



ALTA BADIA

Dolomites · Italy

LOCATION

Corvara 1.568 m
Str. Col. Alt. 36 | I-39033 Corvara
Tel. +39 0471 836176 | Fax +39 0471 836540
corvara@altabadia.org

Colfosco 1.645 m
Str. Pecèi, 2 | I-39033 Colfosco
Tel. +39 0471 836145 | Fax +39 0471 836744
colfosco@altabadia.org

La Villa 1.433 m
Str. Colz, 75 | I-39036 La Villa
Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277
lavilla@altabadia.org

San Cassiano 1.537 m
Str. Micurà de Rù, 26 | I-39036 San Cassiano
Tel. +39 0471 849422 | Fax +39 0471 849249
sancassiano@altabadia.org

Badia 1.324 m
Str. Pedraces, 29/A | I-39036 Badia
Tel. +39 0471 839695 | Fax +39 0471 839573
badia@altabadia.org

La Val – Hiking Village 1.348 m
Str. San Senese, 1 | I-39030 La Val
Tel. +39 0471 843072 | Fax +39 0471 843277
laval@altabadia.org

altabadia.org

ALTA BADIA

Dolomites · Italy



OFFICIAL SPONSORS

Audi
Official partner



EA7
EMPORIO ARMANI

Raiffeisen
Cassa Raiffeisen Val Badia



FOLLOW US ON
#ALTABADIA



Design: Sartori & Thaler Marketing Services GmbH
Print: Mellow | Photo: A. Moling, F. Planinschek



RODA DLES SAUS

SETTIMANA DEI SAPORI
GENUSSWOCHE
FLAVOURS WEEK

17.03. - 24.03.2019



RODA DLES SAUS

SETTIMANA DEI SAPORI / GENUSSWOCHE / FLAVOURS WEEK

SKITOUR LA CRUSC

17.03. - 24.03.2019

IT Sci e gastronomia locale: un connubio dal sapore autentico. Sciando da una baita all'altra, fermati a degustare i piatti ladini ed i vini dell'Alto Adige in 5 rifugi dello Skitour La Crusc. Durante l'intera settimana potrai provare i sapori unici ed autentici della tradizione ladina presso i rifugi aderenti.

DE Skifahren und einheimische Gastronomie: Eine Kombination, die rundum authentisch ist. Mit den Skiern von einer Skihütte zur nächsten verkosten Sie die ladinischen Gerichte und die Südtiroler Weine in 5 Skihütten der Skitour La Crusc. Sie können die Gerichte während der ganzen Woche in den teilnehmenden Hütten verkosten.

EN Skiing and local gastronomy: a combination with an authentic flavour. Ski from one mountain hut to the next and try the Ladin gastronomic specialities and the wines from the South Tyrolean region in 5 mountain huts of the La Crusc Skitour. Taste the unique and genuine flavours of the Ladin tradition during the whole week in the participating mountain huts.

In collaborazione con
In Zusammenarbeit mit
In collaboration with



Cantina Merano
Kellerei Meran
Winery Cantina Merano



I RIFUGI ADERENTI DIE TEILNEHMENDEN HÜTTEN THE PARTICIPATING MOUNTAIN HUTS



ÜTIA LEE
+39 347 2383927



X GNOCCH DA FARINA DE POIA CUN RAGÙ DE CERF Y SELARI
Gnocchi di grano saraceno con ragù di cervo e sedano rapa
Buchweizen-Gnocchi mit Hirschragout und Knollensellerie
Buckwheat-Gnocchi with venison ragu and celeriac
Südt. Blauburgunder „Graf“ DOC
Show cooking & Live music 17.03.2019
Ermes Costa – Campione Mondiale di Fisarmonica /
Ziehharmonika Weltmeister / Accordion World Champion



ÜTIA L'TAMÁ
+39 333 4918190



X CRAFUNS MORI
Frittelle tradizionali con marmellata di mirtilli rossi
Typische Krapfen mit Preiselbeermarmelade
Typical pancake with cranberry jam
Südt. Gewürztraminer „Graf“ DOC
Show cooking & Live music 19.03.2019
Paul Schuen



ÜTIA LA CRUSC
+39 0471 839632



X POLËNTA CUN GOLASC DE REHL
Polenta con spezzatino di capriolo
Polenta mit Rehragout
Polenta with deer-goulash
Südt. Merlot-Lagrein „Graf“ DOC
Show cooking & Live music 21.03.2019
Bruno & Roland



ÜTIA PARACIORA
+39 348 1901014



X SPÄTZLE CUN FARINA DE POIA, CIAJÓ DE MUNT Y CIOCE
Spätzle di grano saraceno con formaggio di malga e speck croccante
Buchweizenspätzle mit Almkäse und knusprigem Speck
Buckwheat Spätzle with cheese and crispy bacon
Südt. Meraner Schickenburg „Graf“ DOC
Show cooking & Live music 22.03.2019
Alpenduo



ÜTIA NAGLER
+39 335 6932118



X CAJINCÍ ARESTIS
Ravioli fritti fatti in casa
Hausgemachte frittierte Ravioli
Typical fried ravioli
Südt. Vinschgau Weißburgunder DOC
Show cooking & Live music 23.03.2019
SoS Badia