



Tradition und Kulinarik in der Euregio

Tradizione e gastronomia
nell'Euregio

Foto: Shutterstock.com

Die Familienkarte für die gesamte Euregio

1 Karte – 3 Länder – mehr als 1.000 Vorteile

Euregio Family Pass

La Carta Famiglia per tutto il territorio Euregio

1 pass – 3 territori – più di 1.000 vantaggi

Seite/pagina 3

Vorwort

Prefazione

Seiten/pagine 4–7

Regionale Küche, gelebte Traditionen
Cucina del territorio, tradizioni vive

Seiten/pagine 8–9

Kochanleitung – „So isst Euregio“
Ricetta – „Euregio in tavola“

Seite / pagina 10

Basteltipps und Terminankündigung
Consigli per il fai da te e prossimi appuntamenti

Seite / pagina 11

Malvorlage zum Ausdrucken und Ausmalen

Pagina da stampare e colorare

Seite/pagina 12

Interaktive Landkarte
Mappa interattiva



IMPRESSUM/INFORMAZIONI LEGALI

Informationsmagazin des EVTZ Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino/periodico d'informazione del GECT Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino **MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER/PROPRIETARIO DEI MEDIA E EDITORE:** EVTZ Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino/GECT Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino. Waaghaus - Laubengasse 19/A, Bozen/Casa della Pesa - via dei Portici 19/A, Bolzano. Tel. +39 0471402026, E-Mail: info@euregio.info. In Kooperation mit/in cooperazione con Land Tirol, Abteilung Gesellschaft und Arbeit. Meinhardstraße 16, 6020 Innsbruck, Familienagentur der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol/Agenzia per la famiglia della Provincia autonoma di Bolzano. Via/Kanonikus-Michael-Gamper/Straße 1, 39100 Bozen/Bolzano; Agenzia per la coesione sociale della Provincia autonoma di Trento. Via don Giuseppe Grazioli 1, 38122 Trento **HERSTELLER/PRODUTTORE:** Land Tirol, Eduard-Wallnöfer-Platz 3, Innsbruck. Tel. +43 512 508, E-Mail: post@tirol.gv.at **VERANTWORTLICHE/RESPONSABILI:** Matthias Fink (Euregio), Ines Bürgler (Land Tirol), Monika Conrater (Provinz Bozen/Provincia di Bolzano), Miriana Detti (Provincia di Trento) **REDAKTION/REDAZIONE:** Aurora Sartori (Provincia di Trento), Sarah Mayer (Land Tirol), Cora Cavicchi (Provinz Bozen/Provincia di Bolzano), Johanna Steger (Euregio) **GRAFIK UND LAYOUT/GRAFICA E LAYOUT:** Christoph Oberndorfer, Thomas Sansone, Land Tirol, Innsbruck **HERSTELLUNGSORT/LUOGO DI PUBBLICAZIONE E PRODUZIONE:** Innsbruck **OFFENLEGUNG GEMÄSS § 25 MEDIENGESETZ/DICHIARAZIONE AI SENSI DELLA LEGGE STAMPA § 25:** EVTZ Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino/GECT Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino **ERKLÄRUNG ÜBER DIE GRUNDLEGENDE RICHTUNG/DICHIARAZIONE RELATIVA ALLA DIREZIONE DI BASE:** Information der BürgerInnen über die Arbeit des EVTZ Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino/Informazione del pubblico sul lavoro del GECT Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino **DIGITALE VERÖFFENTLICHUNG/PUBBLICAZIONE DIGITALE:** www.familypass.eu. Der EuregioFamilyPass wurde im Jahr 2017 als INTERREG-Projekt gestartet und wird nun als direktes Euregio-Projekt weitergeführt./L'EuregioFamilyPass è stato lanciato nel 2017 come progetto INTERREG e continua come progetto diretto dall'Euregio.



Liebe Leserinnen und Leser!

Der EuregioFamilyPass bietet Familien in der gesamten Euregio Tirol-Südtirol-Trentino zahlreiche Vergünstigungen in Bereichen wie Freizeit und Sport, Bildung und Kultur sowie im Handel und bei Dienstleistungen. Zugleich umfasst er spezielle Angebote rund um Tourismus und Gastronomie. Ziel ist es, Familien zu unterstützen, den überregionalen Austausch zu fördern und das Zusammengehörigkeitsgefühl in der Euregio über Grenzen hinweg nachhaltig zu stärken. Der EuregioFamilyPass ist ein sichtbares Zeichen dafür.

Die EuregioFamilyPass News erscheinen viermal jährlich und präsentieren die Besonderheiten der Euregio. Diese Ausgabe widmet sich dem bunten Herbst, nimmt die Leserinnen und Leser mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise und gibt Einblicke in Feste und Feierlichkeiten der Euregio.

Der Innenteil des Magazins enthält zudem Informationen zu den Angeboten des EuregioFamilyPass im Bereich „Tourismus und Kulinarik“ und lädt mit Basteltipps sowie einer Malvorlage dazu ein, die eigenen kreativen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

In der gesamten Euregio bieten zahlreiche Vorteilsgeber den Inhaberinnen und Inhabern des EuregioFamilyPass attraktive Vorteile und Vergünstigungen. Diese Ausgabe der News präsentiert ausgewählte Vorteilsgeber, damit die gemeinsame Familienzeit auch in der herbstlichen Jahreszeit optimal genutzt werden kann.

In diesem Sinne wünschen wir allen Familien einen erlebnisreichen, bunten Herbst und viele unvergessliche Momente in der Euregio Tirol-Südtirol-Trentino dank der vielfältigen Angebote des EuregioFamilyPass!

**Ihr Euregio-Präsident, Ihre Euregio-Familienlandesrätin
und Ihr -landesrat**

Anton Mattle
Tirol

Rosmarie Pamer
Südtirol/Alto Adige

Achille Spinelli
Trentino

Care lettrici, cari lettori!

L'EuregioFamilyPass offre alle famiglie dell'intero Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino numerose agevolazioni in settori quali il tempo libero e lo sport, l'istruzione e la cultura, nonché nel commercio e nei servizi. Comprende inoltre offerte speciali relative al turismo e alla gastronomia. L'obiettivo è sostenere le famiglie, promuovere gli scambi interregionali e rafforzare in modo duraturo il senso di appartenenza all'Euregio al di là dei confini. L'EuregioFamilyPass ne è un segno tangibile.

L'EuregioFamilyPass News esce quattro volte all'anno e presenta le particolarità dell'Euregio e le offerte esclusivamente riservate alle famiglie in possesso della card. Questo numero è dedicato al colorato autunno, accompagna i lettori in un viaggio alla scoperta delle specialità culinarie e offre uno sguardo sulle feste e sulle celebrazioni dell'Euregio.

L'interno della rivista contiene, inoltre, informazioni sulle offerte dell'EuregioFamilyPass nella sezione "Turismo e gastronomia" e invita a mettere alla prova le proprie capacità creative con consigli per il bricolage e un disegno da colorare.

In tutto l'Euregio, numerosi partner offrono ai titolari dell'EuregioFamilyPass vantaggi e sconti interessanti. Questo numero della rivista presenta una selezione di questi partner, affinché il tempo trascorso in famiglia possa essere sfruttato al meglio anche nella stagione autunnale.

Con questo spirito auguriamo a tutte le famiglie un autunno ricco di esperienze e di momenti indimenticabili nell'Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino, grazie alle variegate offerte dell'EuregioFamilyPass!

**Il presidente dell'Euregio e l'assessora
e l'assessore per la famiglia**

Regionale Küche, gelebte Traditionen

Drei Landesteile, vielfältige Traditionen:

Die Euregio Tirol-Südtirol-Trentino verbindet Menschen über Grenzen hinweg. Trotz der Vielfalt der drei Landesteile, unterschiedlicher Sprachen und kultureller Einflüsse haben sich viele Traditionen bis heute erhalten und gemeinsame Wurzeln sind spürbar. Gleichzeitig begeistert die Euregio mit ihrer abwechslungsreichen Küche, die regionale Zutaten, alte Rezepte und neue Ideen miteinander verbindet. Für Familien bietet die Region zahlreiche Möglichkeiten, Kultur und Kulinarik auf eine spannende und genussvolle Weise kennenzulernen.

Traditionen, die Generationen verbinden

Traditionen sind ein wichtiger Bestandteil des Lebens in der Euregio. Im Laufe des Jahres finden viele Feste statt, bei denen Menschen in traditionellen Trachten oder Kostümen zusammenkommen, musizieren und mancherorts sogar Tänze aufführen. Auch Brauchtümer wie Almagriebe, Erntedankfeste oder Weihnachtsmärkte werden mit viel Liebe gepflegt. Für Familien haben diese Festlichkeiten oft große Bedeutung: Kinder können altes Handwerk entdecken, regionale Bräuche kennenlernen und selbst bei verschiedenen Aktivitäten mitmachen. So werden Traditionen lebendig gehalten und von einer Generation an die nächste weitergegeben. Eine Veranstaltungsvorschau zu den diesjährigen Festlichkeiten, bei denen die Euregio mit einem Informationsstand vertreten sein wird, findet sich auf Seite sieben dieser Ausgabe.



Die kulinarische Vielfalt der Euregio

Die Küche der Euregio ist ein wichtiger Teil des Familienalltags und der regionalen Identität. Viele Gerichte werden seit Generationen in den Familien weitergegeben und oftmals gemeinsam zubereitet. Jeder Landesteil besitzt seine eigenen Spezialitäten. In Tirol sind Gerichte wie etwa Knödel, Tiroler Gröstl oder Kaiserschmarrn besonders beliebt. Südtirol dagegen ist bekannt für seinen Speck, seine Äpfel und den traditionellen Apfelstrudel. Im Trentino kann man Spezialitäten wie Polenta, verschiedene Käsesorten, Pilzgerichte und viele weitere regionale Köstlichkeiten genießen. Gemeinsame Mahlzeiten sind für viele Familien ein wichtiger Bestandteil des Alltags und bieten die Gelegenheit, Traditionen zu pflegen und die Zeit miteinander zu verbringen. So verbindet die kulinarische Vielfalt der Euregio Menschen über Generationen hinweg und stärkt das Bewusstsein für die eigene Heimat.



Foto: Shutterstock.com

Genuss und Kultur für die ganze Familie

In der Euregio Tirol-Südtirol-Trentino sind Tradition und Kulinarik eng miteinander verbunden. Auf Bauernmärkten, Dorffesten und in gemütlichen Almhütten können Familien regionale Spezialitäten probieren und gleichzeitig mehr über ihre Herstellung erfahren. Häufig zeigen Bäuerinnen und Bauern oder Handwerkerinnen und Handwerker, wie ihre Spezialitäten und/oder Kunstwerke hergestellt werden. Solche Erlebnisse schaffen eine einzigartige Verbindung aus Wissen, Genuss und gemeinsamem Entdecken. Gerade deshalb ist die Euregio ein besonderes Reiseziel, das für Groß und Klein unvergessliche Erlebnisse bereithält.



Foto: Shutterstock.com

EuregioFamilyPass



Mit dem EuregioFamilyPass erhalten Familien zahlreiche Vergünstigungen bei ausgewählten Vorteilsgebern.

Alle Vorteilsgeber auf einen Blick finden Sie auf der interaktiven Landkarte unter www.familypass.eu.

- Innsbruck: +43 512 508 7837
- Bozen: +39 0471 418383
- Trient: +39 0461 494129
- info@euregio.info
- www.euregio.info



Cucina del territorio, tradizioni vive

Tre territori, molteplici tradizioni

L'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino unisce le persone al di là dei confini. Nonostante le diversità dei tre territori, le diverse lingue e le influenze culturali, molte tradizioni si sono conservate fino ad oggi e le radici comuni sono tangibili. Allo stesso tempo, l'Euregio affascina con la sua cucina variegata, che unisce ingredienti locali, antiche ricette e nuove idee. Ciascun territorio offre alle famiglie numerose opportunità per scoprire la cultura e la gastronomia in modo gustoso ed emozionante.



Foto: Shutterstock.com

Tradizioni che uniscono le generazioni

Le tradizioni sono una componente importante dell'Euregio. Nel corso dell'anno si svolgono numerose manifestazioni in cui le persone si riuniscono indossando abiti tradizionali o costumi, suonano musica e, in alcuni luoghi, eseguono persino danze. Anche usanze come la transumanza, le feste del raccolto o i mercatini di Natale vengono realizzate con grande cura. Per le famiglie queste festività rivestono spesso grande importanza: i bambini possono scoprire antichi mestieri, conoscere le usanze locali e partecipare in prima persona a diverse attività. In questo modo le tradizioni vengono mantenute vive e tramandate di generazione in generazione. A pagina sette di questo numero è disponibile un'anteprima degli eventi relativi alle festività di quest'anno, alle quali l'Euregio sarà presente con un proprio stand informativo.



Foto: Shutterstock.com



Foto: Shutterstock.com

La varietà culinaria dell'Euregio

La cucina dell'Euregio è un aspetto importante della vita quotidiana delle famiglie e dell'identità territoriale. Molti piatti vengono tramandati di generazione in generazione all'interno delle famiglie e spesso vengono preparati tutti insieme in famiglia. Ogni zona del territorio ha le proprie specialità. In Tirolo sono particolarmente apprezzati piatti come i canederli, il Tiroler Gröstl o il Kaiserschmarrn. L'Alto Adige, invece, è famoso per lo speck, le mele e il tradizionale strudel di mele. In Trentino si possono gustare specialità come la polenta, vari tipi di formaggio, piatti a base di funghi e molte altre delizie locali. I pasti in compagnia sono per molte famiglie una parte importante della vita quotidiana e offrono l'occasione di coltivare le tradizioni e trascorrere del tempo insieme. In questo modo, la varietà culinaria dell'Euregio unisce le persone attraverso le generazioni e rafforza il senso di appartenenza alla propria terra.



Foto: Shutterstock.com

Gusto e cultura per tutta la famiglia

Nell'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino, tradizione e gastronomia sono strettamente legate. Nei mercati contadini, alle feste di paese e nelle accoglienti baite di montagna, le famiglie possono assaggiare le specialità locali e allo stesso tempo scoprire di più sulla loro produzione. Spesso gli agricoltori e gli artigiani mostrano come vengono realizzate le loro specialità e/o le loro opere d'arte. Queste esperienze uniscono conoscenza, piacere e scoperta condivisa. Proprio per questo l'Euregio è una destinazione turistica speciale, che riserva esperienze indimenticabili a grandi e piccini.

EuregioFamilyPass



Con l'EuregioFamilyPass le famiglie possono usufruire di numerosi vantaggi presso una selezione di partner convenzionati.

È possibile trovare tutti i vantaggi in un colpo d'occhio sulla mappa interattiva di www.familypass.eu.

- Innsbruck: +43 512 508 7837
- Bolzano: +39 0471 418383
- Trento: +39 0461 494129
- info@euregio.info
- www.euregio.info



Foto: Shutterstock.com



Kochanleitung – „So isst Euregio“

Wie vielfältig die Kulinarik in der Euregio ist, kann jede/r mithilfe der Filmreihe „So isst Euregio“ in der eigenen Küche nun selbst herausfinden. Drei Köcheverbände, vier Jahreszeiten, zwölf Rezepte: So lautet das Motto dieses Projektes. Es bringt die Köcheverbände aus Tirol, Südtirol und dem Trentino zusammen, um die reiche kulinarische Tradition der drei Landesteile nicht nur auf den Teller zu bringen, sondern gebührend vor den Vorhang zu holen und die Euregio auf eine völlig neue Weise erlebbar zu machen.

Versucht euch an untenstehendem Rezept und genießt mit der ganzen Familie die kulinarische Vielfalt der Euregio!

So isst Euregio – Folge 1 – Matteo Delvais Geheimnis von den „Caronzièi“

CARONZIEI – Zubereitung

- 150 g Mehl
- 150 g Hartweizengrieß
- 3 Eier

Das Mehl und den Hartweizengrieß zusammenmischen und in der Mitte eine Mulde bilden. Dann die Eier hinzufügen und alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig mindestens 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Füllung – Zubereitung

- 300 g gekochte und pürierte Kartoffeln
- 100 g Brunoise-Zwiebel
- 100 g geriebener Trentingrana-Käse
- 100 g Butter
- Salz nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
- Muskatnuss je nach Geschmack
- Zimt je nach Geschmack

Die Butter gemeinsam mit den Zwiebeln leicht anschwitzen. Dann die gestampften Kartoffeln hinzugeben und auf höherer Temperatur weiter anrösten lassen. Den Trentingrana-Käse und die Gewürze hinzufügen und alles schmoren lassen.

Die Mischung sollte leicht am Boden kleben, damit die Karamellisierung beginnt und dem Ganzen Farbe und Geschmack verleiht. Anschließend salzen und die Füllung fertigstellen. In eine Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.



MANTECATURA „Cremigkeit“

50 g Nussbutter (angeröstete, geschmolzene Butter) mit 50 g fermentiertem Kohlwasser und 30 g Trentingrana vermengen, bis eine homogene, cremige Soße entsteht und diese über die Teigtaschen träufeln.

Mit feinen Scheiben Almkäse Puzzone di Moena und Löwenzahnblätter garnieren.

Ricetta – «Euregio in tavola»

Grazie alla serie di video “Euregio in tavola”, ora è possibile scoprire in prima persona, direttamente nella propria cucina, quanto sia varia la gastronomia dell'Euregio. Tre associazioni di cuochi, quattro stagioni, dodici ricette: questo è il motto di questo progetto. Il progetto riunisce le associazioni di cuochi del Tirolo, dell'Alto Adige e del Trentino, non solo per portare in tavola la ricca tradizione culinaria di questi tre territori, ma anche per valorizzarla come merita e far vivere l'Euregio in un modo completamente nuovo.

Provate la ricetta qui sotto e godetevi con tutta la famiglia la varietà culinaria dell'Euregio!

Euregio in tavola – 1° puntata – Matteo Delvai e il segreto dei «caronzièi»

PASTA ALL'UOVO – Procedimento

- 150 gr farina
- 150 gr semola
- 3 uova

Mescolare la farina e la semola, creare una fontana, unire quindi le uova ed iniziare ad amalgamare bene il tutto, lavorandolo affinché non risulti un impasto morbido e liscio. Lasciare riposare per almeno 30 minuti, coperto, a temperatura ambiente.

RIPIENO – Procedimento

- 300 gr patate bollite e schiacciate
- 100 gr cipolla brunoise
- 100 gr trentingrana grattugiato
- 100 gr burro
- q. b. sale
- q. b. pepe nero
- q. b. noce moscata
- q. b. cannella

Iniziare con burro e la cipolla, portandola ad una leggera stufatura. Aggiungere di seguito le patate schiacciate ed alzare il calore della piastra. Aggiungere quindi il trentingrana e amalgamare gli aromi, facendo rosolare bene il tutto.

Il composto deve leggermente attaccare sul fondo per far sì che si formi una caramellizzazione e doni colore e gusto al tutto. Finire quindi con del sale e concludere il ripieno. Travasare in una ciotola, lasciandolo raffreddare leggermente.

MANTECATURA

50 gr burro nocciola (o beurre noisette) con 50 gr acqua di fermentazione dei crauti e 30 gr di Trentingrana da amalgamare fino a formare una salsa omogenea e cremosa da versare sugli gnocchi.

Guarnire con fettine di puzzone di moena d'alpeggio e foglie di tarassaco tardivo.



Foto: Euregio

Basteltipps und Terminankündigung

Die Natur der Euregio hat im Herbst erstaunlich viel zu bieten und hält viele kleine Schätze für uns bereit. Bei einem Spaziergang durch den Wald gibt es viel zu entdecken: leuchtend bunte Blätter, Tannenzapfen, Kastanien, Eicheln, Äste, Moos und vieles mehr. Mit etwas Fantasie werden aus diesen Naturmaterialien wunderschöne Kunstwerke. Also schnappt euch einen Korb, geht mit der ganzen Familie auf Schatzsuche und sammelt eure Lieblingsstücke! Mit der folgenden Bastelidee könnt ihr daraus euer ganz persönliches Herbstkunstwerk gestalten.

Viel Spaß beim Sammeln, Entdecken und Basteln!

Ihr benötigt:

- 2 Eierkartons
- Rote und weiße Acrylfarbe
- Pinsel
- Schere
- Moos, Nüsse, Blätter, Hagebutten (nach Belieben)

Consigli per il fai da te e prossimi appuntamenti

La natura dell'Euregio ha davvero molto da offrire in autunno e riserva per noi tanti piccoli tesori. Durante una passeggiata nel bosco c'è tantissimo da scoprire: foglie dai colori vivaci, pigne, castagne, ghiande, rami, muschio e molto altro ancora. Con un po' di fantasia, questi materiali naturali si trasformano in meravigliose opere d'arte. Quindi prendete un cestino, andate alla ricerca del tesoro con tutta la famiglia e raccogliete i vostri pezzi preferiti! Con quest'idea creativa potrete realizzare la vostra opera d'arte autunnale personalizzata.

Buon divertimento con la raccolta, la scoperta e il fai da te!

Vi serve:

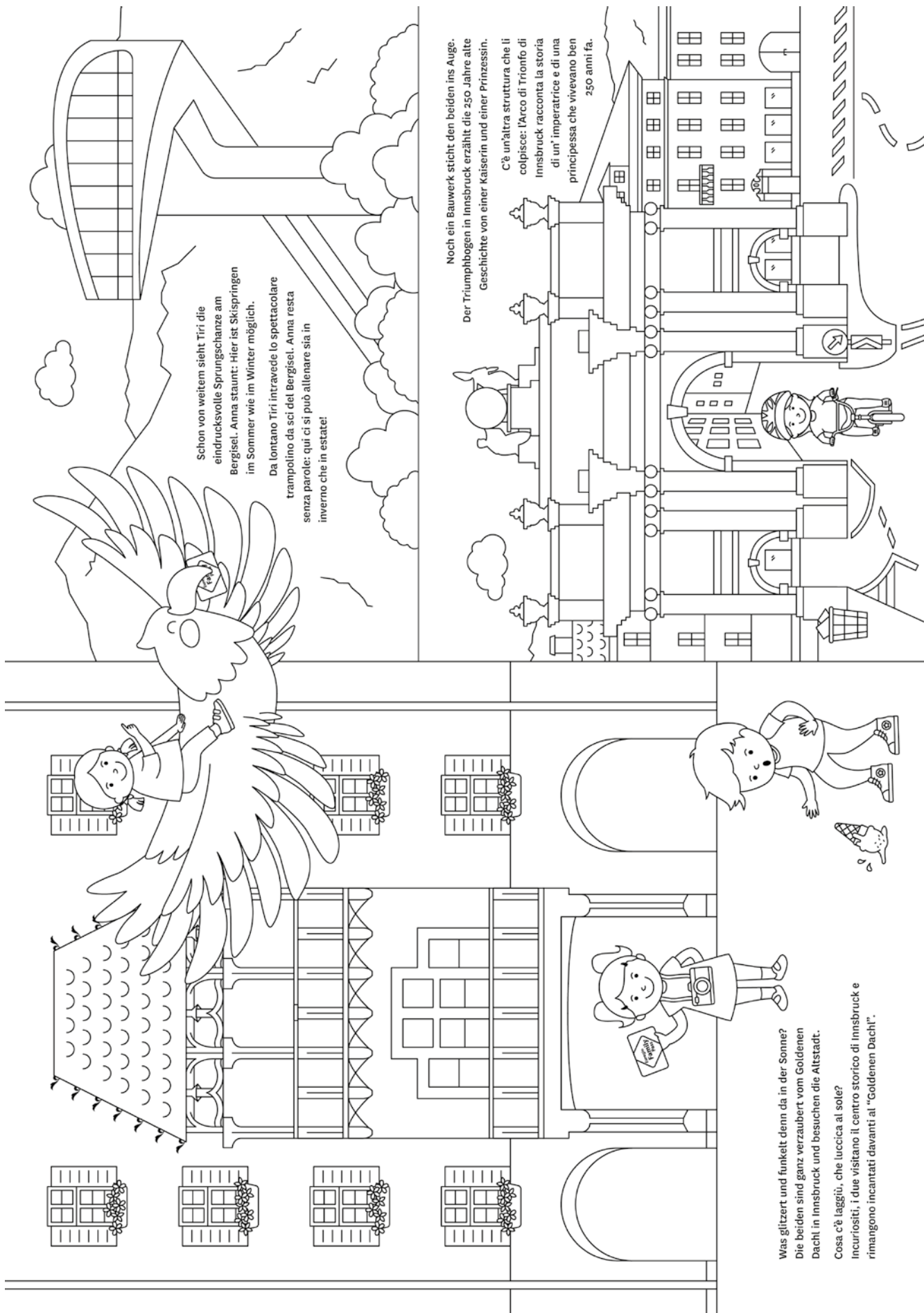
- 2 scatole per uova
- Colore acrilico rosso e bianco
- Pennello
- Forbici
- Muschio, noci, fogli, rosa canina (a piacere)



Fotos: Shutterstock.com

EuregioFamilyPass Events 2026

- Anello dello Sport, 12. – 13.09.2026, Rovereto – Trento
- Passeggino Marathon, 13.09.2026, Terlagio, Vallelaghi – Trento
- Tag der offenen Tür 2026, 26.10.2026, Innsbruck, Tirol
- Festival della Famiglia, 13. – 15.11.2026, Trento



Schon von weitem sieht Tiri die
eindrucksvolle Sprungschanze am
Bergisel. Anna staunt: Hier ist Skispringen
im Sommer wie im Winter möglich.

Da lontano Tiri intravede lo spettacolare
trampolino da sci del Bergisel. Anna resta
senza parole: qui ci si può allenare sia in
inverno che in estate!

Noch ein Bauwerk sticht den beiden ins Auge.
Der Triumphbogen in Innsbruck erzählt die 250 Jahre alte
Geschichte von einer Kaiserin und einer Prinzessin.

C'è un'altra struttura che li
colpisce: l'Arco di Trionfo di
Innsbruck racconta la storia
di un'imperatrice e di una
principessa che vivevano ben
250 anni fa.

Was glitzert und funkelt denn da in der Sonne?
Die beiden sind ganz verzaubert vom Goldenen
Dachl in Innsbruck und besuchen die Altstadt.

Cosa c'è laggiù, che luccica al sole?
Incuriositi, i due visitano il centro storico di Innsbruck e
rimangono incantati davanti al "Goldenen Dachl".

Vorteilsgeber des EuregioFamilyPass

Alle Vorteilsgeber auf einen Blick! Tourismus und Kulinarik – finden Sie alle Angebote für einen genussvollen und erlebnisreichen Herbst auf der interaktiven Landkarte:



Partner vantaggi dell'EuregioFamilyPass

Turismo e gastronomia – scoprite sulla mappa interattiva tutte le offerte per un autunno ricco di gusto e di esperienze:



Tirol

1. Alpengasthof am Feuerstein
2. Andrä Hörtnagl Produktion und Handel
3. Grisseemann Gesellschaft
4. Seecafe Schlitters

Südtirol / Alto Adige

5. Afingsbruckhof
6. Almgasthaus Häusler Sam
7. Alpinhotel
8. Alpinus Agriturismo
9. Bar Pizzeria Sportwirt Vahrn
10. Biohof Krahbichl
11. Cafe Konditorei Eisdiele Pupp
12. Casa Steger
13. Eisbar Sportzone Gries
14. Eisdiele Pennini
15. Esperienza in montagna
16. Family Hotel Gutenberg

17. Ferienhaus Nairz
18. Gasthaus St. Valentin
19. Genussmarkt Pur Südtirol Brixen
20. Großberghütte
21. Häuslerhof
22. Hotel Giardino Marleno
23. Hotel Hochrain
24. Hotel Kason
25. Hotel Patrizia Tirolo
26. Jausenstation Zingerle – Fane Alm
27. Konditorei Cadario
28. Mauslochalm (Frantschalm)
29. Moschwald Alm
30. Outdoor Center
31. Pension & Apartment Anna
32. Pensione Klotznerhof
33. Pizzeria Goldener Apfel
34. Prantneralm
35. Pro Natura
36. Restaurant Lido Montiggl
37. Restaurant Pizzeria Viel Nois
38. Restaurant/Pizzeria Mühlbacher Klause
39. Schönbörgalm
40. Weiterhof – vacanze in agriturismo
41. Zur Mühle – Gasthof

Trentino / Trento

42. Agritur La Betulla
43. Agritur Volpaia
44. Agritur Dalaip Dei Pape
45. Hotel Arcangelo
46. Hotel Bellavista Pinzolo
47. Hotel Belvedere
48. Hotel Brunet The Dolomites Resort
49. Hotel Serena
50. Hotel Villaggio Nevada
51. La Tana dell'Ermellino
52. Malga Rodeza
53. Ostello Città di Rovereto – Il Faggio
54. Ristorante Camping Valmalene
55. Terre Altre

