



H U B E R T U S

view



VOL. 02 | 2024/25 PER GLI APPASSIONATI DELL'ALTO ADIGE

ITA



Fam. Gasser



L'arte di rilassarsi,
godersi la vita
e coltivare i propri sogni
sgorga dalla quiete.

SOMMARIO

Momenti alpini all'insegna del gusto — 10

ESPERIENZE GASTRONOMICHE IN UN HIDEAWAY ALPINO

Green Blossom — 14

LONDON DRY GIN, SUCCO DI LIMONE APPENA SPREMUTO, SCIROPPO DI BASILICO E CETRIOLO, SPUMA DI MANGO

Ieri e oggi — 16

L'EVOLUZIONE DEL NOSTRO LOGO

HUBERTUS
view+

La curva adrenalinica di Valdaora — 18

DISCESE IN SLITTINO CON UNA FORZA PARI A 7G

Grazie, nonna! — 24

Le storie di Helga — 28

UN HOTEL COSTELLATO DI RICORDI

Gli aspetti incantevoli della vita — 33

La sostenibilità ha inizio dalle piccole cose — 36

E PROSPERA GRAZIE ALLA NOSTRA ATTIVITÀ!

Un simbolo di pace — 40

DONET DEUS POPULIS PACEM

Black five challenge — 42

A PLAN DE CORONES

Riflessi luminosi tra le montagne — 46

UN TOUR SENSORIALE



Hubertus View — VOL. 2

RIVISTA ANNUALE 2024/25

Gasser Touristik Srl
Famiglia Gasser · via Furcia, 5
I-39030 Sorafurcia-Valdaora
Tel. +39 0474 592 104
info@hotel-hubertus.com
www.hotel-hubertus.com

REDAZIONE: Arnold Kaser

DESIGN: Dialog Srl – Verena Fischnaller

STAMPA: Dialog Srl

ILLUSTRAZIONI: Dialog Srl – Elisabeth Mair,
Irene Plank

TESTI: Benjamin Zwack, Arnold Kaser

TRADUZIONI: Bonetti & Peroni

FOTO: Manuel Kottersteger, Josef Obexer,
Alpin Panorama Hotel Hubertus, Skirama
Plan de Corones, ASC Valdaora, Foto
Rapid, Flavio Faganello - Ufficio film e
media, Provincia Autonoma Bolzano-Alto
Adige, Associazione Turistica Valdaora -
H. Wisthaler

Ringraziamenti: Armin Niedermaier,
ASC Valdaora, Johann Graber, Thomas
Reiter, Cristof Moling, Danny Kastlunger,
Associazione Turistica Valdaora

CASA EDITRICE: Dialog Srl
www.dialog.bz

RIFLESSIONI SULL'AMBIENTE

Questa rivista è stata stampata su carta certificata FSC da Dialog Srl di Bressanone (Alto Adige), membro di Climate Partner (www.climatepartner.com), che produce il 100% dell'energia elettrica con un sistema fotovoltaico e riscalda i locali aziendali con un impianto a cippato. Inoltre, la tecnica tipografica impiegata per la stampa di questo magazine consente un notevole risparmio delle risorse, limitando così l'esposizione di collaboratrici e collaboratori alle sostanze tossiche. Il risultato è una rivista che emana un odore molto lieve, a differenza di quelle prodotte con i metodi convenzionali.



Prodotto di stampa finanzia

contributo per il clima

ClimatePartner.com/10199-2402-1002



MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
FSC® C103825

Gentili ospiti e amici dell'Hubertus!



Lo straordinario feedback positivo della prima edizione dell'“Hubertus view” ci ha toccato nel profondo e ve ne siamo particolarmente grati.

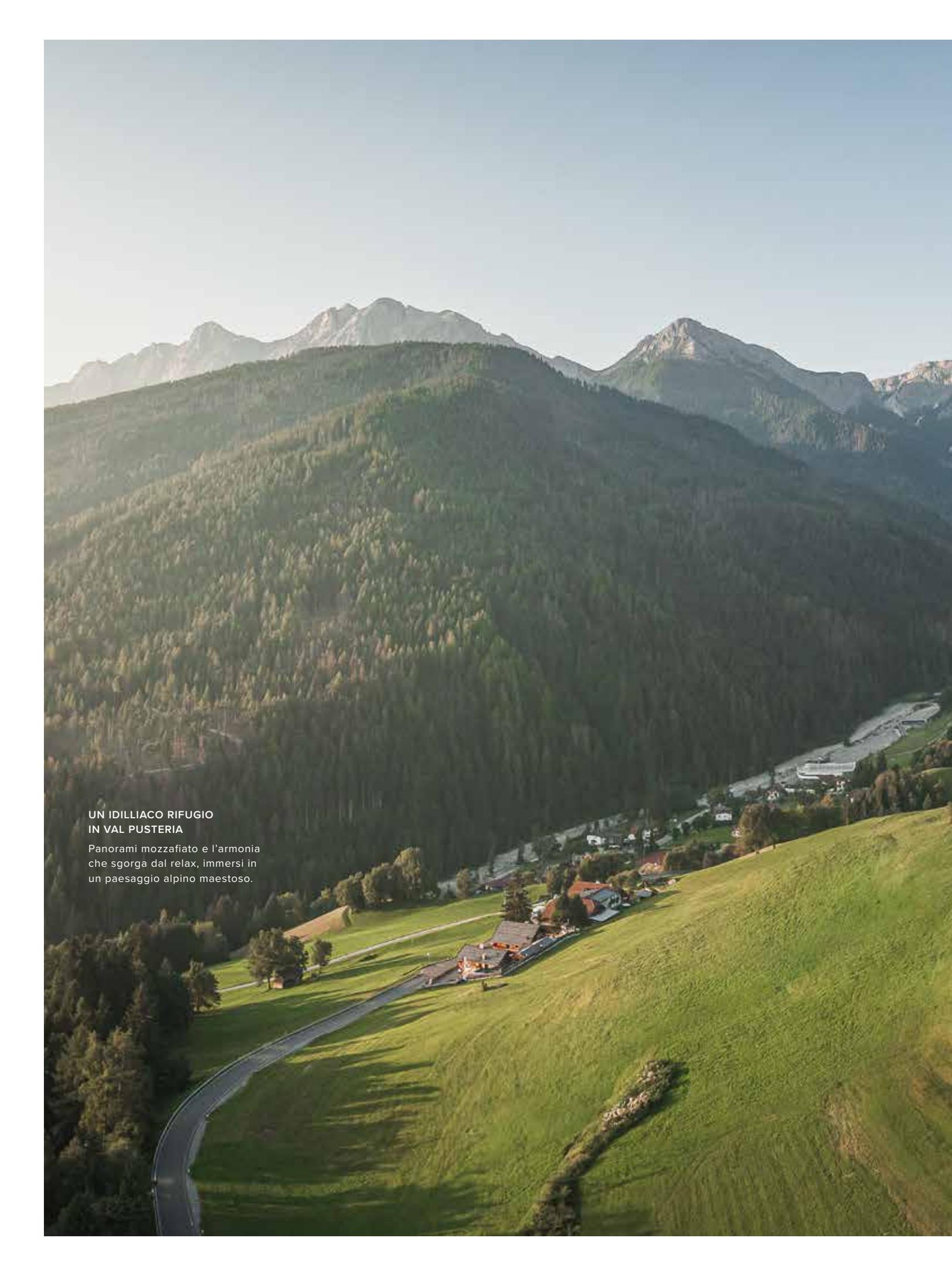
Per questo ci siamo dedicati con zelo alla preparazione del secondo volume, così da farne una tradizione ricorrente, con cui intrattenervi e ispirarvi.

Numerosi ospiti hanno apprezzato soprattutto la rubrica “storie” della prima edizione, motivo per cui abbiamo dato ancora più spazio alle magnifiche vicende che ruotano intorno all'hotel.

Questa parte ha inizio con un reportage sulla pista naturale di ghiaccio di Valdaora. Poi, rivivremo numerosi ricordi dell'infanzia, cominciando dalla nonna, che ci ha rivelato l'arte delle “Tirtlan” (frittelle, ndt). Ma anche nostra madre racconterà con franchezza alcuni straordinari eventi del suo passato in hotel. Inoltre, “suoneremo” la campana di Plan de Corones, il cui rintocco oggi è più importante che mai, un monito per la pace e la coesione nel mondo. Last but not least, oltre ad altri temi, vi inviteremo ad accompagnarci in un indimenticabile tour all'alba a Plan de Corones.

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti, sfogliando la rivista e durante il vostro magnifico soggiorno da noi.

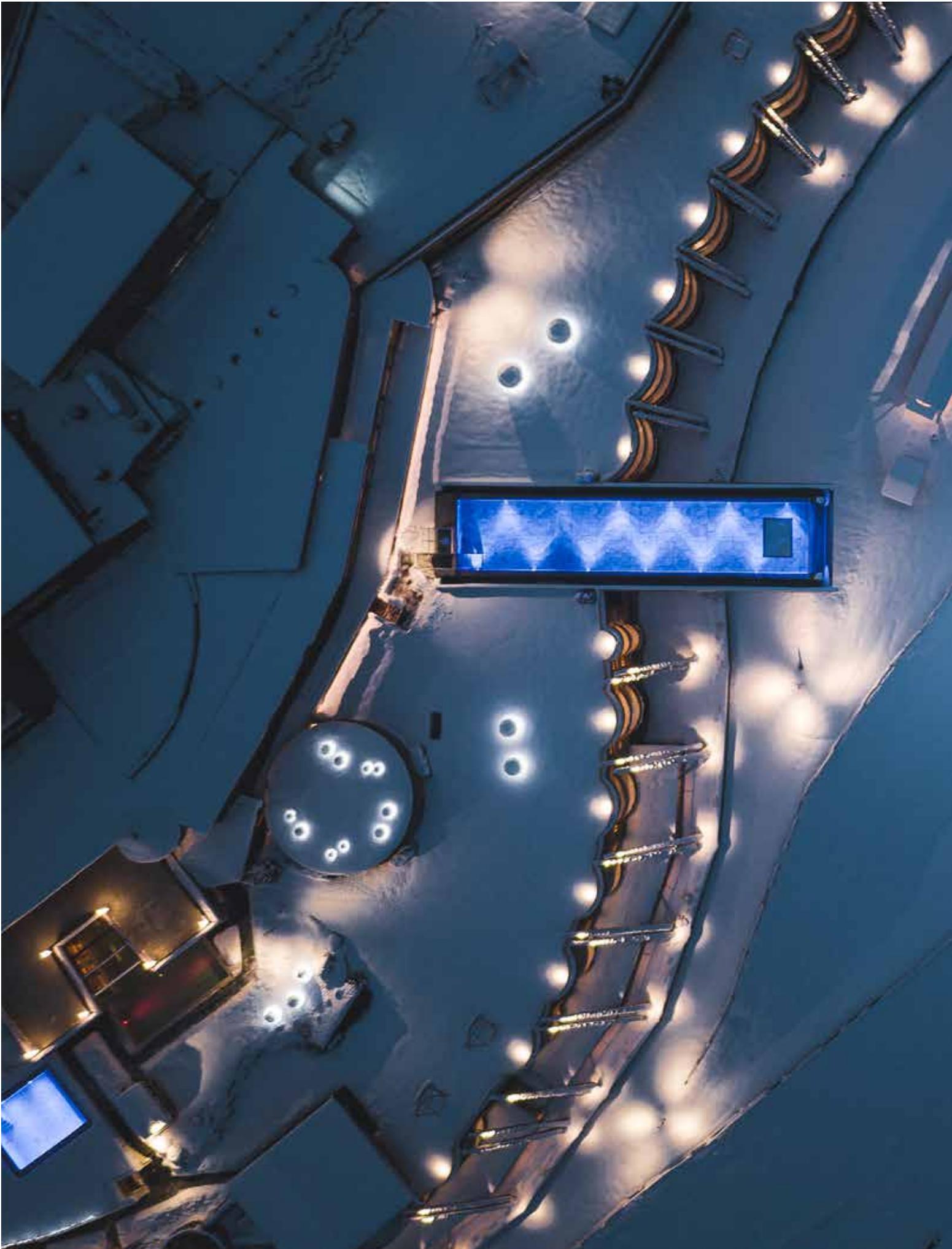
Buona lettura!
Cordialmente,
Daniela e Markus Gasser

An aerial photograph of a mountain valley. In the foreground, a paved road curves through a lush green meadow. A small cluster of buildings, including a large wooden structure, is situated on the slope. The middle ground is dominated by a dense forest of evergreen trees covering the hillsides. In the background, majestic mountain peaks rise against a clear blue sky, with some peaks showing signs of snow or light-colored rock.

**UN IDILLIACO RIFUGIO
IN VAL PUSTERIA**

Panorami mozzafiato e l'armonia
che sgorga dal relax, immersi in
un paesaggio alpino maestoso.







**OASI INVERNALE DI BENESSERE
TRA LE MONTAGNE DI VALDAORA**

L'Alpin Panorama Hotel Hubertus è un'oasi di relax allo stato puro, avvolta dalla magica quiete del paesaggio innevato.





**MOMENTI DI COPPIA –
CON VISTA**

Istanti suggestivi...
in perfetta armonia con
sé stessi e la natura.

Buongustai — SAPORI MAGNIFICI

Soggiorno — IL MIO INTIMO RIFUGIO

Momenti alpini all'insegna del gusto

ESPERIENZE GASTRONOMICHE IN UN HIDEAWAY ALPINO





Deliziose specialità gastronomiche, da mattina a sera, al cospetto di una vista mozzafiato che stuzzica il palato di ogni buongustaio.

Il viaggio culinario ha inizio fin dalla prima colazione, quando prodotti regionali, ingredienti freschi e la cordialità dei nostri collaboratori ridestano i vostri sensi, creando lo scenario perfetto per affrontare piacevolmente la giornata!

Dal freddo nord al caldo sud e ritorno. Insieme alla sua esperta brigata Antonio Triscari, il nostro cuoco, dà magistralmente vita a un raffinato connubio di tradizione autoctona e specialità mediterranee.

Numerosi ospiti definiscono i nostri menù serali un'autentica esplosione di sapori che, grazie alla loro raffinatezza, rimangono impressi a lungo nella memoria.

“AMORE AL PRIMO ASSAGGIO”: per le sue creazioni, Antonio – il nostro cuoco – fa affidamento su ingredienti regionali e produttori locali. Che delizia!

FESTIVAL GASTRONOMICI A TEMA, quali serate italiane, specialità tirolesi in festa, cena di gala ed esperienze mediterranee all'insegna del pesce, rendono perfetta la vostra pausa di relax.





Rigenerarmi come piace a me:
un'oasi di relax davvero individuale.



Da tempo, ormai, un soggiorno all'Hubertus non è più una semplice fonte di relax psico-fisico, ma anche un'esperienza autentica che vi consente di percepire ogni dettaglio della bellezza della nostra regione. Qui, tradizione e innovazione, relax e comunione con la natura sono indissolubilmente legati, dando vita a un'armoniosa simbiosi di architettura all'avanguardia ed eccellenti comfort. La nostra Sky Pool – unica in Alto Adige – fluttua sulla meravigliosa natura, offrendo la possibilità di dominare il paesaggio circostante! Nella Sky Spa Heaven & Hell vi pervaderà una sensazione di intenso relax, grazie a bagni turchi e saune a tema, ideali per staccare la spina e fare il pieno di nuove energie. Nelle nostre camere e suite, incantevoli come un sogno a occhi aperti, riposerete magnificamente, mentre lo scenario alpino mozzafiato e il sole mattutino vi consentiranno di affrontare, rigenerati, le emozioni di una nuova giornata di vacanza.

Materiali naturali e la freschezza dell'aria alpina:
cos'altro si potrebbe desiderare?



Piaceri della vita al quadrato: il mio personale, >
intimo rifugio affacciato su un panorama sconfinato

HUBERTUS VIEW





Green Blossom

LONDON DRY GIN, SUCCO DI LIMONE APPENA SPREMUTO,
SCIROPPO DI BASILICO E CETRIOLO, SPUMA DI MANGO

In qualità di appassionato barkeeper sono costantemente alla ricerca di nuove esperienze di gusto e ritengo che l'impiego del basilico e del cetriolo crei sempre un cocktail particolarmente armonioso. Quindi, sono lieto di presentarvi una delle ultime idee, a cui ho dato vita in estate, ispirato dalla ricetta del gin basil smash creato da Jörg Meyer al Lion Bar de Paris (Amburgo). I miei cocktail non sono solo espressione del mio amore per l'arte della miscelazione, ma anche del costante impegno con cui esploro ed estendo i confini del gusto. E così, ho deciso

di preparare uno sciroppo a base di basilico e cetriolo, aggiungendo però un'ulteriore sfumatura al suo verde meraviglioso. Ho elaborato, quindi, una mousse con un ingrediente che completasse alla perfezione questo drink: il mango, che mi è sembrato il più adatto, poiché offriva una nota fruttata al sapore "vegetale/erbaceo" dello sciroppo. A questo punto, non mi restava che perfezionare la ricetta, dosando in modo armonioso i vari ingredienti. Il colore ricorda il verde della natura e il calore del sole estivo, racchiusi in una bevanda. Mi riempirebbe di gioia sapere che

gli ospiti apprezzano il sapore e la raffinatezza di questo cocktail:

Il colore ricorda
il verde della natura
e il calore del sole estivo,
racchiusi in
una bevanda.

il mio obiettivo consiste nel deliziarli e spero che questa creazione esclusiva li accompagni in un viaggio squisito e indimenticabile. Alla salute!



GIN HUBERTUS: CREAZIONE LOCALE CON AROMI SPEZIATI

In collaborazione con una distilleria locale, i nostri barkeeper hanno creato il gin Hubertus a base di aromi speziati e spiccatamente agrumati, con scorza di bergamotto e arancia, pino mugo, pepe nero, zenzero e l'ingrediente essenziale – il ginepro. **Il nostro consiglio:** sorseggiatelo con la tonica GASCO e qualche scorzetta di limone, per esprimerne appieno la freschezza e un ventaglio di sapori.



AMARO HUBERTUS: UN DIGESTIVO DA BUONGUSTAI

Questo amaro è stato creato dai nostri barkeeper in collaborazione con una distilleria pugliese. Grazie al delicato mix di erbe aromatiche, spezie e un'ampia gamma di botanicals, vanta un piacevole equilibrio di note amare e agrumate. Il risultato? Un sapore complesso e sfaccettato.

Il nostro consiglio: sorseggiatelo come digestivo – al termine dei pasti – a temperatura ambiente, ingentilito con qualche cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Ieri e oggi:

L'EVOLUZIONE DEL NOSTRO LOGO



L'hotel, costruito negli anni '50, era un'idilliaca oasi di intimità ai piedi di Plan de Corones, una struttura modesta con piccole camere, un bar e una sala da pranzo. Negli anni '60, il nonno ha acquistato la proprietà ma, quando i nostri genitori l'hanno rilevata una decina di anni dopo, non era più in grado di soddisfare le richieste degli ospiti. Così, hanno lavorato incessantemente al suo sviluppo, con la semplicità come principio irrinunciabile e chiedendosi cosa avrebbero apprezzato loro stessi in un luogo di villeggiatura.

Numerose delle idee di allora caratterizzano l'edificio ancora oggi. Inoltre, è stata attribuita una notevole importanza anche alla comunicazione con gli ospiti –

un elemento fondamentale per il successo – conservando, così, il nome dell'Hubertus, patrono dei cacciatori. Il marchio figurativo, invece, è stato modificato in linea con la tendenza di mettere in risalto i servizi dell'hotel: le due linee ondulate, infatti, rimandano all'acqua, al relax e al benessere. Il nuovo "volto" fa fede al motto (liberamente tratto da August Bebel), secondo cui è possibile comprendere il presente e plasmare il futuro, solo conoscendo il passato. Il logo dell'hotel è stato sviluppato in quest'ottica, includendo alcuni elementi di quello degli anni '70 e inconfondibili dettagli moderni.

HUBERTUS view+



18

LA CURVA ADRENALINICA DI VALDAORA

I Mondiali 1971 rappresentano il culmine della splendida era dello slittino di Valdaora. La storia della pista naturale di ghiaccio, su cui gli atleti erano esposti a una forza pari a 7G, è particolarmente avvincente.

24

“GRAZIE, NONNA!”

Una donna eccezionale che colpisce con la sua esperienza, ma anche con un’ineguagliabile arguzia. Il suo motto – “La soddisfazione è il segreto di una vita appagante” – ne dimostra la profonda saggezza.

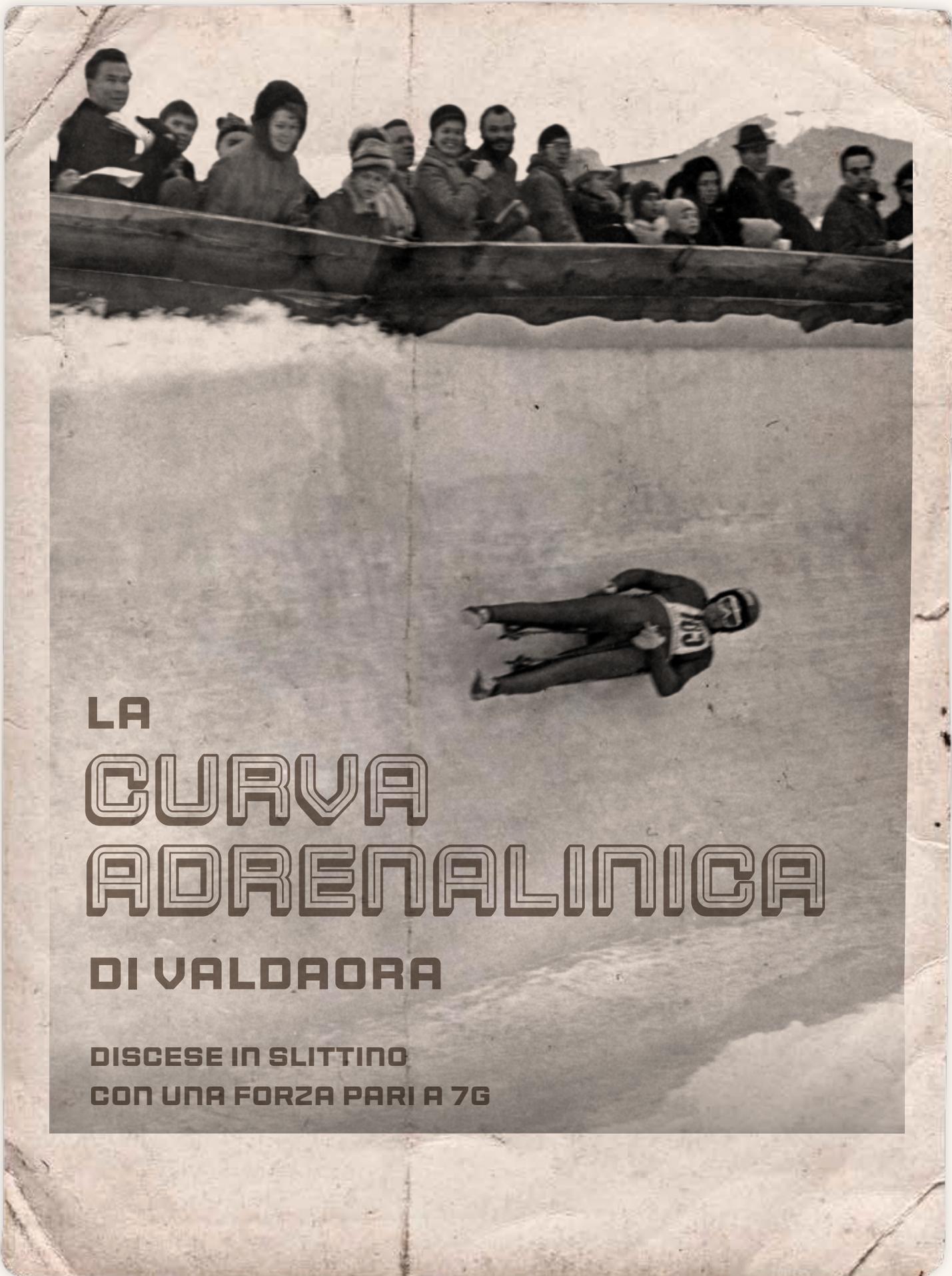


28

“LE STORIE DI HELGA”

Racconti suggestivi che rivelano alcuni dettagli di una quotidianità alberghiera pluridecennale. Brevi storie che gettano luce su questo periodo con un raffinato mix di umorismo, improvvisazione e autoironia.





LA
CURVA
ADRENALINICA
DI VALDAORA

DISCESE IN SLITTINO
CON UNA FORZA PARI A 7G

La storia della pista naturale di ghiaccio di Valdaora, così come dello slittino in Alto Adige, è una saga molto particolare. La curva in dirittura d'arrivo sfidava i migliori in assoluto ad affrontare il settuplo dell'accelerazione di gravità. Il team italiano, vincitore dei Mondiali, era composto esclusivamente da altoatesini; comprensibile, dal momento che per loro lo slittino era uno sport di massa.

Johann Graber di Valdaora ha partecipato al 2° Campionato Mondiale – Davos 1957 – aggiudicandosi un rispettabile quarto posto su 82 partecipanti nella categoria singolo maschile. Ricorda ancora una certa Lotte Scheimpflug che, nel 1945, dopo aver gareggiato per l'Austria, è entrata a far parte del team italiano ed, essendo l'atleta più esperta, era anche l'assistente e l'allenatrice designata dalla federazione. Stando alle sue istruzioni, per affrontare una parabolica era necessario “Sollevarsi prima della curva e piegarsi in avanti!”. “Ho capito subito che era una tecnica poco efficace e consideravo che il mio approccio – rimanere disteso sulla schiena mantenendo, così, il baricentro



Johann Graber e Paolo Ambrosi, i primi campioni del mondo di Valdaora. Sulla scia dei loro successi, questa località è diventata la mecca dello slittino.

più basso possibile per ridurre la resistenza dell'aria – fosse migliore. In gara, però, non ho avuto il coraggio di farlo, eccetto in qualche curva dalla scarsa visibilità. Chi vorrebbe contrariare l'allenatrice?” Johann Graber è convinto che, se all'epoca avesse scelto la sua tecnica, avrebbe potuto vincere una medaglia. Il suo momento è giunto pochi anni dopo, ai Mondiali 1962 di Krynica (Polonia), quando lui e Paolo Ambrosi si sono aggiudicati l'oro nel doppio. Da allora gli atleti altoatesini – soprattutto di Valdaora – hanno partecipato a quasi tutte le gare internazionali e, sulla scia dei loro successi – perfino il sindaco, Josef Jud, era un appassionato di slittino che gareggiava in varie competizioni regionali – ha avuto inizio la progettazione di una pista naturale di ghiaccio. La costruzione è cominciata nel 1966 e, sebbene all'epoca non esistessero ancora precisi programmi per il calcolo del percorso, il tracciato risultò essere ben ponderato e impegnativo.

Il primo terzo della pista, in cui gli atleti erano ancora al massimo delle prestazioni, prevedeva particolari sfide, seguite da un “tratto più tranquillo”, prima di raggiungere la parte finale – la ripida curva in dirittura d'arrivo, dove dovevano affrontare la prova, esposti a una forza pari a 7G, il settuplo dell'accelerazione gravitazionale.

Per la prima volta, gli atleti impiegarono una cinghia per fissare la testa al corpo e resistere all'enorme forza centrifuga.

A confronto con questa pista, la nota curva Eau Rouge del circuito di Formula 1 di Spa-Francorchamps, in Belgio, sottopone i piloti a soli 5G. Per la prima volta, gli atleti impiegarono una cinghia per fissare la testa al corpo e resistere all'enorme forza centrifuga.



L'EPICO APOGEO DELLO SLITTINO

I leggendari Mondiali di Slittino 1971, a Valdaora, sono una pietra miliare nella storia altoatesina di questo sport, un evento indimenticabile.

Il comitato organizzativo aveva un obiettivo: dare vita a un Campionato Mondiale mai visto prima, traendo ispirazione da quello di sci alpino tenutosi l'anno precedente in Val Gardena. L'impegno ha dato i suoi frutti: questo appuntamento è diventato un magnifico momento clou degli sport invernali, nonché un evento pionieristico per lo slittino dell'epoca.

L'interesse del pubblico lungo il tracciato era enorme.

Per convincere la RAI a trasmettere in diretta la gara era necessaria una notevole capacità di persuasione: prima d'allora nessuna competizione di slittino era stata trasmessa live in TV, a eccezione dei Giochi Olimpici. Fu costruito un apposito edificio, che ancora oggi accoglie eventi di ogni tipo, e fu introdotto per la prima volta il controllo della temperatura dei pattini degli slittini. L'interesse del pubblico era enorme: furono venduti oltre 6.000 biglietti e, sebbene in quegli anni non circolassero ancora molte auto, sulla strada della Val Pusteria si formarono lunghe code, tanto che i fari, che illuminavano la notte, offrivano un'attrazione inattesa. A causa del traffico intenso, insolito per l'epoca, alcuni interessati si sono sicuramente persi questa emozionante competizione.

◀ Un totale di oltre 6.000 spettatori ha seguito con entusiasmo le gare diurne e notturne, fiancheggiando l'intero percorso.



- [1] Cerimonia inaugurale sulla piazza di Valdaora.
- [2] Apparecchio per misurare la temperatura dei pattini degli slittini, impiegato per la prima volta in occasione di un Campionato Mondiale.
- [3] Cabine dei reporter televisivi presso il traguardo.
- [4] Elegante hostess con cappello da cowboy in stile Coca Cola.



Raggiunto il traguardo, alcuni partecipanti potevano tirare il fiato, sollevati: avevano superato, illesi, la curva in dirittura d'arrivo!



**ISTANTANEE
DEI MONDIALI
DI SLITTINO 1971**

Fonte: Notiziario
tedesco UFA
Archivio Federale Tedesco

Il team italiano dei Mondiali era composto esclusivamente da sportivi altoatesini. Tutto faceva presagire la vittoria di Erika Lechner di Maranza, medaglia olimpica a Grenoble 1968, che invece le è stata negata, nonostante un nuovo record nella prima gara. Sorprendentemente ha trionfato l'atleta più giovane, la 18enne Elisabeth Demleitner della Repubblica Federale Tedesca. E quando Karl Brunner di Valdaora si è aggiudicato l'ambita medaglia d'oro nel singolo, è stato accolto da un irrefrenabile entusiasmo. Sul gradino più alto del podio sono saliti due altoatesini – Hildgartner e Plaikner (doppio), che l'anno successivo hanno conquistato la medaglia d'oro ai Giochi Olimpici Invernali di Sapporo. La fama dei Mondiali di Valdaora – sia dal punto di vista sportivo, sia da quello organizzativo – è arrivata fino ai giorni nostri: di tre possibili medaglie d'oro gli altoatesini se ne sono aggiudicate due e un argento. La leggenda di questo periodo memorabile vive ancora oggi, poiché anche decenni dopo gli atleti di Valdaora ottengono sempre ottimi risultati alle Olimpiadi, ai Mondiali e in Coppa del Mondo.



[1] L'altoatesina Erika Lechner, netta favorita nella categoria singolo femminile, è diventata "solo" vicecampionessa del mondo. 3 anni prima, si è aggiudicata l'oro ai Giochi Olimpici Invernali di Grenoble 1968, essendo così la prima sportiva in assoluto a conquistare una medaglia d'oro per l'Italia in occasione di tale evento.

[2] La grande sorpresa dei Mondiali: la 18enne - nonché la più giovane partecipante - Elisabeth Demleitner della Repubblica Federale Tedesca ha vinto la medaglia d'oro.

[3] Gli altoatesini Paul Hildgartner e Walter Plaikner, campioni del mondo nel doppio.

[4] Karl Brunner, l'eroe di Valdaora, ha conquistato il titolo di campione del mondo nel singolo maschile.



LA FINE DI UN'ERA

Dopo un'emozionante storia di 22 anni, l'era della pista naturale di ghiaccio di Valdaora ha trovato un degno posto negli annali dello slittino internazionale.

Per soddisfare i requisiti del nuovo regolamento e poter ospitare le future competizioni internazionali, era necessario costruire una pista completamente nuova, ma per motivi economici, il progetto per un tracciato artificiale di ghiaccio non è andato a buon fine.

Dopo anni di inattività, è stata presa la decisione di demolire la pista di ghiaccio e costruirne una - notevolmente più economica - naturale da slittino, che si snoda in gran parte sul medesimo tracciato di quella leggendaria e, nel 2000, ha ospitato i Mondiali. Ancora oggi, due frammenti di muro testimoniano la memorabile epoca degli anni '70.

Grazie NONNNA!



I sabati da nonna Katharina erano un appuntamento fisso nella vita di noi nipoti. Da lei ci sentivamo semplicemente bene... nel giardino in fiore, nell'accogliente Stube o nella cucina fuori moda, avvolta da seducenti aromi.

Per noi nonna Katharina, che chiamavamo affettuosamente "nonna Muh" (per via del suo maso), è sempre stata una donna davvero particolare e oggi, con i suoi 94 anni, lo è ancora di più! Quando ci sbucciavamo un ginocchio o si rompeva un giocattolo, era in grado di consolarci come nessun altro al mondo. Grazie alla sua ingegnosità, aveva sempre un consiglio da darci, se prendevamo un brutto voto, litigavamo con gli amici o dimenticavamo i compiti. Insomma, per noi nonna Muh era un faro nella tempesta, solida come una roccia: una donna dotata di un proverbiale buon senso, gentile e premurosa.

L'amore passa per il palato.
Spesso, le specialità gastronomiche
della nonna alleviavano
qualsiasi pena.

Era sempre pronta ad ascoltarci e le sue specialità alleviavano qualsiasi pena... il suo strudel di mele e la torta al cioccolato, così come i Lebkuchen, gli Spitzbuben e il Weihnachtszelten (panpepato, biscotti e pane natalizio alla frutta, ndt). Per non parlare delle "Tirtlan" (frittelle, ndt), per cui è famosa molto oltre i confini di Valdaora.

Solo da grandi, abbiamo davvero capito quanto fosse stata faticosa la sua vita, un'esistenza che ha affrontato con impegno, modestia, un'attitudine positiva e una profonda fede in Dio.

Da decenni, nonna Katharina vive a Valdaora di Sopra. Vicino alla casa sorgono la stalla con il fienile, una baita in legno e un capanno per gli attrezzi. Tutt'intorno,

s'estende un ampio giardino con una graziosa casetta, uno steccato "all'antica", fiori, arbusti bacciferi, cespi di insalata e, nel bel mezzo, nodosi alberi da frutta, che donano ombra e frutti meravigliosi. Sembra che nonna Muh non abbia bisogno di nient'altro per essere felice. Alzarsi alle cinque? Per lei è all'ordine del giorno! Dopotutto, per anni si è occupata della casa e del maso; nella stalla allevava almeno cinque mucche, otto maiali e innumerevoli galline e conigli. Latte, uova, burro e speck venivano acquistati da parecchi vicini, poiché i suoi prodotti erano molto richiesti. Inoltre, affittava cinque camere ai villeggianti che, apprezzando la cordiale atmosfera di quest'oasi ben curata e le interessanti chiacchierate, facevano sempre ritorno. Per Katharina questa attività rappresentava un'importante fonte di guadagno, i cui proventi venivano subito impiegati per opere di ristrutturazione. Si doveva pur sempre andare avanti!

Poi, naturalmente, c'era la famiglia, a cui donava tutto il suo amore: il marito Alfons e i cinque figli, di cui si prendeva cura con il medesimo affetto riservato poi a noi nipoti. E a proposito di amore: è risaputo che passa per il palato, e non solo qui in Alto Adige! Oltre ai noti canederli, agli Schlutzkrapfen, al Bauernbratl e al Gröstl (mezzelune ripiene di ricotta e spinaci, arrosto del contadino e rosticciata, ndt), ricordiamo numerosi dolci, come i Krapfen e gli Strauben (frittelle dolci, ndt), tutte ricette che preparava fresche. Inoltre, a pranzo non cucinava solo per l'intera famiglia – sette persone – ma anche per gli operai di un'impresa di costruzioni.

I sabati da nonna Muh, che felicità!

Per noi nipoti era magnifico ritrovarsi nella cucina della nonna ogni sabato, poiché secondo il suo calendario era la giornata dedicata alle “Tirtlan”, farcite con spinaci, crauti o patate: una specialità altoatesina, nonché l’orgoglio di ogni contadina. I trucchi e la ricetta per la loro perfetta riuscita vengono tramandati di generazione in generazione.

Preparare queste frittelle non è facilissimo: sono necessarie – non potrebbe essere altrimenti – pratica, esperienza e dedizione, proprio gli “ingredienti” che ne determinano il sapore! Solo così è possibile spiegare perché quelle della nonna sono note e apprezzate anche da amici e conoscenti: dalla degustazione vini fino alla sagra di Valdaora di Sopra, in occasione di compleanni, anniversari o della transumanza, non mancavano mai! Da piccoli avevamo la sensazione che ogni ricorrenza dovesse essere allietata da questa gustosa specialità della sua cucina...

Anche noi nipoti partecipavamo, zelanti, alla preparazione, sebbene non riuscissimo nemmeno lontanamente a tenere il ritmo della nonna che, solitamente, aveva già predisposto i diversi ripieni, ovvero crauti, spinaci o patate e ricotta. Osservarla creare, come per magia, un impasto a base di farina, acqua e sale non smetteva mai di affascinarci. Sebbene sembri facilissimo, la pasta ha bisogno della giusta consistenza e di un adeguato riposo, prima di essere lavorata.

E poi, finalmente, si cominciava. Noi bambini sedevamo intorno al tavolo della cucina, dove la nonna spianava accuratamente l’impasto

con il mattarello su lunghe spianatoie in legno, creando sottilissime sfoglie rotonde. Uno di noi poteva adagiare il ripieno – con la sensibilità necessaria affinché la quantità fosse quella giusta – e poi coprire la frittella con un’altra sottilissima sfoglia di pasta. Quindi bisognava esercitare una pressione sul bordo e, successivamente, rimuovere la pasta in eccesso dopo averla tagliata

La nonna era incredibilmente rapida con il mattarello.

con l’apposita rotella. La nonna era incredibilmente rapida con il mattarello e l’impasto, tanto che non riuscivamo quasi a starle dietro. A fine mattinata, però, ben 100 “Tirtlan”, coperte con un telo di lino, attendevano l’ultima “fase”. E così la nonna si metteva ai fornelli, alle prese con una padella di olio bollente. Con mani esperte friggeva numerose “Tirtlan”, dorandole rapidamente su entrambi i lati, per poi farle sgocciolare. Di provarle non se ne parlava proprio: dovevamo aspettare che fossero tutte pronte, ma fortunatamente la nonna era incredibilmente svelta! Stringendo tra le mani una frittella ancora calda, sapevamo che, il sabato, non avevamo bisogno di nient’altro per essere felici. Grazie, nonna!

Tirtlan ripiene di patate e ricotta

Le “Tirtlan”, come portata principale o servite con la zuppa d’orzo, sono indissolubilmente legate alla gastronomia della Val Pusteria.

INGREDIENTI **PER CA. DIECI FRITTELLE**

PER LA PASTA

100 g di farina di segale
150 g di farina di frumento
1 cucchiaino d’olio
1 uovo
Un po’ di latte tiepido
Sale

PER IL RIPIENO

1 cucchiaino di burro
30 g di cipolla, tritata finemente
250 g di ricotta (o quark),
asciutta e passata al setaccio
100 g di patate,
lessate e schiacciate
1 cucchiaino di erba cipollina
Sale e pepe



PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti della pasta e amalgamarli fino a ottenere un composto liscio, quindi coprirlo e lasciarlo riposare per ca. mezz’ora.
Per il ripieno dorare la cipolla tritata finemente nel burro e lasciarla raffreddare, prima di incorporare la ricotta, le patate e l’erba cipollina.
Infine, aggiustare di sale e pepe.
Arrotondare la pasta con il mattarello e spianare delle sfoglie sottili, grandi come il palmo di una mano.
Quindi adagiare il ripieno al centro e chiuderle con un’altra sfoglia, premendo bene sul bordo.
Infine, rimuovere la pasta in eccesso dopo averla tagliata con l’apposita rotella, friggere le “Tirtlan” nell’olio bollente su entrambi i lati fino a doratura e farle sgocciolare sulla carta da cucina.

Simply amazing!

L'Hubertus è stato sotto i riflettori dell'emittente televisiva britannica BBC, durante le riprese, durate tre settimane, della nota serie "Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby", che presenta hotel eccezionali.



Oltre all'Hubertus e ai suoi magnifici dintorni, anche nonna Muh ha fatto la sua comparsa in scena all'età di 94 anni! L'ha conosciuta anche Monica Galletti, conduttrice del programma, eccellente cuoca e giurata di "MasterChef" (un concorso di cucina della BBC), rimanendo subito ammaliata da lei e dalle sue "Tirtlan". Non sarebbe potuta andare diversamente... So amazing!

Il giorno delle riprese in cucina è stato particolarmente emozionante per tutti i presenti. Gli utensili e gli ingredienti necessari erano già stati preparati, quando Monica Galletti, nonna Katharina, il team dei cameramen con la rispettiva attrezzatura tecnica, Daniela ed Helga Gasser si sono introdotti a fatica nella piccola cucina ed è cominciato il divertimento! Ebbene sì, osservare la nonna è stato un vero spasso, un'esperienza davvero particolare! Va da sé, che fossimo in trepidante attesa della trasmissione del programma a dicembre 2023, poiché Monica Galletti è rimasta davvero colpita, concordando con noi: le "Tirtlan" della nonna sono semplicemente le migliori!



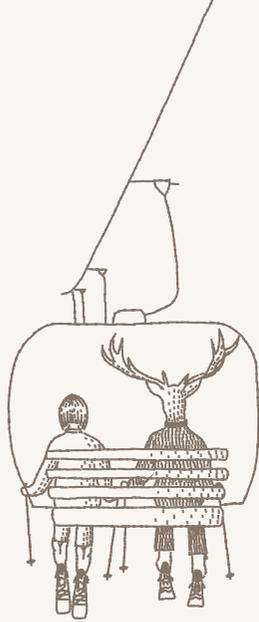
Entusiasmo per le "Tirtlan" della nonna: Helga, nonna Katharina, Monica Galletti e Daniela.

Le storie di Helga: un hotel costellato di ricordi



Quando sono in Val Pusteria, passo sempre con piacere a trovare i Gasser. Li conosco da oltre trent'anni e possiamo tranquillamente affermare che il nostro rapporto professionale si è trasformato, già da tempo, in un'amicizia. Tutte e tre le generazioni di questa famiglia hanno avuto e hanno tutt'ora un rapporto semplice e aperto con il prossimo, che fa sentire subito benvenuto chi varca la soglia dell'hotel. Ed è proprio questa la sensazione che ho nuovamente provato poco tempo fa, quando Helga, la proprietaria senior, mi è venuta incontro nella hall invitandomi, con un sorriso accattivante, a gustare un cappuccino e una fetta di strudel di mele. Da quando Daniela e Markus, i due figli, gestiscono l'hotel, la vedo più raramente – quindi questo incontro inatteso mi ha reso ancora più felice.

Una breve sosta si è rapidamente trasformata – chi potrebbe biasimarmi – in una lunga visita: con particolare arguzia e sensibilità, Helga mi ha parlato dei suoi primi anni di attività, tutt'altro che facili, in una professione con cui doveva letteralmente familiarizzare. Ma anche delle numerose idee, che ha realizzato in hotel insieme al marito Christian, e del fatto che talvolta – per necessità – la vita familiare venisse un po' trascurata. Tuttavia, una cosa è risultata subito chiara: con una mente aperta, senso dell'umorismo, energia e anche una buona dose di autoironia, Helga Gasser ha saputo affrontare la sua nuova quotidianità in hotel, facendo di questa professione una vocazione. Ma è meglio se lasciamo che sia lei stessa a raccontarlo...



“Non può certo finire bene...”

Mi sono avvicinata alla ristorazione grazie a mio marito Christian che ho conosciuto nel 1987. Sebbene fossimo ancora molto giovani, abbiamo capito subito che eravamo fatti l'uno per l'altra. Senza esitare, ho lasciato il mio impiego e ho iniziato a lavorare con Christian all'Hotel Hubertus, acquistato anni prima dal padre.

Un incontro fortuito è rimasto impresso nella mia mente e, con il senno di poi, devo ammettere che diede una scossa alla mia ambizione. Ai primi di dicembre, poco prima dell'inizio della stagione invernale, desideravo concedermi un'ultima giornata sugli sci a Plan de Corones all'insegna di sole, aria fresca e momenti spensierati. Poi il lavoro in hotel sarebbe cominciato davvero, dando il via a un periodo sempre più stressante... In fine dei conti, ero una novellina che non aveva mai lavorato a contatto con gli ospiti! Dunque, ero in seggiovia, assorta nei miei pensieri, quando improvvisamente la signora anziana in tenuta sportiva seduta al mio fianco mi rivolse la parola, un autentico fulmine a ciel sereno: “E così il giovane Gasser ha rilevato l'hotel con la nuova fidanzata. Non può certo finire bene. Sono nuovi del mestiere, troppo giovani e non sanno niente di ristorazione.” Poi mi ha sussurrato all'orecchio una frase tutt'altro che confortante: “Beh, non può nemmeno andare peggio di così, ormai l'hotel ha toccato il fondo.”

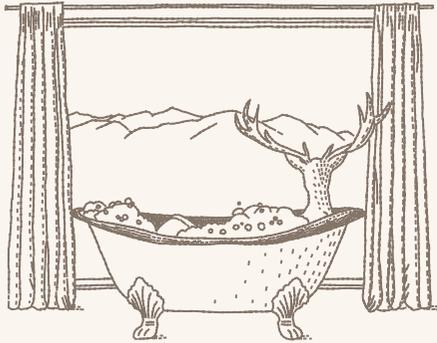
Le sue parole colpirono nel segno: feci finta di niente, ma cominciai a preoccuparmi. Ripensandoci ora, questo episodio è stato un autentico colpo di fortuna, che ha dato vita a un anelito, un vero e proprio motore che mi ha spinto sempre ad andare avanti e fare di un piccolo hotel un'oasi davvero particolare, una struttura in linea con le idee che condividevamo e contraddistinta da un'ospitalità vissuta. Oggi, non posso fare altro che sorridere, compiaciuta, per questo incontro in seggiovia...

Un autista d'autobus con un piccolo difetto

Da lungo tempo, desideravo offrire agli ospiti invernali il servizio di bus-navetta fino alla stazione a valle. Così, dopo aver acquistato un altro pulmino Fiat Ducato, ho assunto un giovane e simpatico autista. La gioia di aver realizzato questo sogno, però, non è durata a lungo. Pochi giorni dopo l'inizio della stagione invernale, infatti, si sono presentati i Carabinieri per comunicarmi che il “mio” autista non aveva la patente valida! Fortunatamente il suo periodo di prova non era ancora terminato e, così, ho posto immediatamente fine alla sua carriera. Prima di andarsene, si è giustificato dicendomi: “Data la brevità del tragitto, pensavo che non fosse un problema. Dopotutto, sono in grado di guidare un autobus!”



Ci mancava anche questa: i bagni con vista!



Talvolta, Christian e io ci concedevamo una breve pausa con la famiglia e, successivamente, in coppia, godendo di preziosi momenti insieme, rilassandoci, facendo nuove scoperte e – non da ultimo – sentendoci ospiti; una sensazione molto importante anche per la nostra attività. “Osservare tutto con gli occhi dei clienti”: è proprio questo il segreto del successo dell’Hubertus. Così, progettando l’ala semicircolare destinata alle camere, ci è venuta l’idea di costruire tutti i bagni con vista panoramica. A essere sincera, però, negli anni ‘90 era un progetto davvero inconcepibile e, quando ne parlavo con architetti e artigiani, questi corrugavano la fronte. Che benefici dovrebbe avere immergersi in una vasca con vista – così la chiamavano? A quei tempi, il bagno era ancora un semplice spazio funzionale: pratico, piccolo e necessario. Tuttavia, credevamo nei nostri “bagni di benessere” e il feedback degli ospiti ci ha sempre dato ragione: per numerosi di loro, rappresentano proprio il momento clou del soggiorno. Meno male che, all’epoca, mi sono imposta!

Un lavoro da sogno con vacanze (apparentemente) garantite

Quando ho cominciato a lavorare in hotel, immaginavo che alcune cose sarebbero andate diversamente. Talvolta, Christian era proprio un furbacchione, soprattutto riguardo ai sei mesi di vacanza all’anno, che mi aveva garantito...

Quando ha chiesto la mia mano, mi ha promesso una bella vita – e non ha esagerato! Per quanto riguarda i sei mesi di ferie – tre nella stagione estiva e tre in quella invernale – invece, avrebbe dovuto essere un po’ più cauto!

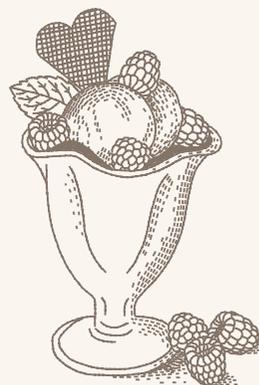
Infatti, abbiamo cambiato programmi molto rapidamente: il sogno della nostra vita – trasformare l’hotel in un’oasi innovativa – era troppo grande, proprio come la passione per l’attività alberghiera e i numerosi villeggianti e, a essere onesta, anche lavorare insieme ci appagava moltissimo. Avevamo la possibilità di essere al fianco dei nostri ospiti nel periodo più bello dell’anno: le loro vacanze! Non è forse magnifico?!

Ben presto, abbiamo trasformato un’attività stagionale in un hotel aperto tutto l’anno. I sei mesi di vacanza, che avevo in mente all’inizio? Beh, gli ospiti possono concederseli, ma la nostra famiglia purtroppo no...



“Heiße Liebe”, il dolce della domenica

Per una giovane coppia di sposi come la nostra, i primi anni in hotel sono stati pieni di sfide. L'improvvisazione e la ricerca costante di soluzioni erano all'ordine del giorno, come dimostra il fatto che ogni domenica, per ben due anni, abbiamo offerto agli ospiti il medesimo menù: lasagne, spezzatino alla zurighese con riso e carote stufate e, per concludere in bellezza, tiramisù o “Heiße Liebe” (gelato alla vaniglia con lamponi caldi, ndt). Il motivo era piuttosto banale: la domenica era il giorno libero del nostro cuoco, così – costretti dalla necessità – Christian e io assumevamo il comando. Il sabato, il cuoco preparava le pietanze per ben 40 ospiti, poi noi ci occupavamo personalmente di infornarle e impiattarle. Oggi, posso solo sorridere compiaciuta: abbiamo avuto una grande fortuna, poiché in quegli anni le allergie e le intolleranze si conoscevano appena...



La sorpresa di Capodanno



Nel 1989, abbiamo fatto installare la prima sauna dell'Hotel Hubertus e, nonostante le dimensioni ridotte – era in grado di accogliere solo sei persone – gli ospiti invernali la utilizzavano con piacere anche il giorno di San Silvestro...

Mentre sei uomini si concedevano una sauna, nelle camere le signore si asciugavano i capelli con il fon e la brigata in cucina, che prendeva servizio alle 17 in punto, accendeva gli elettrodomestici. Così, accadde l'inevitabile: saltò la corrente in tutto l'hotel.

Dal momento che la preparazione del menù di Capodanno era una priorità assoluta, dovetti decidere, a malincuore, di spegnere la sauna per l'intera serata. I sei signori la presero con umorismo e, se ricordo bene, a mezzanotte bevvero un calice di champagne in più, offerto dalla casa...

Poco tempo per la famiglia

Helga Gasser assapora un pezzetto di strudel di mele e, chiacchierando, talvolta adotta un tono un po' più riflessivo.

Certo, all'Hotel Hubertus ho avuto una bella vita e sono molto grata dei numerosi momenti felici e degli incontri emozionanti con gli ospiti. Ma, talvolta, il tempo da trascorrere con i due figli ha dovuto passare in secondo piano, facendo delle esperienze vissute insieme istanti ancora più preziosi...

Fino a quando Daniela e Markus avevano rispettivamente sei e tre anni, se io e Christian non potevamo stare con loro, se ne prendeva cura una baby-sitter.

Più tardi, talvolta, li lasciavamo nel nostro appartamento in hotel e, grazie a un campanello, eravamo reperibili 24 ore su 24. In tutta onestà, ci fidavamo di loro e ben presto abbiamo cominciato a lasciarli una grande libertà. Ovviamente, però, avevano un concetto molto personale di "divertimento", era evidente... Si intrattenevano per ore nelle tende che costruivano con coperte, cuscini, asciugamani, sedie e manici di scopa. E, ogni volta, si opponevano con veemenza alla "demolizione" delle loro "case", che dovevano rimanere in piedi per giorni; condizione



che finivo per rispettare. Costretta dalla necessità, ho accettato perfino che avessero cominciato a segare i bordi delle porte con un seghetto da traforo, così come la "personalizzazione" del mobile del soggiorno nel medesimo stile.

A un certo punto, non avevamo più nemmeno una parete bianca: soprattutto Markus adorava decorarle con i suoi disegni. E, talvolta, dipingevano variopinti personaggi dei fumetti anche sui vetri! Ecco com'era la nostra vita in hotel...



Ripensando a quegli anni, Helga s'illumina, grata del fatto che la fiducia e l'amore, donati da lei e Christian ai loro figli, li abbia resi forti e indipendenti. Ascoltavo attentamente, godendomi, rilassato, le storie di Helga e i ricordi di episodi, per lei, indimenticabili.

Gli aspetti incantevoli della vita



Ve li riveliamo! Da noi dimenticherete la quotidianità, facendo il pieno di quiete e relax al termine di un tour alpino, una giornata sugli sci, un'ora di allenamento nella sala fitness o semplicemente perché vi va...

Ecco il significato di "vacanza".



Luminosa sala fitness con svariati attrezzi:
un parco giochi per i vostri muscoli.



Celestiale benessere... la sauna
sulla piattaforma fluttuante.



Sky Pool di 25 m, riscaldata
tutto l'anno (33°C).



"Heaven & Hell": la piattaforma fluttuante con il suo "paradiso terrestre" mozzafiato.



Programma dinamico e rilassante al cospetto di un panorama suggestivo.



Oasi di relax affacciata sulle montagne.



La sostenibilità
ha inizio dalle piccole cose –

E PROSPERA GRAZIE ALLA NOSTRA ATTIVITÀ!

Una gestione sostenibile è di fondamentale importanza e riguarda tutti noi: è un dato indiscutibile che, all'Hubertus, ci sta particolarmente a cuore, poiché solo così possiamo garantire alle generazioni future la possibilità di godere spensieratamente della meravigliosa natura che ci circonda.



Legname che verrà trasformato in cippato.

La salute è un tema a cui teniamo particolarmente: ciascuno di noi ha bisogno di alimenti sani, aria pulita e condizioni di vita adeguate – elementi necessari per il nostro benessere.

Altrettanto essenziale è, per noi, la riduzione delle emissioni di gas serra. Nella nostra centrale termoelettrica e di riscaldamento produciamo ben 1.400 KW per l'hotel, facendo affidamento esclusivamente sul cippato ricavato dal legname residuo delle foreste locali, non dagli scarti delle segherie! Ebbene sì, la sostenibilità ha letteralmente inizio davanti alla nostra porta. Da lungo tempo Matthias Arnold, l'agricoltore di Maso Unterhölzlhof, ci fornisce il suo eccellente supporto.

Quattro domande a Matthias Arnold del Maso Unterhölzlhof a Valdaora



Matthias, quando è cominciata la collaborazione con l'Hotel Hubertus e di cosa si tratta precisamente?

Con l'Hubertus abbiamo un rapporto eccellente da numerosi anni. Ricordo che mio padre gli consegnava sempre piccole quantità di cippato. Poi, il signor Gasser mi ha chiesto se fossi in grado di garantirgli l'intera fornitura necessaria, poiché avevano ampliato notevolmente la centrale termoelettrica dell'Hubertus, ora all'avanguardia grazie a un impianto di filtrazione.

Per te, in qualità di fornitore, era importante anche qualcos'altro...

Esatto, soprattutto il breve percorso per effettuare le consegne – parliamo di ca. cinque chilometri. Inoltre, nelle vesti di agricoltore convinto e certificato Bioland, rivolgo particolare attenzione alla regionalità e alla tutela dell'ambiente! Così, abbiamo trovato rapidamente una base comune per la nostra collaborazione.

E, poi, cos'è accaduto?

Abbiamo stipulato un contratto verbale – tipico della famiglia Gasser – suggellato da una stretta di mano. Per il legname e il cippato mi offrono un prezzo giusto, oltre a una garanzia di acquisto, che mi consente di programmare la mia attività in tutta sicurezza. Ciò, a mio avviso, è davvero decisivo per una collaborazione veramente sostenibile e, quindi, duratura!

Il Maso Unterhölzlhof è casa tua. Cosa produceate oltre al legname?

Accanto alla bioagricoltura con mucche, maiali, galline e capre, sui miei campi in Val Pusteria coltivo segale e frumento. Inoltre, produciamo un meraviglioso formaggio di capra, il tradizionale speck altoatesino e naturalmente i Kaminwurzen (salamini affumicati, ndr), ma anche salumi e yogurt fatto in casa. Tutti questi prodotti sono in vendita nel negozio del nostro maso.



L'agriturismo biologico Unterhölzlhof con il suo negozio.

In primo piano: Maso Unterhölzlhof a Valdaora

L'Unterhölzlhof è un agriturismo biologico che rinuncia consapevolmente agli additivi chimici in tutte le fasi dell'attività agricola: un maso "piccolo e raffinato", ma anche particolarmente sfaccettato. Matthias Arnold lo descrive così: "Alleviamo una mandria di mucche nutrici e vitelli, alcuni maiali da ingrasso, capre e piccoli animali quali galline e conigli. Sui nostri campi crescono cereali, patate, ortaggi e il foraggio per il bestiame, che ci consentono di offrire uova, farina bianca e integrale di spelta, frumento e segale, ma anche Kaminwurzen, salumi, speck, pancetta, carne affumicata e patate, così come diversi formaggi, yogurt e (in base alla stagione) latte – il tutto di capra. A proposito: dal 2010, nel nostro agriturismo biologico prepariamo il formaggio con il latte fresco di capra, che risulta facilmente digeribile e particolarmente indicato per le persone intolleranti a quello vaccino. Chi desidera scoprire questo peculiare maso, sarà il benvenuto – meglio previo avviso.

WWW.UNTERHOELZLHOF.IT



Prodotti del negozio del maso biologico.

A close-up photograph of a person's hands holding a small, vibrant green pine sapling with a ball of dark, rich soil. The person is wearing a dark, textured jacket. The background is dark and out of focus, emphasizing the sapling and the hands. The text is overlaid on the right side of the image.

UN GESTO IMPORTANTE PER LA NATURA

L'Hotel Hubertus ha donato ben 1.200 alberelli per il rimboschimento delle vicine foreste – un'iniziativa che aiuta la natura, l'ambiente e, nel contempo, la comunità in loco – poiché viviamo tutti con e della nostra magnifica natura! Trattandosi di un gesto esplicito per la tutela dell'ambiente, questa iniziativa ci sta particolarmente a cuore. Qui da noi, gli alberi svolgono un ruolo eccezionale: conservano l'equilibrio ecologico, assorbono il CO₂ e, last but not least, modellano il particolare paesaggio naturale e antropizzato della Val Pusteria. Cosa c'è di meglio che rivitalizzare il vicino bosco e rinvigorirlo in maniera mirata? Con la massima consapevolezza, abbiamo optato per la riforestazione che ha luogo proprio in paese e nei dintorni, riducendo così i percorsi per il trasporto di numerosi piantoni, minimizzando l'impronta ecologica e incrementando la qualità della vita di tutti noi. E, per concludere, con i nostri 1.200 alberelli desideriamo dire altrettante volte grazie a chi si prende cura della comunità, della natura e dell'ambiente. Poiché solo l'unione fa la forza!



Un simbolo di pace

“DONET DEUS POPULIS PACEM”

La campana a Plan de Corones non è solo un suggestivo simbolo di pace, come rivela il nome stesso, ma anche di intesa tra i popoli: installata a 2.275 m s.l.m., il suo rintocco è un potente richiamo a favore dell'armonia e dell'unità. “Donet deus populis pacem” – che Dio doni la pace ai popoli – è la scritta in latino che sottolinea il messaggio e lo scopo per cui suona regolarmente. Non a caso, quest'imponente campana si chiama “Concordia 2000”, nome con cui rimanda proprio alla coesione, all'unione e all'armonia. Con un diametro di 3 m e una circonferenza di quasi 9,5 m, è visibile da lontano, poiché si eleva su una piattaforma panoramica visitabile tutto l'anno, un'installazione artistica opera dello Studio Doss di Ortisei in Val Gardena, non lontano da qui. Con le sue oltre 18 tonnellate, è stata forgiata il 4 ottobre 2002 presso la Fonderia Franz Oberascher a Salisburgo, rispettando un'antica tradizione: la fusione ha luogo il venerdì alle 15, in commemorazione dell'ora del decesso di Gesù.

Il forno in cui viene fuso il bronzo – un mix di rame al 78% e stagno al 22% – si accende al mattino presto, ma la vera e propria creazione della campana ha inizio solo quando il materiale raggiunge una temperatura superiore ai 1.000°C.

Prima che si raffreddi, trascorrono poi numerosi giorni e, solo allora, può essere liberata dal suo involucro. Infine, con l'aiuto di un diapason, i fonditori verificano che il suono sia nitido e intenso.

Un rilievo in bronzo, composto da 24 segmenti e lungo complessivamente 35,28 m, adorna il parapetto della piattaforma panoramica con la riproduzione del mondo alpino, che si può ammirare da qui, riportando i nomi delle cime e la rispettiva altitudine, oltre a indicare la direzione in cui sorgono importanti città europee.

Svolgendo una funzione di monumento commemorativo per gli orrori della guerra e simbolo di pace, tolleranza e umanità, la campana non è stata collocata qui casualmente: da quassù, si schiude un panorama mozzafiato sulle cime delle Dolomiti, che

invita – in modo davvero particolare – i visitatori a soffermarsi e ammirare la bellezza del paesaggio. Questa piattaforma, dunque, è un punto simbolico per la comunione tra uomo e natura, che dovrebbero vivere in pace e armonia.

La campana viene suonata ogni giorno alle 12, così come in particolari ricorrenze, p.e. nelle giornate commemorative e in quella internazionale

della pace, ma anche in occasione di eventi che celebrano e promuovono la concordia. Si tratta di una straordinaria opera d'arte, nonché un forte simbolo di conciliazione: possa il suo suono toccare sempre il cuore degli uomini e contribuire a creare un mondo di pace e coesione.

“Che Dio doni la pace ai popoli” è la scritta in latino che sottolinea il messaggio e lo scopo per cui suona regolarmente.

Black five challenge

A PLAN DE CORONES

Siete pronti per la sfida delle sfide sullo splendido manto bianco di Plan de Corones? Sylvester, Hernegg, Pre da Peres, Erta e Piculin... Ah, che sorprese celano le cinque piste nere di questo imponente comprensorio sciistico!

APP PLAN DE CORONES



iOS



Android



Con una lunghezza complessiva di 14,5 km e un drop verticale di 3.800 m sono il non plus ultra per gli sciatori alla ricerca di un'autentica sfida.

Potete affrontare la Black five challenge con l'app Plan de Corones: registratevi, avviate il tracking e sentite il brivido... Se riuscite a conquistarle tutte e cinque, non vi attende solo il tanto agognato messaggio della Black five nella app, ma anche un piccolo premio!

Inoltre, queste piste nere non sono note solo per la loro difficoltà, ma anche per le affascinanti storie della loro origine, che aleggiano sul comprensorio sciistico, diffondendo un'atmosfera davvero particolare.





Sylvester

N° 01 ↪ 4.950 m

● difficile ⇅ 1.296 m

Questa discesa a valle è stata progettata in contemporanea con la costruzione della prima funivia di Plan de Coronas. Il suo particolare tracciato, la lunghezza e il notevole dislivello sono il risultato di un'idea geniale: il pioniere delle funivie di quel periodo, infatti, decise di avanzare dalla stazione a monte verso valle, un pilone dopo l'altro, anziché dal basso verso l'alto come di consueto. Questa coraggiosa strategia era volta a evitare che, in caso di problemi finanziari, si optasse per accorciare il tracciato: così facendo, la funivia e la discesa dovevano essere portate a termine in qualsiasi caso. Il piano ha funzionato: oggi, la Sylvester è la pista più nota della Black five – e, secondo noi, la strategia dei fondatori l'ha resa davvero speciale.

Hernegg

N° 04 ↪ 5.100 m

● difficile ⇅ 1.298 m

La pista Hernegg è una delle più impegnative di Plan de Coronas: questo è indiscutibile! Non stupisce il fatto che anche i Gasser abbiano partecipato, in un certo modo, alla sua creazione. Anni prima, infatti, nonno Franz e il figlio Christian percorrevano aree impervie alla ricerca del tracciato per una nuova pista. “Era talmente ripida, che perfino scendere a piedi richiedeva uno sforzo enorme”, ricorda Christian. Per il progetto della Hernegg è stato assunto nientemeno che l'ex sciatore svizzero Bernhard Russi, medaglia d'argento dietro Franz Klammer nella leggendaria discesa olimpica a Innsbruck 1976. Lui, che ha progettato alcune piste per i Mondiali e le Olimpiadi, conosce bene il significato del termine “temerarietà”, per via di una brutta caduta durante un numero acrobatico nel film di James Bond “Al servizio segreto di Sua Maestà”, che gli è quasi costata la carriera. Non imitate Bernhard Russi, quando sfreccerete sulla Hernegg!

The Black Five





Pre da Peres Race

N° 32R → 866 m

● difficile ⇅ 277 m

Numerosi atleti di Coppa del Mondo di Sci Alpino e squadre nazionali, così come gli assi locali dello sci, amano allenarsi su questa pista ai piedi del Piz da Peres. Inoltre, qui vengono disputate numerose competizioni di snowboard e di Coppa Europa di Sci.

Erta

N° 40 → 1.610 m

● difficile ⇅ 435 m

Agli esperti di Plan de Corones basta un'unica parola, per capire cosa li aspetta: "Erta", infatti, significa "ripida" in ladino. È stato proprio Erich Kastlunger, pioniere degli impianti di risalita, a fare di questa pista ciò che è oggi – non serve aggiungere altro... Da un lato, un tracciato di gara estremamente impegnativo ed esigente; dall'altro, una discesa adatta anche agli sciatori amatoriali, che conduce a S. Vigilio vantando, in un tratto ("Para dal Pech"), una pendenza del 61%. Nel 2017, grazie a Willi Kastlunger e al suo comitato organizzatore, le gare di Coppa del Mondo femminile sono state disputate sull'Erta. Sempre qui, nel 2023, è stata nientemeno che l'americana Mikaela Shiffrin a battere il record di vittorie in questa competizione.



Gut-Behrami · Vlhova · Hector
Brignone · Rebensburg · Worley · Shiffrin



Piculin

N° 45 → 2.000 m

● difficile ⇅ 507 m

La Piculin – "la piccola" – si presenta con una modestia eccessiva, considerando la sua leggendaria pendenza del 72%, il dislivello di oltre 500 m e 2 km di lunghezza! Questa discesa cela una particolarità, con cui ogni giorno sottopone a nuove sfide alcuni sciatori e anche chi si occupa di prepararla: si tratta di un'inclinazione laterale pronunciata, che ne fa una delle piste più ripide d'Italia! Inoltre, collega Plan de Corones al comprensorio sciistico Alta Badia; uno skibus consente di passare da uno all'altro.



Riflessi luminosi tra le montagne

UN TOUR SENSORIALE

Questa esperienza non la dimenticherete tanto facilmente! “Armati” di abbigliamento termico, scarponcini da trekking e una lampada frontale – magari anche di un termos di tè caldo – potete affrontare il breve tragitto in auto (solo dieci minuti), che separa l’Hubertus dal punto di partenza del tour, il parcheggio presso l’Hotel Olanderhof. Da qui, salirete a piedi.

Intraprendere un tour prima dell'alba ha il suo fascino...

Grazie al movimento, scaccerete qualche leggero brivido, mentre l’emozione vi aiuterà a dimenticare l’aria fredda della notte, lungo il sentiero illuminato dalla vostra lampada frontale. Intraprendere un tour prima dell’alba ha il suo fascino... Nella luce fioca, il paesaggio viene percepito in maniera indistinta, mentre ci si concentra su ogni passo. Distrazioni? Nessuna! In questo momento è quasi impossibile essere più concentrati sul sentiero e sul proprio ritmo.

E così ci si accoccola nell’abbraccio di questa particolare quiete, con il desiderio di poterla percepire ininterrottamente, cullati dal suono dei propri passi sul terreno sabbioso. Nient’altro che una tranquillità meditativa. Con un ritmo lento seguite il sentiero verso l’alto concedendovi, di tanto in tanto, una breve sosta per riprendere fiato, sorseggiare il tè caldo o semplicemente guardarvi intorno.

Questa facile escursione verso la cima di Plan de Corones ha una durata di ca. 1 ora e 15 minuti. Quando si raggiunge la metà, il panorama è ancora avvolto dall’oscurità della notte. Tuttavia, ben presto cominciano a diffondersi le luci del crepuscolo, “disegnando” i profili delle Alpi della Zillertal, delle Dolomiti, dell’Adamello e della Marmolada sullo sfondo sempre più chiaro.

E poi... poi fa capolino lui... il sole, ammaliando la natura e il paesaggio con i suoi raggi. A voi, invece, riserva in esclusiva una felicità davvero particolare e una sensazione di pura meraviglia! Ammirare l’alba da Plan de Corones è un’esperienza

unica, senza ombra di dubbio. Alzarsi presto è valso davvero la pena: ora ne siete certi! E quando,

Felicità di prima mattina.

finalmente, scorgete i raggi del sole e ne avvertite il calore sul viso, davanti ai vostri occhi si schiude uno spettacolo grandioso, un vero e proprio tripudio dei sensi. Osservate, meravigliatevi, respirate profondamente e ascoltate la quiete: siate presenti a voi stessi, qui e ora!

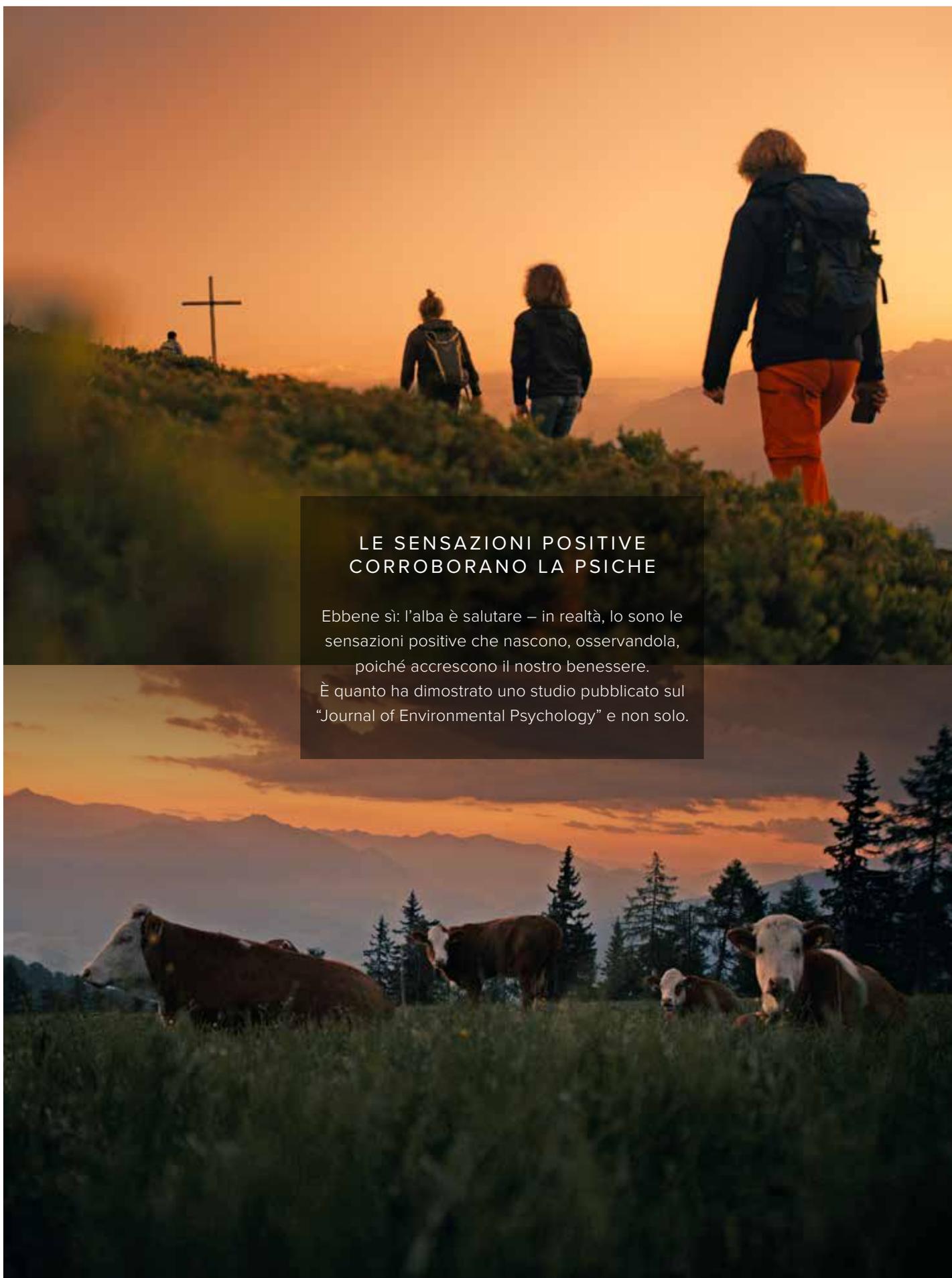
ESCURSIONE ALL’ALBA A PLAN DE CORONES

Punto di partenza:
Hotel Olanderhof, 10 min. in auto

○ 1 ora e 15 min. ↔ 4,9 km ■■■ facile

Attrezzatura: abbigliamento termico, scarponcini da trekking e lampada frontale

Consiglio: questo tour può essere intrapreso sia in solitaria, sia in compagnia di una guida escursionistica.



**LE SENSAZIONI POSITIVE
CORROBORANO LA PSICHE**

Ebbene sì: l'alba è salutare – in realtà, lo sono le sensazioni positive che nascono, osservandola, poiché accrescono il nostro benessere. È quanto ha dimostrato uno studio pubblicato sul “Journal of Environmental Psychology” e non solo.



Vivere in movimento

Paesaggi incontaminati, vette maestose, cielo terso e il programma di attività degli hotel "Belvita Active". Gli amanti delle escursioni, dell'arrampicata, della bici, degli sport invernali e gli appassionati di qualsiasi tipo di attività troveranno qui i presupposti ideali per un'indimenticabile vacanza attiva: tour guidati, noleggio gratuito dell'equipaggiamento, condizioni vantaggiose per gli impianti di risalita e tanto altro ancora.

In qualità di membro dei Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol, questo hotel assicura la massima qualità su ogni versante.



BELVITA LEADING WELLNESSHOTELS SÜDTIROL
T +39 0473 499499 . wellnesshotels@belvita.it . belvita.it



Trovateci su Facebook:
www.facebook.com/hotelhubertus



Trovateci su Instagram:
[hotel_hubertus](https://www.instagram.com/hotel_hubertus)



HUBERTUS

Gasser Touristik Srl

Fam. Gasser · Via Furcia, 5 · I-39030 Sorafurcia - Valdaora · Alto Adige

Tel. 0474 592 104 · Fax 0474 592 114 · info@hotel-hubertus.com

www.hotel-hubertus.com

