

Una calda atmosfera

Romantica eleganza del Ristorante Elisabeth

Un ambiente raccolto, romantico ed elegante, accoglie i clienti del Ristorante Elisabeth, che d'estate offre anche un fresco giardino. All'interno nell'ampia sala da 90 posti, si potranno gustare delizie culinarie, anche alla griglia, e le migliori specialità regionali. Per eventi speciali come battesimi, cresime, matrimoni, compleanni, feste in famiglia, cene di lavoro o altre occasioni si potrà scegliere da menu vari. All'Elisabeth si dimentica la routine giornaliera mentre si apprezzano specialità come gustosi primi fatti in casa, la tartara di filetto bovino preparata davanti al cliente oppure i piatti tradizioni altoatesini.

■ CERMES (BZ) ☎ (+39) 0473 560778



La sala del ristorante



Musica dal vivo nel giardino del locale

Allegria e musica fino a tardi

Al Braugarten Giardino Forst

Il 19 aprile riaprirà il Braugarten Giardino Forst, sulla statale all'imbocco della Val Venosta. Per tutta l'estate, all'ombra dei vecchi castani, accoglierà gli appassionati di birre alla spina accompagnate da merende tipiche e specialità locali, come i canederli o le grigliate di vari tipi di carne. Aperto tutti i giorni fino alle 24, da fine maggio a fine agosto, in particolare ogni giovedì sera sarà animato da musica dal vivo mentre le domeniche pomeriggio fino a settembre ospiteranno concerti pomeridiani di bande folkloristiche. Naturalmente anche gli appassionati di Calcio, Formula 1 e Motomondiale potranno ritrovarsi davanti ai maxischermi in occasione di partite e Gran Premi. Quello che non manca mai sono le diverse varietà di birre Forst per accompagnare le diverse pietanze.

■ LAGUNDO (BZ) ☎ (+39) 0473 447727

Succhi di mela per intenditori

I frutti, raccolti a mano, vengono coltivati sopra i 900 metri

«Ci siamo adattati alla montagna. Da generazioni viviamo quasi, sperimentando di tutto. Vent'anni fa, al termine degli studi, ho sentito di voler provare qualcosa di nuovo. Il mio obiettivo era la frutticoltura e quindi mi sono chiesto: come crescono le mele in montagna, sopra i 900 metri?» È con questo interrogativo, che Thomas Kohl decide di prendersi carico

del maso frutticolo Troidner sul Renon. La risposta arriva con l'esperienza. «A quest'altitudine si parla ufficialmente di mele di montagna. Loro hanno bisogno di un'esposizione alla luce del sole intensiva e del vento fresco, che scende di sera dalle cime delle montagne. - afferma -. Così le mele si

possano raccogliere tra agosto e ottobre, a seconda della varietà e del sole. Tutte singolarmente e a mano». Oggi Thomas Kohl (www.kohl.bz.it) produce sei succhi di mela monovarietali e altrettanti di mela cuvée con altri componenti, secondo i più alti criteri di qualità. Merito dell'attenta scelta delle varietà dei meleti, sempre con la chiara consapevolezza che il sapore e la qualità del succo si formano mentre i frutti sono ancora appesi all'albero. I suoi prodotti sono conosciuti e ricercati ben oltre i confini altoatesini. Vengono offerti nella Bottega dei Sapori ad Auna di Sotto sul Renon e in diversi negozi specializzati.

■ AUNA DI SOTTO (BZ)
☎ (+39) 0471 359442

