

SLOW FOOD TRAVEL

# VAL DI FUNES

Prima destinazione Slow Food Travel dell'Alto Adige

1.



 Slow Food®  
Travel

VILLNÖSS  
VAL DI FUNES

[slowfood.villnoess.com](http://slowfood.villnoess.com)



BUONO, PULITO  
E GIUSTO.

SLOW FOOD  
TRAVEL: LE RADICI  
DEL BUON GUSTO

# SLOW FOOD

## **LA FILOSOFIA DI SLOW FOOD**

Slow Food è un'associazione no profit che si batte per preservare e sostenere la diversificazione in agricoltura, la produzione alimentare di tipo tradizionale, le tradizioni gastronomiche regionali, la varietà dei sapori, i produttori alimentari locali e la cooperazione attiva tra consumatori e produttori. Inoltre, Slow Food promuove un uso rispettoso delle risorse alimentari esistenti e la tutela del territorio e delle tradizioni.

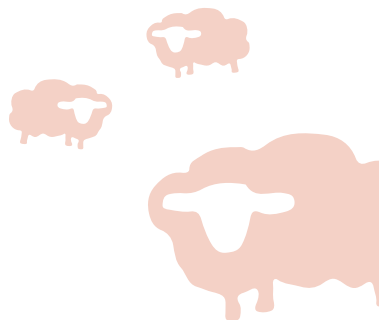
Slow Food Travel è un progetto di Slow Food che mira a fornire un'esperienza di viaggio sostenibile per gli ospiti. Il focus è sul cibo, ma senza tralasciare l'interazione tra agricoltura, gastronomia, industria alberghiera, commercio e artigianato. Fondamentale è lo scambio tra agricoltori, casari, pastori, macellai, fornai e viticoltori e chef, i quali trasformano i prodotti dei primi. Ne risulta una comunità i cui membri interagiscono tra loro, riuscendo così a regalare un'accoglienza calorosa ai turisti.

## I 5 PRESIDI DELL'ALTO ADIGE

I Presidi Slow Food sono progetti volti alla tutela del cibo di provenienza locale e al sostegno dei produttori. Questi progetti mirano a salvaguardare la biodiversità, il territorio e il sapere legato alle produzioni tradizionali.

### I 5 Presidi dell'Alto Adige sono:

la pecora con gli occhiali della Val di Funes, il formaggio grigio della Valle Aurina, la razza bovina Grigio Alpina del Tirolo, il pane di se-gale della Val Venosta e il caffè di Lupino di Anterivo.



# I PRESIDI DELLA VAL DI FUNES

## LA PECORA “VILLNÖSSER BRILLENSCHAF”

Si tratta di una specie in via di estinzione, un incrocio tra la pecora Bergamasca e quella Padovana, la cui sopravvivenza è stata preservata grazie alle associazioni degli allevatori. Questa pecora viene allevata secondo severe linee di allevamento che riguardano la statura, la lana e la pigmentazione. La pecora “Villnösser Brillenschaf” è la razza di pecora più antica dell'Alto Adige.

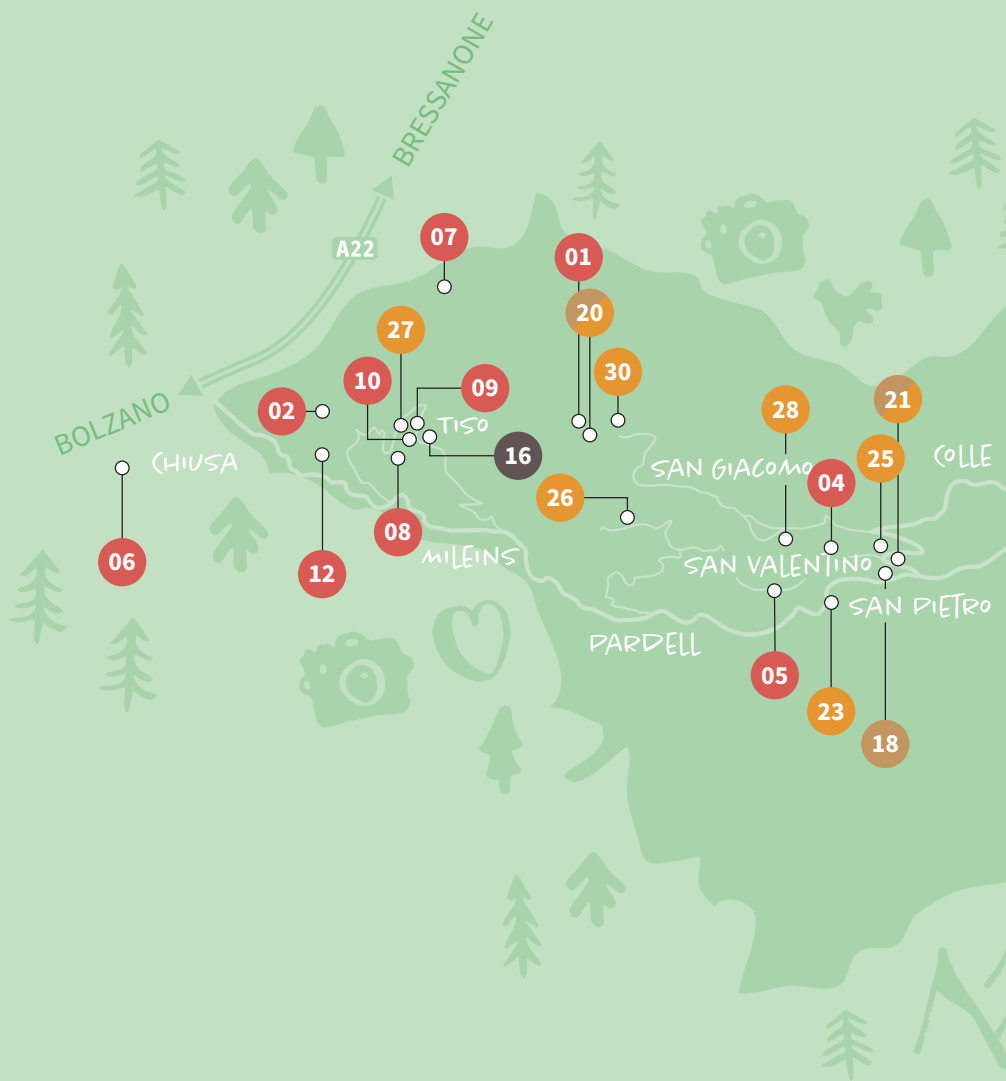
## RAZZA BOVINA GRIGIO ALPINA

Si tratta di una delle più antiche razze vac-cine delle Alpi. Dal 2013, è una razza bovina autoctona protetta che offre le migliori caratteristiche per la produzione di latte e di carne bovina di alta qualità.



# LE AZIENDE PARTECIPANTI

QUI AVRETE UNA PANORAMICA DELLE AZIENDE SLOW FOOD.



**PRODOTTI  
ALIMENTARI/  
ARTIGIANATO**

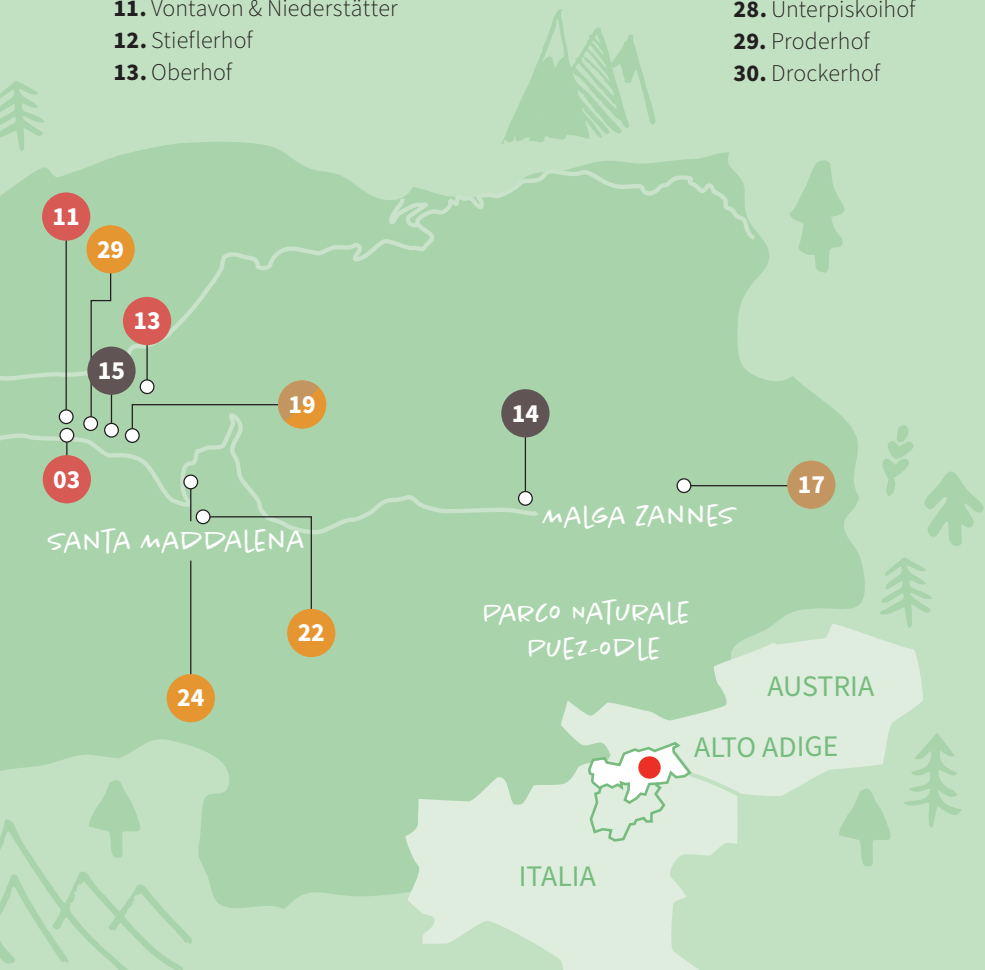
- 01. Maier's Paradies
- 02. Mesnerhof
- 03. Furchetta
- 04. Lavori all'uncinetto
- 05. Orto delle erbe aromatiche
- 06. Cantina Valle Isarco
- 07. Kasserolhof
- 08. Torgglerhof
- 09. Huaberhof
- 10. Teiser Dorfladen
- 11. Vontavon & Niederstätter
- 12. Stieflerhof
- 13. Oberhof

**DOLOMITI  
PATRIMONIO  
MONDIALE UNESCO**

- 14. Dolomites  
UNESCO Infopoint
- 15. Centro visite del Parco  
naturale Puez-Odle
- 16. Museo Mineralogico  
di Tiso

**RISTORAZIONE/  
ALLOGGI**

- 17. Malga Caseril
- 18. Pitzock
- 19. Hotel Tyrol Dolomites  
slow living
- 20. Jausenstation Moar
- 21. Guest House Viel Nois
- 22. Maso Ranuihof
- 23. Ganoihof-Bio
- 24. Unterkantiolerhof
- 25. Villa Messner
- 26. Petrunderhof-Bio
- 27. Putzerhof
- 28. Unterpiskoihof
- 29. Proderhof
- 30. Drockerhof





# MAIER'S PARADIES

SLOW FOOD - PRODOTTI ALIMENTARI/ARTIGIANATO

01



PRODOTTI DELLA  
PECORA CON GLI  
OCCHIALI "VILLNÖSSER  
BRILLENSCHAF" E  
DELLA RAZZA  
BOVINA GRIGIO  
ALPINA

Günther Pernthaler è considerato l'ambasciatore della pecora con gli occhiali "Villnösser Brillenschaf" della Val di Funes. È stato ed è tuttora una delle forze trainanti per la conservazione di questa razza di pecora e della razza bovina Grigio Alpina. Nel suo piccolo paradiso coltiva vari tipi di cereali, frutta e verdura secondo il metodo della permacultura. Alleva anche pecore, bovini, tacchini, galline, maiali e colonie di api. Il suo obiettivo è vivere nel modo più autosufficiente possibile. Durante le sue escursioni guidate, vuole trasmettere questo stile di vita ai suoi ospiti, e ci riesce con il suo modo autentico di raccontare.

**Maier's Paradies | Via San Giacomo 21, 39040 Funes**

T +39 347 5555853

[guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu](mailto:guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu)





# MESNERHOF



PRODOTTI  
ORTOFRUTTICOLI E  
CASEARI LOCALI

Il Mesnerhof è un maso a Nave, curato con passione dalla contadina Rosmarie Prader. Grazie alla posizione soleggiata e all'altitudine ideale, nella fattoria si possono coltivare vari tipi di frutta e verdura locali e la vite. Inoltre, nella fattoria si allevano mucche da latte. I prodotti della fattoria possono essere consumati o acquistati dai visitatori direttamente sul posto. La sostenibilità e lo stile di vita tradizionale svolgono un ruolo fondamentale al Mesnerhof e questi valori vengono trasmessi anche agli ospiti. Approfittate di una visita al Mesnerhof per fare una passeggiata nei prati dei dintorni.

**Mesnerhof | Via Nafner 11, 39040 Funes**

T +39 334 7977723 | mesnerhof-pr@gmail.com

# FURCHETTA

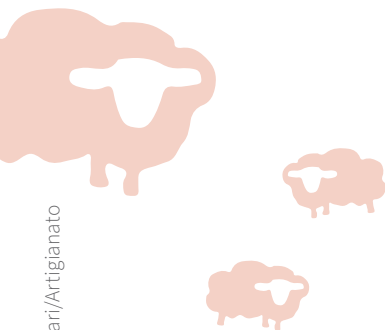
SLOW FOOD - PRODOTTI ALIMENTARI/ARTIGIANATO

03



"VILLNÖSSER  
BRILLEN SCHAF"  
(PECORA CON  
GLI OCCHIALI)

Oskar Messner ha fondato l'azienda "Furchetta" insieme all'amico Kurt Niederstätter. Si sono posti l'obiettivo di perfezionare e promuovere le specialità della Val di Funes, in particolare i prodotti della pecora con gli occhiali, la "Villnösser Brillenschaf". Freschezza, qualità e percorsi di trasporto brevi sono le priorità principali. Con le specialità d'agnello della "Villnösser Brillenschaf", Furchetta offre straordinari prodotti naturali. Ogni prosciutto, ogni salame e ogni taglio di agnello è lavorato a mano e prodotto artigianalmente secondo la tradizione. Oltre ai prodotti a base di carne, sono disponibili anche i pregiati prodotti in lana della pecora, come berretti e abbigliamento invernale realizzati a maglia.



**Presidio  
Slow Food**

**Furchetta | Via Bergerweg 14, 39040 Funes**

T +39 347 1911604 | info@furchetta.it | [www.furchetta.it](http://www.furchetta.it)

# LAVORI ALL'UNCINETTO



BERRETTI REALIZZATI  
CON LA LANA  
DELLA "VILLNÖSSER  
BRILLENSCHAF"  
(PECORA CON GLI  
OCCHIALI)

Monika Lovo, nata a Funes e appassionata di ricamo, crea bellissimi e caldi berretti con la lana della "Villnösser Brillenschaf" (pecora con gli occhiali) della Val di Funes. In colori totalmente naturali e foderati con jersey di cotone, mantengono la testa al caldo e al riparo dal vento. Monika sarà lieta di mostrare agli ospiti interessati come vengono lavorati questi originali copricapi durante una dimostrazione nei rispettivi alloggi. I berretti sono acquistabili presso diverse aziende della valle, tra cui Vontavon & Niederstätter, il Ristorante Pitzock e Naturwoll.

**Lavori all'uncinetto | Via Valentinweg 1, 39040 Funes**

T +39 347 0177195 | monikaposta@yahoo.it

# ORTO DELLE ERBE AROMATICHE



ERBE SELVATICHE,  
AROMATICHE E  
MEDICINALI



Nell'orto delle erbe aromatiche di Funes rivivono antiche e nuove tradizioni sulle erbe selvatiche, aromatiche e medicinali. A 1 400 metri di altitudine crescono circa 150 specie di piante diverse, che vengono trasformate in sale aromatizzato alle erbe, sciroppi, tisane, miscele e molti altri prodotti. Le erbe vengono concimate e trattate solo biologicamente. Grazie all'altitudine, le piante sviluppano ingredienti di alta qualità. Nelle visite guidate l'erborista Carmen Obexer insegna ai visitatori interessati soprattutto come riconoscere in modo sicuro le erbe selvatiche e come utilizzare numerose piante. Offre inoltre, su richiesta, vari workshop sul tema della preparazione di rimedi popolari come unguenti e tinture.

**Orto delle erbe aromatiche | Via Valentinweg 25 B,  
39040 Funes | T +39 349 4392120 | carmen.obexer@gmail.com  
[www.bergkraeutergartenwillnoess.it](http://www.bergkraeutergartenwillnoess.it)**

# CANTINA VALLE ISARCO

SLOW FOOD - PRODOTTI ALIMENTARI/ARTIGIANATO

06



VINI ROSSI  
E BIANCHI LOCALI

Circa 135 viticoltori affidano alla Cantina Valle Isarco le loro uve, per un bacino di utenza che copre circa 150 ettari di vigneti. Nella Valle Isarco, la regione vitivinicola più settentrionale d'Italia, le condizioni sono ideali per la coltivazione di varietà a bacca bianca. Da queste 14 varietà vengono prodotti 28 vini. La cantina attribuisce grande importanza alla collaborazione con le aziende familiari locali e si è posta l'obiettivo di produrre vini di alta qualità attraverso un'accurata lavorazione, preservando così per le generazioni future il legame con la meravigliosa natura del posto. Durante la visita guidata, gli ospiti imparano i segreti della viticoltura, della fermentazione, della pressatura e della conservazione. Alla visita segue una degustazione.

**Cantina Valle Isarco | Via Leitach 50, 39043 Chiusa**

T +39 0472 847552 | [info@kellerei-eisacktal.it](mailto:info@kellerei-eisacktal.it)

[www.kellerei-eisacktal.it](http://www.kellerei-eisacktal.it)



# KASSEROL- HOF

07  
SLOW FOOD - PRODOTTI ALIMENTARI/ARTIGIANATO



OCHE DA PASCOLO,  
APICOLTURA,  
ALLEVAMENTO  
DI VACCHE NUTRICI,  
FRUTTETI E ALTRO

Il Kasserolhof, gestito da Marlene e Lorenz Psenner, si trova a 850 metri sul livello del mare. I proprietari gestiscono il maso in modo versatile, il più possibile sostenibile e nel rispetto delle risorse. In tal senso attribuiscono un ruolo molto importante al benessere degli animali e alla qualità dei prodotti. Oltre all'apicoltura, all'allevamento di vacche nutrici e ai frutteti, si dedicano anche all'allevamento delle galline. Dal 2019 allevano anche oche ruspanti che, dopo un'estate tra prati rigogliosi, danno carne gustosa. Inoltre, offrono prodotti come confetture, sciroppi, succo di mela e prodotti stagionali. Chi è curioso, può visitare il maso e scoprire tutto quello che offre il Kasserolhof. Alla visita segue una degustazione.

**Kasserolhof | Via Nafner 29, 39040 Funes**

T +39 339 5047268 | info@kasserol.it | [www.kasserol.it](http://www.kasserol.it)



# TORGGLER- HOF



VINO BIANCO CON  
CRISTALLO DI ROCCA,  
FRUTTA, INSALATE DI  
SELVAGGINA, NOCI E  
CASTAGNE

Nel loro Torgglerhof a Nave, Margareth e Lorenz Fischnaller producono qualcosa di veramente unico: un vino bianco minerale, mettendo un cristallo di rocca nel vitigno Riesling prima dell'imbottigliamento. Tra le altre cose, il Torgglerhof produce anche insalate di selvaggina, noci, castagne, prugne, pere e uva. L'obiettivo è quello di far conoscere ai visitatori il lavoro dell'agricoltore, la viticoltura e la sua storia e tradizione. Ed è proprio quello che fa Lorenz come guida escursionistica, insieme al quale partirete per un tour sul tema "Alla ricerca dell'inconfondibile sapore di vino".

**Torgglerhof | Via Nafner 22, 39040 Funes**

T +39 334 6627160 | [l.fischnaller@rolmail.net](mailto:l.fischnaller@rolmail.net)





# HUABERHOF



COLTIVAZIONE  
BIODINAMICA  
DI VINO, CEREALI E  
PATATE. ALLEVAMENTO  
DI OVINI

Il maso Huaberhof a Tiso è un'azienda agricola che si occupa di allevamento di ovini, viticoltura e coltivazione di cereali e patate. Sui pendii soleggiati del "Huaber Weingort", sotto la collina della cappella del Santo Sepolcro, crescono le uve dei vini biodinamici. Il vigneto, di ben due ettari, si trova a un'altitudine di 900 metri sul livello del mare; esiste da oltre 100 anni e Albert Vontavon lo coltiva da più di 10 anni. Quando Albert non è nel vigneto, si occupa delle sue pecore "Villnösser Brillenschafe", oppure è al lavoro nei campi di grano e patate. La coltivazione del vigneto avviene a opera della famiglia Santifaller da diverse generazioni. L'uva viene ancora pigiata a mano e l'intero vigneto e i prodotti sono certificati biodinamici e Demeter.

**Huaberhof | Via Turnergasse 5, 39040 Funes**

T +39 348 4096472 | [info@huaberhof.it](mailto:info@huaberhof.it) | [www.huaberhof.it](http://www.huaberhof.it)

# TEISER DORFLADEN



PRODOTTI LOCALI  
E BIOLOGICI DI ALTA  
QUALITÀ

Il negozio del paesino di Tiso è gestito dalla famiglia Santifaller da diverse generazioni.

Nel negozio troverete eccellenti prodotti locali e biologici. Inoltre, il negozio è anche un punto vendita dei prodotti Gallo Rosso, noti in Alto Adige per la loro qualità.



**Teiser Dorfladen | Via Turnergasse 5, 39040 Funes**

T +39 0472 844604 | santifaller.teis@gmail.com

# VONTAVON & NIEDERSTÄTTER



Dal 1939 la gente del posto, gli ospiti e i gli esperti di gastronomia della Val di Funes fanno acquisti nel negozio Vontavon & Niederstätter a S. Maddalena. La stretta collaborazione da oltre 80 anni rende il negozio un importante fornitore locale per la gente del posto e un partner affidabile per le imprese turistiche della Val di Funes e dell'intera Valle Isarco. Vontavon offre un'ampia gamma di prodotti locali e mantiene così vivi i valori "rustici e genuini" della Val di Funes. La soddisfazione del cliente rimane, come sempre, la priorità assoluta.

**Vontavon & Niederstätter Sas**  
**Via Bergerweg 14, 39040 Funes**

T +39 0472 840186 | [market@vn-drinks.com](mailto:market@vn-drinks.com)

[www.vn-drinks.com](http://www.vn-drinks.com)



# STIEFLERHOF



CEREALI, FRUTTA  
E VINI DI QUALITÀ

Il maso Stieflerhof a Nave è dedicato interamente ai cereali. La fattoria è gestita con amore da Stephanie e Peter Kasseroler, che ancora oggi coltivano diversi tipi di cereali e polenta. Grazie ai pendii soleggiati di Nave, i cereali, le viti, le patate, le noci, le castagne e antiche varietà di mele crescono fino a 800 metri sul livello del mare. Durante i loro moduli esperienziali, i Kasseroler mostrano agli ospiti il percorso che porta dal grano al pane, con tanto di degustazione finale di pane fatto in casa.

**Stieflerhof | Via Nafner 17, 39040 Funes**  
T +39 340 9425787 | stephanie@igs-design.it

# OBERHOF

SLOW FOOD - PRODOTTI ALIMENTARI/ARTIGIANATO

13



"VILLNÖSSER  
BRILLENSCHAF"  
(PECORA CON GLI  
OCCHIALI), VARIETÀ DI  
ORTAGGI E FIORI

L'Oberhof si trova a Santa Maddalena, a 1 350 metri di altitudine, e ha una vista da sogno sulle Odle. Oltre che come allevamento di "Villnösser Brillenschaf" (pecora con gli occhiali), il maso funge anche da orto per il ristorante aLMa9 di Bolzano, a conduzione familiare. All'Oberhof crescono oltre 350 diverse varietà di ortaggi ed erbe antiche, con un'agricoltura sostenibile e il più possibile rispettosa della natura. Inoltre, qui vengono coltivati fiori da taglio e oltre 30 tipi diversi di fiori commestibili, che non solo donano ai piatti quel sapore in più, ma sono anche una gioia per gli occhi di chi viene a trovarci al maso.

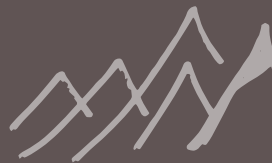
**Oberhof | Via Magdalenaweg 14, 39040 Funes**

T + 39 335 737 8338

[www.geislergarten.com](http://www.geislergarten.com)



# DOLOMITES UNESCO INFOPOINT



Stupore: non c'è niente che descriva le Dolomiti meglio di questa sensazione. Stupore per la loro bellezza, per la loro imponenza, per il loro essere un capolavoro della natura che ha preso vita in 270 milioni di anni.

Nell'Infopoint potrete ripercorrere questa storia al rallentatore dalle origini fino ai giorni nostri, quando le Dolomiti sono diventate ufficialmente Patrimonio Mondiale UNESCO. La mostra rivela tutto ciò che riguarda il magico mondo delle Dolomiti, intrattenendo, informando, scherzando e ovviamente meravigliando il visitatore. Le rocce fanno da sfondo all'Infopoint, regalando uno scenario da sogno.

SLOW FOOD - DOLOMITI PATRIMONIO  
UNESCO

14



**Dolomites UNESCO Infopoint Zannes | Via Alpe 1,  
39040 Funes | T +39 0472 840180 | info@villnoess.info  
[www.villnoess.com/it/  
dolomiti-val-di-funes/dolomiti-patrimonio-mondiale-unesco/dolomites-unesco-infopoint/](http://www.villnoess.com/it/dolomiti-val-di-funes/dolomiti-patrimonio-mondiale-unesco/dolomites-unesco-infopoint/)**

# CENTRO VISITE DEL PARCO NATURALE PUEZ-ODLE

Habitat protetto per animali e piante, area ricreativa perfetta per chi ama le attività all'aperto: il Parco Naturale Puez-Odle vi incanterà con paesaggi spettacolari e la sua cornice di pascoli alpini, boschi e Dolomiti. Esteso su una superficie di oltre 10 000 ettari, il parco naturale è il rifugio di molti animali dell'area alpina, come aquile, camosci, caprioli e marmotte. Qui, nella cornice dell'aspro paesaggio montano, trovano la loro casa anche piante rare come l'artiglio del diavolo o la genziana blu. Il parco naturale prende il nome dalle imponenti cime del Gruppo delle Odle, le Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO. I sentieri escursionistici più noti del parco naturale sono il Sentiero delle Odle e il Sentiero Natura Zannes, un percorso espositivo con pannelli esplicativi adatto anche a persone in sedia a rotelle. Il Centro visite Puez-Odle è il punto informativo centrale del Parco Naturale Puez-Odle, il cui compito è quello di avvicinare i visitatori alla natura, invitandoli a rilassarsi.



**Centro visite Puez-Odle**

**Via Trebich 1, 39040 Funes/S. Maddalena**

T +39 0472 842523 | [info.pg@provinz.bz.it](mailto:info.pg@provinz.bz.it)

**<https://parchi-naturali.provincia.bz.it/puez-odle/centro-visite.asp>**



SLOW FOOD - DOLOMITI PATRIMONIO  
UNESCO

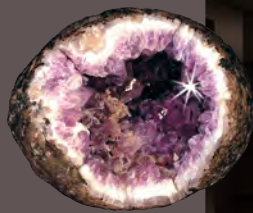
15



# MUSEO MINERALOGICO TISO

Nel centro dell'idilliaco paesino di Tiso, a 960 metri di altitudine tra le valli Isarco e di Funes, si trova il Museo Mineralogico, splendidamente allestito da esperti del settore. Questo offre una panoramica completa sulle geodi di Tiso, famose geodi ritrovate in questo paesino ai piedi delle Dolomiti.

Per 40 anni Paul Fischnaller, ricercatore e collezionista di minerali, è andato alla ricerca dei magnifici tesori nascosti nelle montagne e nelle rocce di Funes, esposti adesso in questo museo. Oltre alle famose geodi di Tiso, al museo troverete anche minerali provenienti da altre aree alpine e tante mostre speciali. Potrete inoltre prendere parte a gite guidate in compagnia di un collezionista, durante le quali andrete alla ricerca delle geodi di Tiso.



GEODI DI TISO



**Museo Mineralogico Tiso | Via Teiser 12, 39040 Funes**

T +39 0472 844522 | [info@mineralienmuseum-teis.it](mailto:info@mineralienmuseum-teis.it)

[www.mineralienmuseum-teis.it](http://www.mineralienmuseum-teis.it)

SLOW FOOD - RISTORAZIONE  
17

# MALGA CASERIL



MALGA CON  
CASEIFICIO

SI PREGA DI FARE  
RICHIESTE VIA  
TELEFONO O E-MAIL

La Malga Caseril si trova a 1 920 metri ed è la destinazione perfetta per le famiglie grazie al suo parco giochi per bambini e al mini zoo. Potrete gustare le tipiche specialità altoatesine fuori in terrazza e godervi il relax e la vista panoramica dalle comode sdraio. Nel caseificio, Thomas vi mostrerà i nostri prodotti caseari, come formaggi di montagna, formaggi spalmabili e yogurt, tutti prodotti da poter acquistare. La Malga Caseril è raggiungibile dalla Malga Zanser in 50 minuti.

**Malga Caseril | Via Alpe 5, 39040 Funes**

T +39 0472 840219 | T +39 334 3344200

info@unterkantiolerhof.com

[www.unterkantiolerhof.com/malga-caseril-p63.html](http://www.unterkantiolerhof.com/malga-caseril-p63.html)

# PITZOCK

SLOW FOOD - RISTORAZIONE  
18



CUCINA TIPICA DELLA  
VAL DI FUNES

Originario della Val di Funes, Oskar Messner ha creato, insieme a sua moglie Ingrid, un meraviglioso ristorante. Il ristorante Pitzock offre una superba cucina con prodotti locali provenienti prevalentemente dalla Val di Funes. Oskar si è posto l'obiettivo di portare in tavola prodotti regionali e di stagione come la carne della pecora "Villnösser Brillenschaf" o quella della razza bovina Grigio Alpina e tanti altri alimenti locali. Si impegna sempre a creare ricette raffinate e non perde mai di vista la sua strategia km 0. L'origine e la storia dei prodotti sono molto importanti per i proprietari, per questo Oskar racconta ai suoi ospiti da dove provengono i prodotti utilizzati direttamente a tavola.





# HOTEL TYROL DOLOMITES SLOW LIVING



RELAX TRA LE  
DOLOMITI

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Situato in una posizione tranquilla ai piedi delle Dolomiti, l'Hotel Tyrol è facilmente raggiungibile. Ecco cosa lo rende il rifugio ideale per gli amanti della natura e per chi cerca pace e quiete. La ristrutturazione dell'hotel in modo sostenibile si evince non solo dall'utilizzo di materiali naturali di origine locale, ma anche dal design della costruzione. Linee chiare e intramontabili caratterizzano il design delle nuove camere, suite e maisonette, combinandosi sapientemente con materiali caldi come legno, lana, lino e vetro per dare vita a un'atmosfera da sogno. Dopo una giornata sulle montagne di Funes, rilassatevi nell'oasi wellness con sala relax panoramica. In cucina vengono utilizzati solo ingredienti di origine locale e del commercio equo e solidale.

**Hotel Tyrol | Via Kirchweg 12, 39040 Funes/S. Maddalena**  
T +39 0472 840104 | [info@tyrol-hotel.eu](mailto:info@tyrol-hotel.eu) | [www.tyrol-hotel.eu](http://www.tyrol-hotel.eu)



# JAUSENSTATION MOAR



RISTORO MOAR CON  
PIATTI TRADIZIONALI

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Robert Pernthaler gestisce con amore il ristoro Moar insieme alla moglie Maria e ai quattro figli e vizia gli ospiti con antipasti e dolci fatti in casa, e piatti tradizionali a base di selvaggina e di pecora della razza "Villnösser Brillenschaf". Le verdure utilizzate in cucina crescono nell'orto del maso, e vengono lavorate fresche subito dopo il raccolto. Maria si occupa invece di garantire ai propri ospiti il massimo del benessere. Gli appartamenti accoglienti e di nuovo arredamento sono in legno di quercia e di cembro e garantiscono un'atmosfera rilassante.



**Jausenstation Moar | Via S. Giacomo 20, 39040 Funes**  
T +39 0472 840318 | [info@jausenstationmoar.it](mailto:info@jausenstationmoar.it)  
[www.jausenstationmoar.it](http://www.jausenstationmoar.it)



# GUEST HOUSE VIEL NOIS



FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Noi della Viel Nois Guest House siamo sempre pronti e scattanti, soprattutto quando si tratta di servire i nostri ospiti. In particolare, facciamo in modo che il nostro cibo venga scelto con cura e in modo sostenibile, e questo è l'unico ambito in cui ci permettiamo di prenderci tutto il tempo necessario. I nostri piatti genuini, la colazione e il brunch zero sprechi e la nostra bottega dei contadini con i prodotti dei masi locali rispecchiano in pieno la filosofia Slow Food.

**Guest House Viel Nois | Via Peterweg 8, 39040 Funes**  
T +39 0472 840526 | [info@vielnois.com](mailto:info@vielnois.com)  
[www.vielnois.com](http://www.vielnois.com)



# MASO RANUIHOF

SLOW FOOD - ALLOGGI  
22



VACANZE REGALI  
IN MONTAGNA IN  
UN'ANTICA  
RESIDENZA

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Immergersi nella natura, fare escursioni, vivere il folklore e scoprire la tradizione: dove? In un'antica residenza nobiliare e di caccia. All'interno vi sembrerà di tuffarvi in tempi antichi grazie a un ambiente straordinario. Il Ranuihof, in fondo alla valle, è il punto di partenza ideale per escursioni da sogno tra numerosi pascoli d'alta quota nel Parco Naturale Puez-Odle. Qui si può iniziare la giornata con una genuina colazione a base di prodotti in buona parte fatti in casa. La terrazza e il prato per prendere il sole sono un invito al relax, mentre con il percorso Kneipp stimolerete la circolazione.

**Maso Ranuihof | Via S. Giovanni 2, 39040 Funes**

T +39 339 6044685 | [info@ranuihof.com](mailto:info@ranuihof.com)

[www.ranuihof.com](http://www.ranuihof.com)

# GANOIHOFF-BIO



VACANZA IN UN  
AGRITURISMO  
BIOLOGICO

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



In quale altro luogo, se non in un agriturismo biologico, potrete vivere così da vicino la vita della gente del posto, le loro tradizioni e la natura? Gli appartamenti confortevoli e arredati in modo accogliente offrono tanta libertà; su richiesta potrete ordinare vari prodotti e pane fresco per la colazione. La famiglia Profanter, oltre a offrire alloggio, si occupa anche di gestire il maso rispettando criteri biologici. Alleva una mandria di vacche nutrici e cura orti, campi e boschi. Al Ganoihof, gli ospiti possono assistere a ogni attività quotidiana e imparare di più sull'interazione tra agricoltura ed ecologia.

**Ganoihof-Bio | Via Flitzweg 5, 39040 Funes**

T +39 0472 6744555 | [info@ganoihof.com](mailto:info@ganoihof.com) | [www.ganoihof.com](http://www.ganoihof.com)

SLOW FOOD - ALLOGGI  
24

# UNTER- KANTIOLERHOF



MASO CON ACCOGLIENTI  
APPARTAMENTI  
VACANZE E AREA  
WELLNESS

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Maso adatto ai bambini in posizione panoramica e tranquilla con una vista straordinaria sulle Odle, alla fine della Val di Funes. Qui troverete accoglienti appartamenti vacanze da 2 a 7 persone con una o due camere doppie, uno o due bagni, caminetto e vasca idromassaggio, sala relax con cabina a infrarossi, sauna e idromassaggio esterni con sedie a sdraio. I bambini, invece, possono divertirsi nel parco giochi e nel mini zoo. Inoltre, vi aspetta un cestino per la colazione con prodotti del maso, come latte, yogurt, uova, marmellate, succhi fatti in casa e formaggio del caseificio della Malga Caseril. Dal maso potrete fare delle escursioni alla scoperta degli alpeggi della Val di Funes.

**Unterkantioleerhof | Via Zanser 4, 39040 Funes**

T +39 0472 840219 | T +39 348 3384226

info@unterkantioleerhof.com | [www.unterkantioleerhof.com](http://www.unterkantioleerhof.com)

SLOW FOOD - ALLOGGI  
25

# VILLA MESSNER



APPARTAMENTI  
VACANZE  
DA SOGNO

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Una villa con 18 favolosi appartamenti panoramici per coppie, famiglie e piccoli gruppi: ecco un luogo di pace e quiete immerso tra le Dolomiti. Qui avrete una location che trasuda storia preservata grazie alla sua architettura unica: l'ambiente non è stato modificato durante la ristrutturazione. Degni di nota il variegato giardino di erbe aromatiche e medicinali e l'area wellness con piscina all'aperto e sauna a botte.

**Villa Messner**

**Via Oberhauserweg 11, 39040 Funes/San Pietro**

T +39 0472 840109 | [info@villamessner.it](mailto:info@villamessner.it)

[www.villamessner.it](http://www.villamessner.it)



# PETRUNDERHOF-BIO



VACANZA IN UN  
AGRITURISMO CON  
CASEIFICIO

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



I NOSTRI PRODOTTI  
SONO DISPONIBILI NELLO  
SHOP DEL MASO

Qui potrete impastare il pane e scoprire la lavorazione del formaggio. Inoltre, vi aspettano degustazioni, parco avventura, zoo, parco giochi per bambini, shop del maso, relax nella sauna finlandese e cestini per la colazione preparati con cura a base dei nostri prodotti (pane, marmellate, tè, latte, yogurt, formaggio a pasta semidura, uova e molto altro).

Per esperienza personale, sappiamo quanto sia importante che anche le persone con disabilità possano divertirsi nel nostro maso e farsi un'idea della vita contadina. Ogni appartamento dispone di uno spazio esterno privato. Tra non molto introdurremo un allevamento di vacche nutrici e collaboreremo al progetto della razza bovina Grigio Alpina.

**Petrunderhof-Bio | Via Valentinweg 42,**  
**39040 Funes/San Valentino | T +39 0472 840393**  
lydia\_petrunder@yahoo.de | [www.petrunderhof.com](http://www.petrunderhof.com)

# PUTZERHOF



ESPERIENZE  
E RELAX IN  
AGRITURISMO

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



SLOW FOOD - ALLOGGI  
27

Il maso, preso in gestione dalla famiglia Messner nel 1937, fu menzionato per la prima volta nel 1355. Trascorrere una vacanza in questo maso all'ingresso dalla Val di Funes significa entrare in contatto con la natura, godersi la tranquillità e scoprire un immenso patrimonio culturale e naturalistico. È l'occasione perfetta, sia per i bambini sia per gli adulti, per conoscere più da vicino la vita in maso. Al Putzerhof gustate prodotti genuini e di nostra produzione: a colazione vi aspettano verdure, frutta e uova del maso o dei contadini della zona; qui vivrete una vacanza all'insegna della genuinità e del contatto con la natura. Potete tranquillamente acquistare i prodotti del maso.

**Putzerhof | Via Turnergasse 3, 39040 Funes/Tiso**

T +39 334 3331131 | info@putzerhof.it | [www.putzerhof.it](http://www.putzerhof.it)



# UNTER- PISKOIHOF

SLOW FOOD - ALLOGGI  
28



VACANZA IN  
UN AGRITURISMO  
BIOLOGICO

VAI AGLI  
APPARTAMENTI:



L'agriturismo biologico si trova in una posizione panoramica esclusiva sul versante soleggiato della Val di Funes, con una magnifica vista sul Gruppo delle Odle. L'Unterpiskoihof è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce carne biologica, proveniente dall'allevamento di vacche nutrici, e ortaggi, ed è gestita da Max Pernthaler e dai suoi genitori. Il benessere dei loro animali è la loro priorità, per questo il bestiame passa più tempo possibile al pascolo e viene nutrito esclusivamente con fieno ed erba. I visitatori hanno inoltre l'opportunità di conoscere le erbe medicinali e il loro uso all'interno del maso e di vivere la natura in tutta la sua variegata bellezza.

**Unterpiskoihof | Via San Giacomo 6 | 39040 Funes**  
T + 39 340 8572239 | [info@unterpiskoihof.com](mailto:info@unterpiskoihof.com)  
[www.unterpiskoihof.com](http://www.unterpiskoihof.com)

# PRODERHOF



VACANZA IN UNA  
FATTORIA DIDATTICA  
CERTIFICATA

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



La fattoria si trova ai piedi delle Odle, nel centro di Santa Maddalena. In pochi minuti di cammino potrete raggiungere tutto ciò che serve per una vacanza spensierata in montagna. Sport, divertimento e cultura non mancano, e gli appartamenti vacanze sono arredati con molta cura, amore e comfort. All'esterno troverete un parco giochi, un prato per prendere il sole, una sauna a botte, una vasca idromassaggio e una terrazza per rilassarsi. Vivete in prima persona la vita della fattoria tra lavoro nelle stalle, raccolta del fieno nei campi o lavorazione dei prodotti fatti in casa. La sera, poi, non c'è nulla di meglio che bere qualcosa in compagnia e ascoltare il frinire dei grilli.

**Proderhof | Via Bergerweg 15, 39040 Funes/S. Maddalena**

T +39 0472 679404 | [info@proderhof-villnoess.com](mailto:info@proderhof-villnoess.com)

[www.proderhof-villnoess.com](http://www.proderhof-villnoess.com)

# DROCKERHOF

SLOW FOOD - ALLOGGI  
30



VACANZE AL MASO  
DELLA "VILLNÖSSER  
BRILLEN SCHAF"  
(PECORA CON GLI  
OCCHIALI)  
E ALLEVAMENTO

FAI QUI LA TUA  
RICHIESTA:



Il Drockerhof si trova a 1 300 metri sul livello del mare. Da oltre 200 anni la fattoria è di proprietà della famiglia Messner, che si dedica all'allevamento della "Villnösser Brillenschaf" (pecora con gli occhiali). Questa speciale razza ovina è stata inserita nei Presidi Slow Food nel 2011. Oggi il gregge della fattoria è composto da circa cento animali, la maggior parte dei quali trascorre i mesi estivi in alpeggio, mentre alcune pecore pascolano su una parte del prato della fattoria. Grazie al loro allevamento di pecore, i proprietari del maso danno un grande contributo alla conservazione di una razza di pecore in via di estinzione. Il Drockerhof, con i suoi appartamenti vacanze, è l'alloggio perfetto per gli ospiti che vogliono vivere la quotidianità di un maso contadino.

**Drockerhof | Via San Giacomo 18, 39040 Funes**  
T +39 347 1144749 | [info@drockerhof.it](mailto:info@drockerhof.it) | [www.drockerhof.it](http://www.drockerhof.it)

IL NOSTRO CONSIGLIO DI VIAGGIO

NELLO SPIRITO DELLA FILOSOFIA SLOW FOOD,  
VI CONSIGLIAMO UN VIAGGIO SOSTENIBILE.

PRENDETE IL  
TRENO PER  
BRESSANONE  
O CHIUSA E  
POI L'AUTOBUS  
PER LA VAL DI  
FUNES.



## Associazione turistica Val di Funes

Peterweg 10, 39040 Funes

T +39 0472 840180, [info@villnoess.info](mailto:info@villnoess.info)

[www.villnoess.com](http://www.villnoess.com)



**Dolomitenal Villnöss**  
Dolomiti Val di Funes

**ALPINE  
PEARLS**

eco-friendly escapes

