

K

# l'Austria per l'Italia

H O T E L S

L'AUTUNNO AUSTRIACO IN ITALIANO:

**Nature-watch tour, pasticcerie e ristoranti storici, cucina dietetica (e gourmet), hotel con annessa macelleria e bio-hotel per vegetariani**

Nei dintorni di Innsbruck, tra gli splendidi sentieri di Karwendel e Wetterstein, si



trova il paese tirolese di Mösern, dipinto dal celebre artista Dürer nel 1497 - il quadro è conservato al museo del Prado. E questo magnifico paesaggio non è cambiato nei secoli, rimane intatto con il contorno di montagne, pascoli e paesi pittoreschi. In questo

paesaggio incantato c'è uno dei 59 hotel dell'Associazione Austria per l'Italia: **l'hotel Inntalerhof, dove si parla italiano e dove i ritmi sono italiani. Per l'autunno l'hotel organizza per gli ospiti un programma giornaliero "MindBody", un programma "Attività & salute", una passeggiata guidata per conoscere le erbe alpine nei prati di Mösern e a disposizione degli ospiti c'è un percorso rinfrescante Kneip al lago Wildsee di Seefeld. Tra le altre proposte: escursioni guidate facili, un "Nature Watch Tour" nel parco Alpino del Karwendel,** insieme a diversi trattamenti beauty per fare il pieno di energie in vista dell'inverno. L'hotel ha ottenuto nell'autunno 2013, per la seconda volta, il prestigioso titolo „Bewußt Tirol" grazie alla curata cucina che utilizza prodotti provenienti dalle vicine fattorie tirolesi, creando piatti originali e gustosi, dal carattere tipico della zona.

Sempre in Tirolo, a Maurach am Achensee, **l'hotel Sonnalp** invita a immergersi in un viaggio del gusto, con cena tipica tirolese, specialità bavaresi e la tradizionale castagnata autunnale con vino novello e musica dal vivo. Tra le particolarità, l'hotel offre anche la partecipazione gratuita ad un torneo e **corso di tiro con l'arco e un torneo con fucile ad aria compressa.** Tra le specialità servite al ristorante ci sono pietanze con cervo, capriolo, camoscio e cacciagione di stagione. L'ambiente è tipico tirolese, accogliente e caratteristico, con decorazioni tipiche del territorio per vivere a

360 gradi l'atmosfera del Tirolo. Gli ingredienti sono prevalentemente tirolesi, di ottima qualità, garantiti dal sigillo AMA.

Nei dintorni di Salisburgo, l'autunno ha un sapore antico, custode di un grande passato, dove si respira ancora **il fascino della Belle Epoque: al Grand Park**



**Hotel di Bad Hofgastein, località termale per eccellenza del Salisburghese, la lunga tradizione e la storia alla quale l'hotel deve la propria esclusiva personalità, si può vivere una vacanza alternativa,** immersa in un glorioso passato che si riflette nel comfort contemporaneo di una spa innovativa di 2 mila metri quadri e di un ristorante ad alto livello con un

menù di 5 portate ogni giorno diverso e, una volta alla settimana, una cena di gala da 7 portate per una serata dal sapore davvero speciale. Lo chef Franz Huick è un campione di creatività e maestro nel fondere con sapienza i sapori della tradizione con quelli più nuovi ed esotici. Ogni suo piatto nasce dagli ingredienti migliori, dall'orientamento alla cucina stagionale e del territorio, dalla passione e dall'attenzione al particolare. A gioielli culinari di simile caratura sono degni di accompagnarsi, ovviamente, solo i vini migliori. L'enoteca propone una vasta selezione di etichette provenienti da ogni parte del mondo ma scelte con un occhio di riguardo per i produttori austriaci. E siccome il buon cibo va gustato in serenità, il Park Restaurant è arredato con rilassata eleganza, all'insegna del lusso senza costrizioni.

Sempre impregnato di storia è **l'hotel Walsertwirt, antica locanda che agli inizi del XVII secolo acquisì il diritto di servire il vino, gettando così le basi per la nascita dell'attuale Hotel Walsertwirt.** In un tempo caratterizzato dalle guerre di religione e dall'espansione coloniale, la taverna Walser (l'odierno Hotel Walsertwirt) fungeva da luogo di rifugio e di ristoro per fuggiaschi e viandanti sulla via tra la Baviera e Salisburgo. Questo tipo di ospitalità fu tramandata da generazione in generazione conservandosi fino ad oggi e giungendo alla decima generazione della famiglia Santner e dell'odierna casa padronale. Il sigillo AMA Gastrosiegel (sigillo gastronomico) e l'appartenenza alle associazioni "Kulinarisches Erbe Österreichs" (Austria l'eredità culinaria) e "Genusregion Österreich" (Austria la regione del gusto) sottolineano la filosofia nella preparazione dei piatti dell'hotel, grazie all'impiego dei prodotti dell'azienda agricola e della bottega della carne di proprietà della famiglia. Particolarmente apprezzata è la preparazione delle nostre pietanze dallo spiccato carattere regionale che si contraddistinguono soprattutto per la freschezza e l'eccellente qualità degli ingredienti.

**A due passi da Salisburgo, anche l'hotel Gmachi vanta una propria macelleria per viziare gli ospiti con piatti di alta qualità preparati con carne di prima scelta: gli amanti della carne possono degustare uno splendido involtino di manzo rosato o delle deliziose costine di maialino.** Per i vegetariani ci sono fiori di zucca ripieni e gnocchetti, mentre i più golosi banchetteranno tra i mille strati di un millefoglie al cioccolato amaro. Il pluripremiato Romantik Hotel Gmachi è famoso per la sua rinomata cucina internazionale e offre un'ampia scelta di squisite creazioni gastronomiche; durante le settimane per gourmet e gli eventi gastronomici organizzati nel corso dell'anno lo chef e i suoi collaboratori sorprendono gli ospiti con incredibili piatti. **Alla cucina del wellness-hotel GMACHL a Salisburgo anche quest'anno sono stati assegnati 14 punti dalla guida gastronomica internazionale Gault Millau.** Non c'è da meravigliarsi se si pensa ai raffinati piatti di cucina austriaca che è capace di creare lo chef della casa Dragan Miljkovic. Durante le settimane per gourmet verranno regolarmente proposte particolari specialità legate alle stagioni. Verdure fresche, carni tenerissime e frutta succosa saranno gli ingredienti di leccornie che difficilmente dimenticherete. Non solo l'eccellente cucina del Romantik Hotel GMACHL merita parole di elogio.

**A Vienna, gli ospiti italiani sono accolti dall'hotel City Central, dove, come in tutti gli hotel dell'Associazione Austria per l'Italia, si parla italiano, tra i pacchetti disponibili in autunno, c'è quello con cena in un ristorante storico di Vienna e merenda nella famosa pasticceria imperiale Demel,** dove si gusta il tipico caffè Viennese Melange e una dolce prelibatezza molto popolare presso la Corte Imperiale. Per cena, tra i ristoranti proposti c'è il "Kronprinz Rudolph" caratterizzato da un'ambientazione ricca di fascino e da un'elegante sala festiva dai soffitti alti, dai lampadari imponenti e dall'arredamento classico. Tra le specialità: gulasch di vitello con Salzstangerl (panini al sale); brodo di carne bovina con frittatine e Kaiserschöberl (pan di Spagna al formaggio), Wiener Schnitzel con insalata di patate, tafelspitz (bollito di manzo) con patate al forno, salsa all'erba cipollina e cren di mele, Powidltascherln (gnocchetti dolci con marmellata di prugne), Strudel di mele, Kaiserschmarren (frittelle dolci).

**Ritornando verso il confine italiano, in Carinzia, non bisogna perdersi l'hotel Kirchheimerhof– Harmonys hotel della famiglia Hinteregger, con baita e proprio allevamento di bovini.** Il rapporto stretto con il territorio dei Monti Nockberge riveste una grande importanza per la famiglia Hinteregger e si rispecchia sia nella cucina, che predilige i prodotti locali e la carne eccellente dei bovini Limousine di proprio allevamento, che nella SPA, dove trovano applicazione gli esclusivi prodotti cosmetici naturali a base di Speick, una specie di valeriana che cresce solo nel Parco Nazionale Monti Nockberge. Anche le spaziose e luminose camere sono arredate e attrezzate con materiali locali come per esempio il pregiato legno di cembro, che garantisce una migliore qualità del sonno, e il granato, la pietra dell'amore.



**Sempre in Carinzia, l'autunno (ma non solo) è anche vegetariano – biologico e integrale - e ora anche vegano:**

**siamo al Biolandhaus Arche, un agriturismo davvero particolare – il primo eco-hotel in Austria - che richiede annualmente l'ispezione per la Biogaranzia Austriaca.** Ne consegue in pratica che ciò che viene dichiarato biologico, lo deve essere veramente. Associandosi alla Bio Ernte Austria - la più grande associazione austriaca del biologico - l'agriturismo biologico ARCHE ha sottoscritto un rapporto di reciproca collaborazione mirata. Ogni giorno c'è un nuovo menù vegetariano a sorpresa. Particolarmente graditi i nostri dolci integrali da agricoltura biologica controllata, che accompagnano lo speciale caffè della casa e il tè di montagna raccolto direttamente.

**ALL'hotel Schlank Schlemmer Hotel Kürschner (in forma e snelli) sempre in Carinzia, si gode della buona cucina, rimanendo "in linea".** Impossibile? Al contrario: piatti sfiziosi, in menù a basso contenuto di calorie, appositamente studiati per dimagrire senza dover rinunciare ai piaceri della buona tavola. Come novità c'è anche la dieta per celiaci e la nomina come membro di slow food. 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 che noi stessi coltiviamo, 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. I preziosi oli delle coltivazioni biologiche, gli aceti di mela e di vino, le trote dei corsi d'acqua della valle Gailtal, patate bio della famiglia Wegscheider e carne di bue biologico della valle Gailtal, del bio-allevatore Zojer, non fanno che completare "l'esperienza del gusto".

## **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