COMUNICATO STAMPA

**NOS LADINS – NOI LADINI**

**VIVERE L’ALTA BADIA DA VERO LOCAL**

**L’Alta Badia, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, è un luogo autentico, ricco di cultura e tradizioni millenarie, che contraddistinguono i ladini, gli abitanti di queste terre. Il progetto Nos Ladins – Noi Ladini mira ad avvicinare il turista alle tradizioni e al modo di vivere locale. Nessuno è in grado di farlo meglio, di chi in questi posti ci è nato e ci vive.**

**Alta Badia (Bolzano) –** La rassegna Nos Ladins – Noi Ladini dà la possibilità a chi frequenta l’Alta Badia, di svolgere delle attività insieme alle persone che abitano in queste terre.I protagonisti indiscussi del progetto sono accomunati da una profonda passione innata per i luoghi, dove sono nati e cresciuti. Nessuno è in grado di far vivere queste esperienze in modo più intenso, di chi in questi posti ci vive. Passare del tempo assieme ad un giovane panettiere, un preparatore di sci, un guardiacaccia locale, cinque insider delle piste, un ragazzo sommelier, due gattisti professionisti, una guida alpina, un’allevatrice di capre e un giovane tessitore, è un’esperienza che rimane nei cuori delle persone che partecipano alle attività di Nos Ladins-Noi Ladini.

**Questi gli appuntamenti da non perdere fino a fine stagione:**

**NOVITÀ. UNA DEGUSTAZIONE CON IL CANTINIERE**

A Jan Clemens piace essere chiamato cantiniere, perché la cantina è parte della sua vita. Ed è proprio nella sua cantina all’interno di un ristorante di San Cassiano che porterà i partecipanti agli appuntamenti con lui. Qui sarà possibile degustare vini poco noti, prodotti da vignaioli e cantine indipendenti, bottiglie preziose, provenienti da tutto il mondo. La degustazione sarà accompagnata dall’abbinamento di formaggi locali. L’esperienza sarà inconsueta, perché sarà molto singolare la selezione di vini proposta. È risaputo, il vignaiolo indipendente non solo difende il proprio terroir, coltiva la sua vigna e raccoglie la sua uva, ma è anche colui a cui piace promuovere il frutto del suo lavoro e della sua cultura. Gli appuntamenti si svolgeranno il 22 dicembre 2022, il 19 gennaio e il 16 febbraio 2023.

**NOVITÀ. L’ARTE DELLA TESSITURA**

“Senza un legame con la tradizione, non ci può essere futuro”. Questa è la visione di Felix, ragazzo giovane, impegnato nella storica azienda tessile di famiglia, specializzata in prodotti per la casa. Nonostante l’avvento di nuove tecnologie, la tessitura, tramandata di generazione in generazione, non è mai mutata nello spirito e ha voluto mantenere un saldo legame con la tradizione. Visitare il laboratorio e avere la possibilità di realizzare alcuni prodotti tessili tipici della zona è un’esperienza tutta da vivere. Gli appuntamenti sono previsti per il 21 dicembre 2022 e il 26 gennaio 2023.

**NOVITÀ. CAPRE, CAPRETTE E CAPRINI**

In Alta Badia c’è un maso che ospita solamente capre, le quali, molto generose, producono il latte per la produzione di formaggi, yogurt e dessert squisiti. Durante gli appuntamenti con Werner, uomo determinato e intraprendente, che adora stare in compagnia e raccontare le storie del suo mondo fatto di capre, di prati e di stalle, è possibile scoprire la vita al maso tra questi simpatici animali, oltre che degustare i prodotti naturali, fatti senza alcun tipo di sofisticazione. Gli appuntamenti sono in programma per l’8 febbraio e il 16 marzo 2023.

**NOVITÀ. NEI BOSCHI IL RISPETTO DELLA FAUNA**

Hubert è uno dei settanta guardiacaccia dell’Alto Adige, una persona autentica, legata al territorio e che ama il suo lavoro, che pratica con passione e dedizione. Il 9 e il 30 marzo 2023 Hubert accompagnerà i partecipanti nell’avvistamento degli animali selvatici, svelerà i segreti del mestiere del guardiacaccia e darà indicazioni precise su come comportarsi con gli animali, scoprire come vivono e si nutrono e soprattutto come avere il pieno rispetto della fauna.

**PANETTIERI PER UN GIORNO**

Passare qualche ora con Nikolas, giovane panettiere locale significa scoprire il mondo della panificazione da un punto di vista molto privilegiato. Nikolas svelerà ai partecipanti alcuni segreti delle sue preparazioni, dalla tipica puccia, ai vari tipi di pane che vengono portati a tavola in Alta Badia. Questi gli appuntamenti che si svolgono nel panificio di famiglia: 14 dicembre 2022, 1 e 15 febbraio e 22 marzo 2023.

**SCIALPINISMO ALL’ALBA E COLAZIONE IN RIFUGIO**

Tre appuntamenti da non perdere per chi ama lo sci alpinismo e ammirare il sorgere del sole in mezzo ad uno scenario spettacolare come quello dolomitico. I partecipanti agli appuntamenti del 5 gennaio, 2 febbraio e 2 marzo 2023 saranno accompagnati da Ingo, esperta guida alpina locale.

**UN PAIO DI SCI PERFETTI**

Norbert è un maestro nella preparazione e sciolinatura degli sci. Farà vedere e provare come si dispongono e allestiscono gli sci presso un noleggio dell’Alta Badia. Norbert esegue il suo lavoro con attenzione al dettaglio, dalla sciolinatura all’affilatura delle lamine. Inoltre, Norbert renderà perfetti anche gli sci di chi partecipa all’appuntamento con lui l’11 gennaio e l’8 marzo 2023.

**IN PISTA SUL GATTO DELLE NEVI**

Ogni sera, dopo la chiusura delle piste, i numerosi gatti delle nevi si mettono all’opera per garantire piste preparate alla perfezione per il giorno dopo. Quello del gattista è un mestiere non facile, ma sicuramente molto appassionante. Provare l’ebrezza di salire su un gatto delle nevi e di preparare una pista da sci è sicuramente un’emozione unica, che può essere vissuta insieme a Julia e Daniel, nelle serate del 15 dicembre 2022, 4 gennaio, 22 febbraio e 1° marzo 2023.

**SCIATA DA INSIDER**

Sciare con qualcuno del posto, che conosce ogni curva percorribile con gli sci, che racconta le storie dei luoghi e delle persone che li vivono o li hanno vissuti, che sa descrivere la bellezza dell’ambiente da un punto di vista particolare è un’esperienza che va oltre l’ora fatta con il maestro di sci. Ogni appuntamento si svolgerà con un insider diverso, in luoghi differenti. Questi gli appuntamenti: 12 e 25 gennaio, 9 e 23 febbraio e 15 marzo 2023.

I posti sono limitati. La prenotazione è obbligatoria entro il giorno prima, presso gli Uffici Turistici dell’Alta Badia, oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org).

**Per informazioni:** Uffici Informazioni Alta Badia – [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) – Tel.: 0471/836176-847037 – Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

**Ufficio Stampa Alta Badia:**

Nicole Dorigo: Cell. 338/9506830 – Email: [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)

Stefanie Irsara: Cell. 340/8738833 – Email: [stefanie.irsara@altabadia.org](mailto:stefanie.irsara@altabadia.org)