2014

Tourismus trifft Landwirtschaft Il turismo incontra l'agricoltura Tirol · Südtirol/Alto Adige · Trentino

EUREGIO

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL

PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Wettbewerb zur Förderung von Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft

Concorso per promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura

Eingereicht werden konnten: in Tirol, Südtirol oder Trentino durchgeführte, laufende oder geplante Maßnahmen, Initiativen, Veranstaltungen, Projekte, entwickelte Produkte oder Dienstleistungen sowie realistische-realisierbare Ideen und Vorschläge, die im weitesten Sinne dazu beitragen, Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft zu fördern bzw. zu unterstützen.

Insgesamt wurden 83 Bewerbungen eingereicht. 10 in Tirol, 38 in Südtirol und 35 im Trentino.

Gesamtwert der Preise Euro 6.000.

Potevano essere presentati: provvedimenti, iniziative, manifestazioni, progetti, prodotti o servizi (realizzati, in fase di sviluppo o in pianificazione) riguardanti Tirolo, Alto Adige o Trentino come anche idee o proposte (realistiche e realizzabili), che contribuiscono in senso lato a sostenere e promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura.

Complessivamente sono state presentate 83 candidature. 10 in Tirolo, 38 in Alto Adige e 35 in Trentino.

Valore complessivo premi Euro 6.000.

Südtiroler
Bauernbund

HANDELSKAMMER
BOZEN
CAMERA DI COMMERCIO
DI BOLZANO

HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI

NOMINIERT / NOMINATI Tirol / Tirolo

Landwirtschaftskammer Tirol

Eine Alm ist kein Streichelzoo (*Una malga non è un minizoo*)

Folder-Ratgeber mit Tipps für das richtige Verhalten bei Begegnungen mit Weidetieren.

Pieghevole con consigli utili per il corretto comportamento negli incontri con gli animali al pascolo.

Gehrnerhof

Kikariki

5 Bauern-Betriebe im Ausserfern bieten seit 2007 das Bauernfrühstück an. Bisher wurde das Frühstück nur auf den Bauernhöfen organisiert, nun will man zum Konsumenten hin und es auch in anderen Strukturen anbieten.

5 masi nella zona del "Ausserfern" offrono dal 2007 la colazione al maso. Il progetto prevede di offrire la colazione da adesso in poi anche in altre strutture.

Sennerei Zillertal

Die ErlebnisSennerei Zillertal mit Schaubauernhof... für ein Bewusstsein über den Kreislauf hochwertiger Lebens-Mittel (*la latteria/caseificio Zillertal con maso da visitare... per una coscienza sul ciclo di alimenti di pregio*)

Die Schausennerei gibt es seit dem Jahr 2000 und wird jährlich von über 60.000 Gästen besucht. 2015 wird das Angebot um einen Schaubauernhof erweitert.

Latteria/caseificio, che esiste dal 2000 e viene visitata annualmente da oltre 60.000 persone. Nel 2015 verrà aperto anche un maso da visitare.

Kräuterwirthaus Strumerhof

Aus dem Einfachen heraus genießen. Kräuterwirthaus – Gemeinschaftsausstellung „Guten Morgen“ und Bergbauernschule (*Gustare la semplicità – Esposizione comune "Buon Giorno" e fattoria didattica*)

In extremer Lage auf über 1.400 m liegt der Bauernhof und hat ca. 8.000-9.000 Besucher pro Jahr. Es werden Kräuterspezialitäten aus eigener Produktion angeboten. 30 Bauernhöfe präsentieren sich seit 11 Jahren in der Gemeinschaftsausstellung im Stadel.

Il maso si trova in estrema posizione ad un'altitudine di 1.400 m e ha ca. 8.000-9.000 visitatori all'anno. Offre specialità della casa con erbe aromatiche di propria coltivazione. 30 agricoltori si presentano da 11 anni nel fienile in una esposizione comune.

Verein TirolObst

Tiroler Schnapsroute (*Il percorso tirolese della grappa*)

Das Projekt „Tiroler Schnapsroute“ entstand durch eine Kooperation der Agrarmarketing Tirol, der Landwirtschaftskammer Tirol und der Tirol Werbung und richtet den Fokus auf die kulinarischen Genüsse Tirols. Im Sommer 2013 wurde die Idee, Gästen und Einheimischen die vielfältige Schnapskultur Tirols bei einer Führung durch zahlreiche Schaubrennereien näher zu bringen, in die Tat umgesetzt.

Il progetto è una cooperazione della Agrarmarketing Tirol, Camera agricola del Tirolo e della Tirol Werbung. Nel 2013 è stata realizzata l'idea, di presentare a turisti e tirolesi la vasta cultura della distillazione regionale con visite guidate in strutture scelte.

NOMINIERT / NOMINATI Südtirol / Alto Adige

Tourismusverein Terenten

's Terner Schmelzpfandl

Die Veranstaltungen Aussaat, Mühlenfest, Erntefest, Almbetrieb und Bauernkuchl haben die bäuerliche Arbeit und Kultur zum Inhalt und werden in der Reihe 's Terner Schmelzpfandl zusammengefasst: Mühlenbesichtigung, Brotbacken, Bauernmarkt, Kurse, Kornanbau, altes Handwerk,... Wird seit 2007 bereits zum achten Mal durchgeführt.

Il progetto 's Terner Schmelzpfandl ha come obiettivo quello di trasmettere le tradizioni e l'eredità del passato, per questo motivo per la gente locale e per gli ospiti della regione, nel corso dell'anno, vengono organizzate diverse manifestazioni ed eventi culinari: tempo di semina, festa dei mulini, tempo di raccolto, ritorno all'alpeggio, cucina contadina, vecchio artigianato. Esiste dal 2007.

Vinschger Bauernladen

Vinschger Bauernladen - Schaufenster der bäuerlichen Produkte im Vinschgau (*La bottega del contadino – vetrina dei prodotti contadini in Val Venosta*)

Die Genossenschaft wurde 2004 von 8 Vinschger Bauern in Zusammenarbeit mit Reinhold Messner gegründet. Mittlerweile hat sie über 100 Mitglieder, die über 800 Produkte anbieten.

La cooperativa è stata fondata nel 2004 da 8 produttori agricoli insieme a Reinhold Messner. Attualmente oltre 100 soci offrono oltre 800 prodotti.

Hidalgo Suites & Restaurant

100% Südtirol - Trocken gereiftes Rindfleisch von der Weide auf den Gaumen (*100% Alto Adige – carne maturata a secco, dal pascolo in bocca*)

Neu entwickeltes Fleischverarbeitungsverfahren. In einer speziellen Reifekammer der Metzgerei Mair aus Terlan reift das einheimische Fleisch zum Dry Aged Beef.

Idea innovativa di maturazione e frollatura delle carni di manzo. Carne di allevamento locale maturata a secco nella cella di stagionatura presso la macelleria Mair di Terlano diventa Dry Aged Beef.

Hofkäserei Gatscher

Regional genießen und erleben (*Gustare e vivere regionale*)

Die Hofkäserei besteht seit 10 Jahren und beliefert einige Partner-Gastronomiebetriebe. Über 1.200 Besucher pro Jahr besichtigen den Betrieb.

Il caseificio esiste da 10 anni e fornisce anche alberghi-partner. Oltre 1.200 persone all'anno visitano la struttura.

Sennereiverband Südtirol

Das Südtiroler Milchfest auf der Fane Alm (*Festa del latte Alto Adige alla Malga Fane*)

Das Südtiroler Milchfest Nummer fünf wurde im Sommer 2014 als beliebtes Wochenendprogramm organisiert. Bei diesem gemeinsamen Auftritt der Südtiroler Milchwirtschaft gab es wieder viel zu sehen, zu lernen, zu verkosten und zu erleben. Den Besucherinnen und Besuchern wurden die Besonderheiten der Südtiroler Milch näher gebracht und die verschiedenen Milchprodukte vorgestellt.

Nel 2014 è andata in scena la quinta edizione della Festa del Latte. In questa manifestazione del settore lattiero caseario altoatesino, il visitatore ha la possibilità di scoprire, apprendere, assaggiare e vivere in prima persona molti aspetti interessanti relativi al mondo del latte. L'obiettivo principale è avvicinare i visitatori alle peculiarità del latte e presentare i prodotti lattiero caseari altoatesini.

NOMINIERTE / NOMINATI Trentino

Strada dei formaggi delle Dolomiti

Happy Cheese

Iniziativa, la quale fa parte di una serie di eventi, per valorizzare produzioni locali come i formaggi della Val di Fiemme, spumanti e vini trentini, birra artigianale locale e altre produzioni del territorio attraverso degli aperitivi, degustazioni serali, percorsi da gustare con gli sci e cene.

Initiative, welche Teil einer Serie von Veranstaltungen ist, um lokale Produkte wie den Käse der Val di Fiemme, Sekte und Weine aus dem Trentino, Bier und weitere Produkte aufzuwerten und zu vermarkten: mit Aperitifs, Verkostungen am Abend, Verkostungs-Parcours mit den Skiern und Abendessen.

Naturalmente Trentino Srl

Agricoltura e Benessere (Landwirtschaft und Wohlbefinden)

Naturalmente Trentino ha vinto il concorso di idee indetto dalla Fondazione de Bellat per valorizzare la Tenuta Spagolle di Castelnuovo Valsugana. Si intende creare un luogo per un turismo a misura di famiglia, attento ai temi dell'ambiente e della sostenibilità, ma anche "vetrina" per la vendita dei prodotti tipici locali.

Naturalmente Trentino hat einen Ideenwettbewerb gewonnen, der von der Stiftung de Bellat ausgeschrieben wurde, um das Landgut Spagolle in Castelnuovo Valsugana wieder aufzuwerten. Ziel ist es, einen geeigneten Ort für Familientourismus zu schaffen, indem man einen besonderen Wert auf Umwelt und Nachhaltigkeit legt. Der Ort soll auch Schaufenster von typisch lokalen Produkten werden.

Associazione Donne in Campo Trentino

Educare all'agricoltura con i mercati e i laboratori delle Donne in Campo (Landwirtschafts-Erziehung mit Märkten und Workshops der „Frauen im Feld“)

Dal 2012 ad oggi l'associazione ha organizzato mercati e laboratori didattici di vario genere. Diversi enti turistici invitano le produttrici a portare al di fuori delle aziende agricole le proprie conoscenze.

Seit 2012 organisiert die Vereinigung verschiedene Märkte und Workshops. Bereits mehrere Tourismusorganisationen laden die Bäuerinnen ein, ihre Kenntnisse und Traditionen vorzustellen.

Trentino Sviluppo

Albeinmalga – quando l'alpeggio prende vita (Sonnenaufgang auf der Alm)

Nei mesi di luglio e agosto sono stati organizzati weekend in malga per fare conoscere e vivere ai partecipanti la vita dell'alpeggio. Elementi caratterizzanti sono stati l'alba in quota, la vita dell'alpeggio, una colazione con prodotti trentini, escursioni guidate.

In den Monaten Juli und August wurden Wochenenden auf Almhütten organisiert, um den TeilnehmerInnen das Leben auf der Alm näher zu bringen. Schwerpunkte waren der Sonnenaufgang am Berg, das Leben auf der Alm, ein Frühstück mit Produkten aus dem Trentino, geführte Wanderungen.

Azienda per il Turismo Valsugana

Esperienza Valsugana – Live/Love your story in Valsugana (Erlebnis Valsugana – Live/Love your story in Valsugana)

L'APT Valsugana ha ideato questo progetto per far sì che le attività che si possono svolgere nelle aziende agricole, attività sportive e visite guidate siano capite e trovate, prima di essere vissute e condivise dal turista. Punto centrale è stata la realizzazione della piattaforma interattiva www.livelovevalsugana.it.

Vom Tourismusverein Valsugana wurde dieses Projekt entwickelt, damit die Angebote von Landwirtschaftsbetrieben, Veranstaltungen und Sportaktivitäten von den Touristen vor ihrem Urlaub besser verstanden und gefunden werden. Schwerpunkt war die Realisierung der interaktiven Plattform www.livelovevalsugana.it.

Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie unter
Ulteriori Informazioni sul concorso si trovano all'indirizzo

www.TLA-EUREGIO.info