

Il Magazine
degli ADLER Resorts

1ª Edizione

www.adler-resorts.com

ADLER

EMOTIONS

DOLOMITI & TOSCANA

L'ARTE DELL' ACCOGLIENZA

ELLY SANONER RACCONTA

IL MUGNAIO E L'ADLER THERMAE

UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE

IL "FOLLE VERDE"

UN'INTERVISTA A HARALD GASSER

ADLER
FRIENDS
CARD

OFFERTE PAG. 32

L'ESPERTO DELLA MONTAGNA

THADDÄUS MORODER

Da non
perdere

APPUNTAMENTI PER
LE VOSTRE VACANZE



Let your soul fly

Mistica Toscana

La nostra storia

ADLER Resorts



“Chi non ha una propria storia da raccontare non esiste”. Lo scrittore Salman Rushdie riassume in una frase il senso delle cose. È la nostra storia a dare alla nostra vita valore e legittimità. Esprime il nostro percorso, le nostre esperienze. Racconta da dove veniamo, quello in cui crediamo. Chi siamo. Conoscere la storia di qualcuno è fondamentale per capirne le scelte.

Da oltre due secoli la nostra storia è quella dell'accoglienza. Sfolgiando l'album dei ricordi di famiglia, noi Sanoner ripercorriamo 200 anni

trascorsi a occuparci di accoglienza. Abbiamo cominciato nel lontano 1810, da una piccola locanda di Ortisei e siamo arrivati oggi al gruppo ADLER: 4 bellissime strutture, un ventaglio di attività e la cura per i propri prodotti. Nel corso della nostra lunga avventura siamo cresciuti e cambiati, adeguando i nostri progetti alle evoluzioni del settore alberghiero e alle esigenze degli ospiti.

Il nostro percorso è costellato di vicende e di storie. Abbiamo deciso di raccontarvele perché possiate conoscere meglio il mondo dell'ADLER. Lo faremo attraverso il nostro magazine: qui scoprirete storie, retroscena e progetti. Qui scenderemo nei dettagli delle nostre proposte per raccontarvi cosa c'è dietro un servizio, come nasce un'offerta, chi sono le persone che lavorano insieme a noi con passione e determinazione.

Seguiteci nel racconto delle Dolomiti, dell'Alpe di Siusi e della Val d'Orcia, luoghi talmente belli e unici da essere diventati patrimonio UNESCO. Venite a conoscere i direttori dei nostri Hotel, il cui primo obiettivo è la soddisfazione degli ospiti. Incontrate la nostra mamma, Elly Sanoner, che insieme a papà Pepi ha saputo avvicinare l'ADLER ai tempi moderni. E che ancora oggi, a oltre 90 anni, vive l'accoglienza con entusiasmo, sempre all'insegna del suo motto: “una vita per gli ospiti”.

Scoprite insieme a noi gli elementi fondamentali della filosofia ADLER: natura, benessere e salute, sport e fitness, ottima gastronomia... Lasciatevi coinvolgere dalle nostre guide nei segreti del magico mondo delle Dolomiti e della Val d'Orcia. Accompagnate i nostri chef a far visita a un contadino davvero speciale. Scoprite cosa c'è nel pane dell'ADLER Thermae e la forza benefica delle acque termali di Bagno Vignoni, i cui poteri curativi sono conosciuti da secoli.

Benvenuti nel nostro mondo. Rimanete insieme a noi oltre il vostro soggiorno. Siamo felici di poter condividere con voi le nostre esperienze, le storie dell'ADLER. Raccontare la propria storia – dice Salman Rushdie – è un elemento fondamentale dell'essere. Scoprite cosa muove il piccolo ma unico universo ADLER. Benvenuti!

La vostra famiglia Sanoner

In questo numero

Estate 2016

- 03 La nostra storia
- 06 Il mugnaio e l'ADLER Thermae
- 10 ADLER Spa, il regno della pace
- 12 Un lavoro di passione con tante libertà
- 14 Dove il sedano sa di vaniglia
- 18 Elly Sanoner - un ritratto
- 22 L'esperto della montagna
- 24 Tre escursioni nelle Dolomiti
- 26 Offerte outdoor
- 28 Sulle ali del benessere
- 30 Travertino - Acqua termale pietrificata
- 32 ADLER Friends Card
- 34 Highlight



Sommario

Specials

Il mugnaio e l'ADLER Thermae

06 *Fragrante, gustoso e abbondante: il pane è uno dei fiori all'occhiello dell'ADLER di Bagno Vignoni.*

Un lavoro di passione

11 *I nostri 5 direttori.*

Dove il sedano sa di vaniglia

14 *Il "folle verde". Così chiamavano Harald Gasser, specializzato nella coltivazione di verdure rare.*

L'arte dell'accoglienza

18 *Da oltre 60 anni Elly Sanoner ha plasmato la storia dell'ADLER.*

L'esperto della montagna

22 *In vent'anni di collaborazione con l'ADLER ha percorso un numero di chilometri pari alla circonferenza della terra e ha superato 20 milioni di metri di dislivello con gli sci ai piedi.*

Yoga & Natura

28 *Sulle ali del benessere - scoprite le nostre offerte*

Consigli

Granfondo del Brunello

34 *La CLASSICISSIMA Italiana di mountain bike. Negli ultimi due anni, la Granfondo del Brunello e Val d'Orcia è stata finalissima degli All Star italiani di mountain bike.*

Giorgio Moroder

34 *Il 12.08.2016 Giorgio Moroder, il maestro della musica elettronica, plurivincitore di Oscar e Grammy e nativo di Ortisei, vi attende appunto ad Ortisei, per un concerto davvero speciale.*

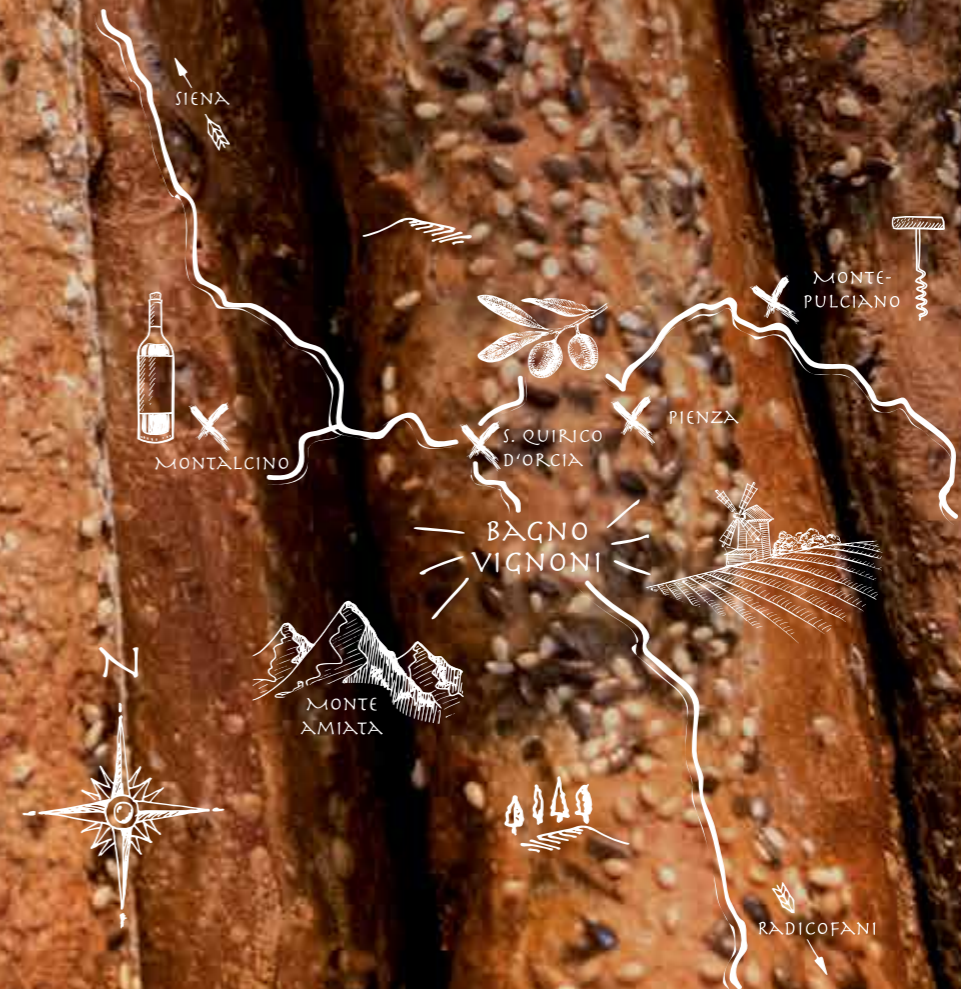


Visitateci:
www.adler-resorts.com

Seguitemi su    

Il mugnaio e l'ADLER Thermae

Fragrante, gustoso e abbondante: il pane è uno dei fiori all'occhiello dell'ADLER di Bagno Vignoni. Diventato una vera e propria leggenda per i suoi ospiti, il buffet del pane si arricchisce ogni giorno di prodotti freschi, appena sfornati. Andiamo a scoprire da dove arrivano le sue farine e come viene garantita la ricerca della qualità.





Mugnaio Amadeo Grappi e
Chef Gaetano Vaccaro

Focaccia, ciabatta, grissini...

In principio erano due, focaccia e ciabatta. Poi sono arrivati i grissini: un tipo di pane un pò particolare perché non viene sfornato ogni giorno. Gaetano Vaccaro, uno degli chef di Bagno Vignoni racconta: "all' inizio della nostra attività, ad aprile 2004, ci siamo resi conto che la scelta dei panettieri locali era un pò limitata". Focacce, ciabatta e grissini, appunto. Ma Gaetano, grazie alla sua lunga esperienza all'ADLER di Ortisei, sapeva quanto fosse importante offrire agli ospiti un' ampia scelta di pane, e non soltanto a colazione. Bisognava fare qualcosa.

Farina di grano tenero, lievito, acqua, sale e olio d'oliva: l'impasto base del pane poteva essere arricchito con erbe aromatiche, spezie e verdure per trasformarlo in un vero banchetto di gusti. Facile a dirsi, ma i primi tentativi non soddisfacevano lo chef, che insieme al suo team continuava a provare e a sfornare pane di ogni tipo. "Ci siamo attrezzati con tutto l'occorrente, dagli ingredienti ai fornelli, ma i risultati dei primi esperimenti non erano all'altezza delle nostre aspettative. Per imparare la formula giusta abbiamo chiesto ai panettieri che riforniscono l'ADLER di Ortisei di venire in Toscana per insegnarci i segreti della panificazione". Fare del buon pane richiede una grande attenzione: "bisogna tenere conto dell'umidità dell'aria, della temperatura dell'ambiente, del calore del forno, dei tempi di cottura e di tanto altro ancora. Soprattutto della qualità della farina".

La farina, certo. Un buon pane richiede buona farina.

Ma dove procurarsi quella più adatta alle esigenze dell'ADLER? Lo chef Gaetano riesce a scovare un giovane mugnaio che

aveva aperto il Mulino d'Orcia a Spedaletto, ad appena 5 minuti dall'ADLER. Il mugnaio lavora in un granaio con un mulino a pietra che gli è stato regalato da suo padre per la laurea. Strano? No, se si pensa che suo padre è un coltivatore di farro e di frumento biologico. Le farine sono un affare di famiglia, per **Amadeo Grappi, il giovane mugnaio**. In camice e ciabatte bianche, Amadeo confeziona le sue farine e le lavora per trasformarle nei pici, una specialità della zona, ma anche in penne, tagliatelle, fusilli e paccheri che vende nel suo negozio, insieme a farina e crusca di frumento, farina di farro, olio di oliva e piccoli antipasti. Ha appena 26 anni e una grande passione per il suo mulino: ci racconta in dettaglio come funziona, e come si fa la pasta. Ci racconta anche del territorio che circonda il suo mulino, di Spedaletto e della bellissima Pienza che diede i natali a Enea Silvio Piccolomini, da cui prese il nome quando questi divenne Papa Pio II. Fu lui a trasformarla nel gioiello che tutto il mondo ci invidia e a farne quella che nel XV secolo divenne la "città ideale". Ma questa è un'altra storia...

All'ADLER Thermae le farine di Grappi vengono trasformate ogni giorno in 15 tipi di pane. A focacce e grissini si sono aggiunti pane integrale, ciabatta, pane di farro, pane con le noci, baguette e numerose forme di panini. Gaetano Vaccaro e il suo team, attentissimi alla qualità sotto ogni aspetto, utilizzano esclusivamente lievito madre che loro stessi rinfrescano con grande cura.

Il risultato? Gli ospiti ne sono golosi a tal punto di non partire, alla fine del loro soggiorno, senza un rifornimento di pane da portare a casa. ■

La nostra Focaccia ADLER

Versare in un'impastatrice

550 g	semola
200 g	farina
0,6 l	acqua
25 g	sale
1	cubetto di lievito
35 g	olio d'oliva

facendo attenzione a tenere lontano il lievito dal sale. Impastare per 10 minuti, versare l'impasto in un recipiente adatto e lasciare lievitare per 30 minuti circa. Formare delle focacce in teglie apposite oleate e lasciar riposare ancora per 30-40 minuti. Condire con pomodori, cipolla, salsiccia oppure sale e rosmarino e cuocere in forno per 20-25 minuti a 200 °C. Servire calde con un filo d'olio d'oliva.



ADLER Dolomiti + ADLER Balance

Vivete la magia delle Dolomiti immersi nel favoloso mondo del benessere con un buono di € 100 per soggiorni settimanali, € 50 per Short Stay e Midweek, e di € 30 per i Weekend, valido per trattamenti Spa e Med di vostra scelta.



Dal 12.06-25.06.2016, dal 18.09-01.10.2016 e dal 06.11-03.12.2016

ADLER Mountain Lodge

Godetevi una vacanza immersi nella natura con un buono Spa di € 75 per soggiorni settimanali e di € 50 per Short stay e Midweek.



Dal 12.06-25.06.2016 e dal 06.11-03.12.2016

ADLER Thermae



Dedicate del prezioso tempo a voi stessi con uno speciale buono Spa di € 30 per soggiorni Short Stay e € 50 per soggiorni Midweek e settimanali, valido per trattamenti di vostra scelta.

Lasciatevi coccolare con un buono Spa di € 50 per i Weekend e € 100 per soggiorni Short Stay, Midweek e settimanali.

Dal 27.11-01.12.2016 e dal 11.12-22.12.2016

Dal 23.06-20.07.2016 e dal 13.11-27.11.2016

ADLER Spa, il regno della pace

” *Nuvole di vapore danzano lentamente nell'aria. Un brivido di benessere vi scorre sulla schiena mentre respirate profondamente e sentite la magia del silenzio che vi avvolge. Abbandonatevi a questi meravigliosi momenti di relax* “





Klaus Kier (ADLER Dolomiti), Anton Pichler (ADLER Thermen), Sara Vinatzer e Daniela Demetz (ADLER Mountain Lodge), Clelia Romanelli (ADLER Balance)

Un lavoro di passione con tante libertà

Libertà fa rima con responsabilità, per le direttrici e i direttori degli ADLER Spa Resorts. Danno il benvenuto come cordiali padroni di casa pur essendo manager che non trascurano nessun particolare: il loro stile garantisce il successo dell'accoglienza.

Le loro qualifiche professionali hanno un tocco in più: il loro entusiasmo. "I bravi manager d'albergo sono persone che amano il proprio lavoro, che sono aperte alle innovazioni, che vivono l'accoglienza in modo sincero – e che talvolta possono anche sbagliare" Andreas Sanoner non ha dubbi sulla ricetta vincente.

Nel lontano 1810, quando nel piccolo borgo montano di Ortisei nacque il primo ADLER, non c'era ancora bisogno di un direttore. Nel piccolo albergo a conduzione familiare l'oste doveva saper far tutto: facchino e receptionist, animatore e intrattenitore, cameriere e cuoco, cocchiere...

Quando però l'ADLER ("aquila" in tedesco) cominciò a volare anche fuori della Val Gardena fu subito chiaro che ogni hotel dovesse avere al suo vertice una figura che lo dirigesse.

Al momento sono cinque, nella foto, i direttori degli ADLER Resorts. Tre donne e due uomini, giovani, motivati, pieni di idee e con spirito innovativo. Sono cresciuti negli ADLER Resorts o arrivati da altrove, portando e conservando il loro bagaglio di esperienze, le loro competenze, la loro professionalità, ma soprattutto la voglia di fare, di migliorare. Non solo fare il proprio lavoro, ma viverlo.

Molto diversi tra di loro per la propria storia, il loro carattere, gli hobby per il tempo libero, condividono ambizione, diligenza, disciplina e soprattutto rispetto e amore per le persone, siano esse ospiti

o collaboratori. "Non ci sentiamo manager in senso stretto; ci piace considerarci accompagnatori, moderatori e pensatori, ognuno di noi si sente primus inter pares", ci spiega Anton Pichler dell'ADLER Thermen.

Hanno in comune anche la formazione e la profonda conoscenza del settore in ogni aspetto. La loro esperienza in molti casi li ha portati a sperimentare il lavoro dei loro collaboratori, per cui lo conoscono a perfezione. Sono curiosi e interessati, niente di quello che succede in un hotel non deve interessare la direttrice, il direttore. Interessati anche nelle persone, sinceramente. Daniela e Sara dell'ADLER Mountain Lodge considerano di egual misura e di pari importanza il tempo trascorso in ufficio e quello dedicato al contatto con gli ospiti. "Senza il rapporto personale con gli ospiti e i collaboratori non riusciremmo a conseguire gli stessi risultati e lo stesso successo". I risultati? Ci sono! Il grande volume di prenotazioni, certo, ma anche il rapporto di amicizia che si stabilisce con persone che arrivano da tutto il mondo.

"Un direttore d'albergo deve essere allo stesso tempo animatore, amministratore, esempio e maestro nei rapporti umani. Ma soprattutto deve essere la persona di fiducia per gli ospiti", dichiara Klaus Kier dell'ADLER Dolomiti.

Ogni giorno i cinque direttori devono accompagnare, motivare e ascoltare un

grande team di oltre 400 collaboratori. Ciascuno di loro sa quanto sia importante essere presente, disponibile per ogni questione, persona con la quale potersi rapportare e non "capo" invincibile.

"Dirigere collaboratori da pari a pari, lasciare loro spazi di crescita e di sviluppo, mantenere sempre un atteggiamento positivo", questi sono gli aspetti fondamentali secondo Clelia Romanelli dell'ADLER Balance.

E poi ci sono gli incontri periodici. Quelli che più volte all'anno richiamano tutti i direttori nelle consuete riunioni strategiche con la famiglia Sanoner, per confrontarsi su nuove idee, definire concetti innovativi, migliorare i nostri servizi. Ribadendo però sempre i concetti base, la tradizionale filosofia dell'accoglienza che continua a caratterizzare tutti gli ADLER Resorts, i quali non vogliono diventare una catena alberghiera, ma un gruppo di hotel con la stessa filosofia, a conduzione familiare. Con questo spirito i cinque direttori e la famiglia Sanoner lavorano al futuro, guardando verso nuovi entusiasmanti progetti. Lasciatevi sorprendere! ■

Dove il sedano sa di vaniglia

Il "folle verde". Così chiamavano Harald Gasser, specializzato nella coltivazione di verdure rare. In passato preso in giro per la sua passione, oggi è ricercato dagli chef stellati che fanno la coda per accaparrarsi le sue curiose radici e i suoi tuberi.

Bio

fresco

Barbiano, maso Aspinger, prima di entrare in Val Gardena. Qui, poco sopra Ponte Gardena, si trova un singolare capannone di legno. È un tardo pomeriggio di inizio dicembre e mentre il traffico serale sull'Autostrada del Brennero scorre verso sud e nord, tre uomini si avvicinano al capannone, vanno verso una cassetta, ne estraggono tuberi secchi e radici raggrinzite e li assaggiano uno dopo l'altro.

I tre uomini sono Harald Gasser, Armin Mairhofer e Hannes Pignater. Il primo è cresciuto proprio sul maso Aspinger e da oltre 10 anni coltiva verdure. Il secondo, Armin Mairhofer è lo chef all'ADLER Balance di Ortisei e il terzo, Hannes Pignater, dirige la cucina dell'ADLER Mountain Lodge sull'Alpe di Siusi. Si sono dati appuntamento a Barbiano per andare a curiosare nell'ultimo raccolto di Harald Gasser.

Già, perché quest'uomo longilineo e con i tratti ben marcati non si occupa di piante comuni. O meglio, al maso Aspinger produce certamente anche carote, cipolle e spinaci ma la sua vera passione sono le cosiddette "verdure originarie" cioè quelle piante che non sono frutto di incroci o di alterazioni. Ne ha individuate circa 400 varietà diverse e le coltiva su un ettaro e mezzo di terreno senza pesticidi, senza agenti chimici, senza macchinari e senza nessun tipo di supporto. Solo con il lavoro delle sue mani. Il risultato è un orto in cui crescono 16 tipi diversi di carote, da quelle bianche a quelle viola o gialle, le stesse che si consumavano nel XVIII secolo, prima che gli olandesi ne creassero una varietà di color arancione in onore della dinastia d'Orange. Ci sono anche gli zigoli dolci, il sisaro, la cicerchia e lo spinacio fragola. Alcune delle sue erbe erano già conosciute

e consumate durante il Medioevo. Molte erano utilizzate fino al secolo scorso "mia nonna ancora conosceva queste piante, mentre la generazione di mia mamma ne aveva già dimenticato una gran parte", racconta.

Giacca a quadretti, berretto di lana calato sulla fronte, Harald Gasser ha mani color della terra, ricoperte di calli. Le infila nella cassetta e porge una radice ad **Armin Mairhofer**. "Cos'è?", gli chiede incuriosito. "Cerfoglio comune, detto anche castagna di terra", gli risponde **Harald**. Aspetta che Armin assaggi e lo scruta in attesa della sua reazione. "Ricorda una radice di prezzemolo con l'aroma di carota".

Hannes Pignater, nel frattempo, mastica uno zigolo dolce "buonissimo!". **Harald gli spiega** che in passato venivano tostati e utilizzati come sostituti del caffè.

Poi estrae una radice dall'aspetto davvero singolare: assomiglia a un groviglio di vermicelli.

"Si chiama sedanina. Si dice che se si fa cuocere, caramellare e se si conserva nel vino rosso può diventare un ottimo dessert".

Hannes guarda nella cassetta "perché non prepariamo un minestrone invernale di radici?".

Armin ribatte in tono scherzoso "stai tutto il giorno in cucina, lavori e pensi, e poi l'idea migliore che ti viene in mente è un

semplice minestrone di radici."

Harald Gasser, divertito, chiosa "sì, amici, la semplicità è il nuovo lusso".

Al suo progetto arriva per scelta, Harald Gasser. A 14 anni frequenta la scuola di agraria che poi però decide di lasciare. Vuole lanciarsi in una carriera diversa e non doversi occupare del maso che con appena cinque mucche non gli avrebbe consentito di mantenere in maniera adeguata una famiglia. Decide allora di proseguire gli studi per formarsi come assistente sociale, una professione che lo porta a lavorare con bambini disabili o affetti da autismo. Un lavoro importante e gratificante, ma anche molto pesante e che gli provoca notti insonni. Sua moglie gli consiglia di trovarsi un hobby con cui rilassarsi. Dopo aver tentato con il calcio, Harald ha un'idea: perché non provare con un orto?

16 metri quadrati, quelli del fazzoletto di terra che sua madre gli regala e 180 semi di altrettante varietà di piante originarie. Così comincia la nuova missione della sua vita. All'inizio procede per tentativi, semina alla rinfusa e quando spuntano le piantine non sa neanche a quale specie appartengono o si ritrova con tuberi della grandezza di un'unghia. Si diverte, e questo è quello che gli interessa di più per il momento.

"Devi annaffiare", consiglia la mamma. "Devi usare pesticidi", incalza il padre, "devi fertilizzare" gli fanno eco i consulenti delle associazioni agricole di categoria.

Harald non ascolta nessuno: è deciso a scoprire da solo quali semi funzionano e quali no. Combatte tenacemente con le sue verdure, è costretto a buttare via raccolti sbagliati anno dopo anno, ma non



Hannes Pignater

Harald Gasser

Armin Mairhofer

si arrende. Per alcune specie ha dovuto aspettare fino a sette anni. E, alla fine, ha avuto ragione: il risultato supera ogni aspettativa, anche se i suoi prodotti, dal gusto eccellente, hanno un aspetto molto poco attraente sui banchi del mercato.

“Servono pazienza e tanta perseveranza”, dice Harald Gasser. Continua a seminare e lascia crescere le piante come vogliono. L'importante, secondo lui, è che le piante vadano d' accordo, proprio come succede con le persone. Al resto pensa la natura. Harald segue una regola tanto semplice quanto fondamentale: le verdure che si combinano bene nel piatto sono buone compagne anche nell' orto. Basilico e pomodori, per esempio, o radici a fittone, come le carote, accanto a radici fascicolate come la lattuga. Patate e zucca non vanno d' accordo perché sono troppo simili, mentre gli opposti si attraggono: nell' orto, aglio e fragole crescono benissimo insieme!

In paese lo definivano il “folle verde”. Almeno fino a quando non destò la curiosità e l' interesse di chef stellati. “Siamo alla ricerca di persone come lui”, **dichiara Mairhofer**, “idealisti ed entusiasti”. “Il nostro lavoro dipende anche da loro”: **lo chef Pignater** è stato il primo a far capire ad Harald quali tesori si celassero nel suo orto. La fiducia è stata immediatamente

reciproca. “Hannes Pignater”, **dice Harald**, “è la persona con il palato migliore che io conosca”. La sua fama supera i confini della sua terra e sempre più chef stellati lo contattano. Cresce anche la domanda e per farvi fronte Harald prova a seminare non più alla rinfusa ma organizzando la coltivazione su diversi orti. Il risultato? “Un disastro. Insetti, parassiti, lumache: ho avuto ogni sorta di attacco”.

L' esperienza gli è servita per imparare a fidarsi soltanto del suo istinto. “In tutti questi anni ho fatto errori, certo, ma ho anche imparato tanto”. Oggi coltiva i suoi semi anche individualmente. Nel 2015 insieme a sua moglie ha trapiantato 1400 cipolle con un ritmo di 400 all' ora. Ha ricominciato a raccogliere come e quando decide lui, indipendentemente dalle richieste del mercato. Lascia le pastinache per un mese nella sabbia perché abbiano un sapore migliore, aspetta dicembre per coltivare le zucche, perché prima non sarebbero buone. Pignater conferma “da lui anche il sedano sa di vaniglia, non ho idea di come ci riesca”. Verdure diverse, poche per ogni varietà, appena qualche cassa di prodotti: gli chef sono contenti lo stesso. È anche questo che rende speciali i prodotti di Harald Gasser.

“Ho notato una pianta particolare nell' orto. Sono pomodori?”, **chiede Armin**

Mairhofer. “Sì, pomodori neri”, **risponde Harald**.

“Li voglio assolutamente!” **dice Armin entusiasta**.

“No, non sono buoni, hanno la buccia troppo dura”: **Gasser** è inflessibile sul momento adatto per assaggiare i suoi prodotti. “È più esigente di noi”, **scherzano i due chef**. La sua rigorosa attenzione per la qualità è anche una delle ragioni che lo hanno portato a uscire dall' associazione “Bioland” di cui trovava le regole troppo poco severe.

Il messaggio è chiaro: Harald coltiva quello che decide lui, non quello che chiedono gli altri. E lo fa quando vuole. O quando è più giusto secondo le leggi della natura. La sua produzione è nettamente inferiore alla domanda, ma lui non vuole aumentarla. Così come non vuole aumentare i prezzi delle sue verdure che arrivano fino a 25€ al chilo.

“Spesso gli ho consigliato di chiedere almeno il 30% in più”, **dichiara Pignater**. Ma **Harald Gasser** non vuole, “i soldi non fanno bene al mio karma”, dice. Qualche tempo fa Dietrich Mateschitz, proprietario di Red Bull e considerato la persona più ricca in Austria, gli ha chiesto di piantare verdure nel suo orto su un' isola privata. Riuscite a immaginare come sia andata a finire? ■

Armin Mairhofer

Nato a Bolzano e cresciuto a Ortisei, si è formato come cuoco in Val Gardena, a Zermatt e St. Moritz. Dopo importanti esperienze al fianco di chef stellati come Gualtiero Marchesi a Milano, Heinz Winkler a Monaco di Baviera e Raimund Frötscher a Merano, negli anni Novanta si trasferisce in Giappone. In due anni di permanenza impara „precisione e una prospettiva diversa”, poi torna in Alto Adige gestisce per 5 anni il ristorante „Zum Auenhaus” a Bressanone. Diventa chef nel Ristorante Anna Stuben di Ortisei, dove nel 2006 viene premiato con una stella Michelin e tre cappelli dalla guida Gault-Millau. A Mairhofer piace definirsi un artigiano che ama il suo lavoro al 100%, senza riserve. Per lui cucinare è l' espressione di una filosofia di vita con cui trasforma il cibo in piacere sensuale. Gli ingredienti della sua cucina? Arrivano da produttori locali e da agricoltura biologica. Non a caso i media lo definiscono “il filosofo legato alla terra”. Dal 2015 è lo chef del Ristorante ADLER Balance.

Hannes Pignater

È cresciuto a Prato Isarco in Alto Adige. “Volevo un lavoro dove non si soffriva il freddo e non si dovevano portare pesi, così ho deciso di diventare cuoco.” Inoltre in Alto Adige ci sono tanti alberghi e ristoranti dove non sarebbe stato difficile trovare lavoro. Hannes si forma nella cucina del ristorante Marklhof, vicino ad Appiano. Seguono altre importanti esperienze in Italia e all' estero, molte delle quali coronate da prestigiosi riconoscimenti internazionali come la medaglia d' oro ai Campionati mondiali dei mestieri nel 2003 in Svizzera e la medaglia d' argento alle Olimpiadi dei cuochi in Germania. Dirige la cucina dell' ADLER Mountain Lodge fin dalla sua apertura. L' impronta è chiara e molto apprezzata: proposte creative con una netta influenza regionale, preparate con ingredienti altoatesini pregiati e genuini che arrivano direttamente dai migliori produttori locali. Aperto alle novità e attento alle tradizioni culinarie che da secoli caratterizzano la realtà contadina: ecco la definizione giusta di Hannes.



Zuppa di radici bianche con pollo da allevamento all' aperto

Ingredienti per 4-6 persone:

1 cipolla
 ½ tubero di sedano
 1 finocchio
 2 radici di prezzemolo
 2l brodo di pollo o verdure
 500 g panna
 vino bianco
 1 petto di pollo arrosto
 sale, fiori o fieno per decorare, erba cipollina

Preparazione:

Pelare la verdura e tagliare a dadini. In una pentola dorare nell' olio d' oliva la cipolla, aggiungere la restante verdura e far rosolare. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere il brodo e metà della panna, cuocere a fiamma bassa finché le verdure siano morbide.

Aggiungere l' altra metà della panna e frullare fino al formarsi di una crema uniforme. Aggiungere il sale.

Arrostire il petto di pollo, tagliare a fette e mettere in un piatto fondo. Aggiungere la zuppa. Decorare con erba cipollina e fiori.

Hannes Pignater



Agricoltore
per passione

STORIA DI COPERTINA

Un ritratto di Elly Sanoner

L'arte dell'accoglienza

Elly Sanoner

Amore per la perfezione, senso dell'estetica, volontà e lavoro. Sopra ogni altra cosa l'amore per le persone. Elly Sanoner, 93 anni all'anagrafe e oltre 60 ad accogliere i suoi ospiti, ha plasmato così la storia dell'ADLER, dando un'impronta unica e inconfondibile al mestiere di albergatore.

C'è tanto movimento, la domenica mattina. Un ultimo sguardo al profilo delle montagne che sembrano entrare nelle camere, una bella colazione ed è il momento dei saluti. Borse e valigie sono pronte davanti alla reception, i conti si chiudono, le ultime domande: troveremo traffico sull'autostrada? Il tempo sarà buono? Arriveremo in tempo alla stazione? A salutare gli ospiti in partenza non manca lei, la Grande Dame dell'ADLER, che con eleganza, grazia e calore dispensa sorrisi guadagnandosi il centro dell'attenzione.

Domenica, tarda mattinata. Wintergarten. Salutati gli ospiti è qui, nel giardino d'inverno, che si può incontrare Elfriede Sanoner, Elly, con la sua giacca blu, i suoi gioielli mai ostentati, il trucco discreto, il rossetto color lampone. Un volto che assomiglia a un quadro, incorniciato dal color perla dei suoi capelli dalla piega perfetta. Impossibile resistere al suo charme o alla passione con cui racconta dei suoi figli Andreas e Klaus, delle loro mogli, di Annemarie, la figlia femmina. Parla con orgoglio dei loro percorsi, del loro impegno, del loro successo e dell'interesse che anche i nipoti mostrano verso il mestiere di albergatore.

Nella foto a sinistra: Elly Sanoner con l'artista Adolf Vallazza, anche lui oltre i 90 anni. È stato lui a creare il totem di 12 metri dell'ADLER Mountain Lodge.

Dal giardino d'inverno lascia correre lo sguardo lungo la terrazza. Sorride, trasmettendo serenità. Ma al suo occhio educato all'estetica e alla perfezione non sfugge nessun dettaglio: la piega di un tappeto, una decorazione fuori posto. Tutto deve essere perfetto per i suoi ospiti, dei quali prende a cuore ogni desiderio, così come ascolta con grande attenzione tutte le osservazioni costruttive dei collaboratori. Lo fa da 60 anni, da quando cioè ha contribuito a dare all'ADLER lo stile e l'immagine che lo contraddistinguono. Gli ospiti arrivano e partono e lei è sempre là a salutarli, ringraziarli e accoglierli. Perché loro sono la sua vita, lo sono sempre stati. Loro e la sua famiglia, naturalmente.

“È andato tutto bene?": è la domanda che più le sta a cuore, insieme all'invito ad assaggiare i biscotti che il cameriere ha portato insieme al caffè.

Elly è cresciuta in Val Venosta con sua madre e i suoi quattro fratelli. La vita comincia fra le difficoltà dopo la scomparsa del padre e prosegue con una formazione da segretaria, durante la quale impara l'inglese, e con un lavoro presso l'amministrazione comunale. La vita cambia con la proposta di matrimonio di Pepi, un amico del fidanzato di sua sorella. Il vero nome è Josef Anton Sanoner e di mestiere fa l'albergatore in Val Gardena. Si sposano nel 1955 e dopo le nozze Elly si trova a dover affrontare un nuovo percorso professionale. "Non ero del mestiere" racconta, "e non avevo alcuna esperienza". I suoceri la incoraggiano - "dagli errori si impara" - il lavoro non le lascia il tempo di preoccuparsi.

Ancora oggi molti alberghi dell'Alto Adige sono a conduzione familiare. Gli uomini si occupano della rappresentanza, orga-



nizzano e fanno progetti per il futuro. Le donne della conduzione e del funzionamento della struttura. Come due ministri, uno degli Esteri e l'altro dell'Interno. La giovane coppia Sanoner non si sottrae alla tradizione. Pepi cura le relazioni pubbliche: dall'Associazione per il Turismo alle Commissioni politiche e turistiche regionali, dallo sport agli incarichi ufficiali. Diventa membro del Comitato Organizzativo della Coppa del Mondo e si impegna a portare il grande evento in Val Gardena nel 1970. Rimane sindaco per 16 anni e si impegna a migliorare le infrastrutture di Ortisei, decretandone lo sviluppo.

Elly, nel frattempo, si occupa della direzione, svolgendo il ruolo di anima e di braccio dell'albergo. Lo fa per 15-16 ore al giorno, senza mai stancarsi, sempre impegnata a offrire il servizio migliore. "Quando si ama

qualcosa", dice, "tutto si fa volentieri. Io ho sempre amato le persone, e questo è indispensabile nel nostro lavoro".

La Grande Dame intuisce e anticipa i desideri degli ospiti, muovendosi con eleganza fra distanza professionale e ospitalità cordiale e affettuosa. Gestisce il personale con un perfetto equilibrio costruito su fiducia, comprensione e autorità. Di innato ha la capacità di ricordare le particolarità e le storie personali degli ospiti: non dimentica la loro professione, quanti nipoti hanno o cosa studiano i figli. "Una volta", racconta Elly, "ho chiesto a una coppia tornata da noi dopo qualche anno se Bella ci fosse ancora. Mi riferivo al loro cane." "Come fa a ricordarsi?", mi disse la coppia, molto commossa. Certo che si ricordava, infatti aveva morsicchiato una coperta.



Ascoltando i suoi racconti sembra di sfogliare un libro di storia. Gli anni Cinquanta, "quando non c'era ancora la ripresa dopo la guerra e nessuno aveva soldi", gli anni Sessanta, quando gli ospiti italiani erano diminuiti a causa di attentati dinamitardi dei separatisti in Alto Adige. Gli anni Settanta, particolarmente difficili per via della crisi petrolifera, dell'inflazione e dei tassi di interesse saliti fino al 30%. "L'ansia ci accompagnava la sera a letto e ci aspettava quando ci alzavamo, l'indomani mattina". Ogni avvenimento si rifletteva sulle sorti del hotel, un luogo per eccellenza sensibile a tutti i cambiamenti. Ma anche un luogo di rinascita e di innovazione, come un cantiere in perenne attività.

Soprattutto in un albergo come l'ADLER, che ha scritto la storia del settore dell'accoglienza dell'Alto Adige.

All'inizio del Novecento i genitori di Pepi Sanoner facevano pubblicità alle camere arredate con letti alla francese e illuminazione elettrica oltre a stanze da bagno dotate di vasca e toilette con lo scarico. Quando Elly e Pepi ne assunsero la direzione, l'ADLER elevò i parametri qualitativi in Alto Adige con le sue dotazioni confortevoli e il suo servizio. Inaugurarono addirittura la prima piscina interna a sfioro in Italia.

Era il primo passo verso il futuro della struttura, diventata oggi uno Spa Resort con il Mondo delle Acque più grande delle Dolomiti che oggi è il fiore all'occhiello dell'hotel. "Mamma ha lavorato tantissimo", dice il figlio Klaus, "papà era spesso fuori casa, la sua passione era pianificare, sviluppare, costruire"... "una passione che ha saputo trasmettere a noi figli", aggiunge sorridendo Andreas.

Il tempo passa velocemente, ascoltando i racconti di Elly. Parla anche di pittura, la sua grande passione, scoperta nel 1985 quando insieme a Pepi affida la gestione dell'ADLER ai figli. "Mamma, resta un po' a casa e goditi il tempo, dicevano i miei ragazzi". Amava disegnare fin dai tempi della scuola: erano le nuvole ad attirare il suo sguardo di bambina. Si divertiva a riconoscere volti e figure. La sua creatività la portò quindi a seguire il primo di molti



corsi di pittura. Il risultato di tanta passione non poteva non essere condiviso con il suo albergo e con i suoi ospiti. Oltre ai molti dipinti che abbelliscono le pareti degli ADLER, Elly ha realizzato una raccolta di oltre 100 tele create appositamente per l'ADLER Thermae.

Potremmo ascoltarla per ore. Elly però interrompe i suoi racconti. Una giovane coppia è entrata nel Wintergarten, guardandosi attorno con aria un po' titubante.

“Vi posso essere d'aiuto? State cercando un tavolo?”

Impossibile distrarla dalle persone e dalle loro esigenze. Anche quando sembra che sia lei al centro dell'attenzione, Elly Sanoner sa mettersi da parte per lasciare spazio a loro, i suoi ospiti. ■

L'esperto della montagna



Thaddäus *Moroder*

Dal 1996 guida e maestro di sci all'ADLER.

Thaddäus Moroder dal 1996 accompagna le escursioni estive e le uscite invernali con gli sci all'ADLER Dolomiti. In vent'anni di collaborazione con l'ADLER ha percorso un numero di chilometri pari alla circonferenza della terra e ha superato 20 milioni di metri di dislivello con gli sci ai piedi. Un vero entusiasta!

Portamento atletico e tratti marcati, sorriso accattivante, occhi vivaci, capelli ricci con qualche sfumatura di grigio. Giacca di pile, scarpe sportive e pantaloni tecnici sono la tenuta d'ordinanza di Thaddäus, longilineo e sempre pronto a raccontare le meraviglie delle sue

montagne. "Ogni angolo delle Dolomiti è bello. Ma il tratto di Dolomiti gardenesi, con il Sassolungo, il massiccio del Sella e le Odle, è quello che preferisco. Forse perché i luoghi che si conoscono fin dall'infanzia ci sono più familiari".

Thaddäus è una delle guide all'ADLER. Dalla primavera fino al tardo autunno accompagna gli ospiti a scoprire la natura delle Dolomiti, Patrimonio Naturale dell'UNESCO. Escursioni facili, di poche ore e adatte a tutti, ma anche trekking più impegnativi che durano una giornata intera. D'inverno invece indossa gli sci e guida gli ospiti sulle piste del Dolomiti Superski. In ogni stagione "questo lavoro regala momenti indimenticabili ed emozioni bellissime".

Thaddäus è cresciuto a Ortisei, a 100 metri dall'ADLER. Suo padre, che aveva una ditta di costruzioni edili, aveva lavorato per la famiglia Sanoner, ma Thaddäus, da giovane, non avrebbe mai immaginato che un giorno lo avrebbe fatto anche lui. Grande appassionato di sport, Thaddäus praticava sci, arrampicata e hockey e faceva parte della nazionale di parapendio. Le numerose gare cui partecipava lo portavano in giro per l'Europa, oltre che in Sudafrica e alla Réunion; a Londra, invece, decise di andarci per imparare l'inglese. Una vita in movimento e piena di attività che riusciva a pagarsi facendo il maestro di sci durante i mesi invernali. I progetti per il futuro sembravano ancora lontani. Almeno fino al giorno in cui Klaus Sanoner lo invitò per il colloquio che Thaddäus ricorda ancora come fosse ieri. Seduti al bar dell'ADLER chiacchieravano di escursioni da proporre agli ospiti: un'idea piuttosto innovativa, in quel momento. "Avevo i capelli lunghi e l'idea di un lavoro fisso non mi aveva mai sfiorato". Klaus invece voleva instaurare un rapporto duraturo e non soltanto una collaborazione stagionale. "Da allora sono successe molte cose. E ho percorso davvero tanta strada, nel vero senso della parola: i 40.000 chilometri di escursioni che ho accompagnato coprirebbero il giro del mondo".

"Aggiungete i 20 milioni di metri di dislivello percorsi con gli sci e avrete un'idea di quante volte avrò fatto il Sellaronda in questi anni".

Il movimento è la sua vocazione, sport e natura le sue passioni, da sempre. All'ADLER è libero di decidere e di dare spazio alle sue idee, sempre nuove. Le foto scaricabili da internet illustrano una parte delle sue tante iniziative: camminate nelle sere di plenilunio, escursioni di 24 ore lungo 57 chilometri e con 3.000 metri di dislivello, intervallate da un'alba e un tramonto, pause in baita, pasti e spuntini per riprendere energia. "Un'escursione che richiede buone capacità ma alla quale partecipano anche ospiti di oltre 70 anni. Una sfida nella natura, che richiede sudore e fatica ma che ripaga con sensazioni assolute e indimenticabili".

In questa e nelle altre escursioni accompagnate da Thaddäus nelle varie stagioni ci sono sempre momenti bellissimi e intensi da vivere ed emozioni da ricordare: tuffarsi in un laghetto di montagna, incontrare camosci o aquile, contemplare le vette che si tingono di rosa al tramonto in quella che i ladini chiamano *l'erosadina*. L'emozione può essere anche un'improvvisa bufera di neve in estate. "È già successo, a inizio settembre, ed è stato incredibile, gli ospiti ne parlano ancora".

Sono passati 20 anni dal colloquio con Klaus Sanoner al bar dell'ADLER, ma Thaddäus mantiene lo stesso entusiasmo: "il mio lavoro mi diverte come il primo giorno". E gli ospiti, cosa ne pensano? "Non ho mai sentito nessuno, davvero nessuno, che non fosse entusiasta delle nostre montagne". ■



Le gite preferite dalle nostre guide

Col da la Pieres

"Partiamo dalla stazione a monte della funivia del Seceda. Già qui possiamo godere di un panorama mozzafiato: Gruppo dell' Ortles, Alpi Venoste, Alpi dello Stubai e dello Zillertal, Großglockner... Ci incamminiamo lungo il "giardino delle stelle alpine" sotto la parete sud delle Odle fino ad arrivare alla Forcella Sieles. Lungo un tratto un pò esposto raggiungiamo il Col da la Pieres, il regno dell' aquila reale, a 2.750 m. Anche qui si apre un panorama spettacolare, dalle Dolomiti di Cortina ai verdi prati dell' Alpe di Siusi. Scendendo lungo la Forcella Piza verso la funivia del Col Raiser vi consiglio una breve sosta al rifugio Stevia."

Percorso: stazione a monte Seceda, Pieralongia, Forcella Sieles, Col da la Pieres, rifugio Stevia, Forcella Piza, stazione a monte Col Raiser.

Distanza: ca. 15 km

Durata: 7-8 ore incluse le pause

Dislivello: 980 metri

Difficoltà: alta - camminata impegnativa, a tratti esposta



Thaddäus Moroder

Sotto le pareti del Sassolungo

"La seggiovia del Mont Seura ci porta a 2.000 metri. Dopo una breve camminata raggiungiamo il colle Ciaulonch. Qui si apre un panorama a 360 gradi: dall' Alpe di Siusi al Gruppo dell' Ortles, dalle Odle fino al Stevia. Sul sentiero numero 526 passiamo sotto la ripida parete nord del Sassolungo e raggiungiamo la famosa baita Comici. Continuando sempre su questo sentiero attraversiamo la Città dei Sassi e raggiungiamo il Passo Sella."

Percorso: stazione a monte Mont Seura, colle Ciaulonch, rifugio Comici, Città dei Sassi, Passo Sella

Distanza: ca. 8 km

Durata: 3 ore

Dislivello: 250 metri

Difficoltà: facile-media



Pauli Holzknicht

Attorno al Monte Bullaccia

"Una fantastica gita che non smette mai di stupire. Dall' ADLER Mountain Lodge ci incamminiamo verso Compaccio e poi seguiamo il sentiero circolare Monte Bullaccia (numeri 14, poi 24). Abbiamo delle vedute fantastiche su Castelrotto e Laion. Dalle Panche delle Streghe possiamo ammirare le montagne che ci circondano a nord e ovest: le Odle, il Großvenediger, il Passo del Brennero, il Ghiacciaio del Similaun, dove è stata trovata la mummia "Ötzi". Se il tempo lo permette possiamo ammirare inoltre l' Ortles, il Passo Tonale, il Ghiacciaio Adamello e le Alpi Trentine."

Percorso: ADLER Mountain Lodge, Compaccio, sentiero circolare Monte Bullaccia, rifugio Arnica, Panche delle Streghe, crocifisso Goller, Compaccio, ADLER Mountain Lodge

Distanza: ca. 13 km

Durata: 6 ore

Dislivello: 620 metri

Difficoltà: media



Hubi Runggaldier

Ogni notte, alle due...

... suona la sveglia nello Chalet numero 5. La signora e il signor M si preparano ad assistere allo "spettacolo delle stelle". Aprono le tende e ritornano a letto. Alzando lo sguardo, ammirano la volta celeste piena di stelle, un cielo terso che quassù non è inquinato da fonti luminose artificiali, un' autentica meraviglia per gli occhi. "È molto di più di uno spettacolo della natura", ci racconta la coppia letteralmente incantata, "è un' esperienza dell' anima che infonde un senso profondo di soddisfazione e serenità". E la cosa fantastica è che non occorre nemmeno alzarsi dal letto, perché il "dentro" e il "fuori" all' ADLER Mountain Lodge si fondono in un tutt' uno pieno di armonia. Ci si rilassa, serenità ci pervade, i sogni viaggiano verso il futuro...



OFFERTE OUTDOOR

ADLER Dolomiti

Escursione 4 cime nel Parco Naturale Puez-Odle

27.07.2016 e 10.09.2016

Anche quest'anno vi aspettiamo con una sfida tutta speciale. Thaddäus vi accompagnerà durante un'escursione lunga 22 km e con ben 2.200 m di dislivello attraverso il Parco Naturale Puez-Odle. Lontani da impianti di risalita o strade conquisterete ben 4 cime in una sola giornata.

ADLER Dolomiti

MTB Camps

a giugno e luglio 2016

Gli istruttori della Scuola di Mountainbike di Ortisei vi insegneranno la giusta tecnica di guida e i trucchi per più divertimento e più sicurezza durante le uscite in bici. Inoltre tutti i giorni vi aspettano gite guidate in Val Gardena e dintorni.

ADLER Dolomiti + ADLER Balance

Speciale Escursioni Primavera & Autunno

dal 12.05-16.06.2016 e dal 18.09-03.12.2016

Alpeggi fioriti in primavera e larici dorati in autunno... **scenografie uniche durante i mesi più tranquilli nelle Dolomiti.** In queste settimane il prezzo del soggiorno include inoltre una degustazione vini, il lunch-bag per le escursioni guidate dove non è prevista la pausa in baita e, in primavera, un ticket per le funivie Alpe di Siusi e Rasciesa a persona.



Meravigliosa Toscana

ADLER Thermae

Speciale Trekking Toscana

dal 24.10-30.11.2016

Settimane speciali di escursioni nei sentieri più incantevoli della Val d'Orcia, con incluse le degustazioni dei deliziosi prodotti tipici. Uno speciale "Trekking d'Autunno" alla scoperta degli aromi di questo affascinante territorio Patrimonio UNESCO.

Il programma prevede:

- ricerca del tartufo con degustazione
- lo zafferano di San Quirico
- il Brunello di Montalcino
- pasta da farine biologiche
- degustazione di vino nella nuova cantina "Tenuta Sanoner"
- e molto altro

ADLER Thermae

Corso di Cucina Toscana

Scoprite i segreti della "cucina povera", tipica di questo territorio! Nella nostra nuova cantina "Tenuta Sanoner" imparerete come cucinare le specialità della Val d'Orcia e poi degustiamo insieme i piatti preparati con le nostre mani, abbinati ai nostri vini biologici "Aetos".

Settimana Road Bike con ciclisti professionisti

dal 13-20.11.2016

Dario Cioni, ex ciclista professionista e ora direttore sportivo del team Sky vi accompagnerà ogni giorno alla scoperta del territorio con escursioni in bici da corsa. Un'esperienza indimenticabile non solo per gli sportivi, ma anche per gli amanti della natura e delle specialità locali. Tour per tutti i livelli di difficoltà!



Incantevoli Dolomiti



Sulle ali del benessere



ADLER Mountain Lodge

Yoga RETREAT

con Veronika Rössl
20-27.11.2016

Una settimana all' insegna dello Yoga per avvicinare corpo, anima e spirito. Veronika Rössl insegna Hatha-Yoga classico e Vinyasa-Yoga con effetto curativo e vi accompagnerà con attenzione e cuore per farvi ritrovare l' energia e l' equilibrio interiore.

Le sessioni verranno svolte in lingua tedesca.

ADLER Dolomiti e ADLER Balance

Yoga e Natura

dal 11.09-01.10.2016

Scoprite la salutare combinazione tra yoga, meditazione e trekking nelle Dolomiti (Patrimonio Naturale dell' UNESCO). Gli alpeggi fioriti e le sfumature rosate delle rocce dolomiti- che offrono una cornice unica per connettersi con la forza degli elementi della natura.

- per iniziare la giornata con energia, giornalmente una sessione di yoga alla mattina
- 3 volte alla settimana yoga, respirazione e meditazione in mezzo alla natura, durante le nostre escursioni
- 3 sedute di yoga di 90 min. (Asanas e rilassamento) alla settimana
- tisane detossinanti
- menu vegetariano su richiesta

ADLER Balance

Settimana Speciale Ayurveda

con la partecipazione di Volker Mehl
23-30.10.2016

Con la **partecipazione speciale di Volker Mehl, cuoco ayurvedico e istruttore di Yoga**, che non solo vi farà conoscere la pratica dello Yin-Yoga, ma vi delizierà tutti i giorni con gustosi piatti della cucina ayurvedica. Inoltre, nell' ambito di un **corso di cucina**, vi insegnerà gustose ricette da provare a casa.

Yoga de-stress

06.11-03.12.2016

Un soggiorno nel segno dello Yoga, della pace interiore e dell' armonia. Il nostro vasto programma Yoga durante questo periodo vi farà dimenticare la frenesia della vita quotidiana.

Visitate il nostro sito e scoprite tante vantaggiose offerte
www.adler-resorts.com

ADLER Thermae

4 giorni di relax all' insegna dello yoga! Soggiorno esclusivo nello scenario affascinante delle magiche colline del senese. Incluso:

- soggiorno in Camera Doppia Superior con mezza pensione ADLER Gourmet
- 7 lezioni di yoga da 2 ore
- 1 buono spa da € 100

Yoga ANTI STRESS

con Barbara Woehler
27.11-01.12.2016

Prendetevi una pausa dalla routine quotidiana partecipando a questo workshop intensivo con una straordinaria insegnante yoga. Barbara Woehler, ha conseguito il primo Master in Yoga Studies all' Università Cà Foscari di Venezia, pratica yoga da oltre 40 anni ed è riconosciuta a livello internazionale.

ORIENTAL-Yoga

ORIENTAL Yoga con il medico Ayurveda Dott. Narendu Babu
11-15.12.2016

Arricchite la vostra vacanza nell'incantevole Val d' Orcia praticando gli antichi insegnamenti dello yoga e della meditazione per raggiungere un profondo relax fisico e spirituale.

Yoga NEW ENERGY

con Tyler Micocci
18-22.12.2016

Yogacoach Tyler Micocci ha maturato 20 anni di esperienza nell' insegnamento del Kundalini Yoga e una profonda conoscenza dei diversi metodi del mind & body wellness. Segue un approccio olistico praticabile da tutti. Sciogliete le vostre tensioni durante questo esclusivo soggiorno che vi farà scoprire nuove energie!



Novità all' ADLER Spa



ADLER STAMINAL GREEN

Le cellule staminali vegetali sono il «cuore vitale» delle piante e una fonte preziosa di principi attivi naturali. Per la nostra linea abbiamo scelto le cellule staminali delle bacche acerbe d' uva che proteggono la pelle dall' invecchiamento e la ricaricano di vitalità. La pelle risulterà più tonica e luminosa.

ADLER STAMINAL GREEN VISO

Questo trattamento viso, indicato anche per pelli sensibili, ripara i danni dovuti all' invecchiamento, lo stress e lo stile di vita non corretto. Le cellule staminali riattivano la biodinamica delle cellule, ricreano una pelle nuova, che appare più liftata e rimpolpata e donano al viso nuova freschezza.

Prenotabile presso tutti gli ADLER Spa Resorts.

Un tuffo nelle acque “divine”

Dopo la scomparsa degli etruschi, sono i romani, con la loro passione per i bagni, a mantenere e a far rifiorire l'antica tradizione dedita al culto del benessere. Un gioiello particolare tra le diverse sorgenti termali della toscana meridionale è Bagno Vignoni. La minuscola frazione di San Quirico d' Orcia, con i suoi 40 abitanti, è conosciuta dai tempi dei romani e per tutto il Medioevo, come una località termale molto apprezzata grazie alla sua posizione lungo la Via Francigena, un tempo una delle più importanti vie di collegamento tra Roma e Santiago de Compostela, e, verso nord, fino a Canterbury e nello Jutland.

Non solo semplici pellegrini o commercianti venuti da lontano riposavano le loro stanche membra nelle calde acque termali, ma anche Santa Caterina da Siena, a cui è dedicata la cappella nella loggia del paese. Nel XIV secolo, papa Pio II Piccolomini fece costruire a Bagno Vignoni un intero palazzo e Lorenzo il Magnifico vi soggiornò per alleviare i dolori della gotta, una malattia ereditaria nella famiglia dei Medici.



Travertino – Acqua termale pietrificata

Il “lapis tiburtinus”, il famoso travertino, caratterizza il paesaggio nei dintorni di Bagno Vignoni. A causa della forza dell' acqua termale, calda e ricca di calcare, si sono depositati nel corso degli anni grandi quantità di tufo sedimentato. Nelle sue conformazioni più compatte questa pietra viene chiamata travertino. Questo materiale, imparentato con il marmo, è considerato fin dall' antichità un pregiato materiale da lavoro, utile per la realizzazione di monumenti e sculture. Il suo colore chiaro e la sua struttura caratteristica danno un' atmosfera calda e raffinata. A tal proposito: L' ADLER Thermae Spa & Relax Resort è stato costruito su una cava di travertino in disuso e forma oggi con essa un armonioso insieme architettonico.

Il segreto dell' acqua termale di Bagno Vignoni si trova nella sua composizione concentrata e bilanciata di composti di zolfo, bicarbonato e solfati. In associazione con il suo alto calore sorgivo di 52°C è un efficace rimedio per la cura della pelle e delle vie respiratorie, capace di rafforzare la circolazione cardiaca ed il sistema immunitario, il tessuto connettivo e i vasi sanguigni nonché di lenire i dolori alle ossa e alle articolazioni.



La vostra fedeltà viene premiata

NOVITÀ

Buono Valore «ADLER Friends»

Se avete accumulato più di 100 punti ADLER Friends, avrete la possibilità di trasformare una parte dei vostri punti in buoni valore da usufruire sul prezzo del soggiorno oppure per trattamenti Spa.

Visitate il sito www.adler-friends.com per stampare il vostro buono.

... con allettanti offerte speciali e ricchi premi per dimostrare la nostra riconoscenza agli ospiti fedeli. Per ogni soggiorno in uno dei quattro ADLER Resorts e per averci consigliato ai vostri amici, otterrete preziosi punti sulla vostra ADLER FRIENDS Card, che si trasformeranno in momenti unici di puro benessere. Sempre e ovunque: Val Gardena / Dolomiti, Alpe di Siusi, Toscana... a voi la scelta!

ADLER FRIENDS OFFERTE

All' ADLER Dolomiti e all' ADLER Balance

SPECIALE ESTATE
dal 03-16.07.2016

godetevi vacanze spensierate con:

- uno sconto di **€ 50** a persona per i Weekend, **€ 75** per Short Stay e Midweek oppure di **€ 100** a persona per soggiorni settimanali
- e un **trattamento Spa** di vostra scelta
 - 1 trattamento ADLER Harmony
 - 1 rituale al lampone ADLER
 - 1 massaggio ADLER piedi leggeri

Per usufruire dell' offerta sono richiesti 340 punti ADLER FRIENDS a persona.

OFFERTA ADLER FRIENDS KIDS
dal 06.11-04.12.2016

gli ADLER FRIENDS Kids dai 2 ai 15 anni soggiornano **gratis** durante i Short Stay e Midweek (offerta valida in camera con due adulti paganti).

Per usufruire dell' offerta sono richiesti 200 punti ADLER Friends per bambino durante i Short Stay e 250 durante i Midweek. Offerta limitata.

SPECIALE AUTUNNO
dal 06.11-04.12.2016

prenotate uno Short Stay di 4 giorni e pagate solo il **prezzo del Weekend**.

Per accedere all' offerta sono richiesti 150 punti ADLER FRIENDS a persona.



All' ADLER Mountain Lodge

SPECIALE ESTATE
dal 12.05 -12.06.2016

Con **soli 360 punti ADLER Friends** a persona potrete godervi una vacanza all' insegna del relax con uno sconto di **€50** a persona per i Weekend, **€75** per Short Stay e Midweek oppure di **€100** a persona per soggiorni settimanali incluso un trattamento Spa a vostra scelta (massaggio al pino mugo, rituale al lampone oppure pulizia viso).

SPECIALE AUTUNNO
dal 06.11-04.12.2016

Godetevi 4 giorni autunnali al prezzo di 3. Potete aderire alla nostra offerta con soli 360 punti ADLER Friends a persona e garantirvi uno Short Stay (4 notti) al prezzo del Weekend (3 notti). In più vi regaliamo una crema ADLER corpo Baobab.

All' ADLER Thermae

SPECIALE ESTATE
dal 25.06-30.07.2016

vi aspettiamo con:

- uno sconto di **€ 30** a persona per i Weekend oppure **€ 50** per Short Stay, Midweek e soggiorni settimanali
- e un massaggio ADLER di 50 minuti

Per usufruire dell' offerta sono richiesti 300 punti ADLER FRIENDS a persona.

MAGICO INCANTO AUTUNNALE
dal 20.11-08.12.2016
e dal 11-22.12.2016

per voi in omaggio:

- uno sconto di **€ 50** per Short Stay e Midweek oppure di **€ 100** a persona per soggiorni settimanali
- un massaggio ADLER di 50 minuti
- un'entrata alla grotta salina

Per usufruire dell' offerta sono richiesti 300 punti ADLER FRIENDS a persona.





Una serata con Giorgio Moroder plurivincitore di Oscar e Grammy

12.08.2016
Ortisei - Val Gardena

Il maestro della musica elettronica è nato a Ortisei ed ha trascorso qui la sua gioventù. Ha lasciato il segno nella musica degli Anni Settanta ed è diventato uno dei produttori musicali più famosi di tutti i tempi. Ha lavorato con artisti straordinari come i Rolling Stones, Elton John, David Bowie, Freddie Mercury e Blondie.

Moroder ha anche composto le musiche di classici del cinema come "Scarface" e "Fuga di mezzanotte". Ha firmato indimenticabili brani di colonne sonore, come "Take My Breath Away" (Top Gun), "Flashdance", "Call Me" (American Gigolo), oltre alle musiche di film come "La storia infinita", "Superman III", "Rambo III", "Metropolis" e "Beverly Hills Cop II". Il suo lavoro in ambito cinematografico gli è valso tre Oscar, quattro Golden Globe, quattro Grammy e più di 100 tra dischi d'oro e di platino.

Anche a 75 anni Giorgio Moroder è ancora attivo. Il suo nuovo album "Dèjà Vu" contiene brani realizzati con la collaborazione di Britney Spears, Sia, Kylie Minogue, Charli XCX, Mikky Ekko, Foxes, Kelis, Marlene e Matthew Koma ed è uscito nel 2015.



Sellaronda HERO

18.06.2016
Val Gardena - Alto Adige

Il "Südtirol Sellaronda HERO" è una gara di lunga distanza in MTB, che è considerata la più dura della sua categoria. Solo chi supererà il tracciato di 84 km e 4.200 m di dislivello potrà chiamarsi "HERO". Anche il percorso breve non è assolutamente da sottovalutare: prevede un tracciato di ben 62 km e 3.300 m di dislivello. Una gara mozzafiato per spettatori e partecipanti.

www.sellarondahero.com



Granfondo del Brunello

09.10.2016
Montalcino - Siena - Toscana

La CLASSICISSIMA Italiana di mountain bike. Negli ultimi due anni, la Granfondo del Brunello e Val d'Orcia è stata finalissima degli All Star italiani di mountain bike. I km da percorrere sono 63, con un dislivello di quasi 2.000 metri. Al massimo 1.000 corridori possono partecipare a questa competizione davvero spettacolare.

www.gfbrunello.it



Sellaronda Bike Day

19.06.2016
Val Gardena - Dolomiti

Questo evento permette agli appassionati delle due ruote di compiere il giro dei quattro passi in assenza di automobili e gas di scarico. Dalle ore 8.30 alle 15.30 le strade attorno al Sella rimarranno chiuse al traffico motorizzato. All'ADLER Dolomiti potete noleggiare Mountain Bike o e-Bike gratuitamente.

www.sellarondabikeday.com



UNIKA *Scultori in fiera*

01-04.09.2016
Ortisei - Val Gardena 

Come molti sanno, una delle attività più diffuse e più legate alla tradizione della Val Gardena è la scultura, su cui ancora oggi è fondata l'economia di buona parte della popolazione gardenese. Ancora una volta, gli scultori artigiani di UNIKA, associazione che riunisce e certifica gli operatori del settore, veri artisti nella lavorazione del legno, si riuniscono ad Ortisei per dare prova della loro abilità.

Forme del Verde

23.07-02.10.2016
San Quirico d'Orcia - Toscana

Da oltre quarant'anni Forme nel Verde è un appuntamento che ha saputo proporre importanti artisti dell'arte contemporanea nella cornice dei cinquecenteschi Horti Leonini a San Quirico d'Orcia.

Paesaggi della Musica

18-28.08.2016
San Quirico d'Orcia - Toscana

Paesaggi Musicali Toscani è una rassegna di musica classica che vede la presenza di grandi artisti di fama internazionale e offre concerti di altissima qualità nei luoghi della Val d'Orcia.



Festa dell'Olio

08-11.12.2016
San Quirico d'Orcia - Toscana

La popolare manifestazione del "ponte dell'Immacolata" accompagna la presentazione del nuovo Extravergine locale che si assapora insieme alle bruschette e con una serie di appuntamenti musicali e di giochi di strada, in un'aria di festa che mette allegria.

Un Bagno di Birra

15-17.7.2016
Bagno Vignoni - Toscana

Un fine settimana a Bagno Vignoni a gustare birre toscane, di gran pregio, in una mostra-mercato che presenta il frutto della passione della ricerca di prodotti locali. Gente che lavora con scrupolo artigianale e creatività. Birra che vale la pena conoscere.

Sèira dl vin

08.07.2016
Zona pedonale - S. Cristina

20 cantine rinomate dell'Alto Adige presentano nella zona pedonale a S. Cristina i loro pregiati vini dell'Alto Adige. Inoltre vengono offerte diverse specialità culinarie dalla cucina tradizionale. Il tutto viene accompagnato con musica dal vivo.

IN TOSCANA

Palio di Siena
02.07 e 16.08.2016

Toscana
Info: www.comune.siena.it

Jazz & Wine Festival
12-17.07.2016

Montalcino - Toscana

Festa del Tartufo Bianco
Novembre 2016

San Giovanni d'Asso - Toscana

NELLE DOLOMITI

*Cavalcata di Oswald
von Wolkenstein*

10-12.06.2016
Castelrotto/Fiè - Alto Adige

*Mezza Maratona
Alpe di Siusi*

03.07.2016
Alpe di Siusi - Alto Adige

V. Biennale Gherdëina
Mostra d'arte contemporanea

21.07-25.09.2016
Zona pedonale - Ortisei

Val Gardena in costume
07.08.2016

Zona pedonale - Selva Val Gardena

*Mercato tradizionale
"Segra Sacun"*

09.10.2016
Zona pedonale - Ortisei



ADLER DOLOMITI *****
SPA & SPORT RESORT

Ortisei - Val Gardena
Dolomiti - Italia - Tel. +39 0471 775 001
www.adler-dolomiti.com - info@adler-dolomiti.com



ADLER BALANCE *****
SPA & HEALTH RESIDENZ

Ortisei - Val Gardena
Dolomiti - Italia - Tel. +39 0471 775 002
www.adler-balance.com - info@adler-balance.com



ADLER *****
MOUNTAIN LODGE

Alpe di Siusi
Dolomiti - Italia - Tel. +39 0471 723 000
www.adler-lodge.com - info@adler-lodge.com



ADLER THERMAE *****
SPA & RELAX RESORT

Bagno Vignoni
Val d' Orcia - Toscana - Tel. +39 0577 889 001
www.adler-thermae.com - info@adler-thermae.com

