**1 PUNTA DI COLTELLO DI PEPE IN POLVERE**

**1 CUCCHIAINO DI SALE**

**4 PASTE SFOGLIE PER LO STRUDEL**

**UN PO' DI BURRO**

**PREPARAZIONE:**

**RISCALDARE IL FORNO.**

**FAR ROSOLARE UN CUCCHIAINO DI BURRO CON LE CIPOLLE, AGGIUNGERE I FINGERLI E L'AGLIO SCHIACCIATO E INFINE LE PATATE PASSATE AL SETACCIO CON LE SPEZIE. STENDERE LA PASTA DELLO STRUDEL E COPRIRLA CON LE FETTINE DI SPECK E LA MASSA RAFFREDDATA (SPESSORE DI 2 CM CA.). ARROTOLARE GLI STRUDEL E PORLI SU UNA TEGLIA DA FORNO. CUOCERE IN FORNO A 180° PER 12-15 MIN. FINO A OTTENERE UN COLORE DORATO.**

**SALSA DI CERFOGLIO:**

**1 CUCCHIAIO DI CERFOGLIO TAGLIATO FINEMENTE, 2 CUCCHIAI DI MAIONESE, 1 CUCCHIAIO DI PANNA ACIDA, MEZZO CUCCHIAIO DI ACETO DI MELA, UN PIZZICO DI ZUCCHERO. MISCHIARE LA SALSINA E SERVIRE CON GLI STRUDEL.**

**BUON APPETITO!**

Highlight dell'hotel Trattlerhof è la baita/ristorante Einkehr, con proprio laghetto dove il pesce che si pesca viene direttamente preparato dal cuoco! Un'altra idea a km zero.

Il pacchetto dell'hotel Trattlerhof, valido dal 17.05.2014 al 02.11.2014 comprende 3 ,4 o 7 pernottamenti in camera doppia incluso Tratlter "pensione del gusto", partecipazione al programma dei Momenti magici a vostra scelta in tutta la Carinzia, piaceri culinari a scelta - solo per voi alpinisti, la Kärnten Card incluso pass per le funivie, escursioni e tanto altro.

Per altre informazioni e consigli sui 59 hotel dell'associazione Austria per l'Italia si può chiamare il numero verde 800-977492 oppure visitare il sito [www.vacanzeinaustria.com](http://www.vacanzeinaustria.com)

**AUSTRIA PER L'ITALIA**

**VACANZE TUTTE IN ITALIANO MA OLTRE CONFINE**

Scoprire l'Austria parlando italiano è possibile in uno degli 59 hotel del gruppo "Austria per l'Italia", un'associazione fondata nel 1986. Negli hotel a 5, 4 e 3 stelle dislocati in tutta l'Austria, gli ospiti vengono accolti al motto "dove l'ospitalità parla italiano". Visitando il sito [www.vacanzeinaustria.com](http://www.vacanzeinaustria.com) c'è la possibilità di richiedere l'invio gratuito del catalogo o di iscriversi alla newsletter mensile; nel sito si trovano le presentazioni degli hotel con immagini, proposte di itinerari in città e in montagna e una sezione dedicata alle news e alle offerte speciali del momento. Un'altra sezione raccoglie moltissimi pacchetti per tutte le tematiche, sia estive che invernali: arte e cultura, soggiorni per famiglie, terme e cure, benessere e bellezza, vacanze attive, golf, equitazione, bici e mountain bike, sci e sport invernali, vacanze in moto, o all'insegna di caccia e pesca nella natura austriaca. Oltre al sito, anche il numero verde 800-977492 permette di ottenere informazioni dettagliate sugli hotel e la disponibilità, effettuare una prenotazione o richiedere l'invio gratuito per posta del catalogo annuale aggiornato, che presenta in dettaglio tutti gli alberghi de L'Austria per l'Italia Hotels, nonché gli enti turistici delle diverse regioni austriache, e i partner di cooperazione dell'associazione. L'ospite può verificare il prezzo e la disponibilità direttamente sul sito e inviare una richiesta non impegnativa direttamente agli hotels scelti oppure richiedere il soggiorno desiderato inviando un'e-mail a: [booking@vacanzeinaustria.com](mailto:booking@vacanzeinaustria.com) oppure chiamando il numero verde 800 977492.

#### INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI PER IL PUBBLICO:

non-stop Numero Verde

Dall'Italia: 800-977492

Informazioni: [info@vacanzeinaustria.com](mailto:info@vacanzeinaustria.com)

oppure per le prenotazioni: [booking@vacanzeinaustria.com](mailto:booking@vacanzeinaustria.com)

#### INFORMAZIONI PER LA STAMPA:

Ufficio Stampa Pizzinini Scolari ComunicAzione

[www.pizzininiscolari.com](http://www.pizzininiscolari.com)

Alessandra Fuse – e-mail: [alessandra.fuse@pizzininiscolari.com](mailto:alessandra.fuse@pizzininiscolari.com) Cell. 340/2457631

Christian Pizzinini – e-mail [christian.pizzinini@pizzininiscolari.com](mailto:christian.pizzinini@pizzininiscolari.com) Cell. 338/8543309