



**SULLE TRACCE DEGLI
ALPINI E DEI KAISERJÄGER**

**AUF DEN SPUREN DER
ALPINI UND KAISERJÄGER**

**ON THE TRACKS OF
ALPINI AND KAISERJÄGER**

Celebrazione del centenario
della Prima Guerra Mondiale

Gedenkfeier zum Hundertjährigen
des Ersten Weltkriegs

Commemoration of the centenary
of the First World War

**ALTA
BADIA**
Dolomites · Italy

Introduzione

Einleitung

Introduction

IT Quest'anno l'Alta Badia vuole ricordare il centenario della Prima Guerra Mondiale e soprattutto i combattimenti sulle montagne limitrofe. Lagazuoi, Sass de Stria e Col di Lana furono palcoscenico delle più feroci battaglie tra uomini di diverse nazionalità ed etnie, tra questi gli Alpini e i Kaiserjäger. In questo senso, durante l'estate 2014, viene allestita una mostra fotografica, realizzata dagli appassionati e noti collezionisti, Oswald Mederle e Alex Pedratscher, si organizzano relazioni a tema e gite alla scoperta dei luoghi, dove si sono svolte le tristi vicende. Inoltre, anche l'iniziativa "In vetta con gusto" vuole commemorare il centenario. Alcuni cuochi stellati della zona del fronte danno il loro contributo alla sensibilizzazione nei confronti di tale ricorrenza storica, ricordando con i loro piatti gli alimenti semplici ed umili, consumati al fronte, durante la Prima Guerra Mondiale. Questi piatti, serviti nelle classiche gavette, ispirate all'epoca, vengono proposti in otto baite dell'Alta Badia. L'evento di presentazione, aperto al pubblico, avrà luogo venerdì 27 giugno presso la casa forestale Salares.

DE In diesem Jahr gedenken die Menschen in Alta Badia des hundertsten Jahrestages des Ersten Weltkriegs und vor allem der Kämp-

fe auf den angrenzenden Bergen. Lagazuoi, Sass de Stria und Col di Lana waren Schauplätze grausamster Gefechte zwischen Menschen unterschiedlicher Nationalitäten und Konfessionen, zwischen Alpini und Kaiserjägern. Dafür wird es während des Sommers 2014 eine Fotoausstellung geben, die von den beiden renommierten Experten und Sammlern Oswald Mederle und Alex Pedratscher realisiert wird. Organisiert werden Vorträge zu verschiedenen Themen und Exkursionen zu Plätzen, an denen die traurigen Ereignisse stattgefunden hatten. Daneben möchten auch die Sterneköche aus den Gebieten der damaligen Front ihren Beitrag leisten, um zu zeigen, wie schwierig und bescheiden die Lebensumstände damals waren. Sie werden einfache Gerichte zubereiten, wie sie in dieser Zeit an der Front üblich waren. Sie werden ganz authentisch im Blechnapf serviert und in acht verschiedenen Berghütten zubereitet. Die Präsentation dieser Initiative wird am Freitag, den 27. Juni beim Forsthaus Salares stattfinden. An dieser Gedenkfeier können alle teilnehmen.

EN This year Alta Badia wishes to mark the 100th anniversary of the First World War and above all the conflicts which took place in the surrounding mountains of



Lagazuoi, Sass de Stria, and Col di Lana. They were the scene of fierce battles between men of different nationalities and ethnic origin, and these included the Alpini and the Kaiserjäger troops. In summer 2014 there will be a photo exhibition which has been put together by the well-known and enthusiastic collectors, Oswald Mederle and Alex Pedratscher. There will also be presentations and organised visits to experience the places where such tragic events took place. Furthermore the initiative "Peaks of Gastronomy" is intended to commemorate the 100th anniversary.

A number of award winning chefs from the area which witnessed the atrocities of the battle front wish to make their contribution to the process of awareness and will prepare dishes recalling the simple and basic ingredients which formed the staple diet at the battle front during the First World War. The dishes, as served in the classic mess-tins of the period, will be available to try in eight mountain huts in Alta Badia. The opening event of this commemorative occasion will be on Friday 27th June and will be open to the public to attend. It will take place at the forester's lodge Salares.

L'inizio della Grande Guerra

Die Ursprünge des Ersten Weltkriegs

The start of The Great War

IT Le cause della Grande Guerra vanno ricercate già verso la fine del 1800, momento in cui crescevano le mire espansionistiche delle potenze coloniali europee. Quando la Germania iniziò la propria espansione, trovò resistenze da parte di Francia e Inghilterra, mentre Austria-Ungheria e Russia, su altro fronte, avevano ciascuna pretese per il dominio dei Balcani. Nei primi anni del 1900 in Serbia iniziarono a nascere circoli anti-austriaci e, nel 1908, l'Austria si annesse la Bosnia-Erzegovina creando non poco malcontento. All'inizio del 1914, lo scenario era quindi estremamente delicato e quando l'erede al trono d'Austria, l'Arciduca Francesco Ferdinando, fu assassinato a Sarajevo, gli eventi precipitarono drasticamente. Il 28 luglio 1914 l'Austria dichiarò guerra alla Serbia, e la Russia iniziò la mobilitazione in sua difesa. Tutta l'Europa si trovò in guerra: Austria e Germania da una parte, e Serbia, Russia, Francia e Inghilterra dall'altra. Il conflitto causò più di 10.000.000 di vittime tra i soldati dei vari eserciti, e questo senza contare le vittime civili.

DE Die Ursprünge des Ersten Weltkriegs finden sich bereits Ende des 19. Jahrhunderts und zwar in einer Zeit, in der die Kolonialmächte Europas expansive Initiativen starteten. Als Deutschland mit seinen

Expansionsaktivitäten begann, gab es Widerstand von Frankreich und England. Österreich-Ungarn und Russland auf der anderen Seite hingegen hegten Ansprüche darauf, im Balkan zu dominieren. In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts entstanden in Serbien anti-österreichische Gruppen und als Österreich 1908 Bosnien-Herzegovina annexierte, gab es reichlich Unfrieden. Anfang des Jahres 1914 war die Lage sehr angespannt und mit dem Anschlag auf den Thronfolger Erzherzog Franz Ferdinand in Sarajevo überstürzten sich die Ereignisse. Am 28. Juli erklärte Österreich Serbien den Krieg und Russland startete eine Mobilisierung seiner Truppen. Ganz Europa wurde in den Krieg verwickelt. Österreich und Deutschland auf der einen Seite, Serbien, Russland, Frankreich und England auf der anderen. Der Krieg forderte mehr als 10 Millionen Opfer unter den Soldaten und unzählige Tote in der Zivilbevölkerung.

EN To understand the causes of The Great War it is necessary to go back to the late 19th century when there was an increasing movement in the expansionist strategies of the European powers. When Germany undertook its expansionist approach there was resistance from France and Great



Britain, whilst Austria, Hungary and Russia on the other front had expressed strong interest in securing the Balkan countries. In the first years of the 20th century anti Austrian feeling grew in Serbia and in 1908 when Austria claimed Bosnia-Erzegovina there was more than a little discontent. At the beginning of 1914 the situation was already very delicate and when the heir to the throne of Austria, the archduke Franz Ferdinand was assassinated in Sarajevo, the series of events escalated dramatically. On the 28th July 1914 Austria declared war on Serbia and Russia

mobilised in its defense. All Europe soon found itself at war - Austria and Germany on one part and Serbia, Russia, France and Great Britain on the other. The resulting conflict resulted in 10,000,000 victims on all sides, this figure not taking into account civilian casualties.

28/06/1914

IT Assassinio dell'erede al trono d'Austria, l'Arciduca Francesco Ferdinando

DE Attentat auf den österreichischen Thronfolger, Erzherzog Franz Ferdinand

EN Assassination of the heir to the throne of Austria, Archduke Franz Ferdinand

28/07/1914

IT L'Austria dichiara guerra alla Serbia

DE Österreich erklärt Serbien den Krieg

EN Austria declares war on Serbia

24/05/1915

IT L'Italia entra in guerra

DE Italien tritt in den Krieg ein

EN Italy joins the war

05/07-04/08/1915

IT Prima offensiva nelle Dolomiti

DE Erste Offensive in den Dolomiten

EN The first campaign in the Dolomites

16-28/09/1915

IT Seconda offensiva nelle Dolomiti

DE Zweite Offensive in den Dolomiten

EN The second campaign in the Dolomites

01/01/1916

IT Prima di cinque mine sul Piccolo Lagazuoi

DE Die erste von fünf Minen am Kleinen Lagazuoi

EN The first of five mines on Piccolo Lagazuoi

17/04/1916

IT Mina del Col di Lana

DE Die Mine am Col di Lana

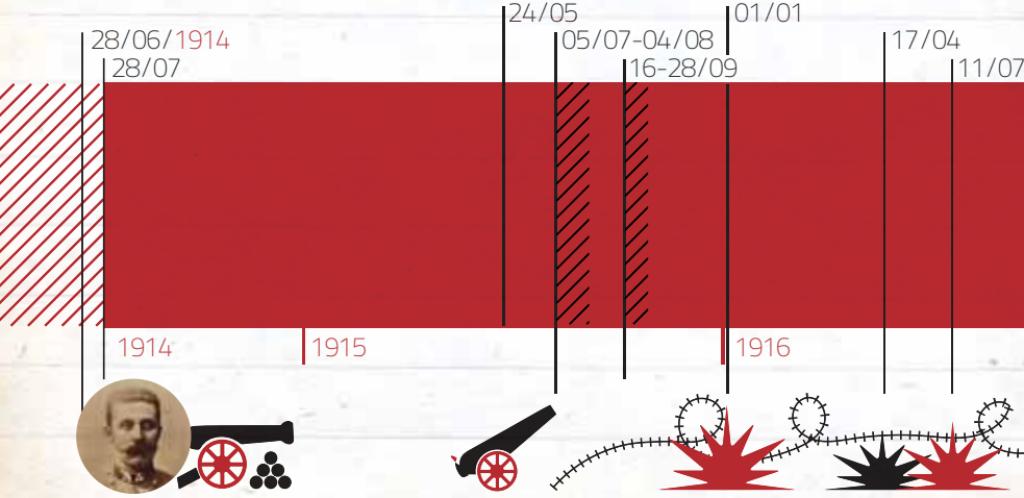
EN The Col di Lana mine

11/07/1916

IT Mina del Castelletto

DE Die Mine am Castelletto

EN The Castelletto mine



21/10/1917

- IT** Brillamento da parte austriaca della cresta di collegamento fra il Col di Lana e il Sief
- DE** Sprengung des Verbindungsgrats auf der österreichischen Seite zwischen Col di Lana und Sief
- EN** Austrians blast the crest of the link between Col di Lana and Sief

11/11/1918

- IT** La Germania firma l'armistizio. Fine della guerra
- DE** Deutschland unterzeichnet den Waffenstillstand. Ende des Kriegs.
- EN** Germany signs the armistice. The war ends.

29/10/1918

- IT** Viene intimata la resa incondizionata all'Austria
- DE** Österreich wird zur bedingungslosen Kapitulation aufgefordert
- EN** Unconditional surrender to Austria was declared.

04/11/1918

- IT** Termina la guerra sul fronte italiano
- DE** Ende des Kriegs an der italienischen Front
- EN** The war ends on the Italian front



ca. 10.000.000

- IT** Morti fra i soldati, non contando la popolazione civile.
- DE** Tote Soldaten, ungezählt sind die Verluste in der Zivilbevölkerung.
- EN** Soldiers deaths, not counting civilians.

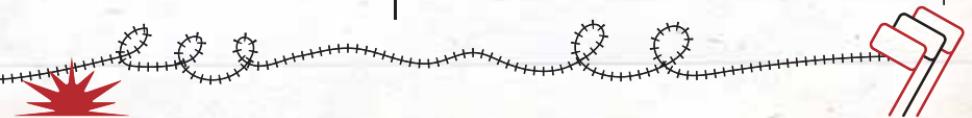
11/11/1918

04/11
29/10

21/10

1917

1918



La guerra sulle Dolomiti

Der Krieg in den Dolomiten

The war in the Dolomites

IT Lo scoppio della Grande Guerra portò subito le truppe austro-ungheriche a difendere il fronte orientale; e questo fece sì che il confine con l'Italia fu affidato ai pochi battaglioni di marcia, agli artiglieri delle fortezze della zona, agli uomini della gendarmeria e ai giovani e vecchi del battaglione Standschützen Mareo. I primi di giugno la Germania mandò l'Alpenkorps in loro appoggio ed i Ladini, fedeli all'Austria, aiutarono ad approntare le prime trincee e le piazzole di artiglieria in difesa delle loro montagne, consapevoli di un imminente attacco italiano.

I generali italiani non si fecero attendere e le cime più belle delle Dolomiti, la Cima Falzarego, il Castelletto, il Lagazuoi, il Col di Lana ed altre, divennero palcoscenico di aspri combattimenti. I soldati Ladini arretrarono dal confine di stato verso postazioni più favorevoli e facilmente dominabili dall'alto. Gli italiani dal canto loro, non essendo pratici di montagna e dovendo attaccare dal basso verso l'alto sui ripidi ghiapi, non ebbero vita facile. Prima dell'inverno del 1915 la linea del fronte rimase invariata e ambedue gli avversari si trovarono bloccati in una guerra di posizione e di logoramento. Per difendersi dalle granate, dalle intemperie e dalle valanghe, iniziarono a scavare gallerie nelle rocce.

Di lì a poco si comprese che la con-

quista delle vette con assalti diretti da entrambe le parti era impossibile, e si pensò di farle esplodere. Nel 1916, gli Austriaci fecero saltare una cengia sul Piccolo Lagazuoi, in seguito dedicata al maggiore italiano Ettore Martini. Sul Piccolo Lagazuoi fra il 1916 e il 1917 si fecero brillare cinque mine ed altre sulle montagne vicine. Ma nessuna esplosione ebbe influenza decisiva sull'andamento della guerra e la linea del fronte non cambiò di molto.

Durante il periodo di guerra, le valli ladine attraversarono momenti difficili e pieni di paura, diventando rettangoli con accampamenti, ospedali da campo e campi di prigionia. Con la forza lavoro dei prigionieri di guerra, si costruirono teleferiche per il trasporto di materiali al fronte, mentre le donne e i giovani erano costretti a lavorare i campi. I cimiteri di guerra si riempirono di caduti. Quando nel 1919 la Grande Guerra si concluse con la vittoria della Triplice Intesa e dei suoi alleati, tra cui l'Italia, il Trentino Alto Adige e le valli ladine vennero annesse alla penisola.

DE Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs übernahmen die österreichisch-ungarischen Truppen die Verteidigung der Ostfront. Das hatte zur Folge, dass die Grenze zu Italien wenigen Bataillonen, der Artillerie der Festungen in der Region, der Gendarmerie und jungen und alten



Mitgliedern des Bataillons Stand-schützen Mareo anvertraut wurde. In den ersten Junitagen sandte Deutschland das Alpenkorps zur Unter-stützung und die Ladiner, treue Anhänger Österreichs, halfen bei der Vorbereitung der ersten Schüt-zengräben und der Geschützstände der Artillerie zur Verteidigung ihrer Berge angesichts eines bevorste-henden Angriffs der Italiener. Die italienischen Generäle haben nicht gezögert und die schönsten Gipfel der Dolomiten, der Falzare-go, Castelletto, Lagazuoï, Col di Lana und andere wurden zu Schauplätzen schwerer Gefechte. Die ladinischen

Soldaten zogen sich von der Grenze auf einfachere und günstigere Stel-lungen zurück, wo man von oben besser kontrollieren konnte. Die Italiener ihrerseits waren kei-ne Bergexperten und mussten von unten über steile Geröllhalden an-greifen und hatten kein einfaches Leben. Vor dem Winter 1915 blieb die Frontlinie unverändert und bei-de Kontrahenten blockierten sich in einem verschleißenden Stellungs-krieg. Um sich vor Granaten, Lawi-nen und Unwettern zu schützen, begann man Tunnels in den Fels zu bauen. Es wurde bald klar, dass es von beiden Seiten unmöglich war,



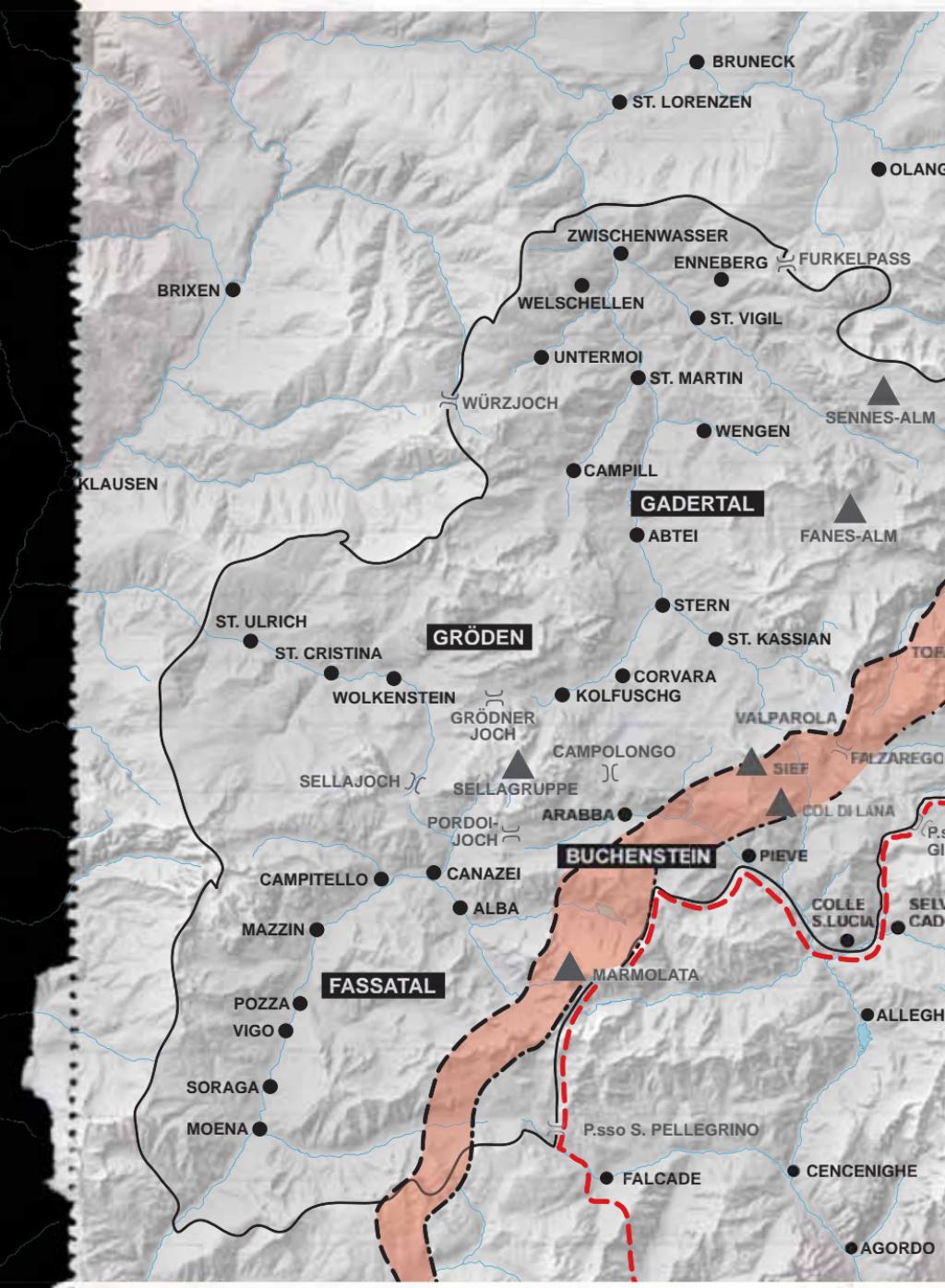
die Gipfel in einem direkten Angriff zu erobern und so plante man, sie zu sprengen. Im Jahre 1916 sprengten die Österreicher einen Felsvorsprung auf dem Kleinen Lagazuoi, der später dem italienischen Major Ettore Martini gewidmet wurde. Auf dem Kleinen Lagazuoi wurden zwischen 1916 und 1917 fünf Minen gesprengt und weitere auf den umliegenden Bergen. Aber keine dieser Sprengungen hatte einen entscheidenden Einfluss auf den Verlauf des Krieges und die Frontlinie blieb weitgehend unverändert. Während des Krieges erlebten die ladinischen Täler schwierige Zeiten voller Ängste und wurden zum Nachschubgebiet mit Lagern, Feldlazaretten und Gefängnissen. Mit der Arbeit der Kriegsgefangenen wurden Seilbahnen für den Materialtransport erbaut, während die Frauen und jungen Leute gezwungen wurden, auf den Feldern zu arbeiten. Die Kriegsfriedhöfe füllten sich mit den Gefallenen. Als dann 1919 der Erste Weltkrieg mit dem Sieg der Triple Entente und ihrer Alliierten, zu denen Italien gehörte, beendet wurde, wurden die ladinischen Täler der Halbinsel zugesprochen.

EN The outbreak of the Great War led immediately to the Austro-Hungarian troops defending the eastern front; this meant that the border with Italy was the responsibility of just a few foot battalions, to the artillery of the area concerned, to the men of the gendarmes, and to the very young and very old members of the Standschützen Mareo battalion. In the first days of June Germany sent the Alpenkorps in

support, and the Ladins, loyal to Austria, helped to prepare the first trenches and the artillery positions in defense of their mountains, they knowing that an Italian attack was imminent.

The Italian Generals did not wait long and soon the most beautiful peaks of the Dolomites - Falzarego, Castelletto, Lagazuoi, Col di Lana and others too – became the scene of bitter and fierce fighting. The Ladin soldiers repositioned from border positions to higher positions more advantageous and easier to defend. The Italians for their part, not having the experience of mountain combat and having to attack from below and encounter steep screes, did not have an easy task. Prior to the winter of 1915 the front remained unchanged and both sides were involved in a war of positioning and logistics. So as to protect themselves from the bombs, from the severe weather conditions, and from the avalanches they began to dig out tunnels from the rocks.

It was soon clear that the fight for the peaks could not be won by direct attacks, it was nigh on impossible, and therefore the thought was to resort to explosives. In 1916 the Austrians blew up a rock-face ledge on the Piccolo Lagazuoi mountain, it later being dedicated to the honor and memory of the Italian Major Ettore Martini. Also in the same Lagazuoi mountain area, between 1916 and 1917, five mines were set off and others too were set off in the nearby mountains. However none of these explosions had a decisive effect on the progression of the war and the front lines did not change much.





Fronte dolomitico

Dolomitenfront

Dolomite front

— — — **IT** Linea approssimativa del fronte austriaco

DE Ungefährer Verlauf der österreichischen Front

EN Approximate line of the Austrian front

— — — **IT** Linea approssimativa del fronte italiano

DE Ungefährer Verlauf der italienischen Front

EN Approximate line of the Italian front

— — — **IT** Confine prebellico fra Austria e Italia

DE Österreichisch-italienische Grenze vor dem Krieg

EN Pre-war border between Austria and Italy



Dal libro "Storia dei ladini delle Dolomiti"

Aus dem Buch „Geschichte der Dolomitenladiner“

From the book „Storia dei ladini delle Dolomiti“

di/von/by Werner Pescosta, Istitut Micurà de Rü

www.micura.it/shop

Il cibo dei soldati

Wie sich die Soldaten ernährten

Soldiers' food

IT Mangiare durante la guerra non era sicuramente un'esperienza "gourmet", però è interessante notare come le nazioni mantenessero ciascuna le proprie tradizioni enogastronomiche. In media la dieta del militare austro-ungarico era composta da alimenti come il pane scuro Maisbrot, la carne di maiale o manzo e verdure come patate, crauti o erbe di montagna. Tra le spezie c'erano ginepro, timo e pino mugo. Nella dieta militare italiana, ovviamente, erano invece i carboidrati a farla da padrone: pasta, riso e minestre. L'Italia, paese ricco di agricoltura, aveva molta frutta e verdura mentre la carne, in maggioranza di bue o pecora, era per la maggior parte d'importazione e spesso fu sostituita da pesce.

La Volle Portion, la razione completa, data ai militari dell'esercito austro-ungarico all'inizio del conflitto, era composta da 700 grammi di pane, 400 grammi di carne di manzo e 140 grammi di legumi o verdura. A questo si univano due cubetti di surrogato da caffè e una razione di birra o vino. Sul fronte italiano invece si ricevevano 600 grammi di pane, 100 grammi di carne e razioni di pasta o riso. Inoltre venivano distribuiti caffè, un quarto di vino, grappa e cordiale.

Nel 1916 le coltivazioni erano dimezzate, gli allevamenti decimati e molti contadini erano stati arruola-

ti. Su entrambi i fronti, quindi, le risorse scarseggiavano, al punto che in Austria per il vettovagliamento delle truppe si iniziò a importare carne congelata dalla Danimarca, poi sostituita da pesce salato che i soldati però rifiutarono. In Italia, come surrogati si utilizzavano le ghiande che, lavorate, offrivano una farina per fare il pane. Anche questo alimento, però, era considerato immangiabile.

Molte sono le etnie culinarie con cui si venne a contatto durante la Grande Guerra, e i piatti tipici e poveri dell'epoca ricevettero un gran risalto, come ad esempio i piatti di magra austriaci, la "mosa (Mus)" e la "Brennsuppe". Con l'arrivo degli americani, alla fine del 1917, arrivarono anche la Coca Cola, che cambiò le nostre consuetudini alimentari, e la carne in scatola, chiamata Corned Beef.

DE Beim Essen konnte man während des Krieges kaum von Feinkost sprechen. Dennoch ist ein Blick auf die Ernährung der Soldaten der verschiedenen Nationen während des Ersten Weltkriegs an der österreichisch-italienischen Front sehr aufschlussreich. Bei den österreichisch-ungarischen Truppen gab es vor allem das dunkle Maisbrot, Schweinefleisch und Rindfleisch, dazu Gemüse in Form von Kartoffeln, Kraut oder Bergkräutern. Ge-



würzt wurde mit Wacholder, Thymian und Latschenkiefern. Auf der italienischen Seite waren vor allem Kohlenhydrate gefragt wie Pasta, Reis und Suppen. Italien war ein Land, das reich an Landwirtschaft war und deshalb viel Obst und Gemüse zur Verfügung hatte, während Fleisch, dabei vor allem Rind und Schaf, überwiegend importiert werden musste und deshalb oft von Fisch ersetzt wurde.

Zu Beginn des Krieges bestand eine komplette Ration für die österreichisch-ungarischen Soldaten aus 700 Gramm Brot, 400 Gramm Rindfleisch und 140 Gramm Gemü-

se. Dazu gab es zwei Würfel Kaffeesatz und eine Ration Bier oder Wein.

Die Ration der italienischen Soldaten bestand aus 600 Gramm Brot, 100 Gramm Fleisch und einer Portion Pasta oder Reis. Darüber hinaus wurden Kaffee, ein Viertel Wein und Grappa ausgegeben.

Im Jahr 1916 wurde der landwirtschaftliche Anbau halbiert, die Bauernhöfe dezimiert und viele Bauern einberufen. Auf beiden Seiten wurden die Mittel knapp. Die Österreicher begannen damit, für die Versorgung der Truppen gefrorenes Fleisch aus Dänemark zu im-



portieren, das später durch gepökelten Fisch ersetzt wurde, den die Soldaten aber ablehnten. Bei den Italienern verwendete man Eicheln als Ersatz, mit denen ein Mehl zum Brotbacken erzeugt wurde. Aber auch das wurde von vielen als ungenießbar erklärt.

Die gastronomischen Bräuche waren während des Krieges sehr unterschiedlich. So waren zum Beispiel die typischen schllichten Gerichte der Österreicher wie etwa das Mus oder die Brennsuppe, eine eingekochte Mehlsuppe, besonders weit verbreitet. Mit dem Eintritt der Amerikaner in den Krieg Ende 1917 tauchten dann auch Coca-Cola und das Corned Beef, das Fleisch in der Konserve, auf.

EN The diet provided during the war was certainly no gourmet experience. However it is interesting to note how the different countries involved still respected their own culinary traditions. The usual diet for the Austro-Hungarian military was made up of ingredients such as the dark 'Maisbrot' bread, pork or beef, and vegetables such as potato, sauerkraut, and mountain herbs. As for spices there was juniper, thyme, and mountain pine. The Italian military, strong in the nation's agricultural wealth, distributed a lot of fruit and vegetables to go with the carbohydrates as found in pasta, rice, and soups. Most of the meat, usually ox or lamb, was imported and was often substituted by fish.

The 'Volle Portion' as was known the daily ration given to the Austro-Hungarian forces at the be-

ginning of the war consisted in 700 grams of bread, 400 grams of beef, and 140 grams of vegetables. To this was added two cubes of a coffee substitute, and a ration of beer or wine. The Italian soldiers received a daily ration of 600 grams of bread, 100 grams of meat, and measured amounts of pasta or rice. They also received coffee, a quarter litre of wine, grappa and various cordials.

In 1916 cultivation was halved, rearing of animals decimated, and many farmers had been called up for military service. In consequence resources available to feed both forces were scarce, so much so that in Austria for the troop provisions they began to import frozen meat from Denmark, and at a later stage this was replaced by salted fish but which the soldiers refused to eat. As for the Italian forces they too had to resort to finding substitutes for ingredients and used acorns, which once worked on provided a flour to make bread. This also proved unacceptable for the soldiers in that it was inedible!

Many dishes served up during the First World War had ethnic origins and in time took on great traditional importance such as the poor Austrian dishes of "mosa (Mus)" and "Brennsuppe". With the arrival of the Americans towards the end of 1917, Coca Cola was introduced and would have a lasting effect on our diet. Also introduced was canned meat, it called Corned Beef.



Mostra fotografica

La Val Badia nella Grande Guerra

Inedite dal fronte dolomitico 1915-1917

Fotoausstellung

Das Gadertal im 1.Weltkrieg

Uneröffentlichtes von der Dolomitenfront 1915-1917

Photo exhibition

The Val Badia during the 1st World War

Unpublished from the Dolomite front 1915-1917

A cura di/Veröffentlicht von/Edited by

Oswald Mederle

Alex Pedratscher

Corvara 20.6 - 24.7

Municipio/Rathaus/Town hall

La Villa 28.7 - 19.9

Casa della cultura/Kulturhaus/Cultural center

Lunedì-Sabato/Montag-Samstag/Monday-Sunday

10.00-12.00/15.00-19.00

Domenica e Festivi/Sonntag und Feiertage/Sunday and Holidays

10.00-12.00/16.00-18.00

www.altabadia.org



Escursioni nei luoghi della guerra

Wanderungen zu den Kriegsschauplätzen

Excursions to the sites of WW1

IT Settimanalmente dal 17 giugno al 19 settembre si organizzano delle escursioni nei posti, dove dal 1915 fino all'autunno 1917 ebbero luogo i combattimenti tra gli Alpini da una parte e i Kaiserjäger dall'altra. Un'esperta guida accompagna gli ospiti sulle tracce, che ancora oggi ricordano queste tragiche vicende, per vivere le trincee e le linee di guerra in prima persona.

Iscrizione presso gli uffici turistici, dove è disponibile il programma dettagliato.

DE Vom 17. Juni bis 19. September werden jede Woche Wanderungen zu jenen Kriegsschauplätzen or-

ganisiert, an denen sich von 1915 bis Herbst 1917 die Alpini auf der einen und die Kaiserjäger auf der anderen Seite erbitterte Gefechte lieferten. Ein erfahrener Führer begleitet Interessierte auf einer Wanderung entlang der Spuren, die bis heute an diese tragische Zeit erinnern, bis unmittelbar zu den ehemaligen Schützengräben und Kampflinien.

Anmeldung in den Tourismusbüros, in denen auch ein detailliertes Programm aufliegt.

EN Each week from 17th June to 19th September, excursions are organised to sites where combat

MARTEDÌ
DIENSTAG
TUESDAY



Passo Falzarego (2.105 m) – Col Gallina (2.328 m)
– Passo Falzarego – al ritorno visita al cimitero di guerra del Valparola

Passo Falzarego (2.105 m) – Col Gallina (2.328 m)
– Passo Falzarego – auf dem Rückweg Besuch des Soldatenfriedhofs am Valparola

Falzarego Pass (2,105 m) – Col Gallina (2,328 m) –
Falzarego Pass – a visit to the Valparola war cemetery on the way back



facile | einfach | easy



ca. 3-4 h



ca. 200 m



took place between the Alpine regiment and the Kaiserjäger from 1915 to Autumn 1917. An expert guide will accompany guests to see the traces of these tragic events, to experience the trenches and the frontline first hand.

Registration for excursions at tourism offices where a detailed programme is available.

VENERDÌ
FREITAG
FRIDAY



Passo Falzarego - sentiero verso postazione Von Bank - Sentiero Kaiserjäger - cima Lagazuoi/Lagació (2.762 m) - discesa per la galleria o in funivia

Passo Falzarego – Weg Richtung Von-Bank-Stellung – Kaiserjäger-Steig – Lagazuoi/Lagació-Gipfel (2.762 m) – Abstieg über den Stollen oder mit der Seilbahn

Falzarego Pass – path to the Von Bank station – Kaiserjäger Path-Lagazuoi/Lagació Peak (2,762 m) – descent via the tunnel or cable car.



impegnativa | anspruchsvoll | challenging



ca. 5-6 h



ca. 650 m

Dal sublime all'orrore

EVENT

Vom Erhabenen zu den Gräueln

From the sublime to horror

IT L'ultima estate dell'Europa. Un monologo di Giuseppe Cederna, dedicato ai 100 anni dalla Grande Guerra e con le musiche dal vivo di chitarre, flauti e sassofoni. Un viaggio in "un'altra storia" dall'esaltazione alla consapevolezza. Memorie, poesie, racconti, lettere dal fronte. Da Marinetti a Gadda, Owen, Ungaretti, Trilussa, Erri De Luca. I pensieri, le preghiere, le illusioni, i desideri, le emozioni e le paure: l'umanità e gli orrori della Grande Guerra. L'appuntamento è previsto per lunedì 25 agosto alle ore 21.15 presso la sala delle manifestazioni di La Villa. In lingua italiana.

DE Europas letzter Sommer. Ein Monolog von Giuseppe Cederna zum Hundertjährigen des Ersten Weltkriegs, mit musikalischer Begleitung durch Gitarre, Flöte und Saxofon. Eine Reise auf „die andere Seite der Geschichte“ – von der stürmischen Begeisterung bis zum nüchternen Bewusstsein. Erinnerungen, Gedichte, Erzählungen und Briefe von der Front. Von Marinetti über Gadda, Owen, Ungaretti, Trilussa bis zu Erri De Luca. Ihre Gedanken, Gebete, Illusionen, Träume, Emotionen und Ängste – die menschliche Seite und die Schrecken des Großen Krieges. Datum: 25. August, um 21.15 Uhr im Veranstaltungssaal von La Villa. In italienischer Sprache.

EN Europe's last summer. A monologue by Giuseppe Cederna dedicated to the 100th anniversary of the First World War, with live guitar, flute and saxophone.

A journey into 'another history', from celebration to awareness. Memories, poetry, stories and letters from the front. From Marinetti to Gadda, Owen, Ungaretti, Trilussa and Erri De Luca. Thoughts, prayers, illusions, dreams, emotions and fear: mankind and the horrors of the First World War. The event will take place on Monday 25th August at 9.15 pm at La Villa conference room. In Italian.



25.08.2014



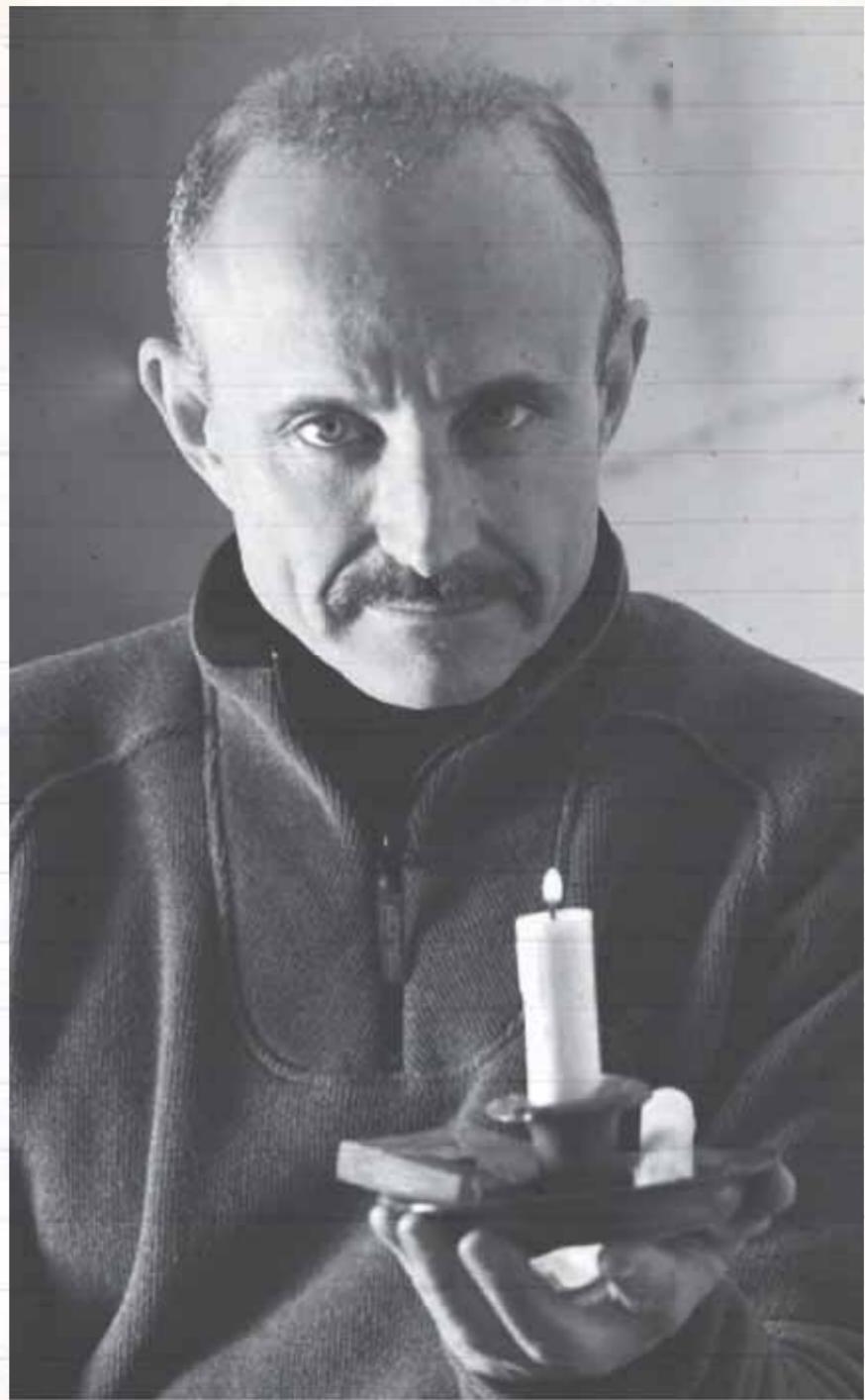
21:15



La Villa
sala delle manifestazioni
Veranstaltungssaal
conference room



Italiano
Italienisch
Italian





EVENT

Sulle tracce degli Alpini e dei Kaiserjäger

Auf den Spuren der Alpini und Kaiserjäger

On the tracks of the Alpini and Kaiserjäger

IT Alcuni cuochi stellati della zona del fronte danno il loro contributo alla sensibilizzazione nei confronti della ricorrenza storica, ricordando nelle loro ricette gli alimenti semplici ed umili, consumati al fronte, durante la Prima Guerra Mondiale. Questi piatti, serviti nelle classiche gavette, ispirate all'epoca, verranno preparati, in occasione dell'evento di presentazione dell'iniziativa, dagli chef stessi e poi riproposti presso otto baite dell'Alta Badia, durante la stagione estiva.

Per informazioni e/o prenotazioni:
Uffici Turistici dell'Alta Badia.

DE Sterneköche aus der Region möchten einen Beitrag zur Sensibilisierung für die Ereignisse und die Lebensumstände im Ersten Weltkrieg leisten. Mit ihren Rezepten dokumentieren sie, mit welchen einfachen Mitteln sich die Menschen an der Front ernährt haben. Diese Gerichte, die in seinerzeit typischen Blechnäpfen serviert werden und den damaligen Verhältnissen nachempfunden sind, werden im Rahmen der Präsentation dieser Initiative von den Chefköchen selbst zubereitet. Danach gibt es sie während der Sommersaison bei acht Berghütten in Alta Badia.

Weitere Informationen dazu gibt es bei den Tourismusbüros in Alta Badia.

EN Award winning chefs working in the area which was once the battle front wish to make their contribution in this 100th year since the outbreak of war to the general public awareness. They will do so by preparing some of the simple and basic dishes of the time, dishes which formed the diet of the soldiers engaged at the battle front. The dishes will be served in the mess-tins of the time and will be served by the chefs themselves at the presentation of the initiative. Subsequently they will be available in eight mountain huts of Alta Badia, during the summer season.

For information and/or bookings:
Alta Badia tourist offices.



27.06.2014



12:00



Casa forestale Salares al
Passo Valparola
Forsthaus Salares am
Valparola Pass
Forester's Lodge Salares
at the Passo Valparola

Ütia Lèe

IT Il rifugio, con terrazza al sole ben riparata dal vento, è situato a due passi dalla seggiovia quadriposto S. Croce. Gli ambienti interni sono arredati in stile tradizionale e rivestiti in legno, con un'ampia griglia, che predomina il locale principale.

DE Eine klassische Hütte, die nur wenige Schritte vom Vierersessellift Santa Croce entfernt ist. Sonnenreiche und zugleich windgeschützte Terrasse. Das Interieur ist traditionell ladinisch mit viel Holz und einem großen Grill, der zentral im Lokal aufgebaut ist.

EN This refuge, with a sun-kissed balcony that is sheltered from the wind, is situated close to the Santa Croce 4 seater chair lift. Its interiors are traditionally decorated with wood finishings and a large barbecue that represents the main feature of the dining area.



Rifugio 1.850 m. Badia

1.850m
M +39 347 23 83 927
T +39 0471 83 98 48
rifugiolee@alice.it
www.rifugiolee.it

La gavetta
Der Blechnapf
The mess-tin

Zuppa alle erbe con cappelletti
alle rape rosse e millefoglie
di patate

Kräutersuppe mit Rote-Rüben-Cappelletti und Kartoffelschichtkücklein

Herb soup with beetroot
cappelletti and potato
millefeuille





Malga Panna

Paolo Donei

IT La fonte primaria d'ispirazione per Paolo Donei è la natura circostante. La sua è una cucina fresca e contemporanea che trae ispirazione dalle tradizioni ladine e dai prodotti tipici del territorio, fondata su leggerezza e digeribilità.

DE Die wichtigste Quelle der Inspiration ist für Paolo Donei die Natur in seiner Umgebung. Er steht für eine frische und zeitgemäße Küche, die von der Inspiration ebenso geprägt ist wie von ladinischen Traditionen. Und von den typischen Produkten der Region, von Leichtigkeit und optimaler Verträglichkeit.

EN The principal source of inspiration for Paolo Donei is the world of nature which surrounds. His cuisine is of a fresh and contemporary imprint, he drawing inspiration from the Ladin traditions and the typical local produce, with much emphasis being placed on the light and digestible qualities of the dishes prepared.

Ristorante Malga Panna

Via de Sort 64
38035 Moena (TN)

T +39 0462 57 34 89
F +39 0462 57 34 89
info@malgapanna.it
www.malgapanna.it

Ütia I Tablà

IT Il rifugio prende il nome dalla parola ladina "tablà", i fienili, nei quali i contadini depongono il fieno per l'inverno. Arredato in stile tradizionale, offre un ambiente accogliente e ospitale. Gli amanti del calore del sole estivo possono usufruire dell'ampia terrazza.

DE Eine traditionsreiche Hütte mit einem traditionsreichen Namen. Als Tablà bezeichnet man die Hütten, in denen das Heu über den Winter gelagert wurde. Klassisches Ambiente mit warmer, gastfreundlicher Atmosphäre und einer großzügigen Sonnenterrasse.

EN The refuge takes its name from the Ladin word "tablà", the barns used by farmers to store hay during the winter. Traditionally decorated, this refuge offers guests a warm and hospitable welcome. Lovers of the summer sun can also take advantage of the large balcony.

UTIA
i Tablà
m.2040

2.040m

M +39 333 28 84 417

F +39 0471 83 80 05

italbia@ladinia.it

www.ladinia.it/italbia

La gavetta
Der Blechnapf
The mess-tin

Stinco di maiale affumicato,
fagioli in umido e patate

Geräucherte Schweinehaxe,
Bohnen in Soße und Kartoffeln

Smoked pork shank,
stewed beans and potatoes





La Stüa de Michil

Arturo Spicocchi

IT Basta una sola parola per descrivere il ristorante gourmet: delicatezza. Nella luce, nei colori, nel profumo, nel gusto dei piatti, curati nei minimi dettagli dallo chef stellato Arturo Spicocchi.

DE Die Küche des Sternekochs Arturo Spicocchi kann man mit einem Wort beschreiben: Delikatesse. Und zwar in jeder Beziehung, geschmacklich wie auch optisch.

EN One word is enough to describe gourmet dining: delicacy. Delicacy in the light, colours, perfume and taste of the dishes created by the Michelin-starred chef Arturo Spicocchi.

Hotel La Perla
Str. Col Alt 105
39033 Corvara

T +39 0471 83 10 00
F +39 0471 83 65 68
info@hotel-laperla.it
www.hotel-laperla.it

Ütia de Bioch

IT La baita montana, rivestita in legno è il luogo ideale per riscoprire il fascino delle usanze e tradizioni alpine, anche nell'architettura. La terrazza con vista panoramica, da dove sembra si possa toccare la Marmolada con un dito, è il fiore all'occhiello della baita.

DE Diese Berghütte, die ganz mit Holz eingerichtet wurde, vermittelt perfekt die Faszination der alpinen Bräuche und Traditionen. Die Visitenkarte der Hütte ist die Terrasse mit dem einzigartigen Panorama und dem Blick auf die Marmolada, die zum Greifen nahe scheint.

EN This refuge covered in wood is the ideal place to discover fascinating Alpine customs and traditions, also in its architecture. It feels like you can literally reach out and touch the Marmolada mountain from the panoramic balcony, the real gem of this refuge.



2.079m

M +39 338 48 33 994
info@bioch.it
www.bioch.it

La gavetta
Der Blechnapf
The mess-tin

“Schupfnudel” di patate e papavero con marmellata di prugne e gelato allo yoghurt

„Schupfnudel“ Kartoffel-Mohnnudel mit Zwetschgen-Marmelade und Joghurt-Eis

Potato and poppy
“Schupfnudel” with plum jam
and yoghurt ice cream





St. Hubertus

Norbert Niederkofler

IT Norbert Niederkofler, un nome, due stelle. Gli ingredienti della sua cucina, semplice, ma allo stesso tempo raffinata sono il rispetto del prodotto e l'arte di valorizzarlo al massimo.

DE Norbert Niederkofler. Ein Name, zwei Sterne. Die Grundvoraussetzungen für seine einfachen aber trotzdem raffinierten Gerichte sind die Verwendung der besten Produkte und deren Respekt.

EN Norbert Niederkofler, 1 name, 2 stars. The basic prerequisite for his simple as well refined dishes is the high quality of the products and their respect.

Relais & Châteaux
Hotel Rosa Alpina
Str. Micură de Rü 20
39036 San Cassiano

T +39 0471 84 95 00
F +39 0471 84 93 77
info@rosalpina.it
www.rosalpina.it

Piz Arlara

IT Una full immersion di Dolomiti è possibile stando seduti sulla terrazza panoramica del rifugio a 2.040m, dove si possono ammirare dal Sasso Santa Croce al Gruppo del Sella, fino al Sassongher. L'interno del rifugio in stile tirolese, rende questo ambiente accogliente e rilassante.

DE Besser als auf der Terrasse dieser Hütte auf 2.040m kann man die Pracht der Dolomiten nicht erleben. Heilig Kreuz, Sella und Sassongher wirken zum Greifen nah. Das Hüttensummo mit seinem tirolischen Stil bietet eine gemütliche und einladende Atmosphäre.

EN From the terrace of the hut at 2.040 meters, enjoy a stunning Dolomites view including the Santa Croce Mountain to the Sella Group and the mighty Sassongher peak. With traditional wooden interiors, the hut offers a welcoming and relaxing atmosphere.



2.040m
M +39 329 06 56 602
T +39 0471 83 66 33
info@pizarlara.it
www.pizarlara.it

La gavetta **Der Blechnapf** **The mess-tin**

Carpaccio di canederli con formaggio di malga, stinco affumicato, mistica spontanea e dressing di mela

Knödel-Carpaccio mit Almkäse, geräucherte Schweinehaxe, Wildkräutersalat und Apfeldressing

Dumplings carpaccio with farmhouse cheese, smoked shank, wild mixed leaves and apple dressing





Laite

Fabrizia Meroi

IT La cucina di Fabrizia Meroi propone piatti unici, frutto di armonia fra tradizione e creatività. I menù, ricchi di emozioni, evocate dai profumi e dal gusto, sono rigorosamente dettati dalle stagioni.

DE Einzigartige Gerichte, die eine Harmonie zwischen Tradition und Kreativität bilden, charakterisieren die Küche von Fabrizia Meroi. Was auf den Tisch kommt, orientiert sich konsequent an den Jahreszeiten.

EN Fabrizia Meroi in a show of unique dishes where tradition and creativity meet. Seasonal ingredients with titillating aromas and flavours.



Ristorante Laite

Borgata Hoffe 10
32047 Sappada (BL)

T +39 0435 46 90 70
info@ristorantelaite.com
www.ristorantelaite.com

Ütia Pralongià

IT Il rifugio Pralongià è situato nell'omonimo altopiano sopra Corvara e San Cassiano a 2.157m. Per gli amanti della tranquillità e dei panorami dolomitici a 360°, sussiste la possibilità di pernottare in una delle stanze, arredate con stile e curate nei minimi particolari.

DE Auf einem malerischen Aussichtsplatz zwischen San Cassiano und Corvara auf 2.157m Höhe steht die Pralongià Hütte. Faszinierend ist nicht nur das 360 Grad Panorama, sondern auch die Möglichkeit, in einem der schlicht und elegant designten neuen Zimmer zu wohnen.

EN This hut is situated on the Pralongià plateau above Corvara and San Cassiano at 2.157m a.s.l.. For those who adore tranquility and 360° views of the Dolomites, it is possible to stay overnight in the rooms with elegant furnishings and attention to detail.



2.157m

T +39 0471 83 60 72

F +39 0471 83 01 93

info@pralongia.it

www.pralongia.it

La gavetta

Der Blechnapf

The mess-tin

Minestra di farina
tostata con canederli

Brennsuppe mit Pressknödel

Toasted flour soup
with dumplings





Rosengarten

Simon Taxacher

IT Presso l'hotel ristorante Rosengarten l'eleganza urbana incontra la massima perfezione, un inno contagioso alla vita e una natura mozzafiato. Secondo il pensiero "solo chi si reinventa ogni giorno, resta fedele a se stesso" Simon Taxacher offre nuove vie del piacere e dell'ospitalità a 360°.

DE Im Hotel Restaurant Rosengarten trifft urbaner Chic auf höchste Perfektion, ansteckende Lebensfreude und atemberaubende Natur. Nach dem Gedanken „Nur wer sich jeden Tag neu erfindet, bleibt sich treu“ offeriert Simon Taxacher völlig neue Wege des Genießens und der vollendeten Gastlichkeit.

EN The Hotel Restaurant Rosengarten invites with a stylish and fresh attitude to contemporary hospitality. "Continuous reinvention is the root of being true oneself" is the philosophy of Simon Taxacher and its cuisine, characterised by a French-Mediterranean style.

Relais & Châteaux

Rosengarten

Aschauerstraße 46
A- 6365 Kirchberg

T +43 5357 4201

welcome@rosengarten-taxacher.com

www.rosengarten-taxacher.com

Ütia Mesoles

IT Il rifugio Mesoles, adibito a bar e ristorante, dispone di ampia terrazza panoramica con vista sulla Val Mezdì e su tutto il Gruppo del Sella. Il rifugio è facilmente raggiungibile a piedi in una tranquilla passeggiata per i boschi con partenza dal paese di Colfosco.

DE Von der Terrasse dieser gemütlichen Hütte hat man einen herrlichen Blick auf die Sella Gruppe und das berühmte Mittagstal. Von Colfosco aus kommt man mit einem leichten Spaziergang durch den Wald zur Hütte, zu der eine Bar und ein Restaurant gehören.

EN The Mesoles refuge boasts a large terrace with great views of the Val Mezdì and the Sella group of mountains. This refuge is easy to reach on foot from Colfosco, with a pleasant walk through the woods.



1.721m

T + 39 0471 83 60 23

F +39 0471 83 60 23

info@mesoles.it

www.mesoles.it

La gavetta

Der Blechnapf

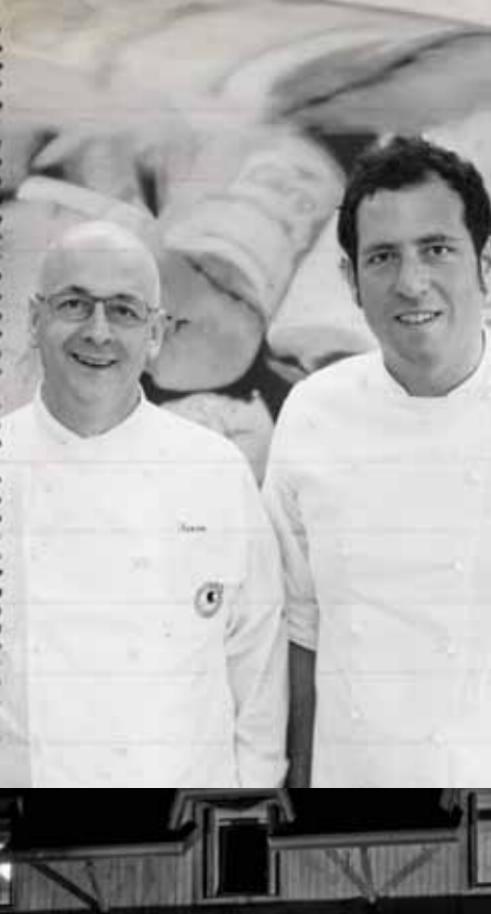
The mess-tin

Scapino di vitello salmistrato

Gepökelte Kalbsschulter

Corned veal shoulder





Locanda San Lorenzo

Renzo Dal Farra e Paolo Speranzon

IT Qualità, raffinatezza, calore: queste sono le caratteristiche che da sempre fanno della Locanda San Lorenzo un ristorante prestigioso. Si tratta di una cucina tradizionale, arricchita di sapori odierni, legata ai valori del passato e pronta a rispondere ai palati più raffinati.

DE Qualität, Raffinesse, Wärme. Das sind die herausragenden Charakterzüge, mit denen die Locanda San Lorenzo zu einem renommierten Restaurant geworden ist. Dabei geht es um eine traditionsbewusste Küche, die zeitgemäße Geschmacksnoten ebenso wie klassische Werte pflegt und damit auch anspruchsvollste Gaumen zu begeistern weiß.

EN Quality, refinement, warmth: these are the characteristics which have always made the San Lorenzo Locanda a prestigious restaurant. It offers traditional cuisine enriched by modern-day flavours linked to values of the past and ready to satisfy the most refined of palates.

Locanda San Lorenzo

Via 4 Novembre, 79
32015 Puos D'Alpago (BL)

T +39 0437 45 40 48
info@locandasanlorenzo.it
www.locandasanlorenzo.it

Ütia Jimmy

IT Dalla terrazza del rifugio, situato al Passo Gardeha, è possibile godere di una splendida vista panoramica sul Gruppo del Sella. Rivestito in legno, rispecchia la semplicità dell'architettura montana. Una particolarità della baita sono le grappe fatte in casa.

DE Spektakulär ist der Blick von der Jimmy Hütte auf die Sella Gruppe. Die Hütte nahe des Grödner Jochs wurde mit heimischen Hölzern restauriert und dokumentiert die schlichte Eleganz der alpinen Architektur. Spezialität des Hauses ist der selbstgemachte Grappa.

EN From the terrace of this refuge situated on the Gardena Pass, one can enjoy a splendid view of the Sella massif. Covered in wood, this refuge reflects the simplicity of mountain architecture. A particular feature of this refuge is its home-made grappa.

Jimmy Hütte

2.222m

M +39 333 43 32 262
jimmi.schrott@rolmail.net
www.jimmyhuette.com

La gavetta
Der Blechnapf
The mess-tin

Minestra con pasta, patate,
verza e funghi di bosco

Nudeleintopf bestehend
aus Nudeln, Kartoffeln,
Wirsing und Waldpilzen

Hotpot with pasta, potatoes,
kale and forest mushrooms





Tilia

Chris Oberhammer

IT Alla base del miglioramento ci deve essere un continuo e costante confronto con altri colleghi e con altre culture. Apprendere e mettersi in discussione con l'obiettivo di poter innovare, migliorare e sorprendere. Questa è la filosofia che si riflette nel percorso professionale di Chris Oberhammer.

DE „Eine kontinuierliche und ständige Pflege der Produkte, und anderen Kulturen“ ist die Philosophie des Sternekochs Chris Oberhammer. Seine Ziele sind, erneuern, verbessern und überraschen.

EN At the root of any improvement there must be a regular and constant willingness to compare oneself with and to exchange with colleagues, and also to learn from different cultures. Only by involving oneself in this process can one hope to innovate, to improve, and to surprise. This in substance is the route Chris Oberhammer has chosen in developing his career.

Restaurant & Lounge Tilia

Dolomitenstraße, 31b
39034 Toblach

M +39 335 81 27 783
info@tilia.bz
www.tilia.bz

Ütia Scotoni

IT La baita è ubicata all'interno del Parco Naturale Fanes-Senes-Braies, Patrimonio Mondiale UNESCO. Gustose specialità alla griglia e una carta dei vini con oltre 300 etichette attendono gli escursionisti. Il rifugio dispone di un parco animali per gli ospiti più piccoli.

DE Die Hütte liegt im Herzen des Naturparks Fanes-Sennes-Prags, der zu den Welterben der UNESCO zählt. Schmackhafte Grillspezialitäten und eine Weinkarte mit mehr als 300 Markenweinen warten auf die Wanderer. Zur Schutzhütte gehört ein Tierpark für die kleinen Gäste.

EN The mountain refuge is located in the Fanes-Senes-Braies nature park - a UNESCO World Heritage Site. It serves tasty grilled specialties and has a wine list with over 300 labels for excursionists. The refuge also has a children's animal park.



Rif. SCOTONI Hütte
Parco naturale Fanes-Senes-Braies

1.985m

T +39 0471 84 73 30

F +39 0471 84 73 30

info@scotoni.it

www.scotoni.it

La gavetta Der Blechnapf The mess-tin

Insalata di trota, mele,
pane di segale, cavolo cappuccio
e ricotta di pecora

Forellensalat, Äpfel, Roggenbrot,
Weißkohl und Ricottakäse
aus Schafmilch

Trout salad, apple, rye bread,
cabbage and sheep's
ricotta cheese





La Siriola

Matteo Metullio

IT Dalla salda mano di Matteo Metullio e dal suo innato talento nasce la sua "buona e sana" cucina. Il più giovane chef stellato d'Italia sta accompagnando il volo del magico usignolo la Siriola, verso orizzonti sempre più ampi. La Siriola quest'anno compie 25 anni, come l'età dello chef Metullio.

DE Die erfrischende Art von Matteo Metullio und sein angeborenes Talent sind die Basis für seine „gute und gesunde“ Küche. Der jüngste Sterne-Koch Italiens begleitet den Flug der magischen Nachtigall Siriola zum Horizont, der immer weit-räumiger wird. 25 Jahre wird das Siriola in diesem Jahr. So wie der Chef Metullio.

EN It is from the young but sure hands of Matteo Metullio that his talent shows itself in the "hearty and healthy" cuisine he creates. He is Italy's youngest Michelin starred chef and through his efforts 'La Siriola' continues its journey to ever more prestigious horizons. In fact the restaurant celebrates 25 years of activity this year – the same age indeed as the chef.

Hotel Ciasa Salares

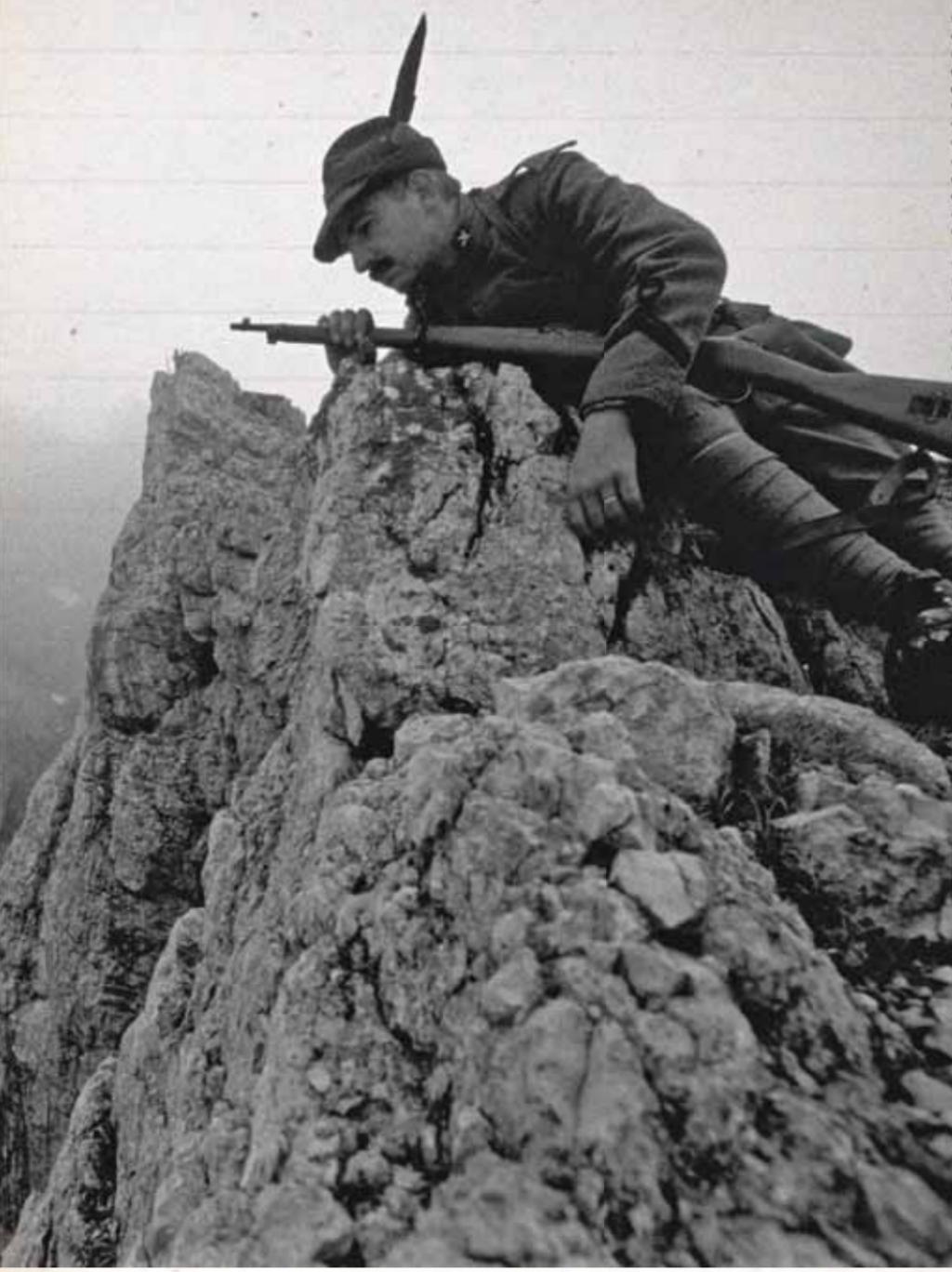
Str. Prè de Vi 31, 39036 S. Cassiano

T +39 0471 84 94 45

F +39 0471 84 93 69

info@siriolagroup.it

www.siriolagroup.it



Dall'altra parte del fronte

Auf der anderen Frontseite

On the other side of the front

Il piatto

Das Gericht

The dish

Cappelli d'alpino,
ravioli ripieni di formaggio
e noci con pomodoro e timo

Alpiner Hut, Ravioli mit Käse
und Nüssen garniert
mit frischen Tomaten

Alpine hat, ravioli with cheese
and nuts, topped with
fresh tomatoes

foto www.bandion.it



2.413 m

Cortina d'Ampezzo - 5 Torri

M +39 335 68 68 066

T +39 0436 46 60

rifugio.averau@dolomiti.org

IT Il rifugio Averau in località 5 Torri è una tappa ambita lungo l'Alta Via n.1 delle Dolomiti e un punto di partenza e arrivo ideale per numerose escursioni. In collaborazione con il rifugio Sciotatti, si organizzano delle serate con visita alle trincee delle 5 Torri, su percorso illuminato, accompagnati dal storico Paolo Giacomet.

DE Die Averau Hütte im Gebiet der Cinque Torri ist ein beliebter Zwischenhalt entlang des Dolomiten-Höhenwegs Nr.1 und der ideale Ziel- bzw. Ausgangspunkt für zahlreiche Touren. In Zusammenarbeit mit dem Rifugio Sciotatti werden Abendveranstaltungen mit Besichtigung der Schützengräben der 5 Torri in Begleitung des Historikers Paolo Giacomet organisiert.

EN The Averau Refuge in the 5 Torri area, is a popular destination on the High Route n.1 in the Dolomites and the perfect base for a number of excursions. In collaboration with the Rifugio Sciotatti, they organise dinners with a visit to the trenches of the 5 Torri, along a lighted trail, accompanied by historian Paolo Giacomet.



Prodotti di qualità dell'Alto Adige Südtiroler Qualitätsprodukte South Tyrolean Quality Products

IT I prodotti di qualità dell'Alto Adige: origine garantita e qualità controllata. Un organismo di controllo indipendente verifica l'osservanza dei requisiti di qualità.

www.prodottitipicaltoadige.com

DE Südtiroler Qualitätsprodukte zeichnen sich durch die Herkunft aus Südtirol, eine Qualität, die über dem gesetzlichen Standard liegt sowie Qualitätskontrollen durch eine unabhängige und zertifizierte Kontrollstelle aus.

www.suedtirolerspezialitaeten.com

EN South Tyrolean Quality Products stand for South Tyrolean origin and certified quality. Independent control bodies ensure that the quality regulations have been adhered to.

www.southtyroleanqualityfood.com



Südtirol Wein
Vini Alto Adige







Nuova BMW X5

www.bmw.it



Piacere di guidare

NUOVA BMW X5. THE BOSS IS BACK.

BMW X5 è tornata. Perché solo chi ha stabilito i record nella propria categoria può decidere di superarli. Di nuovo. Nella sua terza generazione, le linee dinamiche e l'efficienza delle tecnologie sposano le prestazioni dei nuovi motori a quattro cilindri, disponibili sia con la trazione integrale intelligente xDrive, sia con quella posteriore sDrive. I 218 CV della **Nuova BMW X5 sDrive25d** permettono i migliori consumi della categoria, per portare a un nuovo livello il vostro piacere di guidare.

IN TUTTE LE CONCESSIONARIE BMW.

BMW EfficientDynamics

Meno emissioni. Più piacere di guidare.

Consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 5,6 - 6,7; emissioni CO₂ (g/km) 149 - 177.
BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari. BMW raccomanda Castrol EDGE PROFESSIONAL.

visit ARMANI.COM



EA7
EMPORIO ARMANI

The EA7 logo is prominently displayed in the center of the image. It features the letters "EA7" in a bold, white, sans-serif font. To the right of "EA7" is a graphic element consisting of five parallel white bars of decreasing height from left to right. Below "EA7" and this graphic is the text "EMPORIO ARMANI" in a smaller, white, serif font. The "O" in "EMPORIO" is stylized with a small eagle logo.



EA 
EMPORIO ARMANI

 **Raiffeisen**
Cassa Raiffeisen Val Badia

südtirol




Impianti di risalita

Aufstiegsanlagen

Summer lifts

- 1 Plans Frara
- 2 Col Pradat
- 3 Boè
- 4 Vallon
- 5 Costoratta
- 6 Campolongo
- 7 Cherz
- 8 Col Alto



- 9 Braia Fraida
- 10 Piz La Illa
- 11 Gardenaccia
- 12 Piz Sorega
- 13 Lagazuoi
- 14 Santa Croce
- 15 La Crusc



Rifugi

Hütten

Mountain huts

- 1 Ütia Lèe
- 2 Ütia I Tablà
- 3 Ütia de Bioch
- 4 Piz Arlara
- 5 Ütia Pralongià
- 6 Ütia Mesoles
- 7 Ütia Jimmy
- 8 Ütia Scotoni

Ristoranti

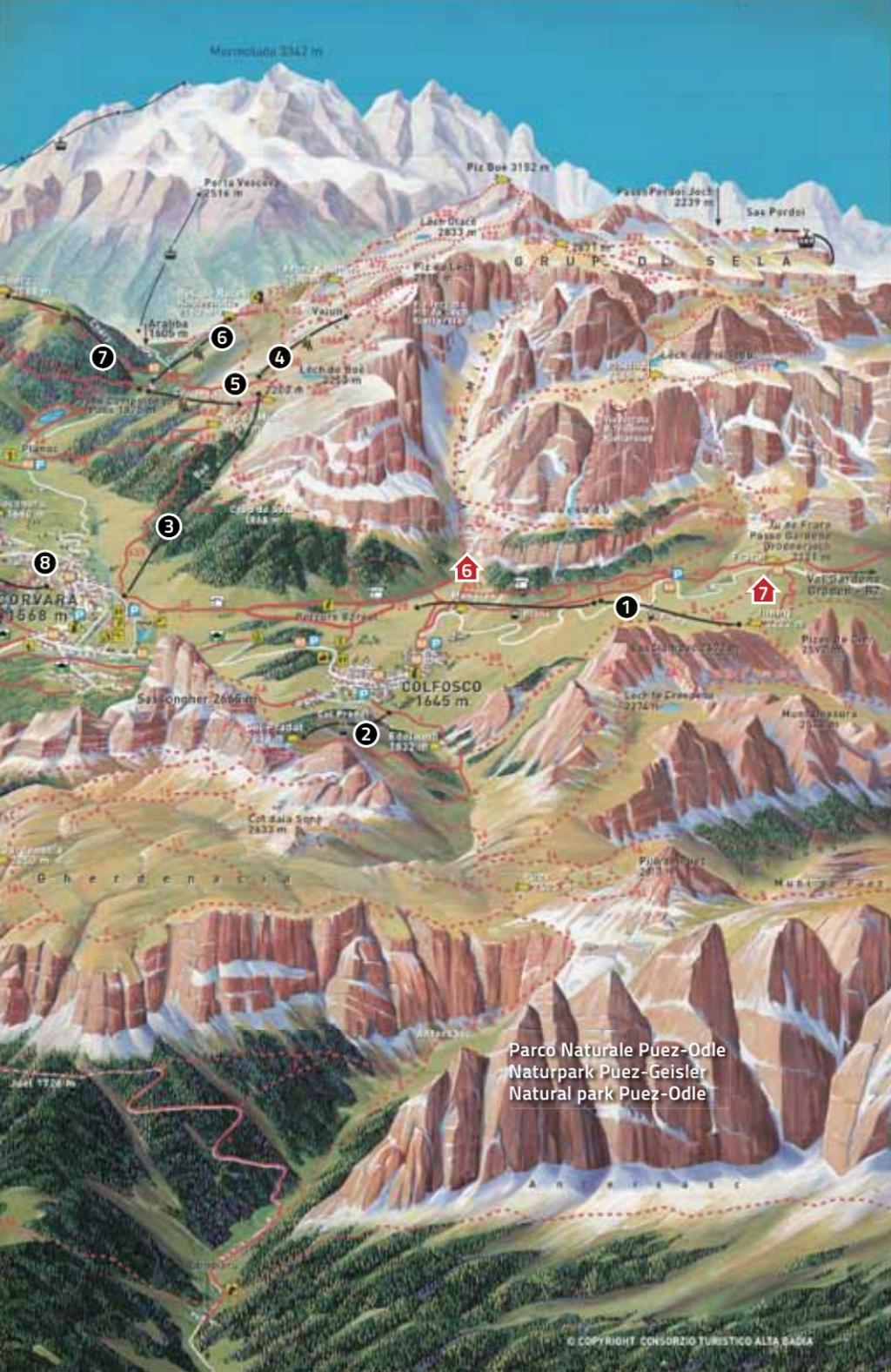
Restaurants

Restaurants

- Malga Panna
- La Stüa de Michil
- St. Hubertus
- Laite
- Rosengarten
- Locanda San Lorenzo
- Tilia
- La Siriola

Page 214







DOLOMITES
UNESCO WORLD
HERITAGE

Corvara

Tel. +39 0471/836176
Fax +39 0471/836540
corvara@altabadia.org
Str. Col Alt, 36
I-39033 Corvara in Badia

Colfosco

Tel. +39 0471/836145
Fax +39 0471/836744
colfosco@altabadia.org
Str. Pecëi, 2
I-39033 Colfosco

La Villa

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

www.altabadia.org

San Cassiano

Tel. +39 0471/849422
Fax +39 0471/849249
s.cassiano@altabadia.org
Str. Micurà de Rü, 26
I-39036 San Cassiano

Badia

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

La Val

Tel. +39 0471/843072
Fax +39 0471/843277
laval@altabadia.org
San Senese, 1
I-39030 La Val