EUROPAREGION
EUREGIO
Tirol Südtirol Trentino
Tirolo Alto Adige Trentino



2027



Titelbild/Illustrazione di copertina:
Fernando Tait – Mezzocorona (TN)
“Martin pescatore - geometrie di ferragosto/Eisvögel - Geometrie zu Mariä Himmelfahrt, Mezzocorona (TN)“

① Position in der Übersichtskarte/Posizione nella mappa d’insieme

EUROPAREGION EUREGIO
Tirol Südtirol Trentino
Tirolo Alto Adige Trentino

Impressum/Colophon:

EVTZ EUROPAREGION
TIROL-SÜDTIROL-TRENTINO
GECT EUREGIO
TIROLO-ALTO ADIGE-TRENTINO
Laubengasse 19/A, via dei Portici
I-39100 Bozen/Bolzano
Tel: +39 0471 402026
info@euregio.info
www.euregio.info

Europaregion Tirol Südtirol Trentino
Euregio Tirolo Alto Adige Trentino

euregio_europaregion

Druck/Stampa:
Fotolito Varesco – Auer

Grafik/Grafica:
Die Farm – Abler GmbH

Euregio-Projektgruppe/
Gruppo di progetto:
Johanna Steger, Armin Gluderer,
Grace Halilaj, Sarah Müller,
Matteo Nicolodi, Silvia Ramoser



Mario Benigni
San Lorenzo Dorsino (TN)



Hans Bergmann
Strassen (T)



Manuel Bernard
San Giovanni di Fassa/Sèn Jan (TN)



Valeria Candio
Trento (TN)



Gerda Cassar
Bozen/Bolzano (BZ)



Luigi Cristoforetti
Predaia fraz. Taio (TN)



Fabio de Villa Palù
Brixen/Bressanone (BZ)



Dietmar Gander
Prad am St./Prato a. St. (BZ)



Roberto Genetti
Novella fraz. Romallo (TN)



Rosi Gmachl-Mariacher
Mayrhofen (T)



Thomas Jenewein
Innsbruck (T)



Tobias Kainzwaldner
Villanders/Villandro (BZ)



David Klotz
Eppan/Appiano (BZ)



Joerg Laengerer
Bozen/Bolzano (BZ)



Leo Lanthaler
Naturns/Naturno (BZ)



Roberto Lazzarotto
Bozen/Bolzano (BZ)



Peter Leiter
Sillian (T)



Philipp Leiter
Bozen/Bolzano (BZ)



Lorenza Liandru
Trento (TN)



Luisa Lorandini
Spormaggiore (TN)



Thomas Martini
Ville d’Anaunia (TN)



Vivien Mitterrutzner
Brixen/Bressanone (BZ)



Hermann Muigg
Lienz (T)



Alex Oberbacher
St. Ulrich in Gröden/Ortisei/Urtijëi (BZ)



Viktor Paulus
Schwaz (T)



Peter Ludwig Pirker
Lienz (T)



Stefan Plangger
Nauders (T)



Werner Plankensteiner
Pfalzen/Falzes (BZ)



Herbert Pramstaller
Innichen/San Candido (BZ)



Thea Prenner
Branzoll/Bronzolo (BZ)



Stefano Rossi
Pergine Valsugana (TN)



Verena Rossi
Trento (TN)



Norbert Scantamburlo
Bruneck/Brunico (BZ)



Francesco Sommacal
Gossensaß/Colle Isarco (BZ)



Karl Ströher
Oberperfuss (T)



Mauro Tovazzi
Rovereto (TN)



Emanuele Zanlucchi
Trento (TN)



© LPA/Brucculeri

Liebe Bürgerinnen und Bürger von Tirol, Südtirol und Trentino,
Seit mittlerweile elf Jahren freuen wir uns Jahr für Jahr über diesen einzigartigen Blick auf unsere Euregio Tirol-Südtirol-Trentino, mit Impressionen der Fotografinnen und Fotografen, die uns staunen, träumen und manchmal auch schmunzeln lassen. Längst ist der Euregio-Kalender für viele ein lieb gewonnener Begleiter durch das Jahr geworden und bringt ein großes Stück Euregio in unsere Zimmer und hoffentlich auch in unsere Köpfe und Herzen. Rund 2.400 Fotos aus Tirol, Südtirol und dem Trentino haben uns für die heurige Ausgabe erreicht, 49 davon haben es in den Euregio-Kalender 2027 geschafft. Die Fotos zeichnen ein eindrucksvolles Landschafts- und Stimmungsbild unserer Heimat und geben einen abwechslungsreichen Ausblick auf das neue Jahr. In dieser Ausgabe laden wir Sie wieder auf den kulinarischen Roadtrip "So isst Euregio" ein, mit Rezepten aus Tirol, Südtirol und dem Trentino, kombiniert mit Ausflugstipps und den dazugehörigen Kurzfilmen mit großartigen Köchinnen und Köchen. Wir nehmen Sie also mit auf eine Euregio-Entdeckungsreise für alle Sinne und der Kalender bietet die Gelegenheit, unseren Lebensraum aus den verschiedensten Blickwinkeln kennenzulernen.
Das Titelbild stammt dieses Jahr von Fernando Tait aus Mezzocorona: „Das Foto „Geometrie zu Mariä Himmelfahrt" ist eine Hommage an die Ruhe und Stille der Natur im Gegensatz zum unaufhörlichen und hektischen Fluss des Lebens. An diesem Tag, der wie kein anderer für das sommerliche Chaos steht, verflechten sich die geometrischen Formen der Schnäbel zu einem stillen Dualismus zwischen zwei Welten. In meinen „fotografischen Momenten" versuche ich, das Beste einzufangen, was die Natur zu bieten hat." Wir gratulieren den Fotografinnen und Fotografen, die es mit ihren Bildern in den diesjährigen Kalender geschafft haben, aufs Herzlichste! Danke, dass wir an euren unvergesslichen Euregio-Erlebnissen teilhaben dürfen.
Die Euregio verbindet und steht für grenzenlose, gemeinsame Stärke und Kraft!
Lasst sie uns gemeinsam weiterbauen!



Arno Kompatscher
Landeshauptmann von Südtirol
Presidente della Provincia autonoma di Bolzano-Alto Adige
Presidënt dla Junta provinziala de Südtirol

Care cittadine e cari cittadini di Tirolo, Alto Adige e Trentino,
Da ormai undici anni possiamo gioire di questo sguardo unico sulla nostra Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino, grazie alle immagini di tante appassionate e appassionati di fotografia che, anno dopo anno, ci stupiscono, ci fanno sognare e talvolta anche sorridere. Da diverso tempo il calendario Euregio è diventato per molti una gradita compagnia che durante tutto l'anno riesce a portare l'essenza dell'Euregio nelle nostre stanze e, speriamo, anche nelle nostre menti e nei nostri cuori.
Per l'edizione di quest'anno abbiamo ricevuto circa 2.400 foto dal Tirolo, dall'Alto Adige e dal Trentino, e 49 di esse sono state selezionate per il calendario Euregio 2027. Le foto offrono un suggestivo ritratto dei paesaggi e delle atmosfere della nostra terra, e regalano una prospettiva varia ed eterogenea sul nuovo anno.
In questa edizione siamo lieti di invitarvi nuovamente a partecipare al viaggio culinario "Euregio in tavola", con ricette provenienti dal Tirolo, dall'Alto Adige e dal Trentino, abbinate a consigli per escursioni e brevi filmati con grandi chef.
Vi accompagneremo quindi in un viaggio alla scoperta dell'Euregio che coinvolge tutti i sensi poiché il calendario vi offrirà l'opportunità di conoscere il nostro territorio da diverse angolazioni.
La foto di copertina è stata scattata, questa volta, da Fernando Tait proveniente da Mezzocorona: "La fotografia "Geometrie di Ferragosto" è un elogio alla tranquillità e al silenzio della natura contrapposto all'incessante e frenetico scorrere della vita. Nel giorno per eccellenza del caos estivo, le forme geometriche dei becchi si intrecciano in un silenzioso dualismo tra due mondi. Nei miei „momenti fotografici" cerco di cogliere il meglio che la natura riesce ad offrire." Ci congratuliamo sentitamente con le fotografe ed i fotografi, le cui immagini sono state selezionate per il calendario di quest'anno: grazie per aver condiviso i vostri indimenticabili momenti. L'Euregio unisce i territori ed è simbolo di forza ed energia condivisa, senza confini! Continuiamo a costruirla insieme!



Anton Mattle
Euregio-Präsident und Landeshauptmann von Tirol
Presidente dell'Euregio e Capitano del Tirolo
Presidënt dl'Euregio y dl Land Tirol

EUROPAREGION EUREGIO
Tirol Südtirol Trentino
Tirolo Alto Adige Trentino

Stimades zitadines y stimá zitadins dl Tirol, dl Südtirol y dl Trentin,
da oramai 11 agn incá nes confortunse ann por ann sön chësta odüda unica sön nosta Euregio Tirol-Südtirol-Trentin, cun impresciuns dles fotografes y di fotografs che nes fej demorvëia, somié y val' iade ince sorí. Bele da n pez é le calënder dl'Euregio deventé por tröc n compagn de iade fora por l'ann y porta ite n toch important dl'Euregio te nostes ciamenes y, i sperun, ince te nüsc ces y cörs. Por l'ediziun de chësc ann unse ciafé sö por 2.400 fotografies dal Tirol, dal Südtirol y dal Trentin, danter chëres ch'al nen n'é gnü chirí fora 49 por le calënder dl'Euregio 2027. Les fotografies depënj n cheder demorvëia dles contrades y dl'atmosfera de nüsc raiuns y pîta na odüda rica de varieté sön l'ann nü. Te chësta ediziun ves inviunse indô a tó pert al iade culinar „Insciö mangia l'Euregio", cun rezetes dl Tirol, dl Südtirol y dl Trentin, combiné cun consëis por escursciuns y films cörc, che alda lapró, cun de gran cöghes y coghi. I ves acompagnun porchël sön n iade de descurida dl'Euregio por düc i sënsc y le calënder pîta la poscibilité da conësce nosc raiun dai punc d'odüda plü desvalis.
Le retrat dancá sön le cuertl é en chësc ann de Fernando Tait da Mezzocorona: „La fotografia „Geometria de Santa Maria dal Ciüf' é n omaje ala pesc y al chît dla natöra, en contrast cun le flus zënza fin y busiënt dla vita. En chësc de, che é chël dal majer cajin da d'isté, s'intrecëia les formes geometriches di bec te n dualism chît danter dui monns. Te mi „momënc fotografics' ciari da abiné le miú che la natöra á da pité." De cör ti fajunse i complimënc ales fotografes y ai fotografs che é stá bogn da rové cun sües imajes tl calënder de chësc ann! Bel dilan ch'i podun tó pert a ostes esperiënzes dl'Euregio nia da desmentié. L'Euregio liëia adöm y é na forza y n podëi zënza confins, ch'i un deboriada. Ciarun da la costruí inant deboriada!



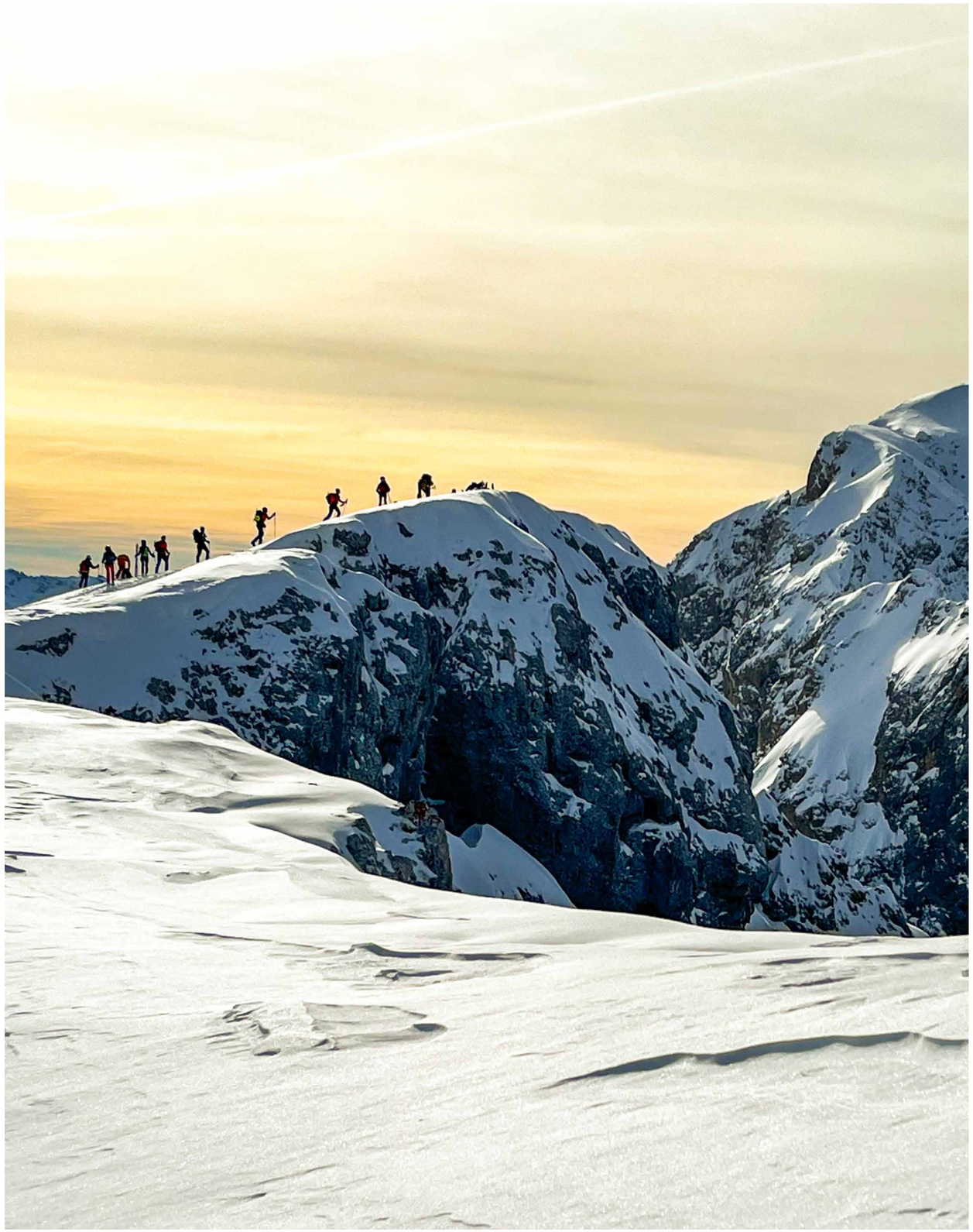
Maurizio Fugatti
Landeshauptmann des Trentino
Presidente della Provincia autonoma di Trento
Presidënt dla Junta provinziala dl Trentin



2. Philipp Leiter – Im Angesicht des Monte Cristallo/Di fronte al Monte Cristallo, Toblach/Dobbiaco (BZ)



3. Karl Ströher – Fodara Vedla, Mareo/Enneberg/Marebbe (BZ)



4. Lorenza Liandru – Da Cima Undici/Von Cima Undici aus, Pozza di Fassa/Poza (TN)

Jänner | Gennaio 2027

www.euregio.info

T, BZ, TN **1**	2	So | Do **3**	4	5	T, BZ, TN **6**	7	8	9	So | Do **10**	11	12	13	14	15	16	So | Do **17**	18	19	20	21	22	23	So | Do **24**	25	26	27	28	29	30	So | Do **31**

5. Stefan Plangger – Eislabyrinth/Labirinto di ghiaccio, Kaunertal (T)

Jänner | Gennaio 2027

www.euregio.info

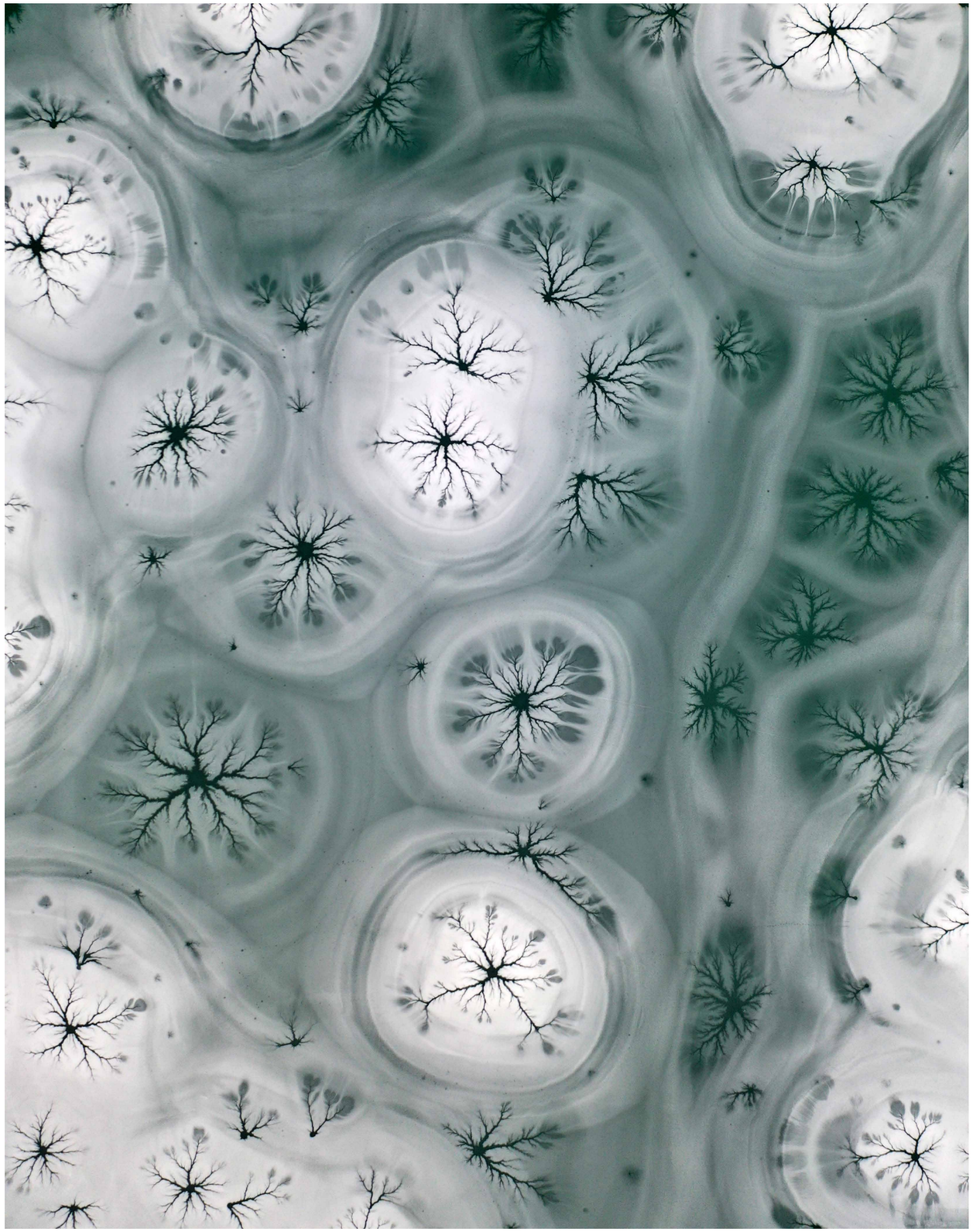
T, BZ, TN **1**	2	So | Do **3**	4	5	T, BZ, TN **6**	7	8	9	So | Do **10**	11	12	13	14	15	16	So | Do **17**	18	19	20	21	22	23	So | Do **24**	25	26	27	28	29	30	So | Do **31**



6. Gerda Cassar – ZussIrennen/La tradizionale corsa degli Zussj, Prad am Stilfserjoch/Prato allo Stelvio (BZ)



7. Emanuele Zanlucchi – Fringuello, Verdone, Cinciallegra/Buchfink, Grünfink, Kohlmeise, Tremalzo/Tremalzo (TN)



8. Thomas Martini – Disegni creati dal ghiaccio/Zeichnungen aus Eis, Tavon (TN)

Februar | Febbraio 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	5	6	So | Do **7**	8	9	10	11	12	13	So | Do **14**	15	16	17	18	19	20	So | Do **21**	22	23	24	25	26	27	So | Do **28**

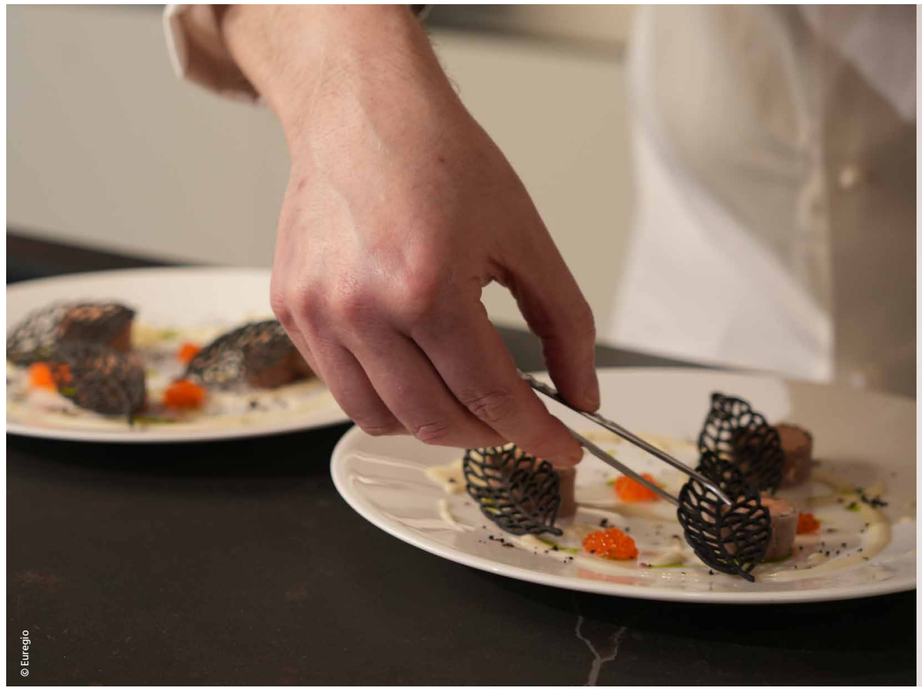


9. Rosi Gmachl-Mariacher – Im ewigen Eis/Nell'eterno ghiaccio, Tux (T)

Februar | Febbraio 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	5	6	So | Do **7**	8	9	10	11	12	13	So | Do **14**	15	16	17	18	19	20	So | Do **21**	22	23	24	25	26	27	So | Do **28**



© Euregio



© Lucio Tonina

Stefano Goller

AROMA DES GARDASEES

LACHSFORELLE UND CARNE SALADA

Zutaten

LACHSFORELLE

- 300 g Lachsforelle
- 300 g Carne Salada
- 180 g Trentodoc-Velouté
- 15 g Forellenkaviar
- 10 g Kräutermischung
- 5 g getrocknete Oliven (Pulver)
- Chlorophyll der Brunnenkresse
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

LACHSFORELLE

Das Forellenfilet entgräten und die Haut entfernen. Den mittleren Teil in Streifen schneiden und diese einzeln auf ein Stück Frischhaltefolie legen. Die Streifen mithilfe der Folie zu Zylindern rollen, diese leicht anfrieren lassen, Folie entfernen, mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und in gehackten Kräutern wälzen. Die Carne Salada überlappend auslegen, die Forellenzylinder darauflegen, dann alles unter leichtem Druck fest aufrollen.
In Frischhaltefolie einwickeln und bei 62 °C etwa 50 Minuten Sous-Vide garen.
Sobald die Zylinder gar sind, in kaltem Wasser abkühlen. Zum Servieren aus der Folie nehmen und in einer Pfanne leicht anbraten. Anschließend in kleine Scheiben schneiden und auf einem Teller mit der Trentodoc-Velouté anrichten. Mit Forellenkaviar, dem Brunnenkresse-Chlorophyll und Olivenpulver garnieren.

TOUR OF THE ALPS – DAS GRENZÜBERSCHREITENDE PROFI-RADRENNEN

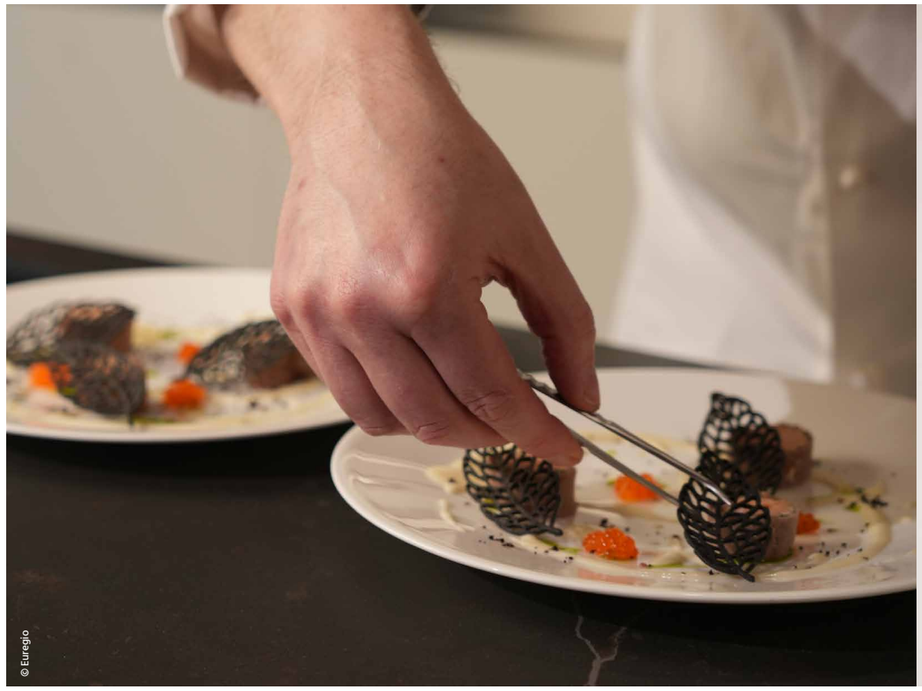
Spektakuläre Etappen, packende Duelle und grenzenloser Teamgeist: Die Tour of the Alps (TotA) bringt die Euregio Tirol–Südtirol–Trentino in Bewegung.
Im Herzen der Alpen gelegen, bietet die Euregio perfekte Bedingungen für den Radsport – von anspruchsvollen Bergstrecken bis zu traumhaften Panoramarouten.
Die Begeisterung der Menschen entlang der Strecke macht jede Etappe zu einem besonderen Erlebnis.
Ein Rennen, das Grenzen überwindet und Menschen verbindet.
TotAl genial eben!

● **TIPP**: Entdecke die Euregio mit dem Rad!

Die Tour of the Alps macht es vor: Der Radsport verbindet Tirol, Südtirol und Trentino – ideale Bedingungen, um die Euregio selbst zu erkunden. Warum also nicht zum Domplatz in Trient radeln? Wusstest du, dass der Neptunbrunnen mit seinem Dreizack auf den lateinischen Namen der Stadt Trient „Tridentum“ (tridens = Dreizack) verweist?



© Luca Matassoni



© Euregio



© Lucio Tonina

Stefano Goller

L’AROMA DEL LAGO DI GARDA

TROTA SALMONATA E CARNE SALADA

Ingredienti

TROTA SALMONATA

- 300 g trota salmonata
- 300 g carne salada
- 180 g vellutata al Trentodoc
- 15 g caviale di trota
- 10 g erbe aromatiche miste
- 5 g olive essiccate (polvere)
- Clorofilla di crescione di fiume
- Olio d’oliva
- Sale, pepe

Preparazione

TROTA SALMONATA

Il filetto di trota va spinato e scuoiato. Tagliare la parte centrale a strisce e disporle singolarmente su un pezzo di pellicola trasparente. Arrotolare le strisce per formare dei cilindri, aiutandosi con la pellicola. Congelare leggermente i cilindri, togliere la pellicola, condire con sale e pepe macinato e passarli nelle erbe tritate. Stendere la carne salada e adagiarvi sopra i cilindri di trota sovrapponendoli delicatamente, quindi arrotolare il tutto saldamente esercitando una leggera pressione. Avvolgere nella pellicola trasparente e cuocere sottovuoto a 62 °C per circa 50 minuti. Non appena i cilindri sono cotti, lasciarli raffreddare in acqua fredda. Per servire, togliere dalla pellicola e rosolare leggermente in padella. Infine, tagliare a rondelle e impiattare con la vellutata al Trentodoc e guarnire con caviale di trota, clorofilla di crescione e polvere di olive.

TOUR OF THE ALPS – LA CORSA CICLISTICA PROFESSIONISTICA TRANSFRONTALIERA

Tappe spettacolari, duelli avvincenti e uno spirito di squadra illimitato: il Tour of the Alps (TotA) mette in movimento l’Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino. Situato nel cuore delle Alpi, l’Euregio offre condizioni perfette per il ciclismo: da impegnativi percorsi di montagna a fantastiche strade panoramiche. L’entusiasmo delle persone lungo il percorso rende ogni tappa un’esperienza speciale. Una corsa che supera i confini e unisce le persone. Semplicemente e TotAlmente geniale!

- **Consiglio**: scoprite l’Euregio in bicicletta!

Il Tour of the Alps fa da apripista: il ciclismo unisce il Tirolo, l’Alto Adige e il Trentino – condizioni ideali per esplorare l’Euregio in prima persona. Allora, perché non pedalare fino a Piazza Duomo a Trento? Sapevi che la Fontana del Nettuno con il suo tridente rimanda al nome latino della città di Trento „Tridentum“ (tridens = tridente)?



© Luca Matassoni



10. Stefano Rossi – Scorci/Ausblicke, Curon Venosta/Graun im Vinschgau (BZ)



11. Tobias Kainzwaldner – Nach Schneefall folgt Sonne/Dopo la nevicata torna il sole, Villanders/Villandro (BZ)



12. Luisa Lorandini – Cascate Vallesinella/Vallesinella Wasserfälle, Trento (TN)

März | Marzo 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	5	6	So | Do **7**	8	9	10	11	12	13	So | Do **14**	15	16	17	18	T **19**	20	So | Do **21**	22	23	24	25	26	27	So | Do **28** T, BZ, TN	T, BZ, TN **29**	30	31

13. Peter Ludwig Pirker – Paragleiter am Zettersfeld/Parapendisti sullo Zettersfeld, Gaimberg (T)

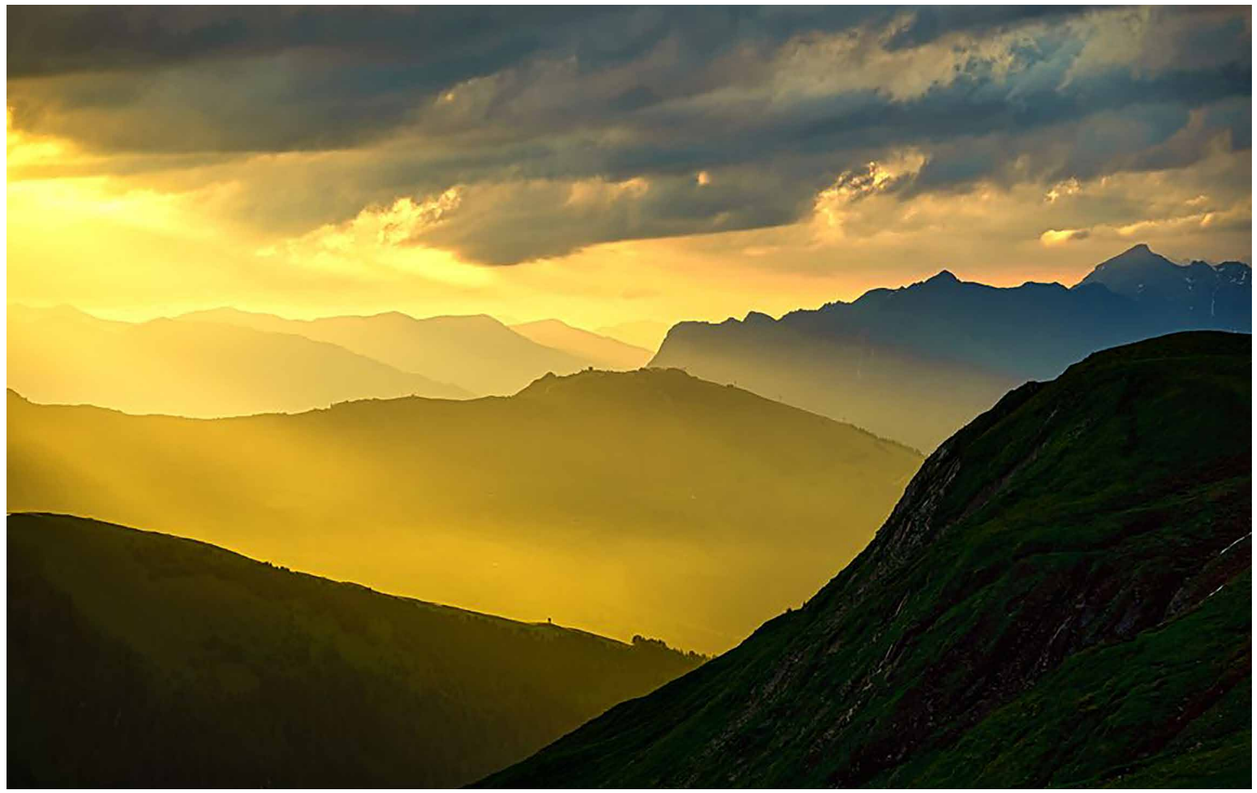
März | Marzo 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	5	6	So | Do **7**	8	9	10	11	12	13	So | Do **14**	15	16	17	18	T **19**	20	So | Do **21**	22	23	24	25	26	27	So | Do **28** T, BZ, TN	T, BZ, TN **29**	30	31



14. Alex Oberbacher – Der morgendliche Nebel/La nebbia mattutina, Kastelruth/Castelrotto/Ciastel (BZ)



15. Hermann Muigg – Aufstieg zum Lizumer Reckner/Salita al Lizumer Reckner, Tux (T)



16. Emanuele Zanlucchi – Martin pescatore e salamandra/Eisvogel und Salamander, Cembra Lisignago (TN)

April | Aprile 2027

www.euregio.info

1	2	3	So | Do **4**	5	6	7	8	9	10	So | Do **11**	12	13	14	15	16	17	So | Do **18**	19	20	21	22	23	24	So | Do **25** BZ, TN	26	27	28	29	30



17. Werner Plankensteiner – Frühlingsbeginn in Kasern/L'inizio della primavera a Casere, Prettau/Predoi (BZ)

April | Aprile 2027

www.euregio.info

1	2	3	So | Do **4**	5	6	7	8	9	10	So | Do **11**	12	13	14	15	16	17	So | Do **18**	19	20	21	22	23	24	So | Do **25** BZ, TN	26	27	28	29	30



18. Dietmar Gander – Neugierige Eidechse/Lucertola curiosa, Prad am Stilfserjoch/Prato allo Stelvio (BZ)



19. Gerda Cassar – Pfingsten - Heilige drei Brunnen/Pentecoste - le tre Fontane Sante, Stilfs/Stelvio (BZ)



20. Roberto Genetti – Soffione/Löwenzahn, Novella (TN)

Mai | Maggio 2027

www.euregio.info

T, BZ, TN **1**	So | Do **2**	3	4	5	T **6**	7	8	So | Do **9**	10	11	12	13	14	15	So | Do **16** T, BZ, TN	T, BZ **17**	18	19	20	21	22	So | Do **23**	24	25	26	T **27**	28	29	So | Do **30**	31

21. Mario Benigni – La quiete del mattino in malga/Die morgendliche Stille auf der Alm, Sella Giudicarie (TN)

Mai | Maggio 2027

www.euregio.info

T, BZ, TN **1**	So | Do **2**	3	4	5	T **6**	7	8	So | Do **9**	10	11	12	13	14	15	So | Do **16** T, BZ, TN	T, BZ **17**	18	19	20	21	22	So | Do **23**	24	25	26	T **27**	28	29	So | Do **30**	31





Stefan Zippl

FRÜHLINGSTELLER MIT WALDNOTEN

TERLANER STANGENSPARGEL AUF BÄRLAUCHGERSTE

Zutaten

BÄRLAUCHGERSTE
- 200 g Bauerngerste
- 2 Liter Geflügelfond
- 10 g +20 g Butter
- 30 g Nussbutter
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein
- Prise Salz, Pfeffer
- 20 ml Apfelessig
- 20 g Parmesan
- 80 g Bärlauchpesto
- 1 Stück Schalotte brunoisse

TERLANER STANGENSPARGEL
- 4 Stück Spargel
- 10 g Butter
- Prise Salz, Zucker

Zubereitung

BÄRLAUCHGERSTE

Die Butter in einen Topf geben, Schalotte und Gerste antoasten, Lorbeerblatt dazugeben, mit Weißwein löschen, vorsalzen, mit Geflügelfond nach und nach aufgießen, immer wieder umrühren. Garzeit beträgt 25 Minuten. Topf vom Herd nehmen und die Gerste mit Pesto, Nussbutter, Butter, geriebenem Parmesan und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TERLANER STANGENSPARGEL

Spargeln schälen, den Strunk ca. 2 cm abschneiden, in die Alufolie geben, mit Butter, Salz und Zucker würzen und in der Alufolie verschließen. Bei 180 Grad 13 Minuten in den Ofen geben. Anschließend in die gewünschte Form schneiden.

SICHERER BERGWANDERN MIT DIGIWAY*

Mit den wärmeren Monaten steigt bei vielen Bergfreund:innen in Tirol, Südtirol und Trentino auch die Lust aufs Wandern. Wichtig dabei: Immer auch die Sicherheit im Blick haben. Bei der Routenplanung hilft da die Euregio: Die digitale Ausgesetztheitskarte zeigt auf fünf Meter genau, wie gefährlich Bergwanderwege im gesamten Euregio-Raum sind. Zudem macht ein „Übersetzungstool" die unterschiedlichen Wegeklassifikationen in den Euregio-Ländern und weiteren Alpenregionen verständlich und vergleichbar. Natürlich gehört zur zusätzlichen Planung ein Blick auf die Prognose für das Euregio-Wetter.

● **TIPP**: die neue Landshuter Europahütte!

Hoch über dem Wipptal entsteht auf 2.693 Metern die neue Landshuter Europahütte – genau auf der Grenze zwischen Österreich und Italien. Mit ihrer nachhaltigen Bauweise und ihrer besonderen Lage wird sie ab 2027 ein Ort der Begegnung für Bergbegeisterte aus der ganzen Euregio sein. Ein lohnendes Ziel für deine nächste Bergtour!

* Digiway ist ein vom Interreg-Programm Italien-Österreich mitfinanziertes Euregio-Projekt.







Stefan Zippl

UN PIATTO PRIMAVERILE CON NOTE DI BOSCO

ASPARAGI DI TERLANO SU ORZO ALL'AGLIO ORSINO

Ingredienti

ORZO ALL'AGLIO ORSINO
- 200 g di orzo del contadino
- 2 lt di brodo di pollame
- 10 g +20 g burro
- 30 g burro nocciola
- 1 foglia di alloro
- 100 ml vino bianco
- Un pizzico di sale e pepe
- 20 ml aceto di mele
- 20 g parmigiano
- 80 g pesto di aglio orsino
- 1 scalogno tritato finemente

ASPARAGI DI TERLANO
- 4 asparagi
- 10 g burro
- Un pizzico di sale e zucchero

Preparazione

ORZO ALL'AGLIO ORSINO

Mettere il burro in una pentola, tostare lo scalogno e l'orzo, aggiungere la foglia di alloro, sfumare con il vino bianco, salare leggermente, unire poco alla volta il brodo di pollo e mescolare continuamente. Il tempo di cottura è di 25 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare l'orzo con il pesto, il burro nocciola, il burro, il parmigiano grattugiato e l'aceto. Regolare di sale e pepe.

ASPARAGI BIANCHI DI TERLANO

Pelare gli asparagi, tagliare il gambo per circa 2 cm, disporli nella carta alluminio, condire con burro, sale e zucchero e sigillare il cartoccio di alluminio. Cuocere in forno a 180 gradi per 13 minuti. Successivamente, tagliare nella forma desiderata.

ESCURSIONI IN MONTAGNA IN SICUREZZA CON DIGIWAY*

Con l'arrivo dei mesi più caldi, cresce anche la voglia di fare escursioni nell'Euregio tra gli appassionati di montagna. La sicurezza, però, deve rimanere la priorità assoluta. L'Euregio offre un valido aiuto nella pianificazione dei percorsi: la mappa digitale dell'esposizione al rischio indica con una precisione di cinque metri il grado di pericolosità dei sentieri escursionistici in tutta l'area dell'Euregio. Oltre a questo, uno «strumento di traduzione» rende comprensibili e comparabili le diverse classificazioni dei sentieri nei paesi dell'Euregio e in altre regioni alpine. Naturalmente, per una pianificazione ottimale, non può mancare un'occhiata alle previsioni meteo dell'Euregio!

● **Consiglio**: il nuovo rifugio Europa!

A 2.693 metri di quota, a dominare la Wipptal, sta prendendo forma il nuovo rifugio Europa, situato esattamente sulla linea di confine tra Italia e Austria. Con la sua architettura ecosostenibile e una posizione impareggiabile, dal 2027 sarà il nuovo punto di ritrovo per le escursioniste e gli escursionisti di tutta l'Euregio: una meta imperdibile da aggiungere immediatamente alla lista delle tue prossime avventure in quota.

* Digiway è un progetto Euregio cofinanziato dal programma Interreg Italia-Austria.

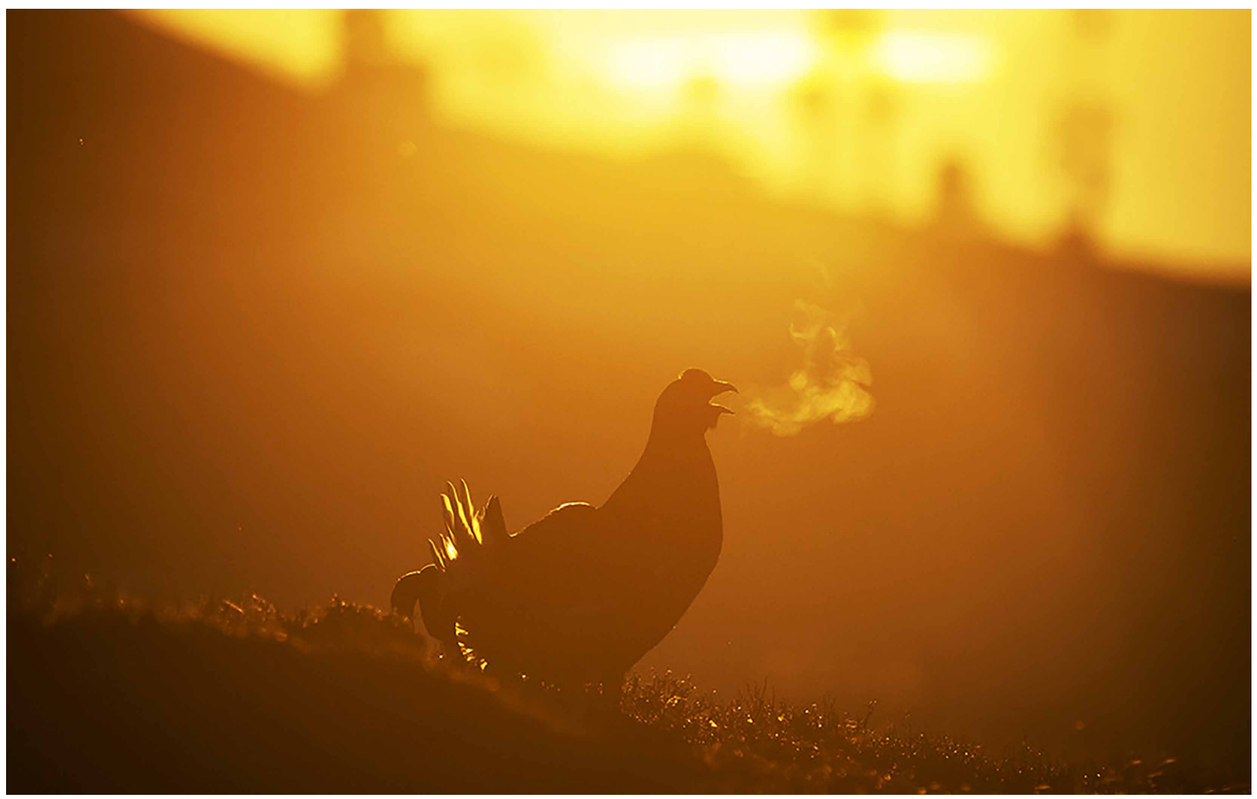




22. David Klotz – Festtagsvorbereitung/Preparativi per i giorni di festa, Partschins/Parcines (BZ)



23. Fabio De Villa Palù – Herz-Jesu-Feuer/Fuoco del Sacro Cuore, Brixen/Bressanone (BZ)



24. Manuel Bernard – Un fagiano di monte nel chiarore dell'alba/Ein Birkhahn im goldenen Morgenlicht, Predazzo (TN)

Juni | Giugno 2027

www.euregio.info

1	BZ, TN **2**	3	4	5	So | Do **6**	7	8	9	10	11	12	So | Do **13**	14	15	16	17	18	19	So | Do **20**	21	22	23	24	25	TN 26	So | Do **27**	28	29	30



25. Hermann Muigg – Der Flug der Raben/Il volo dei corvi, Leisach (T)

Juni | Giugno 2027

www.euregio.info

1	BZ, TN **2**	3	4	5	So | Do **6**	7	8	9	10	11	12	So | Do **13**	14	15	16	17	18	19	So | Do **20**	21	22	23	24	25	TN 26	So | Do **27**	28	29	30



26. Hans Bergmann – Sonnenaufgang am Thurntaler/Alba sul Thurntaler, Außervillgraten (T)



27. Verena Rossi – Tela d'autore/Künstlerisches Netz, San Lorenzo in Banale (TN)



28. Valeria Candio – Musicisti alla Festa musicale distrettuale/Musiker:innen beim Bezirksmusikfest, Walchsee (T)

Juli | Luglio 2027

www.euregio.info

1	2	3	So | Do **4**	5	6	7	8	9	10	So | Do **11**	12	13	14	15	16	17	So | Do **18**	19	20	21	22	23	24	So | Do **25**	26	27	28	29	30	31



29. **Mauro Tovazzi** – Castel Spor/Schloss Spor, Spormaggiore (TN)

Juli | Luglio 2027

www.euregio.info

1	2	3	So | Do **4**	5	6	7	8	9	10	So | Do **11**	12	13	14	15	16	17	So | Do **18**	19	20	21	22	23	24	So | Do **25**	26	27	28	29	30	31



30. Philipp Leiter – Pale di San Martino, San Martino di Castrozza (TN)



31. Philipp Leiter – Gemähte Bergwiesen/Prati di montagna falciati, Lüsen/Luson (BZ)



32. Francesco Sommacal – Un vecchio contadino/Ein alter Bauer, Brennero/Brenner (BZ)

August | Agosto 2027

www.euregio.info

So | Do							So | Do						So | Do							So | Do						So | Do	
1	2	3	4	5	6	7	**8**	9	10	11	12	13	14	**15** T, BZ, TN	16	17	18	19	20	21	**22**	23	24	25	26	27	28	**29**	30	31



33. Herbert Pramstaller – Schusterplatte mit Blick auf die Drei Zinnen/Lastron dei Scarperi con vista sulle Tre Cime di Lavaredo, Sexten/Sesto (BZ)

August | Agosto 2027

www.euregio.info

So | Do							So | Do						So | Do							So | Do							So | Do		
1	2	3	4	5	6	7	**8**	9	10	11	12	13	14	**15** T, BZ, TN	16	17	18	19	20	21	**22**	23	24	25	26	27	28	**29**	30	31



© Euregio



© Christian Schneider

Madlen Hackl

ALLERLEI VOM TIROLER KALBL

Zutaten

GEDÜNSTETER KALBSBRATEN

- ca. 500 g Kalbsfleisch (Kalbsschulter)
- 200 g Wurzelgemüse
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Zweige Rosmarin/Thymian
- 1 EL Muskat gemahlen
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 3 EL Salz
- 0,5l Rotwein
- ca. 1l Fond
- Öl, Mehl
- Butter

KÜRBISPÜREE

- 600g Hokkaido Kürbis
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 große Kartoffeln mehlig
- Muskatnuss gemahlen
- Salz, Pfeffer
- Schuss Sahne

Zubereitung

GEDÜNSTETER KALBSBRATEN

Fleisch in einem hohen Kochtopf auf allen Seiten goldbraun anbraten und rausnehmen. Gemüse und Knoblauch in den Topf geben und ebenfalls gut goldbraun anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und mit dem Fond aufgießen, sodass das Fleischstück gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Auf mittlerer Hitze für ca. 1 Stunde langsam köcheln lassen.
Wichtig: Probe mit der Fleischgabel. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen, leicht einkochen lassen und mit etwas Mehl binden. Eventuell mit Salz nachwürzen.

KÜRBISPÜREE

In einem Topf alle Zutaten zusammen kurz hell anbraten. Mit ein wenig Sahne und Wasser ablöschen und auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Sobald die Kartoffeln gut durch sind, alles zusammen mixen, würzen und zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen.

EUREGIO-CAMPUS INNSBRUCK

Wir schaffen Wohnraum für Studierende und junge Menschen in Ausbildung aus der Euregio. Moderne Wohnungen und gemeinschaftlich genutzte Räume bieten Platz zum Lernen, Leben und für den grenzüberschreitenden Austausch.
Der Euregio-Campus ist ein Ort der Begegnung, für junge Menschen aus Tirol, Südtirol und dem Trentino.

● **TIPP**: Innsbruck – Stadt der Geschichte und Universität

Historisch, altehrwürdig, geschichtsträchtig: Innsbruck ist seit Jahrhunderten ein bedeutender Bildungs- und Kulturort. Zur Kapelle am Höttinger Bild pilgerten Studierende, um Beistand für Prüfungen zu erbitten. Eng verbunden damit ist die 1669 gegründete Universität Innsbruck, welche noch immer eine zentrale Bildungsstätte für Tirol, Südtirol und Trentino ist.



© IIG_UE





Madlen Hackl

ASSORTIMENTO DI VITELLO TIROLESE

Ingredienti

ARROSTO DI VITELLO STUFATO

- circa 500 g di vitello (spalla di vitello)
- 200 g di ortaggi a radice
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiai di passata di pomodoro
- 3 rametti di rosmarino o timo
- 1 cucchiaio di noce moscata macinata
- 1 cucchiaio di pepe in grani
- 1 cucchiaio di bacche di ginepro
- 3 foglie di alloro
- 3 cucchiai di sale
- 0,5 l di vino rosso
- circa 1 l di brodo
- olio, farina
- burro

PUREA DI ZUCCA

- 600 g di zucca Hokkaido
- 2 cipolle bianche
- 2 patate grandi farinose
- noce moscata macinata
- sale, pepe
- 1 goccio di panna

Preparazione

ARROSTO DI VITELLO STUFATO

In una pentola alta, rosolare la carne su tutti i lati finché non sarà ben dorata, poi toglierla dal fuoco. Aggiungere le verdure e l'aglio nella pentola e rosolare anch'essi fino a doratura. Aggiungere il concentrato di pomodoro e le spezie, e sfumare con il vino rosso. Rimettere la carne nella pentola e versare il brodo fino a coprire bene il pezzo di carne con il liquido. Lasciare sobbollire lentamente a fuoco medio per
circa 1 ora.
Importante: verificare la cottura con la forchetta da carne. Infine, filtrare il sugo attraverso un setaccio, farlo restringere leggermente e addensarlo con un po' di farina. Eventualmente, aggiustare di sale.

PUREA DI ZUCCA

In una pentola, rosolare brevemente tutti gli ingredienti fino a farli diventare di colore chiaro. Sfumare con un po' di panna e acqua e lasciare sobbollire leggermente a fuoco medio. Non appena le patate sono ben cotte, frullare il tutto, condire e, per affinare il risultato, passare attraverso un setaccio.

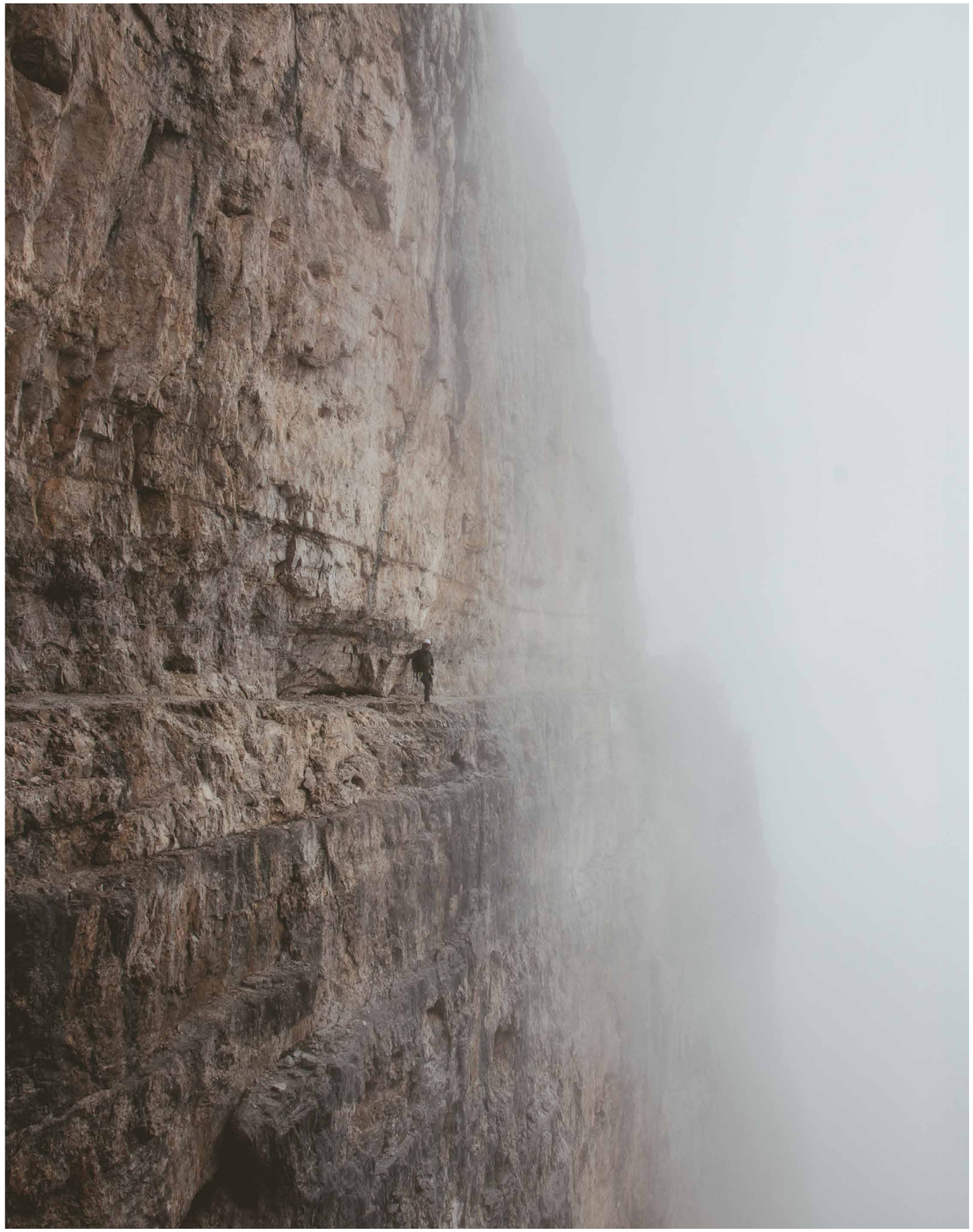
CAMPUS EUREGIO DI INNSBRUCK

Creiamo alloggi per studentesse e studenti, nonché giovani in formazione provenienti dall'Euregio. Appartamenti moderni e spazi comuni offrono spazio per studiare, vivere e consentono lo scambio transfrontaliero. Il Campus Euregio è un luogo di incontro per i/le giovani del Tirolo, dell'Alto Adige e del Trentino.

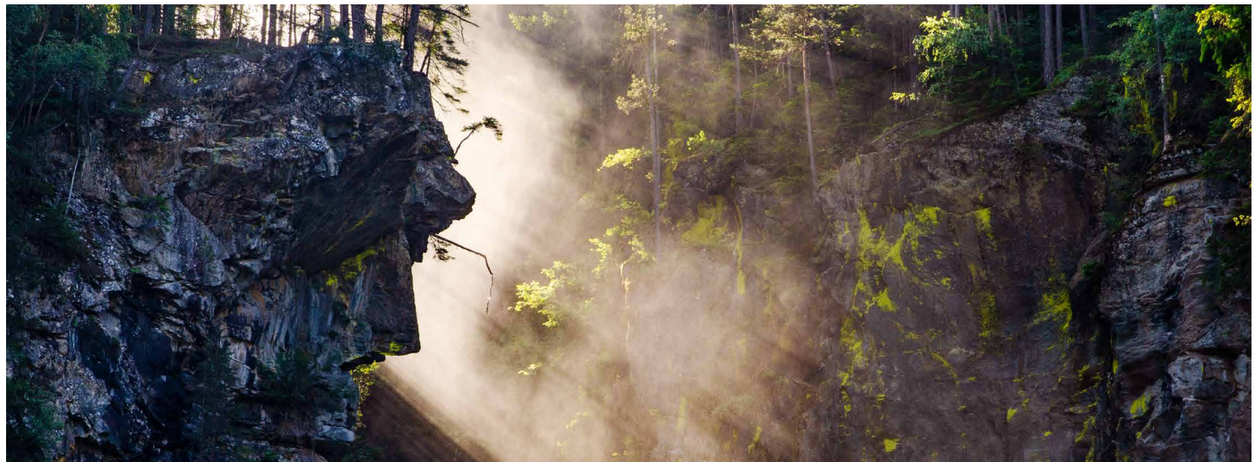
- **Consiglio**: Innsbruck – Città di storia e università

Storica, venerabile, ricca di tradizione: Innsbruck è da secoli un importante centro educativo e culturale. Le studentesse e gli studenti si recavano in pellegrinaggio fino alla cappella di Höttinger Bild per chiedere aiuto per gli esami. Strettamente collegata a questa usanza, l'Università di Innsbruck, fondata nel 1669, continua ad essere uno dei principali centri di formazione in Tirolo, Alto Adige e Trentino.

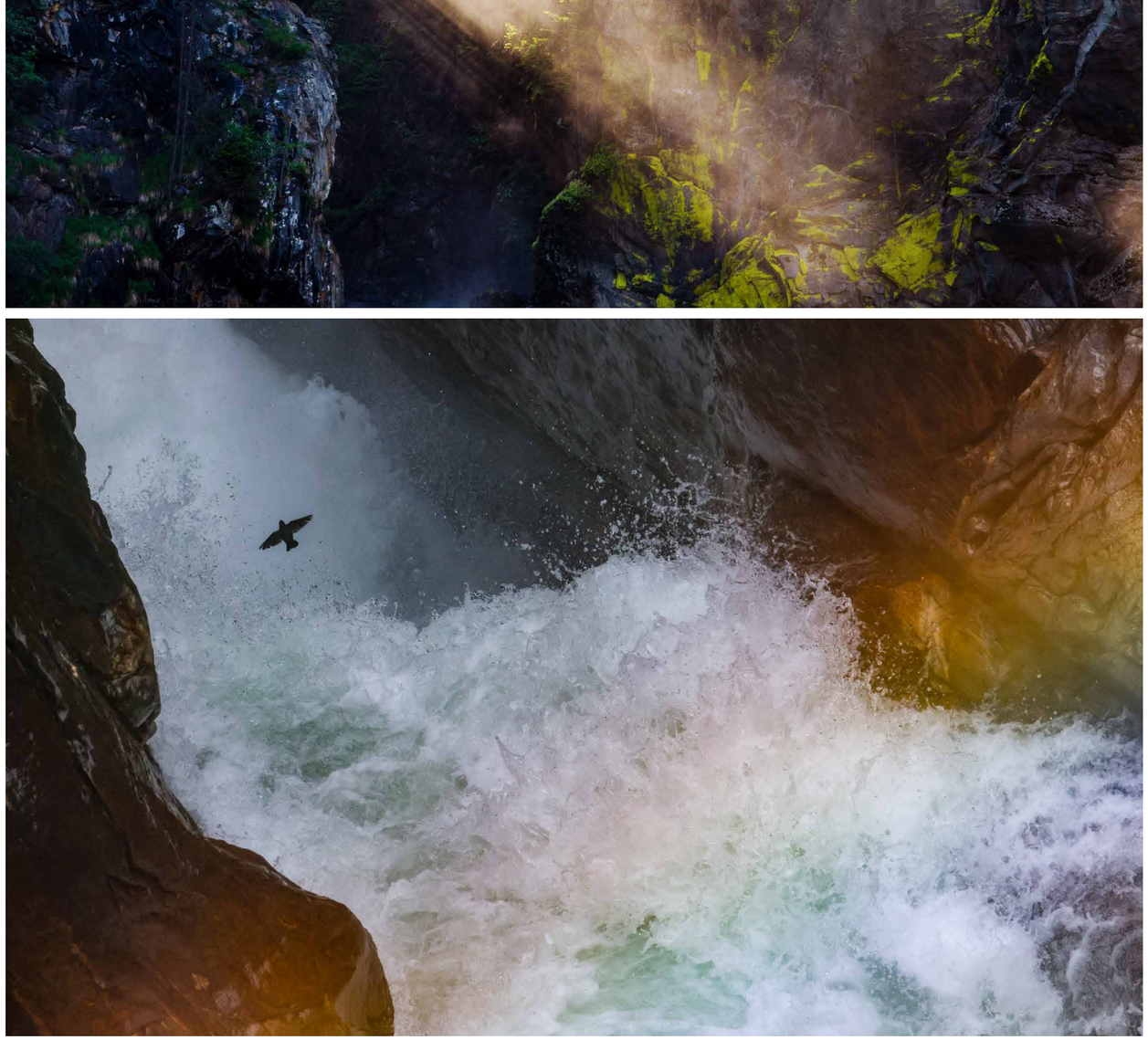




34. Vivien Mitterrutzner – Via Ferrata Bocchette Centrali/Bocchette-Klettersteig, Molveno (TN)



35. Norbert Scantamburlo – Bei den Reinbach Wasserfällen/Presso le Cascate di Riva di Tures, Sand in Taufers/Campo di Tures (BZ)



36. Joerg Laengerer – Wasserarnsel im Regenbogentanz/Merlo acquaiolo nella danza dell'arcobaleno, Ratschings/Racines (BZ)

September | Settembre 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	So | Do **5**	6	7	8	9	10	11	So | Do **12**	13	14	15	16	17	18	So | Do **19**	20	21	22	23	24	25	So | Do **26**	27	28	29	30



37. **Tobias Kainzwaldner** – Beim Wimmen/Vendemmiare, Villanders/Villandro (BZ)

September | Settembre 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	So | Do **5**	6	7	8	9	10	11	So | Do **12**	13	14	15	16	17	18	So | Do **19**	20	21	22	23	24	25	So | Do **26**	27	28	29	30



38. David Klotz – Törggelezeit/La stagione del Törggele, Schenna/Scena (BZ)



39. Stefan Plangger – Steinböcke im ersten Schnee/Stambecchi nella prima neve, Graun im Vinschgau/Curon Venosta (BZ)



40. Luigi Cristoforetti – Creazione cesti in vimini/Herstellung von Weidenkörben, Pergine Valsugana (TN)

Oktober | Ottobre 2027

www.euregio.info

1	2	So | Do **3**	BZ, TN **4**	5	6	7	8	9	So | Do **10**	11	12	13	14	15	16	So | Do **17**	18	19	20	21	22	23	So | Do **24**	25	T **26**	27	28	29	30	So | Do **31**



41. Viktor Paulus – Bergl steiner See im Herbst/Il lago Bergl steiner in autunno, Breitenbach am Inn (T)

Oktober | Ottobre 2027

www.euregio.info

1	2	So | Do **3**	BZ, TN **4**	5	6	7	8	9	So | Do **10**	11	12	13	14	15	16	So | Do **17**	18	19	20	21	22	23	So | Do **24**	25	T **26**	27	28	29	30	So | Do **31**



42. Valeria Candio – Cervi nel Parco di Paneveggio/Hirsche im Naturpark Paneveggio, San Martino di Castrozza (TN)



43. Mario Benigni – Castel Restor in una atmosfera/Stimmung beim Castel Restor, Comano Terme (TN)



44. Thea Prenner – Lauben/Portici, Glurns/Glorenza (BZ)

November | Novembre 2027

www.euregio.info

T, BZ, TN						So | Do							So | Do							So | Do							So | Do		
1	2	3	4	5	6	**7**	8	9	10	11	12	13	**14**	15	16	17	18	19	20	**21**	22	23	24	25	26	27	**28**	29	30	

45. Roberto Lazzarotto – Tramonto al Lago di Resia/Sonnenuntergang am Reschensee, Curon Venosta/Graun im Vinschgau (BZ)

November | Novembre 2027

www.euregio.info

T, BZ, TN **1**	2	3	4	5	6	So | Do **7**	8	9	10	11	12	13	So | Do **14**	15	16	17	18	19	20	So | Do **21**	22	23	24	25	26	27	So | Do **28**	29	30


© Euregio


© Emi Massmer

Roland Hanni

SCHWARZPLENTENER RIEBL MIT VINSCHGER APFEL

Zutaten

BUCHWEIZENRIEBEL
- 200 g grobes Buchweizenmehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Prise Salz

APFELMUS
- 3 Stück Äpfel (Golden Delicious)
- 100 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Stück Zimt
- 2 Gewürznelken

Zubereitung

BUCHWEIZENRIEBEL

Buchweizenmehl und Milch verrühren und ca. 1 Stunde quellen lassen. Eier und Salz einrühren. In einer Pfanne reichlich Butter schmelzen lassen, den Teig dazugeben, anbacken, wenden und in kleine Stücke zerteilen.
Den Teig ständig weiterrühren und zerteilen, bis kleine Kügelchen entstehen. Goldgelb ausbacken, abseihen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

APFELMUS

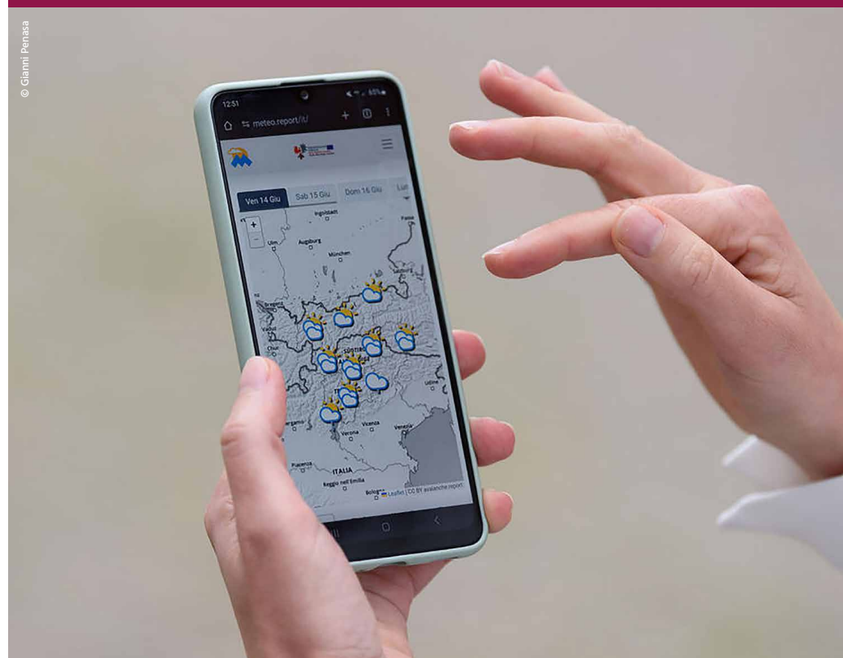
Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Gewürznelken aufkochen. Äpfel vierteln, entkernen und weichdünsten. Die Äpfel ohne Gewürze mit dem Stabmixer fein pürieren.

EUREGIO-WETTERBERICHT

Der Euregio-Wetterbericht bietet einen einzigartigen Überblick für die gesamte Euregio Tirol–Südtirol–Trentino. Mit nur einem Klick erhältst du aktuelle Wetterdaten aus allen Landesteilen, basierend auf dem gemeinsamen Netzwerk der Wetterdienste. So stehen dir verlässliche Vorhersagen bis auf Gemeindeebene jederzeit zur Verfügung. Auch für Bergsportfans bietet die Plattform detaillierte Bergwetterinfos für Höhenlagen zwischen 1.500 und 3.000 m sowie Echtzeitdaten von Wetterstationen und Webcams in der gesamten Euregio.

● **TIPP**: Stift Marienberg (Mals, ST)

Die höchstgelegene Benediktinerabtei Europas beeindruckt nicht nur mit ihrer Geschichte, sondern auch mit gelebter Tradition. Seit 1854 werden hier von den Patres Wetteraufzeichnungen geführt – ein einzigartiges Zeugnis kontinuierlicher Wissensweitergabe über Generationen hinweg. Und nicht vergessen: Checke vor deiner Ausflugsplanung den Euregio-Wetterbericht.



© Gianni Penasa





Roland Hanni

RIEBEL DI GRANO SARACENO ALLE MELE DELLA VAL VENOSTA

Ingredienti

RIEBEL DI GRANO SARACENO
- 200 g di farina di grano saraceno grossolana
- 250 ml di latte
- 3 uova
- un pizzico di sale

MOUSSE DI MELE
- 3 mele (Golden Delicius)
- 100 ml di acqua
- 60 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 pezzo di cannella
- 2 chiodi di garofano

Preparazione

RIEBEL DI GRANO SARACENO

Mescolare la farina di grano saraceno con il latte e lasciare riposare per circa 1 ora. Aggiungere le uova e il sale. Far sciogliere abbondante burro in una padella, versare l'impasto, farlo dorare, girarlo e spezzettarlo in piccoli pezzi.
Continuare a mescolare e spezzettare costantemente l'impasto fino a formare delle piccole briciole. Cuocere fino a doratura, scolare e lasciare asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverare con zucchero a velo e servire.

MOUSSE DI MELE

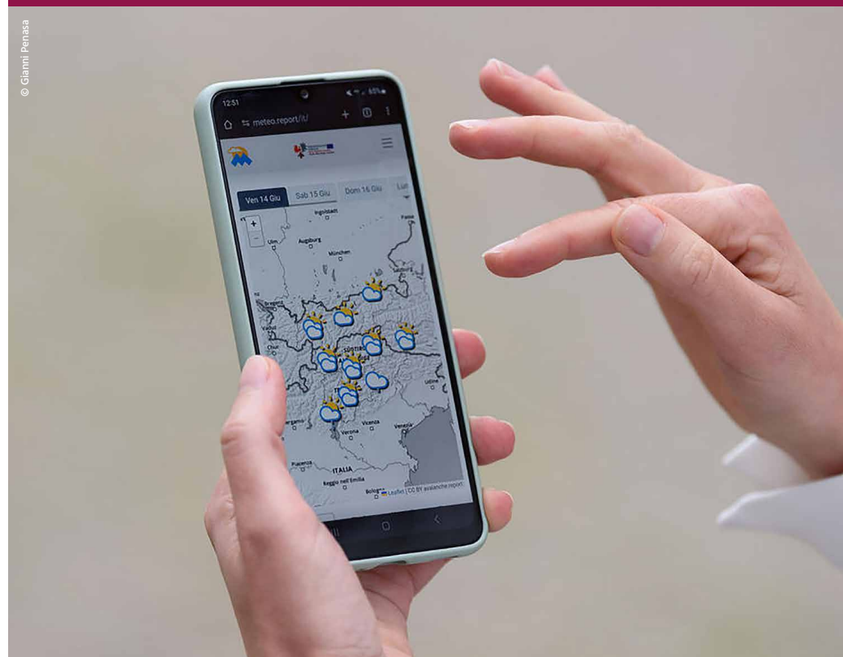
Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, il succo di limone, la cannella e i chiodi di garofano. Tagliare le mele in quattro parti, eliminare il torsolo e cuocerle a fuoco lento finché non si ammorbidiscono. Rimuovere le spezie e frullare finemente le mele con un frullatore a immersione.

BOLLETTINO METEO EUREGIO

Il bollettino meteo dell'Euregio offre una panoramica meteorologica unica per l'intera Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino. Con un solo clic ottieni dati meteo basati sulla rete comune dei servizi meteorologici e aggiornati in tutti i tre territori così da avere sempre a disposizione previsioni affidabili fino al livello comunale. La piattaforma offre informazioni dettagliate sul meteo in montagna anche per le appassionate e gli appassionati di alpinismo, per altitudini comprese tra 1.500 e 3.000 metri, oltre a dati in tempo reale dalle stazioni meteo e dalle webcam di tutta l'Euregio.

- **Consiglio**: Abbazia di Marienberg-Monte Maria (Malles, Alto Adige)

L'abbazia benedettina più alta d'Europa colpisce non solo per la sua storia, ma anche per la sua tradizione che si tramanda fino ad oggi. Dal 1854 i monaci benedettini curano qui le registrazioni meteorologiche: una testimonianza unica di trasmissione continua del sapere attraverso le generazioni. E non dimenticare: prima di pianificare la tua escursione, controlla il bollettino meteo dell'Euregio.





46. Leo Lanthaler – Schneesperling auf 2.500 Meter/Fringuello alpino a 2.500 metri, Schnals/Senales (BZ)



47. Roberto Genetti – Lago delle Malghette/Malghette-See, Commezzadura (TN)



48. Peter Leiter – Mühle bei Hollbruck/Mulino vicino a Hollbruck, Kartitsch (T)

Dezember | Dicembre 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	So | Do **5**	6	7	T, BZ, TN **8**	9	10	11	So | Do **12**	13	14	15	16	17	18	So | Do **19**	20	21	22	23	24	T, BZ, TN **25**	So | Do **26** T, BZ, TN	27	28	29	30	31



49. Thomas Jenewein – Glockenguss/Fusione delle campane, Innsbruck (T)

Dezember | Dicembre 2027

www.euregio.info

1	2	3	4	So | Do **5**	6	7	T, BZ, TN **8**	9	10	11	So | Do **12**	13	14	15	16	17	18	So | Do **19**	20	21	22	23	24	T, BZ, TN **25**	So | Do **26** T, BZ, TN	27	28	29	30	31

© Gütl Daniel



besser, schneller & einfacher

Mobil in der Euregio:
Angebot für Bahnreisende noch attraktiver
Mit dem Zug unkompliziert und umweltfreundlich durch die Euregio reisen: Dieses Angebot nutzen tagtäglich tausende Menschen. Allein zwischen Bozen und Innsbruck besteht eine Vielzahl an Zugverbindungen. Auf der Brennerachse haben sich die beiden direkten Tagesrandverbindungen Trient-Bozen-Innsbruck als Ergänzung der internationalen Eurocity-/Railjet-Verbindungen bewährt. Im Pustertal gibt es stündliche Zugverbindungen von Lienz nach Franzensfeste und von dort weiter nach Innsbruck.

Grenzüberschreitende Fahrplanauskünfte
Dank der Zusammenarbeit des Verkehrsverbundes Tirol (VVT) und südtirolmobil kann man grenzüberschreitende Fahrten sowohl auf der Homepage des VVT, der VVT SmartRide-App und der Homepage und App von südtirolmobil planen.

Das Euregio2Plus-Ticket
Die gesamte Euregio kann mit nur einem Tagesticket erkundet werden, das man nun in Südtirol auch online über die südtirolmobil-App kaufen kann.
Zu einem Preis von 46,00 Euro können max. 2 Erwachsene mit bis zu drei Kindern einen Tag lang die Nahverkehrsangebote der gesamten Euregio nutzen.
Informationen über den Ticketkauf bieten die Webseiten von südtirolmobil, VVT und Trentino Trasporti Esercizio SpA.

EuregioTicketStudents
Studierende unter 28 Jahren, die an einer Hochschule in Tirol, Südtirol oder dem Trentino eingeschrieben sind, können das EuregioTicketStudents in Anspruch nehmen. Ein Jahr lang können damit Studierende in Tirol auch die Fernverkehrszüge nützen, in Südtirol und Trentino ist die Gültigkeit auf das umfassende Nahverkehrsangebot beschränkt (kein Fernverkehr mit EC, RJ, Frecce etc.). Der Preis beträgt 377,00 Euro.

Euregio-Ticket
Mit einem einzigen Ticket ein Jahr lang per Zug, Bus und Seilbahnen des öffentlichen Verkehrsnetzes grenzenlos durch Tirol, Südtirol und das Trentino fahren: Das Euregio-Ticket!
Mit dem Euregio-Ticket können alle Bürger:innen von 26 bis 64 Jahren der Euregio die Verkehrsmittel des öffentlichen Personennahverkehrs in der gesamten Euregio ein Jahr lang in Anspruch nehmen. Das Euregio-Ticket-Angebot kostet 750 Euro und hat eine Gültigkeit von 12 Monaten. Das Ticket umfasst das Klimaticket Tirol und den südtirolmobil Fix365 Pass im Euregio-Design, das auch in der Provinz Trient gültig ist. An einem Seniorenticket wird derzeit gearbeitet.

! Im Laufe von 2027 werden neue Züge eine umstiegsfreie Fahrt über den Brenner ermöglichen.
! Wir weisen darauf hin, dass es ab 1. April 2027 zu möglichen Tarifanpassungen kommen kann.

www.oebb.at | www.suedtirolmobil.info | www.vvt.at | www.ttesercizio.it

südtirolmobil
altoadigemobilità
südtirolmubiltà

ÖBB

TRENTINO TRASPORTI

VERKEHRSVERBUND TIROL
VVT

migliore, più veloce, più semplice

Mobilità nell'Euregio:
Negli ultimi anni si è investito molto nel trasporto su rotaia
Oggi è possibile viaggiare in modo sostenibile attraverso l'Euregio grazie ai numerosi collegamenti ferroviari tra Innsbruck, Bolzano e Trento. Lungo l'asse del Brennero, ai collegamenti Eurocity/Railjet si sono aggiunti con grande successo due collegamenti diretti giornalieri sulla tratta Trento-Bolzano-Innsbruck, all'inizio e alla fine della giornata. In Val Pusteria, inoltre, è garantita una corsa ogni ora da Lienz a Fortezza, con comoda prosecuzione verso Innsbruck.

Informazioni sugli orari transfrontalieri
Grazie alla collaborazione tra il Verkehrsverbund Tirol (VVT) e altoadigemobilità, i viaggi transfrontalieri possono essere pianificati sia sul sito e sull'app VVT SmartRide, sia sulla homepage e sull'applicazione di altoadigemobilità.

Il biglietto Euregio2Plus
L'intero territorio dell'Euregio può ora essere percorso con un solo biglietto acquistabile anche online tramite l'app di altoadigemobilità.
Al prezzo di 46,00 €, un numero massimo di 2 adulti con tre bambini possono utilizzare tutti i servizi di trasporto locale in Tirolo, Alto Adige e Trentino. Le informazioni per l'acquisto del biglietto sono disponibili sui siti web delle aziende di altoadigemobilità, VVT e Trentino Trasporti Esercizio SpA.

EuregioTicketStudents
Per le studentesse e gli studenti di età inferiore a 28 anni che sono iscritti ad un'università in Tirolo, Alto Adige o Trentino, è disponibile l'Euregio Ticket Students. Per un anno, le studentesse e gli studenti in Tirolo possono utilizzarlo anche sui treni a lunga percorrenza, mentre in Alto Adige e in Trentino la validità è limitata all'offerta completa di trasporto locale (esclusi i treni a lunga percorrenza come EC, RJ, Frecce, ecc.). Il prezzo è di 377,00 eur/anno.

Euregio-Ticket
Viaggiare in Tirolo, Alto Adige e Trentino in treno, autobus e funivie integrate nella rete di trasporto pubblico per un anno intero con un unico biglietto: questo è l'Euregio-Ticket!
I cittadini e le cittadine del Tirolo, dell'Alto Adige e del Trentino di età compresa tra i 26 e i 64 anni possono acquistare il biglietto e utilizzare il trasporto pubblico locale in tutta l'Euregio. Il pacchetto completo „Euregio Ticket" ha un costo di 750 euro e una validità di un anno. Esso comprende il Klimaticket Tirol e l'abbonamento altoadigemobilità Fix365 Pass nel design dell'Euregio, che vale anche nella provincia di Trento. È prevista in futuro l'introduzione di una tariffa agevolata per le anziane e gli anziani.

! Nel 2027 nuovi treni consentiranno di attraversare direttamente il Brennero senza effettuare cambi.
! Si precisa che, a partire dal 1° aprile 2027, le tariffe potrebbero subire variazioni.

www.oebb.at | www.mobilitaaltoadige.info | www.vvt.at | www.ttesercizio.it

Drei Landesteile, eine Idee

Tre territori, un’idea

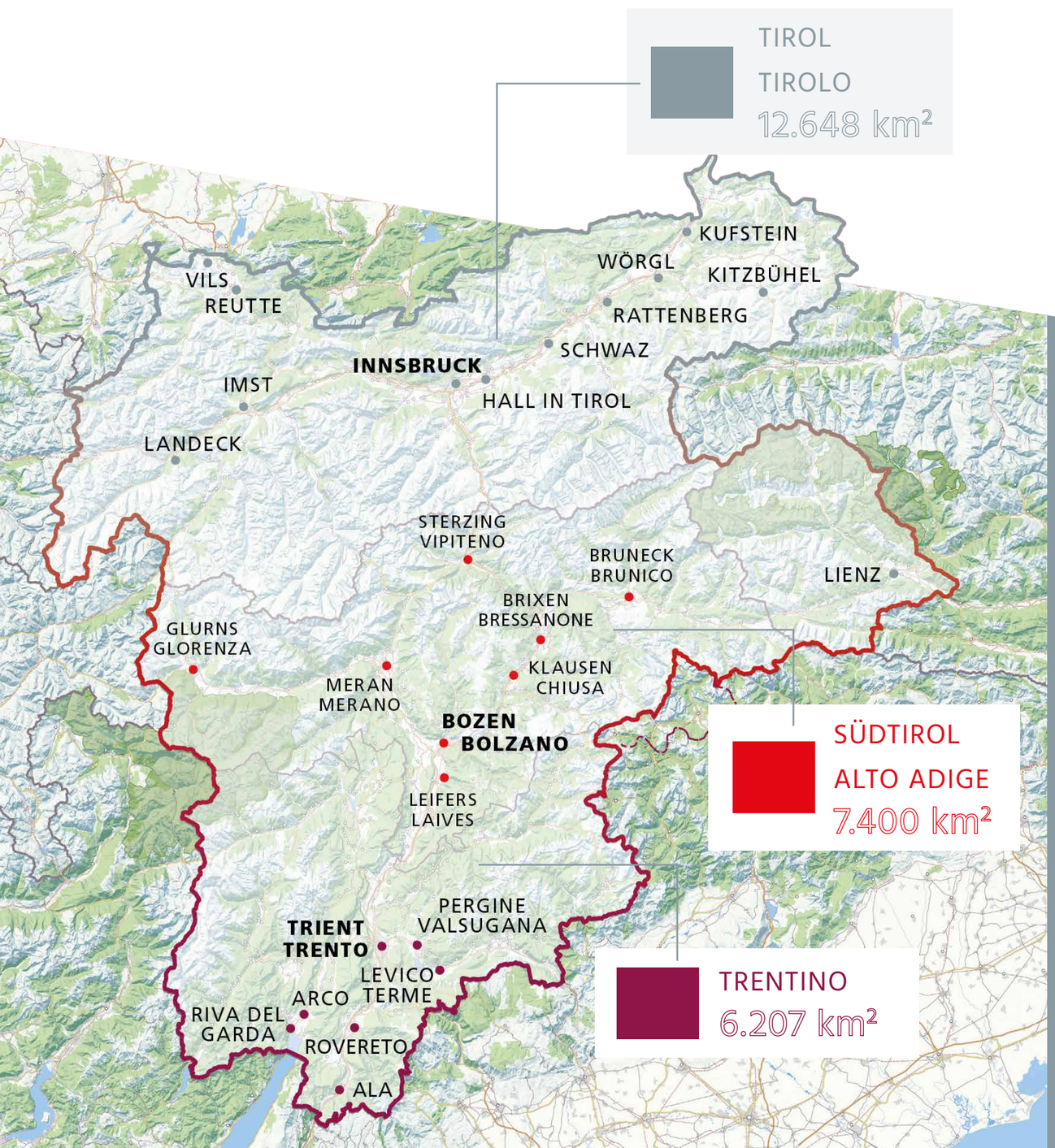
Wusstest du schon, WIE GROSS DIE EUREGIO IST?

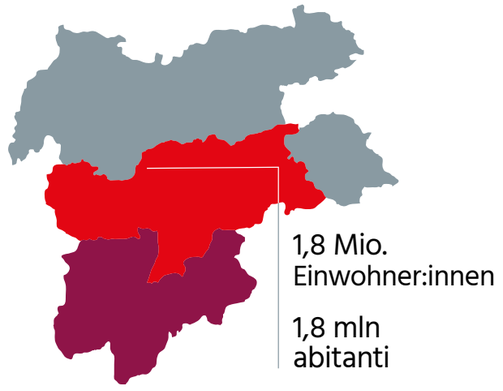
GESAMTFLÄCHE EUREGIO

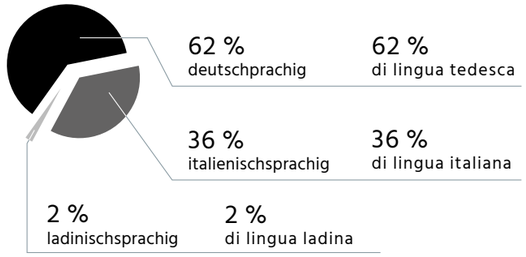
Lo sai... QUANTO È GRANDE L’EUREGIO?

SUPERFICIE TOTALE EUREGIO

26.255 km²







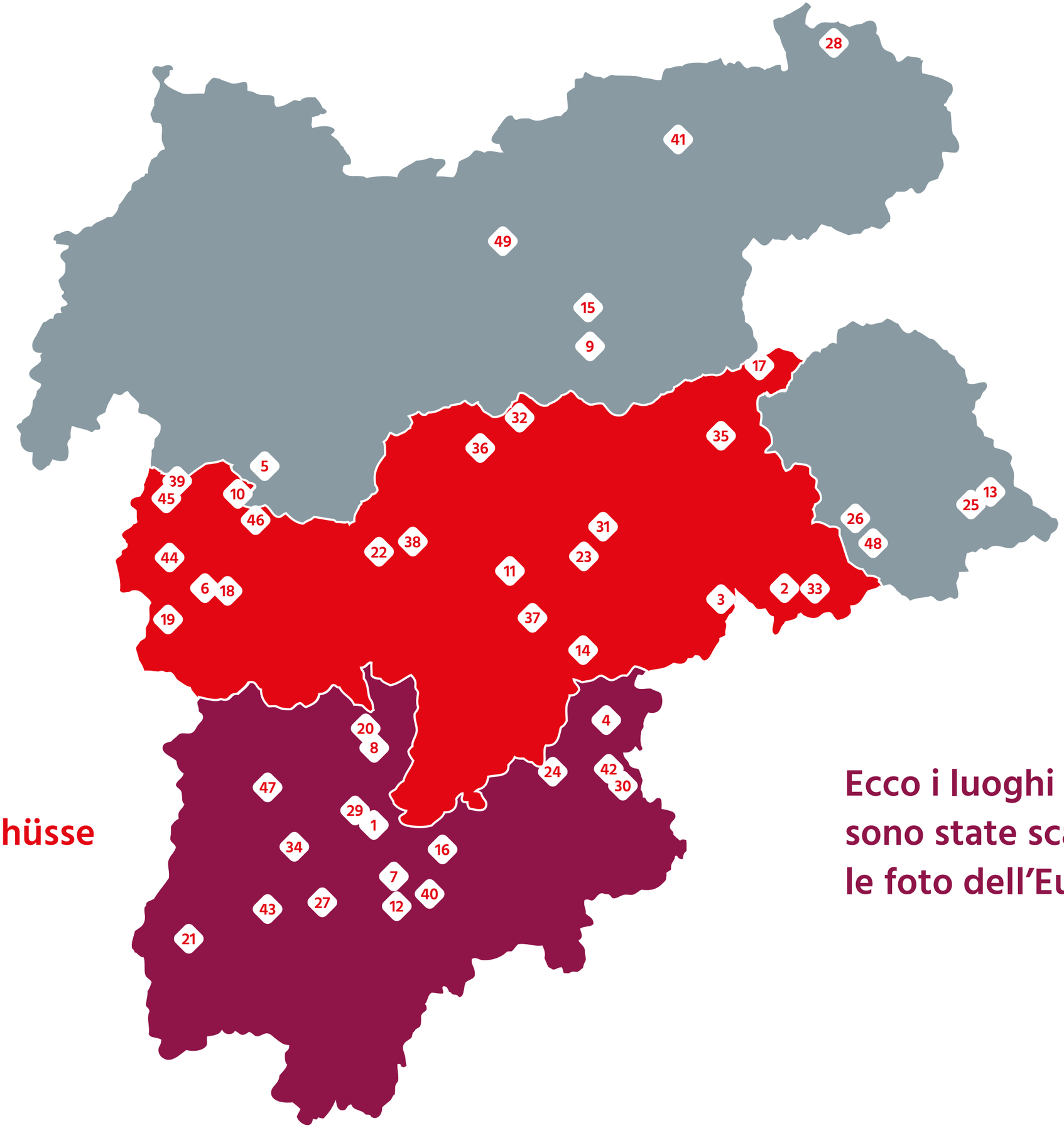
Besonders hervorzuheben ist, dass sämtliche öffentlichen Einrichtungen in Südtirol zweisprachig und in den ladinischen Gebieten sogar dreisprachig geführt werden.

Va segnalato, comunque, che nella Provincia autonoma di Bolzano vige il bilinguismo in tutti gli uffici pubblici e che nelle zone ladine l’amministrazione è addirittura trilingue.

Wusstest du schon, WIE VIELE AMTS- BZW. MINDERHEITENSPRACHEN ES IN DER EUREGIO GIBT?

Lo sai... QUANTE LINGUE UFFICIALI E MINORITARIE CI SONO NELL’EUREGIO?





Hier wurden die Euregio-Schnappschüsse fotografiert!

Ecco i luoghi dove sono state scattate le foto dell’Euregio!