

*Il Magazine
degli ADLER Resorts*

No. 2 - Febbraio 2017

www.adler-resorts.com

ADLER

EMOTIONS

DOLOMITI & TOSCANA

ADLER
FRIENDS
CARD

OFFERTE PAG. 36

*Un'albergo nella
cava di travertino*

LA NASCITA DELL'ADLER THERMAE

**ARCHITETTURA
VERNACOLARE**

L'IMPORTANZA DEI LEGNI LOCALI

**UN UNIVERSO
DI FIGURE E FORME**

INTERVISTA AD ADOLF VALLAZZA

**AROMI, COLORI
E VINO**

LA GIOVANE TENUTA SANONER

UNA NUOVA PATRIA

NICO KAZAZI



Let your soul fly



Alpe di Siusi



Toscana

Editoriale

ADLER Resorts

Nella seconda edizione di ADLER Emotions vogliamo raccontarvi la nostra filosofia. Una filosofia che si fonda su valori, contenuti e convinzioni che – come spesso accade - difficilmente si riescono a esprimere in poche frasi. Per questa ragione abbiamo scelto di trasmettervela raccontandovi le storie della nostra azienda e delle persone che ne fanno parte. Attraverso esse scoprirete il nostro modo di pensare, ciò in cui crediamo e che riteniamo importante per portare avanti il progetto dei nostri ADLER Resorts.

L'ADLER non è un'azienda che mette al primo posto il profitto immediato. Certo, abbiamo un obiettivo economico, ma non è questo a guidare il nostro modo di agire e le nostre scelte. Abbiamo orizzonti più ampi e una visione di lungo termine, proiettata verso le future generazioni. Anche per questo privilegiamo strategie di sviluppo che tengano conto dell'ambiente e che rispettino la natura, dove affondano le nostre profonde radici.

Da oltre 200 anni e da sei generazioni la famiglia Sanoner porta avanti i suoi progetti, nella convinzione che sia possibile evolversi rimanendo sempre fedeli ai propri valori. Le nostre aziende sono integrate nel territorio della Val Gardena. Collaboratori, fornitori e artigiani, per quanto possibile, provengono dalle nostre zone e hanno stabilito con noi rapporti duraturi che talvolta durano da generazioni.

Nel 2003, quando ci siamo recati in Toscana per avviare il progetto dell'ADLER Thermae, abbiamo replicato lo stesso modello: ci siamo presentati come un partner aperto, trasparente e affidabile e abbiamo trovato con il comune di San Quirico una collaborazione cordiale e propositiva fin dal primo momento.

I lavori di costruzione sono stati eseguiti prevalentemente da imprese locali. Questa nostra scelta consapevole, ha prodotto nuovi posti di lavoro a Bagno Vignoni e allo stesso tempo ha dato luogo a scambi, stimoli



Andreas e Klaus Sanoner

e arricchimento reciproco. Ne siamo orgogliosi, perché abbiamo dato vita a quella che ci piace chiamare "immigrazione creativa" sul territorio. Ripensare allo straordinario percorso che ha portato alla nascita dell'ADLER Thermae ci emoziona ancora. Ecco perché vogliamo raccontarvelo, dando voce a collaboratori che l'hanno condiviso con noi fin dall'inizio (pag. 20).

Un valore imprescindibile della filosofia ADLER è il rispetto per la natura, per il paesaggio e per la cultura del territorio. Un approccio sostenibile, dettato dal fatto che i nostri Resort si trovano immersi in ambienti naturali straordinari, dichiarati dall' UNESCO patrimonio culturale e naturale dell'Umanità.

Questa filosofia ci ha ispirato anche nella progettazione dell'ADLER Mountain Lodge sull'Alpe di Siusi e della Tenuta Sanoner, la nostra "giovane scommessa" in Toscana. In questo numero vi presentiamo entrambi i progetti in un modo originale. Per raccontarvi il Lodge abbiamo scelto il legno e l'artigianato. Due elementi fondamentali e di grande valore per la nostra famiglia ai quali aggiungiamo il profilo degli architetti Hanspeter e Hugo Demetz che da decenni ci seguono con la loro competenza e tanta passione (pag. 26).

Presenteremo il Lodge, i suoi collaboratori e l'Alpe di Siusi attraverso le immagini e le parole di un libro molto particolare, realizzato in primo luogo dagli stessi collaboratori, con gli scatti di Arik Oberrauch e Hannes Pignater, rispettivamente vice-maître e chef di cucina dell' Lodge (pag. 10).

Anche nella realizzazione del progetto della Tenuta Sanoner ci hanno guidato l'amore per la terra e il rispetto per il paesaggio, che ci accompagnano da sempre. Da qui la scelta di dedicarci alla coltivazione biologica e di fare un ulteriore passo in avanti, adottando in futuro il metodo biodinamico (pag. 6).

Progettando l' ADLER Mountain Lodge e la Tenuta Sanoner, non abbiamo inseguito le mode o le tendenze del momento, ma, come siamo soliti fare, ci siamo messi nei panni dei nostri clienti, chiedendoci semplicemente cosa avremmo apprezzato se fossimo stati noi gli ospiti.

Anche in futuro vogliamo seguire questa filosofia: vogliamo rimanere una famiglia di albergatori e non diventare una catena alberghiera. La dimensione familiare dei nostri Resort, il contatto personale e diretto con l'ospite rimangono per noi una priorità.

Avere obiettivi è una cosa, realizzarli un'altra. Non potremmo portare avanti i nostri progetti senza le persone che ci stanno intorno e con le quali collaboriamo giornalmente. Loro sono la forza imprescindibile che ci accompagna nel nostro lungo percorso. In questa edizione vi presentiamo tre persone in particolare: Nico, il fedele facchino e factotum dell'ADLER Dolomiti di Ortisei (pag. 16), Anton Pichler, direttore dell'ADLER Thermae (pag. 24) e Adolf Vallazza, l'artista che ha realizzato il grande totem dell'ADLER Mountain Lodge (pag. 18).

La vostra famiglia Sanoner

In questo numero

Primavera 2017

- 03 Editoriale
- 06 Il gioiello nel vigneto
- 10 Uno sguardo dietro le quinte
- 14 Offerte Outdoor
- 16 "Ci penso io!"
- 18 Le foto del mese
- 20 Un sogno diventato realtà
- 24 "Quello che conta sono le emozioni"
- 26 La tradizione sposa il futuro
- 30 ADLER MED
- 31 ADLER SPA
- 32 L'arte deriva dall'abilità
- 36 ADLER Friends
- 38 Highlights



Sommario

Specials

Il gioiello nel vigneto

06 *La giovane Tenuta Sanoner produce vini biologici che esprimono meravigliosamente il carattere e la bellezza del territorio, nel cuore della Toscana.*

Uno sguardo dietro le quinte

10 *I collaboratori dell'ADLER Mountain Lodge illustrano la loro quotidianità.*

"Ci penso io!"

16 *Una nuova patria per Nico Kazazi.*

L'arte deriva dall'abilità

18 *Una chiacchierata con l'artista gardenese Adolf Vallazza, autore del grande totem dell'ADLER Mountain Lodge.*

Un sogno diventato realtà

20 *La nascita dell'ADLER Thermae.*

"Quello che conta sono le emozioni"

24 *Anton Picbler. Quando nel lavoro ci si mette il cuore*

La tradizione sposa il futuro

26 *Il legno è l'elemento caratterizzante dell'architettura e del design degli ADLER Resorts.*

Consigli

Mille Miglia

38 *San Quirico - Toscana*
Da un sogno di giovani uomini di Brescia è nata quella che Enzo Ferrari ha definito "la corsa più bella del mondo".

Swing on snow

39 *Un tour di-vino sull'Alpe di Siusi alla scoperta di eccellenti vini altoatesini ai piedi delle Dolomiti. Con gli sci, a piedi o in slitta potrete degustare 60 eccellenti vini locali e assaporare specialità gastronomiche.*



Visitateci:
www.adler-resorts.com

Seguitemi su    

Il gioiello nel vigneto

La giovane Tenuta Sanoner produce vini biologici che esprimono meravigliosamente il carattere e la bellezza del territorio, nel cuore della Toscana.

Immaginate di essere in Toscana. Salite lungo stretti sentieri costeggiati da bossi, ulivi e cipressi. Qui un boschetto, là, oltre un prato ondulato, roveri nodosi che assecondano i pendii. Ovunque vigneti, che con le loro rigide geometrie contrastano con le dolci colline che li circondano. Un'immagine di rara bellezza.

In questo paesaggio idilliaco si trova la Tenuta Sanoner, a dieci minuti di cammino dall'ADLER Thermae. Un terreno di complessivi 30 ettari, di cui 12 adatti all'impianto di vigneti e 5 già impiantati. In più, uliveti con circa 500 piante di ulivo. E in mezzo la nuova cantina della Tenuta, un vero gioiello architettonico e non solo. La sua elegante facciata morbida si fonde delicatamente con il paesaggio, mentre gli interni, moderni e lineari, hanno le tonalità e le sfumature della terra senese. La sua terrazza panoramica offre una vista spettacolare su tutta la Val d' Orcia ed è il posto perfetto per degustare un buon bicchiere di vino.



Barbara Coppi

** L'agricoltura biodinamica si fonda sull'antroposofia, ispirata alla visione del mondo del filosofo Rudolf Steiner (1861 - 1925). Una azienda agricola è intesa come un organismo dotato di un proprio carattere e perciò di individualità. Oltre alle limitazioni sull'utilizzo di materie prime e strumenti che non provengono da altre aziende biodinamiche, il metodo tiene conto delle fasi lunari e del movimento cosmico.*

*** Gli esseri umani non hanno tessuto la trama della vita. Noi ne siamo solo un filo. Qualunque cosa facciamo alla trama, lo facciamo a noi stessi. Tutte le cose sono collegate tra loro.*



Giuseppe Basta

Nel 2007 alla famiglia Sanoner venne proposto un piccolo lotto di terreno sulla collina sopra l'ADLER Thermae: tre ettari adatti all'agricoltura, il resto era ricoperto dal bosco.

"Quando ci siamo chiesti cosa avremmo potuto farci", ricorda Andreas Sanoner, "l'idea è stata immediata. Perché non produciamo vino?" Un'azienda agricola per completare l'attività alberghiera? Un'idea accattivante!

Detto, fatto - nel 2009 vennero piantate le prime viti. Il risultato fu estremamente deludente. Viti e terreno si seccarono dopo due mesi e rimase la consapevolezza, che passione e buona volontà non bastavano e che per ottenere risultati di qualità elevata servono competenza, esperienza e tecnologie adeguate. Che fare - arrendersi e lasciar perdere? "In questi casi", dice Andreas Sanoner "in noi l'orgoglio prende sempre il sopravvento ...".

Oggi, chi visita la Tenuta Sanoner trova un'azienda di alto livello professionale. A gestirla sotto l'aspetto vinicolo è Giuseppe Basta, un giovane di 26 anni, nato e cresciuto in Toscana, dove ha frequentato l'istituto agrario. La sua competenza ha radici profonde: suo padre lavora da 30 anni nel settore vitivinicolo nel territorio del Brunello di Montalcino. Fin da bambino, per Giuseppe la cantina era un luogo magico, dove inebriarsi con "odori, colori e con le continue mutazioni del vino".

Ad assecondarlo con i suoi consigli è Alessandro Fonseca, rinomato agronomo fiorentino e frequentatore della Val Gardena, luogo in cui lui e la famiglia Sanoner si sono conosciuti. Nella famiglia dei Fonseca si sono succedute generazioni di agronomi ed enologi. Alessandro, inserendosi nella tradizione familiare e sempre alla

ricerca di nuove tecniche e soluzioni, è fautore dell'agricoltura biodinamica*. "Quando acqua, vento, luce e suolo sono in equilibrio, bastano pochi interventi dell'uomo perché viti e olivi trovino anch'essi il loro equilibrio", sostiene. È perfettamente d'accordo anche Matteo Giustiniani, giovane enologo esterno della Tenuta Sanoner con una solida formazione acquisita tra l'altro nel Bordeaux e che lavora anche per due aziende agricole toscane di fama mondiale con coltivazioni biologiche e biodinamiche.

L'agricoltura biodinamica si fonda sul principio secondo cui gli interventi esterni devono essere per quanto possibile limitati per consentire al processo di crescita di seguire il suo corso naturale. "Siamo consapevoli" sostiene Andreas Sanoner "di essere soltanto un piccolo elemento nel grande ciclo della natura". Un'ispirazione che deriva dalle parole espresse quasi due secoli fa dal capotribù indiano Chief Seattle, lette durante un viaggio a Sedona, in Arizona.

*„Humankind has not woven the web of life. We are but one thread within it. Whatever we do to the web, we do to ourselves. All things are bound together.“***

L'obiettivo della Tenuta Sanoner è produrre vini che esprimano il loro territorio. Da anni ormai vengono piantati diversi cloni di Sangiovese su terreni che si collocano ad altitudini e con esposizioni differenti tra loro. Il risultato qualitativo delle varie combinazioni viene analizzato a ogni raccolto, in modo da ottimizzare sempre di più il processo produttivo. In questa maniera, solo dopo pochi anni è stato possibile ottenere vini eccezionali



come Aetos Orcia Sangiovese DOC, affinato in botti di rovere, Aetos Rosé e lo spumante Aetos Sparkling.

L'allestimento e la tecnologia della cantina sono fondamentali per la qualità dei vini Aetos. Durante le visite guidate, Giuseppe Basta mostra gli ingegnosi sistemi che in ogni locale consentono di regolare temperatura e umidità, o quelli che possono apportare calore o freddo all'interno dei serbatoi in cemento o in acciaio per consentire la fermentazione uniforme. E ancora il sofisticato impianto di ventilazione che impedisce la formazione di muffe e garantisce l'assorbimento dell'anidride carbonica.

Ogni fase del processo si svolge per caduta naturale, secondo metodi di vinificazione innovativi e seguendo il disciplinare biologico europeo. Locale dopo locale, questo processo ordinato e naturale si palesa ai visitatori della cantina. Al termine del giro, quando Barbara Coppi accoglie gli ospiti nell'elegante locale per le degustazioni, i vari passi del processo di vinificazione sono chiari a tutti. E chi fino a quel momento non avesse ancora subito il

fascino della Tenuta Sanoner, lo farà in compagnia di Barbara.

È una donna vivace, Barbara, la cui allegria è contagiosa. Quando nel 2008 arrivò alla Tenuta Sanoner non sapeva niente di vino, si era occupata di moda, scarpe e vestiti. Fin da subito, però, ebbe la certezza di essere capitata nel posto giusto. "La filosofia della famiglia Sanoner mi ha immediatamente conquistata". Da lì a diventare parte della squadra il passo è stato breve. "L'entusiasmo genera sempre nuove prospettive".

Nel frattempo Barbara Coppi è sommelier di terzo livello e ha bruciato le tappe nel suo percorso formativo per essere all'altezza dei suoi compiti amministrativi in azienda. Oggi si occupa delle visite guidate, delle degustazioni, dei corsi di cucina, ma anche di contabilità e delle tante questioni normative e burocratiche. Di lei Andreas Sanoner dice "quando si tratta di vino noi uomini tendiamo a diventare sognatori. Barbara invece ci riporta con i piedi per terra". Ed è giusto che sia così, anche se in un posto incantevole come la Tenuta Sanoner sognare è lecito. ■



Aetos Sangiovese Orcia Doc

Vino rosso ottenuto da 100% uve Sangiovese, integralmente prodotte nella nostra azienda agricola attraverso una viticoltura biologica certificata. Fine ed elegante, è l'espressione tipica del territorio nel cuore della Toscana. Le uve sono raccolte a mano e fermentate in tini speciali di cemento provenienti dalla Francia, utilizzando lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica in tini di acciaio, il vino è affinato per almeno 12 mesi in barriques, tonneaux e piccole botti da 10/15 hl di rovere, provenienti da Francia e Austria. Il vino è rosso rubino tipico di un Sangiovese proveniente da suoli ricchi d'argilla.

Tutti i prodotti sul sito:
www.tenuta-sanoner.it

Uno sguardo dietro le quinte

“Behind the scenes” è l’opera corale con cui i collaboratori dell’ADLER Mountain Lodge illustrano la loro quotidianità e il luogo spettacolare che li circonda, l’Alpe di Siusi.



2013. Siamo a Lajon, paesino all’inizio della Val Gardena. Hannes Pignater e Arik Oberrauch si rilassano bevendo un bicchiere di birra dopo il lavoro. Il primo è cuoco, il secondo ha dovuto abbandonare il lavoro di fioraio per un’allergia al polline e ha fatto il camionista, l’imbianchino e ogni tipo di lavoro che gli capitava. Chiacchierando, sfogliano “A Work in Progress”, scritto da René Rezepi, il celebre chef ai fornelli del Noma di Copenhagen. Un libro realizzato in grande stile: inquadrature di classe, luci perfette, foto di piatti curate in ogni dettaglio. “Nella *food photography* ci sono alcune regole precise”, dice Pignater. “Funzionano sempre, ma alla lunga rischiano di stancare”. A incuriosirli di più è invece un libricino che raccoglie gli scatti realizzati con il cellulare da addetti di cucina, fra pentole fumanti e padelle che sfrigolano. Secondo Pignater “la qualità delle immagini non era eccezionale ma il valore espressivo era fortissimo. Traspirava la passione di persone che lavoravano con il sorriso sulle labbra, anche davanti a piccoli contrattempi”.

È stata proprio la fotografia a far incontrare Pignater e Oberrauch. Hannes che a 25 anni era stato campione mondiale *juniores* e un anno dopo medaglia d’argento alle Olimpiadi di cucina era reduce da un esaurimento nervoso. Una delle

terapie migliori, in questi casi, è coltivare un hobby. Così Pignater comprò una macchina fotografica e cominciò a fare scatti senza alcuna preparazione specifica e senza alcuno scopo preciso. “Devi incontrare Arik”, gli disse un conoscente. “Abita a Lajon come te, è bravissimo a fotografare e potrà insegnarti la tecnica.” Ad Hannes e Arik basta il primo incontro per capire che sarebbero diventati amici. Guardando le foto del Noma, a Pignater viene l’idea: “perché non proviamo a fare anche noi un libro fotografico?”.



Talvolta un grande progetto parte da una serie di circostanze che si verificano del tutto casualmente. Hans Pignater diventa chef dell’ADLER Mountain Lodge, aperto nel 2014. Per pura coincidenza, Arik Oberrauch entra a far parte della brigata di sala. Così, si ritrovano al momento giusto nel posto giusto per dare seguito alla loro idea. Hannes fotografa la cucina in bianco e nero, Arik scatta a colori il resto dell’albergo e il paesaggio maestoso che lo circonda.

Ci sono tutte le premesse perché il libro diventi un successo. I fotografi, autodidatti e con due stili differenti, hanno entrambi una notevole vena artistica. Oberrauch, perfezionista, studia a lungo un’inquadratura e cerca sempre prospettive e punti di vista originali e non convenzionali per “fotografare al limite, per esempio in controluce”, afferma. Pignater si lascia trasportare dalle emozioni, gli piace l’azione ed è sempre in cerca di nuovi spunti. Da una parte un uomo calmo, riflessivo, che per ore cerca una vecchia baita segnata dal tempo o un cirmolo solitario nella neve. Dall’altra un impulsivo, che agisce d’istinto e con passione.

“Arik”, dice Hans Pignater, “siede tre ore su un sasso aspettando che la luce e l’atmosfera siano quelle giuste o trascorre ore al computer per lavorare un’immagine. Io sono l’opposto. Per me una foto è un ricordo e l’importante è che questo ricordo abbia un significato”.

Poco per volta si ritrovano ad avere una cospicua raccolta di immagini. Pignater e Oberrauch scattano mentre lavorano, a lavoro ultimato oppure durante il tempo libero. All’inizio sono soltanto scatti di cucina. “E noi?”, protestarono le cameriere ai piani e le collaboratrici del centro benessere: anche loro volevano fare parte del progetto. Così i facchini, e tutti gli altri. Finché l’obiettivo cominciò a inquadrare chiunque lavorasse all’ADLER Mountain Lodge. Sara Vinatzer, una delle direttrici, ricorda “con il tempo abbiamo finito per abituarci: vedevamo Arik o Hannes costantemente con la fotocamera ma non ci facevamo più caso e continuavamo a lavorare come se niente fosse”.

Autentiche e affascinanti, le foto riproducono attimi della vita quotidiana, fermano un dettaglio che svela il carattere, esaltano un particolare dell’architettura. Cucina, ristorante, piscina, centro benes-

sere, esterni, garage e lo straordinario totem di Adolf Vallazza, che troneggia nella scalinata centrale. Non manca nulla, tantomeno la spettacolare natura dell’Alpe, la luce seducente sulle vette, la nebbia che accarezza i prati ai piedi delle montagne. Le baite, i ricami della neve, i boschi, i fossati e la maestosa sagoma del Sassolungo e del Sassopiatto in ogni stagione e in ogni ora del giorno.

Le foto finiscono su Facebook dove riscuotono un grande successo. Finché un giorno, ennesima coincidenza, i leggendari campioni di sci tedeschi di qualche tempo fa Christian Neureuther e Rosi Mittermaier, marito e moglie, arrivano all’ADLER Mountain Lodge per il servizio fotografico del loro libro di cucina “*Con Rosi e Christian in Sudtirolo*”, cui Hannes Pignater contribuisce con una ricetta tradizionale ladina: zuppa di fagioli con canederli. In quell’occasione Neureuther dà un’occhiata agli scatti di Pignater e Oberrauch e ne resta affascinato. “È un capolavoro e bisogna farne qualcosa. Ne parlerò con i Sanoner.”

Detto, fatto. Nasce così “Behind the scenes”, che racconta la storia dell’ADLER Mountain Lodge, aperto nel luogo in cui sorgeva il leggendario Hotel Mezdi, dove vennero girate le scene principali del film “*Per favore non mordermi sul collo!*”, diretto da Roman Polanski con lo stesso Polanski e Sharon Tate come protagonisti.

Non manca un richiamo all’Africa, visto che è stato proprio un lodge in Namibia ad aver ispirato il progetto di Andreas e Klaus Sanoner per l’Alpe di Siusi. Come nei lodge africani, l’idea è che anche all’ADLER Mountain Lodge gli ospiti possano sentirsi come accolti in una grande famiglia e vivere una spensierata vacanza a contatto con il team.

“Per noi il Lodge è una seconda casa,

come una “stube” calda e accogliente”, dice Sara Vinatzer. “Una sensazione di calore e intimità che vogliamo trasmettere anche agli ospiti. Per noi il libro è come un diario fatto di immagini, aneddoti e racconti”. Insomma, quasi una dichiarazione d’amore per immagini a un albergo speciale, all’Alpe di Siusi e alle Dolomiti. Lontano da clichés e banalità, come immagini romantiche con cieli azzurri. “La cosa più noiosa che esista per un fotografo”, spiega Arik agli ospiti durante le escursioni a sfondo fotografico offerte dal Lodge e da lui guidate.

Tra i suoi scatti preferiti c’è un ritratto di Adolf Vallazza, il cui volto segnato dalla vita sembra sfumare nel legno del suo totem, inciso dal vento e dal tempo. Ad Arik piace molto anche il ritratto del suo collega Hannes seduto in poltrona, pensieroso e con un grande coltello da cucina puntato sul pavimento. E cosa dire dello scatto di pagina 108? Tardo autunno, erba già ingiallita e sbiadita, in lontananza la nebbia dalla quale spuntano le vette innevate. Come per magia, il profilo del prato e quello delle montagne sembrano piani paralleli.

Il ritratto in poltrona è anche fra i preferiti di Hannes Pignater “perché mi rappresenta in una riflessione molto profonda”, dice scherzando. Gli piace molto anche il ritratto di un cuoco che mescola il caffè con il manico di un mestolo di legno. Secondo Hannes “sintetizza l’arte di essere creativi in cucina, anche quando non si hanno gli utensili giusti a portata di mano”.

Ogni immagine cela una storia. Sara Vinatzer riassume perfettamente lo spirito del libro: “a me le foto piacciono tutte. Perché ci raffigurano come siamo e come ci sentiamo. Chi sfoglia questo libro riesce a cogliere perfettamente l’atmosfera del Lodge”. ■



“Le foto mi piacciono tutte” dice Sara “perché ci raffigurano come siamo e come ci sentiamo. Chi sfoglia questo libro riesce a cogliere perfettamente l’atmosfera del Lodge”.



Offerte MTB, E-bike e bici da corsa

HIGHLIGHT
DOLOMITI 2017

Giro d' Italia 25/05/2017
www.giroditalia.it

Hero 17/06/2017
www.sellarondahero.com

Sellaronda Bikeday 25/06/2017
www.sellarondabikeday.com

Bike Transalp 18/07/2017
S. Cristina

ADLER Mountain Lodge

Weekend all'insegna dell'E-bike

dal 14-18/05/2017 e dal
21-25/05/2017

Alla scoperta del magnifico paesaggio delle Dolomiti su due ruote!
Per chi preferisce tour brevi oppure per chi vuole misurarsi su percorsi più impegnativi - il divertimento per tutti è garantito.

Speciale MTB & E-bike

dal 11-14/05/2017

La bici è un mezzo ideale per scoprire i piccoli tesori dell'altipiano dello Sciliar. Vi aspettano diversi tour guidati in bici elettrica oppure mountain-bike che vi permetteranno di esplorare i paesaggi più belli e pittoreschi dell'Alpe di Siusi.

ADLER Dolomiti

Hero Südtirol Dolomites

dal 15/06-18/06/2017

Assicuratevi un posto alla gara di MTB più dura al mondo.

Il pacchetto hospitality comprende:

- soggiorno in mezza pensione
- iscrizione alla maratona HERO 2017
- colazione nel giorno della gara dalle ore 6.00
- welcome present "HERO 2017" edizione limitata

Bike Special

dal 04/06-08/06, 02/07-06/07,
03/09-07/09 e dal 01/10-05/10/2017

Sentieri panoramici e avventurosi percorsi nel **patrimonio UNESCO**. Un pacchetto speciale per chi vuole vivere emozioni uniche. In collaborazione con la **Scuola di MTB Ortisei**, potete scegliere fra **E-Bike e Enduro**.

ADLER Thermae

Speciale Road Bike con un professionista

dal 26-31/03/2017

Dario Cioni, ex ciclista professionista e ora direttore sportivo del team Sky, dal lunedì al giovedì 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!

Speciale Road Bike con professionista in autunno

dal 12-19/11/2017

Scoprite il paesaggio autunnale della Val d'Orcia in sella alla vostra **bici da corsa**. L'ex ciclista professionista **Dario Cioni**, ora direttore sportivo del team Sky, per una settimana vi accompagnerà ogni giorno in escursioni per tutti i livelli di difficoltà.

Vivete un'esperienza indimenticabile fatta di sfide sportive, colori meravigliosi della natura toscana e gustosi break con specialità locali.

Vacanze in bici in Toscana

dal 26/02-30/11/2017

Alla scoperta di meravigliosi sentieri e borghi medievali percorrendo in bicicletta i più di **1.000 km di tracciati GPS**. Al ritorno vi aspetta il meritato relax!

HIGHLIGHT
TOSCANA 2017

Gran fondo strade bianche
05/03/2017
www.gfstradebianche.it

Gran fondo del Brunello
08/10/2017
www.gfbrunello.it



prese di corrente, bollitori, mobili. Una volta un cliente, stirando, ha dato fuoco a un comodino!”.

L'elenco degli aneddoti è lungo. Una volta è arrivato in hotel un ospite alto 2 metri e 20. Cioè 10 centimetri in più della lunghezza dei letti dell'ADLER. Come sia riuscito ad allungare il letto è difficile da raccontare, ma Nico ce l'ha fatta. E non è certo un caso se ormai tutti lo conoscono con la frase che ripete di continuo: “ci penso io!”.

Il vero nome di Nico è Hysni. Hysni Kazazi, nato a Tirana e cresciuto in una agiata famiglia albanese. Suo nonno Sefer, proprietario di vari immobili, oltre a un ristorante e a un bar, è protagonista di un libro che racconta la sua storia e che si intitola “Sefer Efendiu”, cioè il Signor Sefer. Un nome con cui ormai è conosciuta anche la zona attorno al paese che fondò e da cui si oppose alla guerra nel 1942.

Nico abbandonò gli studi di ingegneria e insieme ad altri 3000 profughi, a 27 anni si ritrovò su una nave da carico che trasportava sapone e nylon da Durazzo a Brindisi. Era il 5 marzo del 1991 quando raggiunse l'Italia e le immagini di quell'esodo restano ancora impresse nella nostra memoria collettiva.

Nico si stabilisce a Bari, dove commercia in pezzi di ricambio, con la moglie che l'ha raggiunto dall'Albania. Hanno due figli, Amdi e Gloria. Con l'avvento del nuovo Millennio il suo destino cambia di nuovo. Un giorno di febbraio del 2000 squilla il telefono. È un conoscente che lavora all'ADLER Dolomiti e che gli chiede se è disponibile a raggiungerlo in Val Gardena. Nico accetta e si ritrova all'ADLER ad aiutare nei lavori di ultimazione della nuova ala Vital Residenz. “Organizzavo tutto per gli operai, preparavo il materiale, sistemavo e pulivo il cantiere”, racconta Nico.

moglie e due figli. All'ADLER è approdato su suggerimento di suo cugino Dritan, uno dei camerieri responsabili all'ADLER Dolomiti.

E sono proprio persone come Nico, Musa e Dritan ad essere esempio e ispirazione, in un'epoca in cui centinaia di migliaia di profughi sbarcano in Europa in cerca di un futuro migliore. Le storie di persone come loro dimostrano che l'integrazione è possibile e può essere più rapida e più facile di quanto si pensi.

Amdi, il figlio di Nico, nato nel 1997, è andato a scuola a Ortisei, giocava a calcio nel FC Gherdeina, scia, parla italiano, tedesco, ladino, inglese e albanese. Un adolescente gardenese perfettamente integrato, che quest'anno conseguirà il diploma di maturità all'Istituto Tecnico Industriale di Bolzano. Non ha ancora deciso cosa farà in futuro. Nico spera che continui con gli studi universitari: “vorrei che avesse le opportunità a cui io ho dovuto rinunciare”. Nel frattempo, durante le vacanze estive, dà una mano a papà all'ADLER. E si meraviglia: “non so come faccia mio padre a stare dietro a tutto questo lavoro”.

“Mi piace fare quello che faccio. Amo il mio lavoro”. Nico non ha esitazioni e neppure le prove più faticose lo spaventano. All'ADLER ha trovato una famiglia e a Ortisei una nuova casa che non gli fa desiderare di tornare in Albania, anche se laggiù le condizioni sono migliorate. Più stabile dal punto di vista politico ed economico, candidata all'ingresso nell'UE e ormai membro della NATO. Ma Nico ha deciso “Ortisei è diventata la nostra patria”.

Bene così, si potrebbe dire. Come si potrebbe del resto fare a meno di Nico? Cosa farebbero gli ospiti dell'ADLER senza di lui? Nico conosce persino il trucco per far chiudere le valigie a fine vacanza, quando sono colme di souvenir e di ghirtonerie locali. “Ci penso io!”. E finisce: “io resto qui finché il mio cuore continuerà a battere”. ■



Walther Ciechi

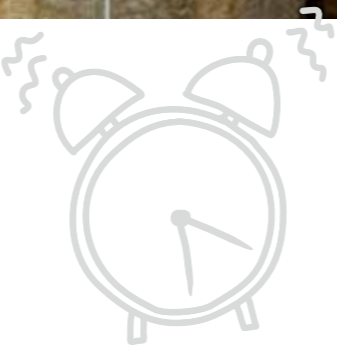
Nico Kazazi

Musa Quku

La passione per lo sport Nico la deve a papà Rifat, famoso campione nel lancio del martello. Quella per gli studi, invece, allo zio Vesel, diventato ingegnere a Vienna e poi partito per l'Australia nel 1949. Le sorti della famiglia Kazazi cambiarono bruscamente con l'avvento del regime comunista: confiscate le proprietà, azzerate le prospettive, non rimaneva altro che aggrapparsi alla reputazione, rimasta intatta, e ricominciare.

Dopo tre mesi i lavori erano terminati ma invece di lasciarlo partire, la famiglia Sanoner gli chiese se gli sarebbe piaciuto rimanere a lavorare all'ADLER.

Tra le 6 e le 22 all'ADLER Dolomiti lavorano 3 facchini. Oltre a Nico, ci sono Walther Ciechi, gardenese, e Musa Quku, anche lui albanese e arrivato in Italia a 17 anni in cerca di un futuro migliore. Lo ha trovato a Ortisei, dove vive con la



“Ci penso io!”

Dall'Albania a Ortisei: la storia del successo personale di Nico Kazazi, che a Ortisei ha trovato un futuro per sé e la propria famiglia.

È notte fonda e il termometro segna 5 gradi sotto zero. Mentre fuori il gelo avvolge tutto, Nico indossa guanti spessi, solleva il bavero del giaccone, infila il berretto e si avvia. Sono le 4.30 del mattino e la sua giornata lavorativa sta per cominciare.

leri è scesa la neve. All'inizio solo pochi fiocchi, poi sempre più intensa: in poco tempo montagne e vallata si sono ricoperti di mezzo metro di neve fresca e cristallina. Per gli sciatori è una splendida notizia. Per Nico e i suoi colleghi sono due ore di duro lavoro da cominciare prima dell'alba. “Strade e accessi devono essere sgombri

al più tardi per le 7, quando i primi ospiti lasceranno l'albergo”, ci dice.

Nico prende le cose sul serio. Lo faceva per allenarsi alle gare di 400 metri e di salto, quando in Albania era un campione di atletica, continua a farlo oggi come facchino e factotum dell'ADLER Dolomiti.

Capelli scuri, fisico robusto, porta un grembiule con un taschino dove non mancano mai una penna, un coltellino e un cacciavite. Sono i suoi attrezzi per gestire le emergenze. Quando non deve spalare la neve, come questa mattina, porta i bagagli

nelle camere, prepara le attrezzature da sci, accompagna gli ospiti alla funivia. Poi si occupa di riparazioni nei corridoi o nelle camere, sostituisce lampadine fulminate, risponde a ogni richiesta di aiuto. La sua parola d'ordine? “Ci penso io!”.

Un aiuto preziosissimo, perché in un albergo tutto deve essere sempre perfettamente funzionante e a posto. Installare televisori nuovi? Un lavoro da certosino, che lo occupa per diversi giorni. “Prima di fare questo lavoro” dice Nico “non avevo idea di quante cose potessero rompersi in una camera d'albergo... bicchieri, specchi,

Seguiteci

I vincitori del concorso 2016

#adlersparesorts

*Paesaggi, persone e cose che
ci hanno emozionato quest'anno*



ADLER Spa Resorts

@adlersparesorts

Let your soul fly

Come completereste questa frase?
L'ADLER è per me ...



Barbara Bertusi ha risposto a
ADLER Spa Resorts

Benessere a 360 gradi ...



Tania Del Grande ha risposto a
ADLER Spa Resorts

... la cioccolata: più ne mangi e più ne vorresti mangiare!!!!



Chiara Caliarì ha risposto a
ADLER Spa Resorts

... il massimo del benessere in Italia.



Nadia Semino ha risposto a
ADLER Spa Resorts

Per me è "TUTTO" serenità gioia emozioni da condividere con la persona che amo!



Nicole Leardini ha risposto a
ADLER Spa Resorts

... il luogo in cui non esiste nulla se non la montagna e la serenità



Sabrina Frasca ha risposto a
ADLER Spa Resorts

... coronare un sogno nel cassetto da tempo.



Gennaio

Serena N.



Febbraio

Leoniev S.



Marzo

Alberto B.



Aprile

Michael Q.



Maggio

Sylvia R.



Giugno

Ilaria S.



Luglio

Paul V. d. M.



Agosto

Maria P.



Settembre

Francesca B.



Ottobre

Simone B.



Novembre

Francesca B.



Dicembre

Edoardo G.



Un sogno diventato realtà

Un'idea nata per caso, un'evoluzione al cardiopalma, un epilogo a lieto fine: la nascita dell'ADLER Thermae in cinque atti.

I. L'idea

Ognissanti 2001. Klaus Sanoner e la sua famiglia decidono di trascorrere una vacanza in Toscana. Scelgono di fermarsi a Bagno Vignoni, una frazione di San Quirico in Val d'Orcia, dove si trova l'hotel Posta Marcucci che offre una piscina aperta anche in autunno. I bambini sono felici: era proprio quello in cui avevano sperato. E che piscina! Piacevolmente calda, alimentata dalle acque termali di Bagno Vignoni, che sgorgano a 50° e che già gli Etruschi apprezzavano molto.

Klaus Sanoner è entusiasta: delle dolci colline che fanno da sfondo, delle meravi-

glose acque termali, del cibo, dei vini, dello spirito delle persone. Tutto gli sembra magnifico. E allora gli viene un'idea. "Noi non andiamo mai davvero in vacanza" dice, "quando lavori nel nostro settore, puoi andare dove vuoi, ma la mentalità dell'albergatore non ti tradisce mai. Finisci sempre per pensare all'accoglienza. Fino a quel momento ci eravamo concentrati soprattutto sul nostro hotel di lunga tradizione familiare di Ortisei, in Val Gardena". Qui però gli viene un'idea. "Chissà come sarebbe costruire un albergo ex novo e in un luogo così diverso?".

Un'idea improvvisa, nata per caso. Ma difficile da scacciare. Questo angolo della

Toscana è davvero un posto speciale, Klaus Sanoner ne è convinto. Costruire un albergo qui sarebbe un sogno.

II. La cava di travertino

Tornato a casa, Klaus condivide immediatamente con il fratello Andreas l'idea, racconta di Bagno Vignoni, del fascino particolare di quel luogo. I due fratelli sono professionisti affermati; gestiscono l'ADLER, l'albergo dei loro genitori, e diverse altre attività. Sono nell'apice della loro vita imprenditoriale. Perché non mettersi in gioco ancora una volta? L'idea di lanciarsi in un progetto totalmente nuovo e originale, in un luogo lontano da quello in cui sono nati e lavora-

no, li entusiasma. In 200 anni di attività, la famiglia Sanoner si è costruita una solida reputazione nel settore gastronomico e alberghiero di Ortisei. "Volevamo dimostrare che potevamo realizzare qualcosa di bello anche fuori della nostra regione", dice Klaus. In Toscana possono partire da zero e costruire un albergo che rifletta totalmente la loro filosofia di accoglienza e di rispetto della natura.

Detto, fatto. Poco prima di Natale 2001, i due fratelli chiedono a un amico agente immobiliare di recarsi in Toscana per valutare la fattibilità di un progetto alberghiero. Al suo rientro racconta di aver individuato una zona edificabile a due passi dal centro di Bagno Vignoni, inserita all'interno di un'antica cava di travertino abbandonata e utilizzata persino come discarica abusiva. L'intero lotto apparteneva alla nobile famiglia senese dei Chigi, che avevano donato al Comune di San Quirico lo storico Palazzo Chigi.

La possibilità di poter edificare una struttura alberghiera nella cava esisteva da un paio d'anni. Per l'amministrazione comunale con a capo l'allora sindaco Marileno Franci, un investimento del genere avrebbe generato nuovi posti di lavoro sul territorio e ne avrebbe rilanciato l'economia. Ma i progetti presentati fino ad allora da gruppi alberghieri erano stati respinti perché troppo invasivi per l'integrità paesaggistica di Bagno Vignoni.

III. Un'occasione vincente per tutti

Via libera all'idea dei Sanoner, allora. Klaus e Andreas ne parlano con il resto della famiglia. Le mogli sono tutt'altro che entusiaste: per Karin e Verena i loro mariti lavorano già abbastanza. Al coro di dissenso si unisce anche mamma Elly: "cosa? Volete andare in Toscana? Siete impazziti!".

Klaus e Andreas Sanoner si confrontano



Costruire, sviluppare un progetto, guardare avanti



con Hanspeter e Hugo Demetz, i loro architetti di fiducia. Insieme sviluppano il concetto architettonico dell'ADLER Thermae con la consapevolezza che dovrà sorgere in un luogo unico e che le norme per l'edificazione di grandi complessi turistici in Toscana sono molto restrittive. Ma il perfetto inserimento di un albergo nel suo contesto naturale è proprio la base del principio architettonico dei Sanoner.

Il progetto che presentano al sindaco e al Consiglio comunale prevede un Resort integrato nella maniera più naturale e armoniosa possibile nel contesto paesaggistico e culturale della Val d'Orcia. Il progetto, inoltre, prevede che per la sua realizzazione vengano coinvolte il maggior numero possibile di imprese locali.

L'idea piace agli amministratori locali i quali però, per accertarsi della professionalità e serietà degli investitori, si recano in incognito a Ortisei, dove incontrano rappre-



sentanti comunali, parlano con i residenti e con i collaboratori dell'ADLER. Il progetto dei Sanoner viene approvato.

IV. Quattro uomini e un vagone letto

I lavori cominciano a gennaio 2003. Contemporaneamente prende avvio anche la storia di una curiosa comitiva. Ogni martedì verso mezzanotte, i fratelli Sanoner e i fratelli Demetz, gli architetti, si incontrano alla stazione di Bolzano dove prendono il treno notturno per Roma. Una volta a bordo, i vagoni letto si trasformano in studi in cui si srotolano i progetti e si discutono le varianti. Alle 6.40 il treno arriva alla stazione di Chiusi: un cappuccino al bar della stazione e via in auto fino a Bagno Vignoni per una giornata di full immersion nell'enorme cantiere. A pranzo si allestisce una grande tavolata con tutti gli operai e gli artigiani. Si lavora insieme, si mangia insieme, niente rinsalda meglio una grande squadra. I quattro lavorano fino a tardi e alle 22.50 ripartono in treno da Chiusi fino a Bolzano, dove arrivano all'alba del giorno dopo. Settimana dopo settimana, mese per mese. Tutti i martedì, per un anno intero. Di notte, in treno, i Sanoner pensano spesso a papà Pepi, che li ha lasciati due

anni prima. "Costruire, sviluppare un progetto, guardare avanti, erano attività che lo interessavano particolarmente", ricorda Klaus. Come Andreas, è convinto che sia stato lui a trasmettere loro questa stessa passione. "Era un grande esempio per noi". Di sicuro anche Pepi Sanoner sarebbe stato entusiasta di Mario Berardi, capo dell'impresa edile, e di Luciano, il capo operaio. "In questo progetto hanno messo anima e cuore", dice Andreas Sanoner. I toscani si danno un gran da fare sul cantiere. Vogliono dimostrare alle ditte arrivate dall'Alto Adige di essere altrettanto bravi.

V. Un'apertura travagliata

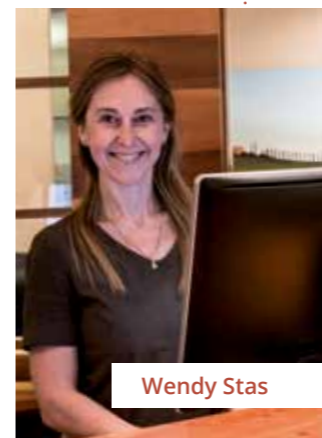
Mentre cominciano i lavori dell'ADLER Thermae, l'acqua termale di Bagno Vignoni sgorga sempre meno, fino ad esaurirsi completamente. La grande vasca al centro del borgo è vuota. Il prosciugamento della vena è un vero dramma per tutto il paese, tanto più per il nuovo investimento alberghiero. Il comune cerca di tranquillizzare e incarica geologi esperti che si mettono alla ricerca di una nuova sorgente. Le trivelle vengono posizionate proprio sul terreno in cui sta prendendo forma l'ADLER Thermae, giusto poco sopra l'ingresso. E lì, l'acqua si trova. Un vero sollievo per tutti. Pochi giorni prima dell'apertura viene realizzata la trivellazione

finale. La gioia è grande, ma in agguato c'è uno spiacevole effetto collaterale. Alla vigilia dell'apertura, il garage e i sotterranei dove erano pronti biancheria, asciugamani e altre merci necessarie per l'apertura si allagano. Karin e Verena Sanoner, che da settimane aiutano perché l'apertura avvenga nel miglior modo possibile, sono vicine al crollo.

4 aprile 2004. L'ambizioso progetto di un Resort termale con 96 camere è stato completato in soli 15 mesi. Un miracolo, secondo molti. Le imprese locali si erano impegnate a fondo per rispettare la data stabilita, soprattutto da quando, qualche mese prima, avevano capito che la data di apertura indicata dai fratelli Sanoner non era da intendersi come uno scherzo. Nonostante l'impegno profuso da tutti però, per il giorno dell'apertura l'albergo non era del tutto finito. All'arrivo dei primi ospiti il banco del ricevimento doveva ancora essere montato, in alcune camere mancavano le porte, televisori e altri elementi dell'arredo non erano ancora arrivati. Al centro del giardino, proprio accanto alla piscina, lavorava ancora un escavatore. I primi ospiti rimangono un po' spaesati, qualcuno irritato: ci fu chi andò via, ma molti si fecero convincere a restare e ancora oggi ritornano e ricordano sorridendo di aver vissuto un'autentica avventura.

Tutti i collaboratori dettero il massimo, nessuno si tirò indietro e persino i due architetti, per l'occasione, si improvvisarono addetti alla reception.

Come dimostra l'esempio di una signora svizzera che aveva prenotato da casa un pacchetto antistress al centro benessere per riprendersi da un periodo di lavoro molto intenso. Arriva in albergo, vede la situazione e vuole ripartire. Ma per fortuna c'è l'architetto Hugo Demetz che capisce la situazione e si prende cura della signora. La guida per la struttura, elogia le qualità dell'acqua termale e la bellissima vista sulla Val d'Orcia che si gode dalla piscina, mostra la Spa e il ristorante a cielo aperto. Alla fine la signora svizzera decide di rimanere e l'apertura travagliata, con l'impegno di tutti, segna l'inizio della storia di successo dell'ADLER Thermae. ■



Wendy Stas

"Rivedo ancora le gru in giardino e gli operai all'interno della struttura. Tutto era ancora da sistemare e non sapevamo cosa fare se ci fosse stato un problema, per esempio come funzionassero le luci. Per tutte le camere era disponibile un unico asciugacapelli che una delle collaboratrici aveva portato da casa propria perché quelli ordinati non erano ancora arrivati. Correavamo da una stanza all'altra per portarlo a chi ce lo chiedeva. Regnava un pò di

confusione e qualche ospite ha persino deciso di andarsene. Poi però, con l'impegno e la volontà di tutti, ce l'abbiamo fatta. La nostra missione era, come del resto lo è oggi, dedicarci completamente agli ospiti, cercando di rendere il loro soggiorno più piacevole possibile e offrire sempre un sorriso. Perché sorridere è la cosa più importante".

Wendy Stas, 43 anni. Nata a Tongeren, Belgio, parla 6 lingue e dirige la reception dell'ADLER Thermae.

"Un'apertura un po' caotica"

Quattro collaboratori della prima ora si ricordano...

"Ho saputo del progetto dell'ADLER Thermae grazie ai miei genitori, ospiti dell'ADLER Dolomiti di Ortisei. Lì videro un grande plastico del nuovo Resort in Toscana e mi consigliarono di candidarmi. 'Provaci, magari stanno cercando una come te!'. All'inizio eravamo in tre e lavoravamo in una casetta fra le colline sopra il cantiere. Insieme a Roland Margesin, primo direttore della

struttura e a Michela Daveggia, incaricata dell'amministrazione, io mi occupavo del marketing, soprattutto in previsione dell'apertura. Tre tavoli, tre sedie, un bagno: il nostro ufficio era tutto qui. Fonteverde e Saturnia ci sembravano concorrenti irraggiungibili ma eravamo determinati e avevamo obiettivi ambiziosi. Nonostante l'apertura travagliata e turbolenta, ci siamo presto resi conto che l'idea e il concetto del nostro resort erano vincenti. Pochi mesi dopo eravamo la prima volta al completo e da allora lo siamo rimasti, praticamente per tutto l'anno."

Claudia Zancolli, 43 anni. Esperta di marketing con esperienze a Dublino e Berlino. Sposata, 2 figli.



Claudia Zancolli



Valeria Paldino

"All'inizio alla Spa eravamo in 7, ora siamo circa 40 collaboratori: siamo aumentati un bel po', no? Io sono arrivata nell'autunno 2003, dopo un'esperienza all'ADLER Dolomiti e varie specializzazioni a Londra. Fu la responsabile

del centro benessere dell'ADLER di Ortisei, incaricata dell'organizzazione della SPA del nuovo ADLER Thermae, a propormi di venire qui. 'Dovete essere pronti a dare tutto per questo albergo, perché l'ADLER Thermae è il sogno della famiglia Sanoner'. All'inizio è stata dura ma ci siamo aiutati a vicenda e fin dal primo giorno abbiamo creato un eccellente spirito di squadra".

Valeria Paldino, 40 anni. Lavora alla SPA dell'ADLER Thermae. E' sposata con Giammarco, cameriere di sala, e hanno 2 figli.



Gianni Makoli

"Collaboravo con l'azienda di giardinaggio di Bolzano che ha progettato gli spazi verdi dell'ADLER Thermae. Quando l'hotel aprì le porte, il nostro lavoro era lungi dall'essere concluso. Quando qualche mese dopo avevamo ultimato le sistemazioni a verde, la famiglia Sanoner propose a me e al mio collega Timi di rimanere come giardinieri. Ogni anno piantiamo tra le 300 e le 400 piante; all'inizio pensavamo di innaffiarle con acqua termale, ma ci siamo accorti che i depositi minerari dell'acqua non facevano bene a piante e fiori.

Oggi è in funzione un impianto di raccolta e filtraggio dell'acqua piovana. Quando nei dintorni dell'hotel abbiamo tracciato un sentiero per fare jogging, posizionandovi sassi con le indicazioni chilometriche, i contadini della zona hanno più volte levato i sassi e eretto ostacoli. Oggi si sono resi conto che passeggiando o correndo lungo i sentieri i turisti notano i loro agriturismi e si fermavano ad acquistare i loro prodotti".

Gianni Makoli, 41 anni. Dirige la squadra di giardinieri dell'ADLER Thermae. È sposato e ha 2 figli. Arrivò in Italia dal Kosovo nel 1997.



Anton Pichler

46 anni. Prima di diventare direttore generale dell'ADLER Thermae, è stato Food & Beverage Manager e direttore dell'Ermitage Golf di Gstaad. E' sposato con Uli, che lavora nel Centro Benessere dell'ADLER Thermae, ed è padre di tre figli: Maximilian di 13, Johannes di 11 e Leonardo di 9 anni.

Quello che conta sono le emozioni

Me lo ricordo come fosse ieri. Era l'estate 2006, il sole splendeva e il cielo era di un azzurro intenso. Ero appena arrivato in Toscana; per le prime quattro settimane sarei stato ospite presso una famiglia di Montepulciano e di giorno avrei studiato l'italiano. Mi sembrava di vivere in un film, circondato dal paesaggio incantevole della Val d'Orcia che sembra sprigionare una forza straordinaria capace di trasmettere calma e tranquillità. E che ancora oggi mi emoziona.

All'epoca pensavo che non sarei riuscito a vivere lontano dalla neve e dalle piste da sci. Trasferirmi nel cuore dell'Italia? Non mi era mai venuto in mente, anche perché non parlavo neppure italiano. Non conoscevo né la Toscana né l'ADLER Thermae, prima che mi chiedessero se l'idea di lavorare per loro potesse interessarmi. Mia moglie aprì il sito internet dell'hotel e mi disse immediatamente "wow, partiamo subito!" Poco tempo dopo eravamo a Ortisei con Andreas e Klaus Sanoner. Abbiamo sfogliato un libro con immagini della Toscana, abbiamo pranzato insieme e ci siamo goduti una bottiglia di ottimo Brunello. Ho firmato il contratto senza neanche aver visto l'hotel che dovevo condurre. È stata una scelta totalmente emotiva.

Sono originario di Mühlviertel, in

Alta Austria. Una terra che vive più di agricoltura che di turismo. Forse anche per questo ho deciso di lasciare il mio luogo d'origine. A 5 anni già aiutavo mia mamma in cucina. A 7 preparavo da solo arrosto di maiale e cotolette alla viennese. Volevo diventare uno chef, ma il primo stage di appena 3 mesi mise a dura prova il mio sogno. L'esperienza in una vera cucina professionale è stata terribile ma mi ha insegnato che chi dirige ha una grande responsabilità, perché può influenzare, in positivo o in negativo, le scelte professionali e di vita altrui. Ho imparato anche che non si possono giudicare i giovani solo in base a quello che fanno o non fanno ma si deve tenere conto dei loro obiettivi e dell'entusiasmo che investono in ciò che fanno. Io non ho mai voluto semplicemente lavorare: volevo sempre realizzare qualcosa di importante, che lasciasse un segno.

Per un austriaco che ha studiato e lavorato in Svizzera per 15 anni gli inizi in Italia non sono stati facili. La Svizzera, per me, è sempre stata un punto di riferimento qualitativo e di perfezione nel settore alberghiero. Impari un'impostazione lavorativa che diventa parte di te e che pensi di poter replicare ovunque. Ma non è sempre così. Qui in Italia hai a che fare con una cultura, una mentalità e valori diversi. La prima cosa che ho dovuto imparare è che "ci vuole pazienza". Non si

raggiunge nulla imponendosi con forza ma piuttosto cercando di immedesimarsi negli altri. I cambiamenti si ottengono procedendo con i guanti di velluto. D'altro canto, se l'hai capito, ti ritrovi persone stupende, di cui ti puoi fidare, sempre pronte a dare il meglio, ad aiutarti, senza se e senza ma, in caso di necessità.

Ho scoperto che i collaboratori apprezzano un datore di lavoro con una solida cultura imprenditoriale e con una linea di gestione chiara e trasparente, unita a una filosofia d'impresa lungimirante. Devono sapere di poter contare su di te, devono poter confidare nell'operato dell'impresa. Noi lavoriamo in questa direzione, trasmettendo loro valori concreti, come abbiamo imparato dalla famiglia Sanoner. Le persone hanno bisogno di contenuti, di obiettivi, devono essere motivate ad agire con il cuore. Quando si fa una cosa volentieri, la si fa bene.

All'ADLER Therme le 5 stelle non stanno in primo piano, bensì le emozioni positive che siamo in grado di trasmettere. Facciamo di tutto perché da noi gli ospiti riescano a staccare la spina fin dal primo istante, dimenticandosi del tempo e dello spazio. Paesaggio, ambienti e servizio creano la combinazione perfetta! ■

La tradizione sposa il futuro

Da sempre il legno è l'elemento caratterizzante dell'architettura e del design degli ADLER Resorts. Stile e filosofia che nell'ADLER Mountain Lodge si esprimono in modo particolare, con l'utilizzo prevalente di legni locali.

Quando si arriva all'ADLER Dolomiti si viene accolti dall'abbraccio avvolgente del legno. Lo sguardo si posa immediatamente sulle impressionanti travi in legno sopra l'ingresso principale, per correre poi lungo il raffinato scalone centrale, progettato nel 1927 dal celebre architetto Clemens Holzmeister.

Nell'adiacente ADLER Balance, l'elegante hall è dominata da figure curiose e misteriose, che fungono da divisori e lasciano indovinare l'albero da cui provengono. L'atrio e il bar dell'ADLER Thermae in Toscana affascinano per il rivestimento di legno delle pareti, ispirato al duomo di Siena. Chiari e scuri in costante mutazione. Semplicità e seduzione. Ed ecco il Mountain Lodge, trionfo del legno, costruito quasi interamente con questo materiale prezioso e versatile.

Legno e ancora legno, legno come passione. Svolge un ruolo fondamentale nell'architettura di ciascuno degli ADLER Resorts. L'amore per il legno ha le sue profonde radici nella valle in cui vive la famiglia Sanoner, la Val Gardena. Qui il bosco è vita e il legno, da sempre, un tesoro. Imprescindibile dalla tradizione locale, dall'arte, dall'artigianato e dal commercio. Già nel XVII secolo la Val Gardena era famosa in tutto il mondo grazie agli oggetti di legno

che i suoi artigiani realizzavano. Le loro sculture di Madonne e di Calvari comparivano sugli altari delle chiese di vari continenti. Di legno erano anche i giocattoli che facevano felici i bambini di tutta Europa, e la bambola gardenese, conosciuta come "Dutch Doll", finì persino alla corte inglese. Ancora oggi molti artisti gardenesi godono di fama internazionale, come Aron Demetz o Walter Moroder, per nominarne due.

Ma non è solo una questione legata alla storia. C'entra anche la filosofia, nella presenza massiccia del legno nelle architetture degli ADLER Resorts. Lo spiegano bene i due architetti Hanspeter e Hugo Demetz. Come i Sanoner, sono due fratelli cresciuti in Val Gardena quando ancora in ogni via le falegnamerie si alternavano alle botteghe degli artigiani locali che scolpivano il legno. Un'epoca in cui lo scalpello e il profumo delle sue essenze avvolgevano l'intero paese.

"Siamo cresciuti con il legno"

ricorda Hanspeter Demetz "perciò lo porteremo con noi per tutta la vita".

I Demetz hanno collaborato alle ristrutturazioni recenti dell'ADLER Dolomiti, hanno progettato, insieme ad Andreas e

Klaus Sanoner, l'ADLER Balance a Ortisei e l'ADLER Thermae in Toscana, e sono stati protagonisti del pool creativo per la realizzazione dell'ADLER Mountain Lodge. In ogni struttura è riconoscibile lo stile della loro "architettura vernacolare" – come amano definirla, che si rifà alle antiche tecniche di costruzione: materiali locali, funzionalità dell'edificio e rispetto delle condizioni ambientali.



Hanspeter Demetz
Architetto

Hugo Demetz
Architetto

"Ogni elemento esprime il luogo in cui ha avuto origine", spiega Hanspeter, "niente viene creato dal nulla. Una volta i contadini non avevano bisogno di architetti, eppure sono stati in grado di costruire case e masi perfettamente funzionali e architettonicamente equilibrati".

Incontriamo Hanspeter e Hugo Demetz al bar dell'ADLER Dolomiti. Il posto perfetto per comprendere la loro filosofia e il loro stile: tutto intorno, il legno crea un'atmosfera calda e raffinata. L'elegante trama del soffitto e delle travi di sostegno furono progettate all'inizio del secolo scorso da Clemens Holzmeister, che fra il 1927 e il 1928 collegò il corpo più antico dell'ADLER con la Dependance costruita nel 1905. L'austriaco Holzmeister, uno dei più noti esponenti dell'architettura Bauhaus, celebre anche per aver realizzato il Parlamento di Ankara, rimase sempre fedele al suo stile: linee essenziali senza inutili elementi decorativi, spazi inondati dalla luce, edifici inseriti in maniera organica e armoniosa nella natura che li circonda.

"Lasciarsi guidare dal buon senso, senza grilli per la testa". Agire guardando al futu-

ro e avendo una visione. Un concetto caro ai fratelli Demetz che per l'ADLER Mountain Lodge dovevano attenersi a una direttiva ben precisa: il Lodge doveva essere realizzato utilizzando quasi esclusivamente il legno. "Materie prime locali", precisa Hanspeter Demetz, "che dovevano essere impiegate in maniera autentica e sposarsi perfettamente con l'ambiente spettacolare dell'Alpe di Siusi". Abeti, larici e cembri (cirmolo) – alberi che crescono sull'Alpe e nei suoi dintorni.

Gli alberi dell'Alpe sono speciali. Nascono su pietre dolomitiche, vulcaniche, su marna e creta. Hanno radici che sanno come trovare nutrimento anche sulle rocce e rami corti con cui sfuggono all'eccessivo carico di neve. Godono del sole di alta quota e sono riparati dai venti del nord, fermati dalle Alpi. Così possono crescere lentamente e in maniera regolare. Da sempre sono ricercati per la fabbricazione di strumenti musicali e perciò il loro legno spesso viene chiamato "legno che canta".

Ma non è soltanto il materiale di cui è fatto, a rendere speciale l'ADLER Mountain Lodge. "Avremmo potuto ispirarci a una tradizionale baita tirolese, arredando gli interni nel classico stile delle "stuben" dei contadini, col soffitto a cassettoni", sottolinea Hugo Demetz. "O decorare tettoie e balconi con intagli tanto elaborati da somigliare a torte nuziali". Ma i fratelli Sanoner questo non lo volevano e assieme agli architetti cercano una strada diversa, che non sia né un richiamo alla tradizione pura, né un inno al minimalismo estremo.

"Non volevamo tettoie e balconi con intagli tanto elaborati da somigliare a torte nuziali"

"La domanda decisiva era: autenticità o design? Il design segue le mode e inseguire tendenze fugaci può essere problematico", aggiunge Hanspeter.

Arrivando in auto da Compatsch non è



facile individuare subito il Lodge e i suoi dodici chalets, inseriti in maniera dolce e armoniosa nel pendio e nel paesaggio. Una volta all'interno, si viene avvolti dal calore, dal fascino e dalla versatilità del legno.

"Abbiamo potuto dare ampio spazio alla nostra creatività", affermano gli architetti, che si sono avvalsi della collaborazione di Markus Delago, con cui avevano lavorato anche per ADLER Dolomiti e ADLER Balance. L'artista gardenese ha realizzato i rostri stilizzati delle aquile che sormontano le colonne esterne e che richiamano le misteriose teste scolpite di Holzmeister all'ADLER Dolomiti. La straordinaria interpretazione del legno continua anche all'interno, con un imponente totem firmato Adolf Vallazza che troneggia nel vano scale e con un'idea originale e unica, concepita dai fratelli Demetz per la hall e per la spa: in queste due zone le pareti sono eseguite con tavole di legno stampato a colori. Per l'occasione è stato necessario sviluppare un'apposita stampante, concepita dall'impresa altoatesina Durst, specializzata in tecnologia di stampa industriale. Una novità assoluta a livello mondiale – per il disegno Hugo Demetz si è lasciato ispirare da un vecchio tappeto.

Guardandosi intorno, osservando attentamente ogni particolare, tornandoci più volte, si scoprono sorprendenti dettagli. Nella hall, i rilievi graduali del soffitto o le superfici scure e dentellate, al ristorante i pannelli di legno stampato o intarsiato di tessuto. Nei corridoi e nelle camere il legno mantiene il suo ruolo di protagonista e non è mai casuale: attraverso una particolare



Rudolf Perathoner
Architetto

grata di travi orizzontali di legno, dalla sauna si possono ammirare prati e montagne.

“Non avevamo mai realizzato prima un lavoro del genere”

afferma Elmar Bernardi, titolare di una delle quattro falegnamerie che hanno lavorato i legni per il Lodge. “Ogni asse è stata piallata a mano e poi ulteriormente rifinita”. Per esempio quelle che compongono il soffitto sono state incise con la lama di una piccola ascia e poi spazzolate per ottenere un profilo più netto e per mettere in rilievo gli anelli annuali più sottili. “Per esaltare la bellezza della materia abbiamo addirittura piallato nella direzione sbagliata. Così abbiamo ottenuto prima un effetto grezzo e poi lo abbiamo spazzolato a mano”.

Una sorta di “divertissement con la materia prima”, lo definisce Hugo Demetz, che contribuisce allo charme del Lodge, per i cui interni sono stati impiegati 2000 metri quadri di legno. “Abbiamo continuamente sperimentato tecniche nuove, cercato nuovi linguaggi e prodotto un risultato molto interessante che ha coinvolto tutti i protagonisti”.

Gli chalet sono firmati da Rudolf Perathoner, il terzo architetto che ha partecipato al progetto sull'Alpe di Siusi. Stesso motto: legno, legno e ancora legno. L'utilizzo del cemento doveva essere limitato agli elementi portanti contro il pedio. Per gli chalet è stato seguito il sistema costruttivo

a montanti e senza travi di colmo, proprio come utilizzato in passato dai contadini per la costruzione tradizionale di baite e fienili. “L'ADLER Mountain Lodge è pensato per vivere a fondo un'esperienza unica”, dice Perathoner. “Questo paesaggio e in genere tutto il contesto alpino in cui si inserisce il Lodge, non hanno pari in tutto il mondo”.

Fuori delle finestre, lo spettacolo della natura è grandioso. All'interno, quando si fa buio, è il sistema di illuminazione a creare nel Lodge un'atmosfera magica. I Sanoner hanno voluto dedicare molta attenzione alla luce, che non deve mai essere troppo forte, ma equilibrata e emozionale. “La luce soffusa induce a un rilassamento più profondo, porta ad esempio a parlare con

un tono di voce più basso”, sostengono Andreas e Klaus Sanoner. “L'illuminazione deve essere adeguata all'ambiente, indirizzata nel punto giusto”. Illuminazione e legno all'ADLER Mountain Lodge svolgono un ruolo fondamentale per favorire un senso di assoluto benessere e relax.

“Niente di ciò che realizziamo deve essere un falso.”

Tutto ciò che gli ospiti toccano deve essere autentico” afferma Hanspeter Demetz. “Lavoriamo nel rispetto della tradizione, con i materiali di una volta, ma con tecnologie moderne – portiamo la tradizione nella modernità”. ■



I legni locali e la loro storia

di Hanspeter Demetz

Il larice europeo (*Larix decidua*)

Nelle Alpi meridionali, questo robusto gigante cresce fino a 2500 m s.l.m., il limite della vegetazione arborea, dove solo il cirmolo gli tiene compagnia. I boschi di larice sono inondati di luce, prati e alpeggi verdeggiano anche tra i suoi massicci tronchi che, con un diametro di 3 metri, si slanciano fino a 50 metri verso il cielo.

D'estate il larice si veste di verde intenso, in autunno si tinge di rosso dorato, prima di spogliarsi dei suoi aghi per affrontare il lungo riposo invernale. Tra le conifere fornisce il legno più resistente e più duro. Viene utilizzato dai costruttori e carpentieri locali per le strutture portanti, dai falegnami per finestre, porte e mobili.

Dalla sua resina si estrae la trementina che viene usata fin dai tempi antichi come rimedio naturale per curare vari disturbi, mentre il suo olio profumato viene impiegato per trattamenti di bellezza e benessere.

La sua generosità viene premiata con la longevità: nella Val d' Ultimo, in Alto Adige, si possono ammirare tre larici leggendari, di oltre 800 anni.

Il sempreverde abete (*Picea abies*)

Chiamato anche abete rosso, della famiglia delle Pinacee, è diffuso nell'intera Europa centrale e settentrionale. Predilige le zone più fresche come le Alpi e la Scandinavia. Grazie alla sua crescita lineare e rapida, la versatilità del suo utilizzo, è l'arbusto privilegiato dall'industria del legno. Tuttavia, senza farsi troppi scrupoli oscura i boschi, privando il sottobosco della luce del sole. Gli aghi caduti, acidificano il suolo e ostacolano così la crescita di altre piante – tranne quella dei suoi simili.

Eppure, è proprio l'abete che ci allietta con incantevoli suoni. Piccole mutazioni, minuscole deformazioni nel tronco, trasformano alcuni di questi arbusti in legni di risonanza, che forniscono la “materia prima” per la costruzione di strumenti musicali. Sull'Alpe di Siusi e nella vicina Val di Fassa questi abeti crescono in gran numero e le foreste della zona sono anche conosciute come “boschi che cantano”. Famosi maestri liutai come Stradivari, Amati e Del Gesù di Mantova realizzarono i loro insuperabili strumenti a corda proprio grazie a questi preziosi legni.

Il cirmolo (*Pinus cembra*)

Anche chiamato pino cembro o semplicemente cembro cresce quasi esclusivamente nelle Alpi e nei Carpazi, preferibilmente al limite della vegetazione arborea, ma talvolta anche più in alto. Spesso le sue radici abbracciano le rocce, può raggiungere i 25 metri d'altezza e i 1000 anni di età. Tra gli aghi, raccolti in mazzetti, crescono le pigne, i cui semi – i pinoli alpini - vengono usati per insaporire le specialità della cucina locale e per la produzione della grappa.

Il suo legno, caratterizzato da un gradevole profumo, viene utilizzato per la costruzione di mobili. I suoi oli essenziali sono volatili, ma si conservano per decenni e favoriscono un sonno profondo.

Da secoli in Val Gardena il legno di cirmolo viene impiegato per scolpire sculture sacre e per decenni designer come Pininfarina e i suoi colleghi ne ricavarono i modelli per le loro eleganti e lussuose carrozzerie di automobili.



ADLER MED

Depurarsi con un metodo professionale per essere sempre più in forma e belli.

Lo stile di vita frenetico, l'alimentazione sbagliata e l'inquinamento ambientale sovraccaricano di tossine il nostro organismo. L'accumulo di queste scorie tossiche nel tessuto connettivo crea un impedimento alla sua funzione fondamentale di transito delle sostanze nutritive per le cellule e di scarico delle scorie metaboliche. La conseguenza è che le cellule, col tempo, diventano malnutrite e piene di scorie.

Tutto ciò diminuisce l'elasticità e la flessibilità del connettivo e il primo segno di questo degrado è una pelle atonica, flaccida. Il programma Detox Balance ha come finalità primaria quella di depurare delicatamente il corpo, per liberare il connettivo dal carico tossico e permettergli così di riguadagnare la sua originaria funzionalità.

Un metodo delicato, ma nello stesso tempo efficace per avere sempre una bella pelle ed un tessuto connettivo forte.

Con l'ADLER BALANCE, sia io che mia moglie abbiamo trovato quanto cercavamo, cioè un posto ove rilassarci in un ambiente confortevole, rilassante e professionale.

Il medico che ci ha seguito nella ns. breve terapia da noi scelta è stato un buon "padre di famiglia", un buon consigliere e amico....nel consigliarci per il meglio e dopo una settimana dalla ns. permanenza presso di voi ne vediamo già i risultati.

Grazie

Pietro, Bergamo
Tripadvisor

3 DOMANDE

a Silvia Mittelberger, SPA Manager presso l'ADLER Dolomiti

Cosa consiglia per rigenerare la pelle durante la notte?

Le ore di sonno non solo sono fondamentali per consentire al nostro corpo di riacquistare le energie, ma hanno anche un ruolo cruciale per la pelle. Mentre dormiamo, infatti, l'epidermide mette in atto meccanismi di autoriparazione e lenisce i danni causati da smog e raggi UV. Durante la notte la pelle produce fibre di collagene, una sostanza che favorisce il rinnovamento cellulare e combatte i radicali liberi. Inoltre i prodotti di bellezza vengono assorbiti meglio durante la notte. Consiglio specialmente la crema notte alla Stella Alpina della linea ADLER Spa. È ricca di oligoelementi, vitamine e antiossidanti e conferisce alla pelle una rinnovata vitalità, luminosità e compattezza.

Come curare al meglio la nostra pelle durante i cambi di stagione?

Il mutamento climatico, gli agenti atmosferici e il cambiamento di ritmi possono danneggiare e aggredire la pelle. Per mantenere una pelle luminosa anche in questi periodi è consigliato fare regolarmente peeling esfolianti. Questi rimuovono le cellule morte presenti nello strato superficiale della pelle e promuovono il rinnovamento cellulare dell'epidermide. È semplicissimo preparare in casa un peeling esfoliante per il corpo. L'olio nutriente ADLER, a base di olio di enotera, mandorle, girasole e ricino si presenta come base. Amalgamare questo con del sale e applicarlo sulla pelle ancora umida. Massaggiate delicatamente e sciacquate con cura. È importante applicare una crema nutriente dopo il peeling.

ADLER SPA

Sguardo riposato. Cosa consiglia?

Il contorno occhi è una zona estremamente delicata. In questa zona la cute appare evidentemente più sottile e il grasso sottopelle è presente in quantità nettamente inferiore. Di conseguenza il contorno occhi tende ad invecchiare assai più rapidamente rispetto alle altre aree cutanee.

Le creme occhi non devono essere troppo liquide o unte. In genere, si consiglia di applicarle al mattino e alla sera prima di coricarsi: la crema va stesa picchettando delicatamente con i polpastrelli sulla zona periorbitale, massaggiandola poi con movimenti circolari fino al completo assorbimento. Inoltre consiglio di riservare a questa zona particolari attenzioni, con speciali trattamenti. Per esempio il trattamento ADLER Excellence alla Fitomelatonina. È un trattamento anti-aging con melatonina vegetale, estratta dalle piante alpine, idratante e rivitalizzante. Ha un effetto rinfrescante e dona luminosità.



Naturali e interamente biologici

Per i prodotti ADLER vengono utilizzati ingredienti naturali e biologici particolarmente delicati sulla pelle, senza conservanti e coloranti chimici.

Per tutti i prodotti e tanti altri suggerimenti visitate www.adler-shop.com

Adolf Vallazza

Una chiacchierata con l'artista gardenese Adolf Vallazza, autore del grande totem dell'ADLER Mountain Lodge.

Ortisei, via Sotria 6, ingresso posteriore. L'atelier in cui Adolf Vallazza lavora da oltre mezzo secolo si nasconde fra le case del centro. Poche scale, una porta. Dietro, un universo fantastico. Oltre 900 opere che lasciano senza parole. Una accanto all'altra, le sculture di legno riproducono figure antropomorfe, animali, elementi ispirati a fiabe e leggende. Ovunque i suoi troni, eleganti, maestosi, sui quali fra le rigide forme geometriche si riconoscono fiori, alberi, foglie, case, stelle. Ma la collezione più sensazionale è quella dei totem, il suo "marchio" d'artista. Ce ne sono in ogni stanza, stretti e tozzi o alti e larghi, spesso realizzati come una specie di puzzle di legno. Ora ricordano una scala, ora un'onda, o una collina.

Adolf Vallazza siede sorridente su una delle sue sedie, perfettamente a suo agio in questo universo di figure e di forme. Fisico asciutto, barba e capelli color argento, una passione che traspare dagli occhi e di cui hanno scritto tutti i critici d'arte che lo hanno incontrato. "Le sue opere" scrive uno di loro emozionato "raccontano le montagne gardenesi, i loro animali e le persone che ci vivono, il lavoro e le tradizioni". Opere che incantano, proprio come le Dolomiti. Geometrie verticali. Urla della roccia. È così anche l'arte di Vallazza, con cui "restiamo fedeli al tempo e manteniamo il patrimonio più prezioso dell'umanità: la consapevolezza che esistono cose più grandi di noi", come ha scritto uno dei critici d'arte.

Intervista

*"L'arte
deriva dall'abilità"*

Signor Vallazza, riesce a spiegarci perché è così affascinato dai totem?

Vallazza: Non è difficile. I totem sono simboli molto antichi. Sono stati i primi strumenti con cui gli individui hanno espresso il loro legame con i fenomeni naturali. I totem racchiudono la nostra percezione della terra oltre che il misticismo di saghe e leggende. Sono archetipi e ci portano indietro nel tempo.

Come ha ricevuto l'incarico di realizzare il totem dell'ADLER Mountain Lodge?

Vallazza: Da decenni ormai le persone sanno cosa faccio. Chi vuole un totem, va da Vallazza. Ma una richiesta come questa non mi era mai capitata. Quando i fratelli Sanoner mi dissero che il totem doveva essere alto 15 metri, rimasi sbalordito. Sa, allora avevo già 90 anni e chiesi loro perché non fossero venuti da me un po' prima.

15 metri sembrano una sfida impossibile per un novantenne...

Vallazza: Impegnativa, non impossibile. Ci ho lavorato sei mesi e ogni volta che incontravo una difficoltà mi dicevo che non avrei dovuto mollare finché il totem non fosse finito.



La Val Gardena è celebre per le sue sculture ma sono per lo più figure sacre e non totem

Vallazza: In realtà quando iniziai a scolpire, a 15 anni, non pensavo ancora ai totem. Dopo la maturità andai dal miglior scultore gardenese e imparai a scolpire

figure sacre, con cui guadagnai i miei primi soldi. Si guadagnava bene con quel tipo di lavoro. Ci si poteva addirittura costruire una casa. Ma non si deve mai dimenticare che questo è un mestiere che nasce dall'artigianato. L'artigianato è la base su cui si costruisce questa professione. L'arte deriva dall'abilità.

E come è passato dall'artigianato all'arte?

Vallazza: Mi sono sposato da giovane e ho avuto subito tre figli. Ho lavorato sodo concentrandomi sugli ordini di figure sacre, ma dopo aver visto mostre di artisti come Mario Marini o Henry Moore mi resi conto che dovevo andare oltre. Fui pervaso da una sorta di energia e da un senso di sfida perché pensai a tutto quello che si sarebbe potuto fare con il legno, oltre agli oggetti di artigianato. Mi ispirò molto anche l'arte africana. Affascinante. Durante il tempo libero cominciai a cercare il mio stile espressivo. È stato un percorso difficile e faticoso, anche perché in Val Gardena non veniva apprezzato.

Perché lo ha fatto?

Vallazza: Ho ereditato questa passione. Mio padre era un fabbro d'arte e mio nonno il celebre pittore Josef Moroder-Lusenber...

...che insieme a Franz von Defregger e Albin Egger-Lienz rappresenta uno dei principali esponenti dell'arte tirolese.

Vallazza: Sono cresciuto con le immagini che mia madre ha ereditato da lui. Ho sempre ammirato mio nonno e la sua arte mi ha influenzato e ha incoraggiato anche me a dipingere. È successa la stessa cosa a mio fratello, diventato un celebre grafico, pittore e disegnatore. E anche i miei quattro figli hanno un notevole talento artistico e lavorano in questo settore, a eccezione di uno diventato psichiatra.

Tutto merito della genetica?

Vallazza: Non si può affermare con

certezza. Nessuno mi ha detto "devi diventare uno scultore" ma nonostante ciò ne sentivo il bisogno. Si fa quello per cui siamo destinati, è questo lo scopo della vita! Solo così le cose vanno per il verso giusto. A un certo punto della vita ho cominciato ad appassionarmi al legno antico e quando iniziavo a usare vecchie assi e tavole da demolizioni, sentivo dire "Vallazza è diventato matto". Per me, come artista, invece era una grande svolta.

Ce lo spieghi meglio.

Vallazza: Da un tronco di legno si toglie materia, proprio come faceva Michelangelo con il marmo. La materia è sottoposta alla volontà dell'artista. Dalle vecchie assi e tavole recupero il materiale a cui uomini, natura, tempo o animali hanno già dato una forma, un'identità. Il legno antico è segnato da storia e storie. È un organismo vivente, incarna nascita, crescita, morte, resurrezione.

...o la forza del suolo, l'energia della terra, il calore, la protezione, il giorno e la notte, le stagioni, il ritmo della vita. Si potrebbe continuare all'infinito...

Vallazza: ... e tutte queste cose richiedono rispetto e sensibilità. Bisogna comunicare con la materia, accettarne la storia.

I critici d'arte sono entusiasti: le sue opere trasmettono quello che il legno ha vissuto. Sembra quasi di avvertire lo spirito della montagna, la vita nelle Dolomiti.

Vallazza: Il legno è l'elemento più importante della Val Gardena. Non ci sarebbe vita senza il legno, in Val Gardena. Quando lo guardo ne percepisco la storia, guardo le venature, le tracce dei tarli, i buchi, i segni del degrado, il colore. Il vecchio asse di una stalla, sarà rovinato da vento e pioggia, segnato dal sudore degli animali, dai segni dei zoccoli dei cavalli, da chiodi delle scarpe. Nelle assi di legno provenienti dalla "stube" di un maso mi



è addirittura capitato di trovare i denti del contadino. Per questo mi piace recuperare vecchie tavole di legno provenienti da masi demoliti: hanno tutte una storia e io le riporto in vita con una forma diversa ma lasciando intatti i segni del tempo.

Lei è considerato il Giacometti delle sculture in legno, il Picasso dei totem. È celebre in tutto il mondo: come mai non ha mai lasciato Ortisei?

Vallazza: Io posso lavorare soltanto qui. In questa casa, in questo atelier da cui posso vedere il Sassolungo. Le montagne mi hanno sempre dato tanto, fin da piccolo. Sono sempre stato molto legato a questo paesaggio e non ho mai voluto andarmene. Una volta un artista di Milano mi ha messo a disposizione il suo atelier. Non riuscivo a lavorare, niente da fare. Impossibile. Nelle mie sculture, nei miei troni, nei miei totem c'è sempre un riferimento alle montagne, alle loro cime aguzze, al mondo delle saghe.

Neanche Fred Licht, curatore del famoso Guggenheim di New York e suo grande ammiratore, che le propose una personale, riuscì a portarla via dalla Val Gardena.

Vallazza: Le mie opere sono state sufficientemente mostrate in tutto

il mondo. Ma io rimango legato alla tradizione della mia valle, come mio nonno. La differenza è che la sua vita era la pittura, la mia il legno. Per me il legno è tutto: rappresenta la mia anima, il mio cuore, la mia testa, la mia storia. Il legno e io siamo una cosa sola, siamo legati indissolubilmente.

Cosa la rende particolarmente fiero?

Vallazza: Le sculture di grandi dimensioni. Realizzare quelle opere d'arte così monumentali mi ha sempre dato una grande emozione. Il totem dell'ADLER Mountain Lodge è una di queste. Ma richiedono molta energia e molta tempra fisica e purtroppo non riesco più a fare lavori del genere.

Dobbiamo temere che piano piano smetterà di lavorare?

Vallazza: No, no. Sono un gran lavoratore e dal lavoro ho sempre tratto un grande piacere. Non ho ancora finito, ho ancora tante cose da imparare e voglio continuare. La creatività è un grande dono ma richiede sempre di essere stimolata. La mia forza sta proprio in questo e io continuo a riempire i cassetti di bozze. Non penso che riuscirò a realizzarle tutte. Per farlo dovrei vivere fino a 300 anni.

Adolf Vallazza
nel suo studio di Ortisei

Adolf Vallazza

Nasce a Ortisei il 22 settembre 1924. Frequenta il liceo a Bolzano e a Merano. Nel 1944 viene chiamato alle armi e deve abbandonare l'apprendistato nello studio dello scultore Luis Insam Tavella. Dopo la guerra apre un laboratorio tutto suo e si specializza in sculture sacre e calvari.

Nel 1953 sposa Renata Giovannini con cui ha 4 figli.

Nel 1958 partecipa alle prime mostre.

L'artigiano diventa artista. Realizza le prime grandi opere per edifici pubblici in Germania e in Italia.

Nel 1973 viene pubblicato il libro "i Legni di Vallazza". Si moltiplicano le commissioni da parte di clienti privati e aziende, mentre musei italiani e stranieri cominciano ad acquistare le sue opere.

Fra il 1983 e il 1984 insieme al fotografo Mario De Biasi lavora al libro "I totem di Vallazza".

Nel 1993 l'importante incontro con Fred Licht, critico d'arte e curatore del Guggenheim di New York che definisce Vallazza come uno degli scultori più straordinari della sua generazione.



La vostra fedeltà viene premiata

... 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 e Alpe di Siusi nelle Dolomiti, Val d'Orcia in Toscana... a voi la scelta!

NOVITÀ

Buono Valore "ADLER Friends"

Se avete raccolto 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.

ADLER FRIENDS OFFERTE

All' ADLER Dolomiti e all' ADLER Balance

Offerta Top Estate ADLER Friends 25/06-16/07/2017

Godetevi vacanze spensierate con:

- uno **sconto di € 50** a persona per soggiorni weekend, **€ 75** per soggiorni short stay e midweek oppure di **€ 100** per soggiorni settimanali
- un **trattamento Spa di vostra scelta** (ADLER Harmony, ADLER rituale al lampone oppure ADLER piedi leggeri)

Per usufruire dell'offerta sono richiesti **350** punti ADLER Friends a persona.

Offerta Speciale ADLER Friends 14/05-01/06 e 05/11-30/11/2017

Prenotate uno **short stay di 4 notti** (soggiorno domenica-giovedì) e pagate solo il **prezzo del pacchetto weekend** (3 notti).

Per usufruire dell'offerta sono richiesti **150** punti ADLER Friends a persona.

All' ADLER Mountain Lodge

Offerta Top ADLER Friends in primavera 11/05-01/06/2017

Concedetevi un periodo di rigenerante relax con la speciale offerta ADLER Friends:

- sconto a persona di **€ 50** per soggiorni week-end, **€ 75** per soggiorni short stay e midweek oppure di **€ 100** per soggiorni settimanali.
- un trattamento Spa di vostra scelta tra
 - 1 massaggio aromatico "4 stagioni"
 - 1 peeling e 1 impacco crema alle erbe a scelta
 - 1 trattamento viso ADLER a scelta

Per accedere all'offerta sono richiesti **360** punti ADLER Friends a persona.

Offerta Top ADLER Friends in autunno 05/11-30/11/2017

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

Fiore di Relax con gli ADLER Friends 4 notti al costo di 3, 12/03-06/04/2017

L'azzurro intenso del cielo, i fiori che sbocciano, gli sconfinati orizzonti del paesaggio: uno scenario che regala ora energia e ora tranquillità. Come ADLER Friends godete di:

- soggiorno **short stay** (domenica - giovedì) al **costo del weekend**
- 1 massaggio ADLER in omaggio

Per quest'offerta sono richiesti **270** punti ADLER Friends a persona.

La magia del Natale con gli ADLER Friends

26/11-07/12/2017 e 10-21/12/2017

Il periodo freddo è il momento migliore per godere appieno dei benefici delle acque termali vaporose. Immersi nel calore delle acque fluttuanti raggiungete un piacevole e profondo rilassamento. Il modo migliore per liberarsi da stress, ansia e stanchezza intellettuale.

Come ADLER Friends godete di:

- uno sconto di € 50 a persona per **soggiorni weekend, short stay, midweek o settimanali**
- un massaggio ADLER in omaggio
- un buono SPA da **€ 50** a persona per soggiorni weekend e di **€ 100** a persona per soggiorni short stay, midweek o settimanali.

Per quest'offerta sono richiesti **170** punti ADLER Friends a persona.



All' ADLER Dolomiti

ADLER Friends offerta famiglia 14/05-01/06 e 05/11-30/11/2017

Gli ADLER Friends Kids dai 2 ai 14 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.





100 anni – Amore infinito *Ortisei si tinge di rosa*

25/05/2017

Ortisei - Val Gardena

Milano, più di 100 anni fa. Sono le 2.53 di mattina e circa 127 atleti si preparano per la prima volta nella storia italiana alla grande gara. Qualche giorno e 2048 km dopo è Luigi Ganna il primo a passare il traguardo, su una bici che pesava circa 15 kg e senza marce. È nato il mito del Giro d'Italia e con esso la passione degli italiani per il ciclismo – un amore infinito.

Il 25 maggio 2017, dopo oltre cento anni, la centesima edizione del Giro d'Italia porta i ciclisti nuovamente ad Ortisei. Nel "tappone dolomitico" si scalano alcuni fra i più famosi passi della zona: Pordoi, Valparola, Gardena e Pinei. In 137 km si superano quasi 4000 m di dislivello. L'ultima salita porta da Ponte Gardena (471 mslm) a Ortisei (1.250 mslm), un highlight per tutti i tifosi.

www.giroaditalia.it



Granfondo del Brunello

08/10/2017

Montalcino - Siena - Toscana

La CLASSICISSIMA italiana di mountain bike. Negli ultimi due anni la Granfondo del Brunello e Val d'Orcia è stata la 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



Mezza Maratona Alpe di Siusi

02/07/2017

Alpe di Siusi - Dolomiti

Una Mezza Maratona dedicata agli appassionati della corsa in altitudine: 21 km, 601 metri di dislivello e 700 partecipanti. Nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio mondiale UNESCO, la Mezza Maratona Alpe di Siusi offre un'esperienza unica con viste spettacolari.

www.running.seiseralm.it

Mille Miglia



18-21/03/2017

San Quirico - Toscana

Per 30 anni momento di incontro tra sport e personalità d'eccezione, oggi la rievocazione storica della Mille Miglia è un evento che non ha eguali. La capacità di coniugare tradizione, innovazione, creatività, eleganza, bellezze paesaggistiche e stile di vita del nostro Paese ha fatto della Mille Miglia un simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo.

www.1000miglia.eu

Swing on Snow

19-26/03/2017

Alpe di Siusi - Dolomiti

Ritmi travolgenti e toccanti vi accompagneranno per una settimana sulle piste e nei rifugi dell'Alpe di Siusi.

www.seiseralm.it

UNIKA *Scultori in fiera*

31/08-03/09/2017

Ortisei - Val Gardena



Gli scultori artigiani di UNIKA, veri artisti nella lavorazione del legno, si riuniscono per dare prova della loro abilità.

www.unika.org



Il buon secolo della pittura senese

18/03-30/08/2017

Montepulciano - San Quirico d'Orcia - Pienza

Una grande mostra che si svolge in tre straordinarie città gioiello del Senese è dedicata al periodo storico che va dagli inizi del XVI alla metà del XVII secolo, quando l'arte senese brillava di eccellenti e singolari personalità artistiche, a tutt'oggi ancora troppo poco note al grande pubblico.

ilbuonsecolodellapitturasenese.wordpress.com

Orcia Wine Festival

22-26/04/2017

San Quirico - Toscana

La kermesse enologica nata per promuovere le produzioni vitivinicole di eccellenza della Val d'Orcia. L'appuntamento è ormai imperdibile per il palato raffinato degli appassionati dei nostri vini. Un'occasione per conoscere l'eccellenza della DOC Orcia, in un ponte ricco di eventi e di spettacoli.

www.orciawinefestival.wordpress.com



Festa dell'Olio

06-09/12/2017

San Quirico d'Orcia - Toscana

La 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 eventi all'aperto.

Dolovino on Snow

03/12/2017

Alpe di Siusi - Val Gardena

Un tour di-vino sull'Alpe di Siusi alla scoperta di eccellenti vini altoatesini ai piedi delle Dolomiti. Con gli sci, a piedi o in slitta potrete degustare 60 eccellenti vini locali e assaporare specialità gastronomiche.

www.seiseralm.it

IN TOSCANA

Umbria Jazz

07-16/06/2017

Perugia

"La Luminara"

16/06/2017

Pisa - Toscana

Palio di Siena

02/07 e 16/08/2017

Siena - Toscana

Festa del Tartufo Bianco

Novembre - Dicembre 2017

San Giovanni d'Asso - Toscana

NELLE DOLOMITI

Maië bon - Top of Dolomites Show Cooking

25/03/2017

Val Gardena - Dolomiti

Dolomites Horse Show

06-09/07/2017

Selva - Val Gardena

HÉRO Südtirol Dolomites

17/06/2017

Val Gardena - Dolomiti

Sellaronda Bike Day

25/06/2017

Val Gardena - Dolomiti



ADLER DOLOMITI *****
SPA & SPORT RESORT

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



ADLER BALANCE *****
SPA & HEALTH RESORT

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



ADLER *****
MOUNTAIN LODGE

Alpe di Siusi
Dolomites - 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

