



Tourismus trifft Landwirtschaft

Il turismo incontra l'agricoltura

Tirol · Südtirol/Alto Adige · Trentino

EUREGIO



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Wettbewerb zur Förderung von Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft

Concorso per promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura

Eingereicht werden konnten: in Tirol, Südtirol oder Trentino durchgeführte oder geplante Maßnahmen, Initiativen, Veranstaltungen, Projekte, entwickelte Produkte oder Dienstleistungen (das Jahr 2011/2012 betreffend) sowie realistische-realisierbare Ideen und Vorschläge, die im weitesten Sinne dazu beitragen, Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft zu fördern bzw. zu unterstützen.

Insgesamt wurden 102 Bewerbungen eingereicht.

19 in Tirol, 35 in Südtirol und 48 im Trentino.

Gesamtwert der Preise Euro 6.000.

Potevano essere presentati provvedimenti, iniziative, manifestazioni, progetti, prodotti o servizi sviluppati in Tirol, Alto Adige o Trentino nel biennio 2011/2012 oppure idee o proposte, realistiche e realizzabili, che contribuiscano in senso lato a sostenere e promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura.

Complessivamente sono state presentate 102 candidature. 19 in Tirol, 35 in Alto Adige e 48 in Trentino.

Valore complessivo premi Euro 6.000.



Südtiroler
Bauernbund



HANDELSKAMMER
BOZEN
CAMERA DI COMMERCIO
DI BOLZANO



HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI



eco.nova
Das Wirtschaftsmagazin



GEWINNER / VINCITORI



1. Preis / 1° premio (Euro 3.000)

Giovani Albergatori del Trentino e Coldiretti Giovani Impresa Trento

Progetto intersettoriale di cultura d'impresa e marketing territoriale dei prodotti agroalimentari tipici (Intersektorales Projekt zur Förderung der Unternehmenskultur und des Marketings in Bezug auf die typischen landwirtschaftlichen Lebensmittel)

180 albergatori e 300 agricoltori aderiscono al progetto che mira a mettere in contatto direttamente la domanda e l'offerta di prodotti agroalimentari. Gli obiettivi sono: - far dialogare gli imprenditori dei due comparti durante i seminari "domanda-offerta", - individuare strumenti per una maggiore equità alla filiera agroalimentare, - creazione di un network tra imprenditori, ...

180 Hoteliers und 300 Landwirte nehmen am Projekt teil, mit dem Ziel, Angebot und Nachfrage von landwirtschaftlichen Lebensmitteln direkt zu verbinden. Erreicht werden soll: - über die Seminare „Angebot-Nachfrage“ den Dialog zwischen den Unternehmern der beiden Sektoren zu fördern, - Erstellung von Richtlinien für eine faire Kooperation, - Schaffung eines Unternehmen-Netzwerkes, ...



2. Preis / 2° premio (Euro 2.000)

Gen. für Regionalentwicklung und Weiterbildung Tauferer Ahrntal Käsefestival (Festival del formaggio)

In seiner 10. Ausgabe fand das internationale Käsefestival vom 09. bis 11.03.2012 im Dorfzentrum von Sand in Taufers statt. Drei Tage lang präsentierten rund hundert Produzenten aus ganz Europa knapp 1.000 verschiedene Käsesorten, und gerade der mittlerweile internationale Charakter machte die Veranstaltung wiederum zu einem der bedeutendsten Käse – Events im Alpenraum und zu einem wichtigen Schaufenster für die Südtiroler Käsewirtschaft.

La 10° edizione del festival internazionale del formaggio ha avuto luogo nel centro paesano di Campo Tures dal 09 al 11 marzo 2012. In tre giorni circa cento produttori caseari, provenienti da tutta Europa, hanno presentato poco meno di 1.000 tipi di formaggi diversi. La manifestazione, giunta ormai ad avere eco a livello internazionale, è diventata una dei più importanti eventi caseari nell'arco alpino e di certo una delle più importanti vetrine del settore per l'economia casearia in Alto Adige.



3. Preis / 3° premio (Euro 1.000)

Osttirol Werbung GmbH

Köstliche LandSCHAFTen - Osttiroler Berglammwochen (Paesaggi deliziosi – settimane dell'agnello di montagna in Tirolo Orientale)

Unter dem Motto „Köstliche LandSCHAFTen“ dreht sich hier alles um das Kennenlernen regionaler Spezialitäten wie das Osttiroler Berglamm oder die Osttiroler Kartoffel. Verschiedene „Gungl“ (oder auch Almfeste genannt) zum Thema Schaf und kulinarische Events der regionalen Genusswirte runden das reichhaltige Angebot ab.

Mit den Berglammwochen wird gezielt auf eine Hauptsaisonsverlängerung gesetzt (Mitte August bis Anfang Oktober). 22 Gastwirte sind daran beteiligt. Der Bezirk zählt zu den schafreichsten in Österreich und die Schafzucht bildet für viele Bauern eine wichtige Einnahmequelle.

All'insegna del motto „Paesaggi deliziosi“ tutto ruota intorno alle specialità regionali, come l'agnello di montagna o le patate del Tirolo Orientale. Diverse feste di malga ed eventi culinari di cuochi locali completano la ricca offerta sugli ovini.

Con le settimane dell'agnello di montagna si punta ad allungare l'alta stagione (da metà agosto fino ad inizio ottobre). 22 sono i ristoratori coinvolti. In questa regione, che conta uno dei più alti numeri di pecore d'Austria, l'allevamento di ovini è per i contadini una importante fonte di reddito.

NOMINIERT / NOMINATI



Tannheimer Bergbahnen GmbH & Co. KG **Kuhfrisur (*Pettinatura di mucca*)**

Die Ausstellung „KUHFRISUR“ in den Kabinen der Bergbahn soll dazu anregen, die wunderbaren Geschöpfe der Berge einmal anders zu betrachten und deren individuelle Merkmale, einzigartige Mimiken und unverwechselbare Frisuren zu erkennen.

Jeder Bauer, Hirte oder Senner erkennt seine Tiere an der Schnauze, an den Ohren, Augen oder eben auch an der Frisur.

La mostra fotografica „Kuhfrisur“ (pettinatura di mucca) nella cabinovia degli impianti di risalita a Tannheim vuole stimolare gli ospiti ad osservare queste meravigliose creature in modo diverso e di riconoscere le loro caratteristiche individuali, la loro mimica e la loro pettinatura inconfondibile.

Ogni allevatore, pastore o malgaro riconosce le sue bestie dal muso, dalle orecchie, dagli occhi o appunto dalla pettinatura.

Pitztaler Erlebnisbauern

Bauer - Connection im Pitztal (*Contadino - Connection in Pitztal*)

Die Pitztaler Erlebnisbauern sind eine seit 15 Jahren bestehende Kooperation von acht UrlaubamBauernhof-Betrieben mit insgesamt 110 Gästebetten. Alle Betriebe bieten eigene oder regionale Produkte an, verbunden mit einem wöchentlichen Programmangebot. 2011 haben über 1.000 Gäste an den diversen Veranstaltungen teilgenommen, wie z.B. Wettsägen, Bauerngolf (Zielwerfen mit Gummistiefeln), Waldspiele, Familienfest,...

I „Pitztaler Erlebnisbauern“ è un gruppo di contadini nella regione vacanze Pitztal che cooperano da 15 anni. I loro agriturismo contano complessivamente 110 posti letto. Tutte le aziende offrono ai propri ospiti prodotti propri o regionali e propongono un programma di eventi settimanali. Nel 2011 hanno partecipato oltre 1.000 ospiti alle diverse manifestazioni, come ad esempio una gara di taglio di tronchi con sega, golf del contadino (lancio di stivali di gomma), giochi nel bosco, feste per famiglie,...

Wipplamb & Pretzhof

Landwirtschaft und Gastronomie / Lokal - Ehrlich - Direkt (*Agricoltura e gastronomia / locale - onesta - diretta*)

Die Genossenschaft Wipplamb mit 16 Schafbauern und der Pretzhof mit Wirtshaus, Hofladen, Schlachthaus und Almkäserei arbeiten zusammen was die Vermarktung der eigenen Produkte betrifft. Ziel ist die Schaffung eines Labels für Qualitätsprodukte aus der Berglandwirtschaft zur Direktvermarktung auf lokaler Ebene.

La cooperativa Wipplamb con 16 allevatori di pecore ed il Pretzhof con un osteria, una bottega, un macello ed un caseificio di malga collaborano per promuovere i propri prodotti. L'obiettivo è la creazione di un marchio, che identifichi prodotti di qualità da agricoltura di montagna per la vendita sul mercato locale.

Verein der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer

Altrei erzählt über den Lupinenkaffee - eine wiederbelebte Tradition, welche Gäste entdecken

(*Anterivo racconta il caffè di lupino - una tradizione riscoperta e un'emozione da far scoprire agli ospiti*)

Das Projekt ist eine Gemeinschaftsaktion des Vereins der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer und der ALPES Soc. Coop. Trento. Ziel ist die Bekanntmachung des fast in Vergessenheit geratenen Produktes Altreier Kaffee, in Verbindung mit der Einführung dreier touristischer Angebote.

Il progetto è una iniziativa comune del Consorzio del Caffè di lupino Anterivo e della ALPES Soc. Coop. Trento. Lo scopo del progetto è quello di promuovere la diffusione del caffè di Anterivo, un prodotto antico e unico, in combinazione con l'introduzione di tre offerte turistiche.

Azienda per il turismo Val di Non

Adotta un melo in Val di Non (Adoptiere einen Apfelbaum im Nonstal)

L'Azienda per il turismo Val di Non ha realizzato questo pacchetto vacanza in collaborazione con l'Associazione Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole ed il Consorzio "Melinda". In primavera si può trascorrere un week-end durante la fioritura dei meli presso uno dei 16 agriturismi coinvolti della Valle. Si può scegliere il proprio albero in fiore da adottare. In autunno si può ritornare in Val di Non, e raccogliere le mele del proprio albero e portarle a casa.

Der Tourismusverein Nonstal hat in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole und der Genossenschaft "Melinda" dieses Urlaubspaket entwickelt. Im Frühling kann man ein Wochenende während der Apfelblüte bei einem der 16 UrlaubsaufdemBauernhof-Betriebe verbringen und einen Apfelbaum in Blüte "adoptieren". Im Herbst kann man dann die Äpfel des adoptierten Baumes selbst ernten und mit nach Hause nehmen.

Comune di Arco

Arco, l'olivo ed il suo paesaggio (Arco, Olivenöl und seine Landschaft)

Arco ha puntato sull'immagine "città dell'olio". Interventi: il recupero dell'olivaia con le sue strade ed i suoi terrazzamenti, valorizzazione del paesaggio (9 km di sentieri fruibili dai turisti), creazione di un'associazione locale che si occupa della diffusione dell'elaiocultura (utilizzo del proprio olio presso i locali gastronomici), creazione della "Piazza dei sapori" (mercato contadino),...

Arco setzt auf das Image als "Oliven-Stadt". Maßnahmen: Instandsetzung der Straßen und Terrassen der Olivenhaine; Aufwertung der Landschaft (9 km Olivenhain-Wege für Touristen zugänglich); Gründung einer eigenen Vereinigung zur Förderung bzw. Verwendung des lokalen Olivenöls in der Gastronomie, Entwicklung der "Piazza dei sapori" samt Bauernmarkt.

Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie unter
Ulteriori Informazioni sul concorso si trovano all'indirizzo