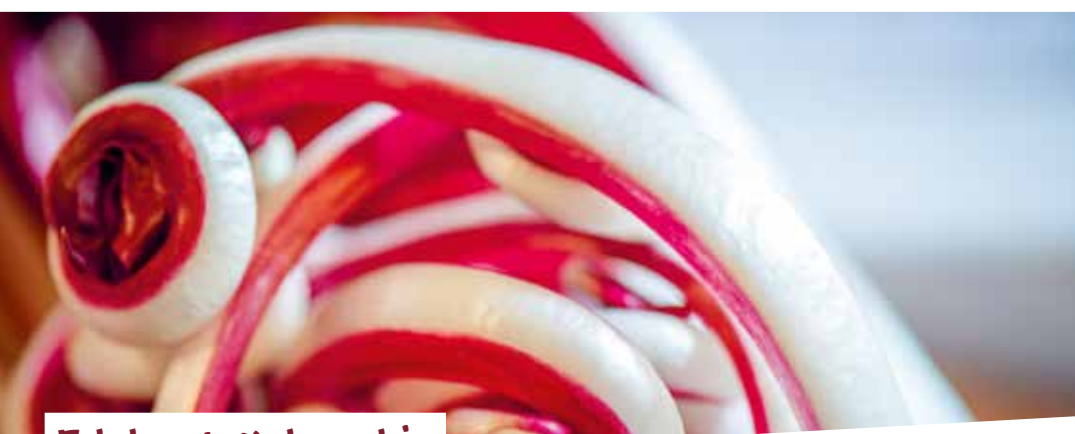




Radicchiotage
20.09. –
6.10.2019
Giornate del radicchio



Edel, rot & knackig Piaceri amarognoli

DREI WOCHEN GENUSS IM ZEICHEN
EDLER SALATBLÜTE

Herbstlich rot und bitterzart.
Vom 20. September bis 6. Oktober 2019 jeweils von Freitag bis Sonntag laden vier Gastbetriebe am Deutschnonsberg zur Verkostung des frisch geernteten Winterradicchio ein. Dabei trifft das gesunde Edelgemüse auch auf andere lokale Spezialitäten, wie LaugenRind, Wild oder Pilze und ist der köstliche Star der drei Rahmenevents: Radicchiofest, Radicchioveredelung und Showcooking.

Info: Tel. + 39 0463 53 00 88 | www.deutschnonsberg.it
www.deutschnonsberg.it

TRE FINE SETTIMANA
ALL'INSEGNA DEL RADICCHIO TARDIVO

Colore rosso autunnale e sapore gradevolmente amarognolo.
Dal 20 settembre al 6 ottobre 2019, sempre dal venerdì alla domenica, quattro osterie e ristoranti dell'Alta Val di Non propongono degustazioni di piatti con il radicchio tardivo della zona che viene preparato insieme ad altre specialità locali, come il LaugenRind (la carne di manzo locale), la selvaggina o i funghi. Il radicchio tardivo è anche il protagonista di tre eventi: la Festa del radicchio, l'affinamento del radicchio presso la sede DELEG e lo Showcooking.

Info: Tel. + 39 0463 530 088 | info@deutschnonsberg.it
www.deutschnonsberg.it



Gesunde Delikatesse Prelibatezza salutare

DER EDLE:
DEUTSCHNONSBERGER WINTERRADICCHIO

Der Radicchio Rosso Tardivo ist der König unter den Radicchiosorten – eine gesunde Delikatesse, eine Ballaststoff-, Mineralstoff- und Vitaminbombe. Er fühlt sich in den Höhenlagen am Deutschnonsberg besonders wohl. Bei kühlen Nächten und warmen Tagen entwickeln die schmalen Blätter des Winterradicchio ihre zartbitteren Noten und ihre frühe Reife. Nach der Ernte werden sie im frischen Quellwasserbad veredelt und wandern als knackige Gemüseherzen in die Kochtöpfe.

In Kooperation mit:



Der frische Deutschnonsberger Radicchio ist am Sitz der DELEG in Proveis und bei Desparpicher und Lanafruit in Lana erhältlich!
Il radicchio fresco è in vendita presso la sede della Cooperativa DELEG a Proves e c/o Desparpicher e Lanafruit a Lana.

ORTAGGIO NOBILE:
IL RADICCHIO TARDIVO DELL'ALTA VAL DI NON

Il Radicchio Rosso Tardivo è il re di tutte le qualità di radicchio – un cibo sano, una bomba di sali minerali, fibre e vitamine. Sull'altipiano dell'Alta Val di Non questa pianta si sente particolarmente a suo agio. Notti fresche e giornate calde donano alle foglie sottili del radicchio tardivo il tipico sapore amarognolo e ne favoriscono la precoce maturazione. Dopo il raccolto viene immerso in un bagno di acqua fresca di sorgente per giungere poi nelle pentole dei cuochi come croccante verdura speciale.

Una cooperazione con:



RADICCHIOVEREDELUNG

Sonntag | 22.09.2019

Sitz DELEG, Proveis
Gewerbezone 1, direkt an der Landesstraße
ab 14.30 Uhr

Der Radicchio – ein Exot in Südtirol. Er wird nach der Ernte in frischem Quellwasser zur knackigen roten Delikatesse veredelt. Direkt am Betriebsitz der DELEG geben die Deutschnonsberger Bauern Auskunft über den Anbau und die Veredelung des Winterradicchio.

AFFINAMENTO DEL RADICCHIO TARDIVO

Domenica | 22.09.2019

Sede DELEG, Proves
zona produttiva 1, sulla strada provinciale
dalle ore 14.30

Il radicchio – una verdura esotica in Alto Adige. Negli spazi della cooperativa agricola DELEG, i contadini raccontano e spiegano la coltivazione e lavorazione del radicchio tardivo.



SCHAUKOCHEN

Sonntag | 29.09.2019

Unsere Lb. Frau i. Walde
Widumstadel
ab 11.30 Uhr

Höhepunkt der Radicchiotage ist das Kochevent mit Bauernmarkt. Ein Augenschmaus im Widumstadel: Der knackig milde Winterradicchio vom Deutschnonsberg trifft auf typische Südtiroler Produkte. Ab 11.30 Uhr zaubern die Deutschnonsberger Küchenchefs gemeinsam mit **Maurizio Gallina** aus Asolo (Treviso) und **Christoph Hubert** (Zur Blauen Traube, Algund) vor den Augen der Gäste, erlesene Radicchiogerichte – zum Verkosten und Nachkochen. Die passenden Weine präsentiert die Kellerei Meran.

SHOWCOOKING

Domenica | 29.09.2019

Senale
Widumstadel
dalle ore 11.30



L'evento di showcooking, accompagnato da un mercatino di prodotti locali, incorona le Giornate del radicchio. Anche l'occhio vuole la sua parte: il radicchio tardivo incontra le specialità dell'Alto Adige. Dalle 11.30 i chef dell'Alta Val di Non assieme a **Maurizio Gallina** di Asolo (Treviso) e **Christoph Hubert** (Zur Blauen Traube, Lagundo), preparano davanti agli occhi del pubblico squisiti piatti di radicchio – da degustare e da imitare! La Cantina Merano presenta i vini.



RADICCHIOFEST IN PROVEIS FESTA DEL RADICCHIO A PROVES

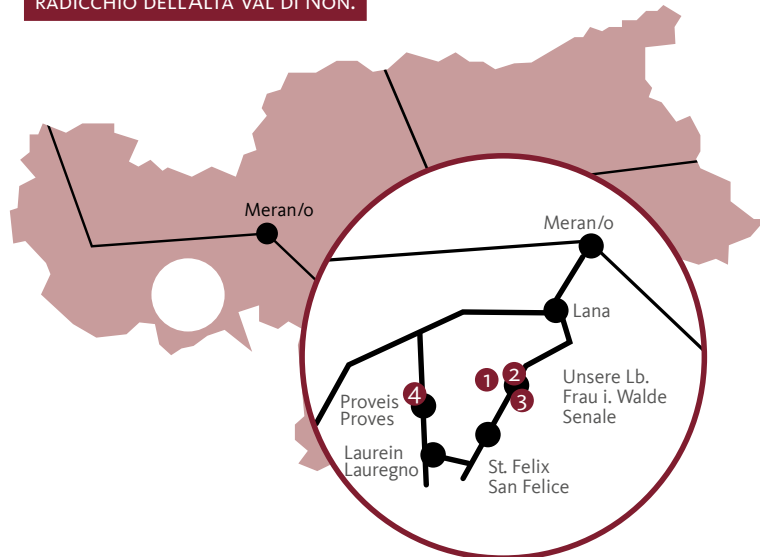
So.-Do. | 06.10.2019

Sitz | Sede DELEG, Proveis | Proves
Gewerbezone 1, direkt an der Landesstraße
zona produttiva 1, sulla strada provinciale
ab | dalle ore 11.00 Uhr

Wenn Deutschnonsberger **Winterradicchio** und **LaugenRind** aufeinandertreffen, feiert der Gaumen: Musik und Spezialitätenduft liegen in der Luft! Die **Erzeugergemeinschaft DELEG** vermittelt Wissenswertes rund um Anbau und des noblen Gemüses und des Fleisches mit Qualitätszeichen Südtirol und bietet diese zum Verkauf an. Von 11.30 bis 15 Uhr: Warme Gerichte mit Radicchio.

Quando s'incontrano il manzo **LaugenRind** e il **radicchio tardivo** dell'Alta Val di Non ci vuole una festa per gustare le prelibatezze locali. La cooperativa agricola DELEG introduce tutti i curiosi alla coltivazione di questa nobile verdura e della carne del marchio "Qualità Alto Adige". C'è anche la possibilità di acquistarla direttamente dalla cooperativa. Musica e odor di buono riempiono l'aria! Dalle ore 11.30 alle ore 15: Piatti caldi con radicchio.

ERLEBEN SIE HIER DIE KÖSTLICHE
VIELFALT DER RADICCHIOGERICHTE.
DEGUSTATE QUI LE PRELIBATEZZE DEL
RADICCHIO DELL'ALTA VAL DI NON.



1 Restaurant Cervo
Ristorante Cervo
Unsere Lb. Frau i. Walde
Senale · Tel. 0463 88 61 05
www.zumhirschen.com

3 Gasthof Pfitscher
Albergo Pfitscher
Unsere Lb. Frau i. Walde
Senale · Tel. 0463 88 61 47
mobil 333 59 90 598
www.pensionpfitscher.com

2 Gasthof Zur Sonne
Albergo Sole
Unsere Lb. Frau i. Walde
Senale · Tel. 0463 859006 -
0463 885017
www.gasthofsonne.com

4 Gasthof Neue Post
Albergo Neue Post
Proveis – Proves
Tel. 0463 53 02 71
www.neuepost.it

Info: www.deutschnonsberg.it | Tel. +39 0463 530 088

Mit freundlicher Unterstützung von - Con il sostegno di:



deutschnonsBerg
alta Val di non

IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

