

LE REGINE DELL'OSPITALITÀ AD ALTA QUOTA

QUASSÙ ALBERGA LA FELICITÀ

Nel cuore dell'Alto Adige, vicino Merano, conducono paradisi incastonati tra le montagne. Birgit affitta appartamenti in bio-architettura. Elisabeth e Lilli sono alfiere dei sapori tipici e dello spirito contadino. Claudia e Carmen offrono camere stellate. E Franziska le aiuta tutte, col consorzio del turismo

DI DIANA DE MARSANICH - FOTO DI SILVIA TENENTI

Paesaggi ammantati di neve, adrenaliniche discese e strutture di charme, in stile alpino. Dall'albergo stellato al residence in bio-architettura, sino al maso contadino, la montagna è la meta giusta per chi vuole sciare in famiglia o concedersi un weekend ad alto tasso di romanticismo. Abbiamo incontrato sei professioniste dell'ospitalità altoatesina: ecco le loro storie e i pacchetti vacanza che hanno ideato per le lettrici di *Natural style*.

Birgit Dosser

Il mio residence usa l'energia del sole

«Complici i miei studi in architettura e interior design, ho sempre sognato di costruire una casa a basso impatto, ecologica e sostenibile», racconta la designer Birgit Dosser, 37, titolare del Residence Naturale Dahoam (www.dahoam.it), a Scena, in Alto Adige. «Quando ho avuto la fortuna di ereditare una villetta dai miei nonni, non ho avuto dubbi: l'ho restaurata, usando tutti i vantaggi dell'architettura solare e riconvertita in una meta per il turismo green. Dall'uso attivo e passivo dell'energia solare al riciclo dell'acqua piovana, fino alla realizzazione di una bio piscina, depurata da piante acquatiche senza l'aggiunta di chimica, tutto qui convive in armonia con la natura. D'altronde ho scelto di viverci con il mio compagno Robert e i nostri figli Lena, 11, e Simon, 8. Ai nostri ospiti offriamo cinque appartamenti, da sabato a sabato o per weekend lunghi di almeno tre giorni: il tempo necessario per entrare a contatto con il genius loci, lo spirito del luogo». ▶



L'ecodesigner Birgit Dosser, 37 anni, titolare del Residence Naturale Dahoam a Scena (Bz), in Alto Adige.

BIRGIT DOSSER

NEL MIO ECO-RESIDENCE LA NATURA È DI CASA

«Dieci anni fa ho restaurato la villetta dei miei nonni e l'ho trasformata nella meta ideale per chi è alla ricerca di una vacanza sostenibile e a basso impatto ambientale» spiega Birgit Dosser, 37, di Scena (Bz). «Il mio Residence Naturale Dahoam (www.dahoam.it) dispone di cinque appartamenti (da 2 a 4 persone), che io e il mio compagno Robert affittiamo ai turisti. È classificato CasaClima Oro: ha l'impianto fotovoltaico sul tetto e un consumo energetico basso perché d'inverno l'aria fredda esterna viene scaldata dal calore geotermico, mentre d'estate l'aria calda viene rinfrescata dal sottosuolo. Anche l'acqua piovana è recuperata e usata per irrigare il giardino e per lo sciacquone».

L'offerta Natural

Per le lettrici di *Natural style*, da gennaio a metà marzo, offriamo un appartamento (44 m²), per 4 notti a 456 euro per due, comprensivi di pulizia finale e di una colazione a base di prodotti tipici altoatesini. E chi vuole provare l'emozionante discesa sullo slittino o una ciaspolata nel bosco può salire sulla vicina funivia per raggiungere la malga Taser (www.familienalm.com), che organizza escursioni sulla neve e pranzi di cucina tipica.



ELISABETH MITTELBERGER

SONO UNA CUOCA CONTADINA, VI ACCOLGO NEL MIO MASO GOURMET

«Sono figlia di contadini ma ho sempre avuto una grande passione per la cucina. Dopo il diploma di cuoca, ho lavorato a Tesimo, nel ristorante stellato Zum Löwen di Anna Matscher», dice Elisabeth Mittelberger, 22, del maso Eichern (www.eichernhof.it), di Verano (Bz). Ho frequentato il corso di agricoltura biologica del Centro di Sperimentazione Laimburg (www.laimburg.it), e ho deciso di lavorare nel maso dei miei genitori. Abbiamo due orti dove coltiviamo frutta e verdura: prepariamo sciroppi, marmellate ed essicc erbe che trasformiamo in tisane e sali aromatici. Offriamo ospitalità in due appartamenti (da 4 e da 2 letti), e ci occupiamo dei nostri ospiti come se fossero parte della nostra famiglia. Offriamo la prima colazione, la cena servita nella stube e organizziamo passeggiate con gli ospiti nei sentieri in mezzo alla natura, come quella che porta a Knottnkino, il cinema all'aperto composto da 30 sedili in acciaio e legno di castagno, realizzato nel 2000 dall'artista Franz Messner che regala una magnifica vista sulla conca di Merano».

L'offerta Natural

Per le lettrici di *Natural style*, fino al 20 dicembre offriamo un appartamento da due persone, per due notti con prima colazione, cena, un'escursione accompagnati al Knottnkino e una marmellata in regalo a 250 euro totali.

La giovane cuoca e contadina Elisabeth Mittelberger, 22 anni, del maso Eichern a Verano (Bz), un piccolo paesino di montagna sopra la Valle dell'Adige.



Franziska Sinn, 29 anni, di Merano (Bz).
Lavora nel consorzio turistico di
Merano Marketing.

Elisabeth Mittelberger Ferie gourmet, nel maso contadino

«Abito tra i prati e i boschi, sotto il paesino di Verano (Bz), e lavoro come cuoca nel maso Eichern (www.eichernhof.it), di proprietà della mia famiglia», dice Elisabeth Mittelberger, 22, di Verano (Bz). «Abbiamo due cavalli, le mucche, otto arnie di api, da cui ricaviamo il miele, e piccoli animali da cortile come galline, anatre e conigli. Affittiamo due appartamenti ai turisti che vogliono vivere una vacanza dall'atmosfera familiare, autentica e a contatto con gli animali. E per chi vuole sciare o ciaspolare sulla neve, il comprensorio Merano 2000 dista solo dieci minuti in auto».

Franziska Sinn Creo vacanze a misura di tutti

«Lavoro nel consorzio Merano marketing (www.mgm.bz.it), che si occupa di studiare le strategie per attirare i turisti» spiega Franziska Sinn, 29, di Merano. «Il nostro territorio ha cinque aree sciistiche e per ciascuna abbiamo scelto una vocazione: Merano 2000 è il comprensorio ideale per le famiglie, Plan in Val Passiria è il paradiso della mobilità dolce,

FRANZISKA SINN

DIAMO UN MARCHIO DI QUALITÀ ALLE MALGHE DAL CUORE AUTENTICO

«Lavoro nel consorzio di Merano Marketing che si occupa di studiare strategie turistiche. Nel 2008, per esempio, abbiamo istituito il marchio "Pura qualità in montagna" (www.meranodintorni.com/pura-qualita), per premiare le osterie delle malghe, i rifugi e le baite di Merano e dintorni che s'impegnano a utilizzare prodotti regionali e a proporre piatti tipici e ospitalità autentica» spiega Franziska Sinn, 29, di Merano. «Si tratta di un riconoscimento importante: oggi sono quasi 50 le strutture certificate e insignite da una targa in legno che garantisce in alta

montagna, gusto, genuinità e qualità».

L'offerta Natural

Le lettrici di *Natural style* che hanno figli nati dal 2006 in poi, possono usufruire della Snowkids Card della Val Senales: i bambini che sciano con un genitore pagano lo skipass giornaliero solo 2 euro. Una famiglia (2 adulti + 2 bimbi sotto i 10 anni) paga quindi 92 euro totali. Le famiglie (2 adulti + 2 bimbi sotto gli 8 anni), che sciano a Merano 2000 pagano 63 euro totali (bimbi gratis).



Claudia Meister, 39 anni, dell'Hotel and Lodges San Luis. Un albergo diffuso con 44 chalet di legno e casette sugli alberi appena inaugurato ad Avelengo (Bz).

CLAUDIA MEISTER

IL MIO BUEN RETIRO HA LE CASE SUGLI ALBERI E GLI CHALET

«Nel 1924, la mia bisnonna Irma ha aperto a Merano una piccola pensione, oggi diventata un hotel di lusso con 120 posti letto. Cinque anni fa abbiamo creato una casa sugli alberi: è piaciuta così tanto ai clienti che abbiamo deciso di costruire, su un terreno di proprietà, il San Luis (www.sanluis-hotel.com/it). È un complesso immerso in 40 ettari di bosco, dove offriamo soggiorni in chalet di legno e in case sugli alberi per vivere la natura pienamente. Tutto il legno usato è stato abbattuto con la luna piena: è più resistente ed emana un'energia speciale».

L'offerta Natural

Fino al 3 aprile 2016, offriamo alle lettrici di *Natural style* tre notti (giovedì-domenica) in 1/2 pensione in una casa sugli alberi di 44 m² con terrazza di 35 m², prima colazione, minestre e insalate a pranzo, torte al buffet al pomeriggio, menu serale con oltre 20 piatti a scelta, l'accesso alle piscine, saune e zona relax da 739 a 1.098 euro a persona (sconto del 20 per cento sul prezzo base). E il pacchetto benessere Opening (mezz'ora di fitness, massaggio o beauty a scelta) costa 23 euro.

Schwemmalm nella Val d'Ultimo è una meta enogastronomica, il ghiacciaio della Val Senales è ideale per gli sciatori esperti, e il Monte San Vigilio, che si raggiunge solo in funivia, è perfetto per weekend romantici».

Claudia Meister Offro notti sugli alberi. E in chalet

«Con mio fratello Alex, appartengo alla quarta generazione di albergatori: la nostra famiglia possiede l'Hotel Irma di Merano da 91 anni», dice Claudia Meister, 39. Mamma di quattro bambine, di cui tre gemelline, ha appena inaugurato ad Avelengo (Bz), l'Hotel and Lodges San Luis (www.sanluis-hotel.com/it), un ►

CARMEN KRUSELBURGER

IL MIO ALBERGO È NATO DA UN SOGNO: VI OSPITO COME IN FAMIGLIA

«Da tre anni ho rilevato l'albergo Miramonti di Avelengo (Bz) e l'ho convertito in un boutique hotel, cioè una struttura di cui ci prendiamo cura personalmente io e mio marito Karl», spiega Carmen Kruselburger, 37, di Vipiteno (Bz). «Abbiamo 36 camere, arredate con tessuti naturali, una Vitalis Spa e tre ristoranti: la stube tirolese dove offriamo i piatti tipici altoatesini come i canederli e il gulash, il Panorama che propone una cucina più ricercata e regala una magnifica vista su Merano e il Klassik, aperto

solo la sera, dove si può gustare un menu di quattro portate a 35 euro. E a mezzogiorno c'è il menu Slow Food, a base di alimenti prodotti da piccoli agricoltori».

L'offerta Natural

Per le lettrici di *Natural style*, offriamo due notti in b&b comprensivi di un massaggio agli oli essenziali, una passeggiata di Forest Therapy, 1 cena a base di presidi Slow Food a 449 euro a persona.



Carmen Kruselburger, 37 anni. Insieme al marito Klaus Alber, è proprietaria del Miramonti Boutique Hotel di Avelengo (Bz).

complesso alberghiero immerso in un parco alpino e lambito da un lago di 5.800 mq, con chalet in legno e case sugli alberi. «Qui tutto è in armonia con la natura: la Spa propone trattamenti profumati di resina ed erbe e il ristorante interno, guidato dallo chef stellato Arturo Spicocchi, propone solo materie prime genuine, coltivate nel nostro orto biodinamico».

Carmen Kruselburger **Forest Therapy: il respiro del bosco**

«Sono di Vipiteno e fin da ragazza sognavo di aprire un grande albergo internazionale, con tante camere e dipendenti. Dopo varie esperienze all'estero ho capito che la dimensione piccola era più giusta per me: volevo conoscere a uno a uno i miei ospiti e farli sentire come a casa loro», dice Carmen Kruselburger, 37. «Nel 2012 ho sposato Karl Alber e abbiamo comprato l'Hotel Miramonti (www.hotel-miramonti.com), che avevamo già gestito insieme 12 anni prima. Usiamo il riscaldamento a pellet, abbiamo l'impianto fotovoltaico, nolegiamo gratuitamente le ciaspole e organizziamo passeggiate di Forest Therapy, a piedi nudi nel bosco, per respirare la natura a pieni polmoni e rigenerare corpo e mente».



Lilli Mahlknecht, 50 anni, di Merano. Lavora nella malga Faltschnalalm a Zeppl, un borgo sopra Plan, in Val Passiria, e nel Panorama bistrò della funivia di Merano 2000.

Lilli Mahlknecht **Vi prendo per la gola, sci ai piedi**

«Lavoro al Panorama bistrò della funivia di Merano 2000 (www.meran2000.com), frequentata da molte famiglie con bambini», spiega Lilli Mahlknecht, 50, di Merano. «La mia titolare Claudia Sechi è molto attenta alla qualità e a offrire pasti genuini: non serviamo patatine fritte ma cotte al forno, offriamo zuppe di legumi, piatti vegetariani e wiener schnitzel (le classiche cotolette impanate), di tacchino invece che di maiale. D'estate lavoro in una malga in alta montagna. Amo il mio lavoro e mi vesto con gli abiti tipici: sono alfiere delle tradizioni e dei sapori del mio paese».

LILLI MAHLKNECHT

SONO ALFIERA DEI SAPORI TIPICI E DELLE TRADIZIONI

«Vivo a Merano e d'inverno lavoro nel bistrò della funivia di Merano 2000, gestito da Claudia Sechi. D'estate fino a ottobre, mi trasferisco in alta montagna, a 2mila metri, nella malga Faltschnalalm, in Val Passiria», spiega Lilli Mahlknecht, 50. «Nate come stalle per gli animali e come punti di sosta per gli escursionisti che si fermavano per bere una tazza di latte fresco e per mangiare del formaggio appena fatto, oggi le malghe sono state trasformate in veri e propri punti di ristoro dove gustare piatti tipici locali come i canederli, i formaggi e lo speck».

L'offerta Natural

Per le lettrici di *Natural style*, offriamo uno sconto del 10 per cento sui piatti di cucina calda e sulle torte che possono essere consumate nel self service, nella terrazza panoramica esterna o all'interno del Panorama bistrò della funivia di Merano 2000.