

## I NOSTRI PARTNER

### 1 RISTORANTE RIO ARGENTO

Via Pontebbana, 2  
33010 Malborghetto Valbruna UD, Italia  
+39 0428 60038

### 2 MUSEO DELL' ARROTINO

Via Monte Sart, 12/A  
33010 Stolvizza UD, Italia  
www.arrotinivalresia.it

### 3 CASEIFICIO ALTO BÛT

Viale Artigianato, 1  
33020 Sutrio UD, Italia  
+39 0433 778045  
www.caseificioaltobut.it

### 4 ALBERGO RISTORANTE DA OTTO

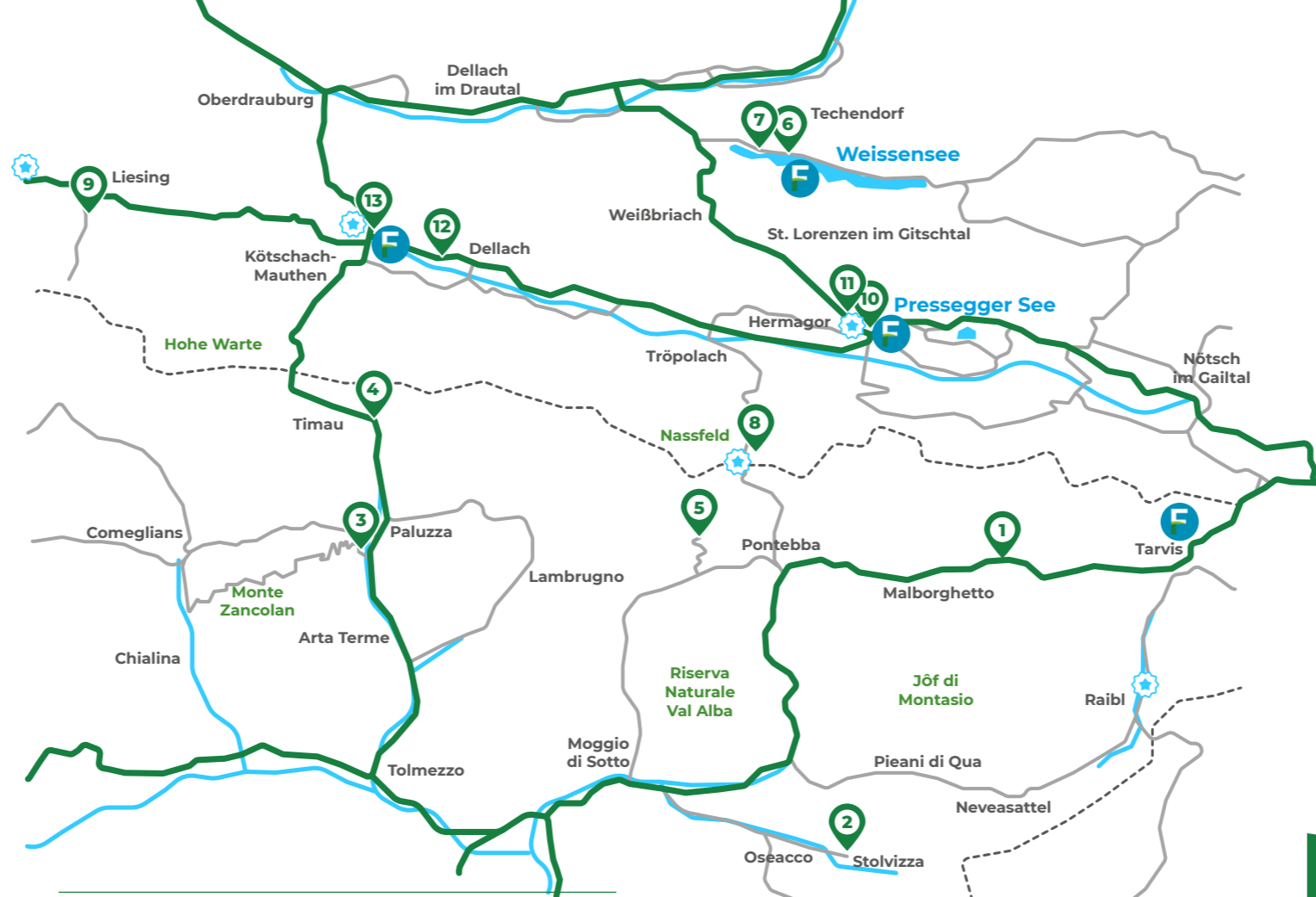
Via Maria Plozner Mentil, 15  
33020 Timau UD, Italia  
+39 0433 779002

### 5 MALGA GLAZZAT

Glazzat Alto  
33016 Pontebba UD, Italia  
+39 377 1892939  
www.malgalglazzat.it

### 6 WIRTSCHAUS BY STEFAN GLANTSCHNIG

Hotel Neusacherhof  
Neusach 1, 9762 Weissensee  
+43 4713 20155  
www.neusacherhof.at



### 7 HANNES MÜLLER-SLOW FISCH

Genießerhotel Die Forelle  
Techendorf 80, 9762 Weißensee  
+43 4713 2356  
www.forellemueller.at

### 8 ALPENGASTHOF PLATTNER

Sonnenalpe Nassfeld 99  
9620 Hermagor-Presssegger See  
+43 4285 8285  
www.plattner.at

### 9 ALPENHOTEL WANDERNIKI

Obergail 3, 9653 Liesing  
+43 4716 294  
www.wanderniki.at

### 10 BÄRENWIRT

Hauptstraße 17, 9620 Hermagor  
+43 4282 2052  
www.baerenwirt-hermagor.at

### 11 HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Untermöschach 8  
9620 Hermagor-Presssegger See  
+43 4282 2100  
www.lerchenhof.at

### 12 GASTHOF GRÜNWALD

St. Daniel 17, 9635 Dellach im Gailtal  
+43 4718 677  
www.gruenwald.dellach.at

### 13 EDELGREISSLER HERWIG ERTL

Kötschach 19, 9640 Kötschach-Mauthen  
+43 4715 246  
www.herwig-ertl.at



### TROVI ALTRI PUNTI DI RICARICA E ULTERIORI ESPERIENZE ANCHE A:

Museo della Tradizione Mineraria - Cave del Predil  
Ristopub Kabrio - Passo Pramollo  
Bäckerei Matitz - Kötschach  
Echt Kraß Bio Hof Spezialitäten - Hermagor  
Der Paternwirt - Maria Luggau



### PUOI NOLEGGIARE IL VEICOLO FRED NEI SEGUENTI PUNTI:

Hermagor (2x), Kötschach (2x), Weissensee, Tarvis



DOVE PUOI VIAGGIARE  
A ZERO EMISSIONI  
VERSO LE BELLEZZE  
DEL TERRITORIO?

OVVIAMENTE  
QUI

PRENOTA SUBITO  
LA TUA ESPERIENZA!

AUTOHAUS PATTERER GMBH  
Villacher Straße 14, 9620 Hermagor  
www.patterer.at

NLW TOURISMUS MARKETING GMBH  
Wulfeniplatz 1, 9620 Hermagor  
www.nlw.at

Editore:  
NLW Tourismus Marketing GmbH  
Wulfeniplatz 1, 9620 Hermagor, Österreich  
www.nlw.at

Responsabile del contenuto:  
Christopher Puntigam & Franz-Gerhard Patterer

Testo:  
Kulturdesign & Unternehmenskultur Ilse Fischer

Immagini:  
Adobe Stock, Wolfgang Hummer, Kochwerkstatt / Arnold Pöschl,  
Kärnten Werbung, Klima- und Energiemodellregion Tourismus,  
Ristorante da Otto, Stefan Glantschnig / Tamara Jarnig

Layout e grafica:  
Sasa Blazevic, ELBE GmbH

Stampa:  
HORN GMBH







## IL GUSTO DEL TEMPO

VIAGGIO SENZA CONFINI  
VERSO DELIZIOSE LOCALITÀ

**SENZA CONFINI** e con un pizzico di sapore in più

Il tempo e la curiosità sono elementi fondamentali nei viaggi, a prescindere che essi siano lunghi o brevi. Se ad un viaggio spensierato si affianca un interessante programma sia culinario che culturale, ci si dirige verso un'esperienza di «profondo godimento di tutti i sensi». Dove andare? Il primo tour ci porta alla scoperta dell'angolo più squisito della Carinzia, la valle della Gail e la valle Lesachtal, dove possiamo godere della lentezza di una volta e sperimentare le specialità culinarie del luogo. Qui incontriamo i «ribelli culinari»: fanno pane, formaggio, birra, speck e miele, il tutto prodotto in maniera rigorosamente artigianale. Coltivano inoltre varie tipologie di grani antichi e raffino le erbe spontanee che crescono sulle pendici della valle. In questo microcosmo del gusto si avverte il profumo di casa e di montagna mentre si assaggiano prodotti di qualità fatti a mano e con amore.

### Antichi saperi, artigianato tradizionale & giovani selvaggi

Dedicare tempo ai prodotti, trattare con cura la natura e le sue risorse è una priorità assoluta nella regione Alpe-Adria, che ci accompagna amichevolmente verso il concetto di SLOW FOOD. Tale filosofia si concretizza nell'opera e nei prodotti di personaggi, tanto testardi quanto tenaci, che si dedicano con passione alla creazione e all'evoluzione del gusto. Tra di loro spiccano Edelkreisler Herwig Ertl (bottegaio e rivenditore di prodotti autentici e di qualità) e tutti coloro che hanno reso degli eccezionali servizi ad alcuni Presidi Slow Food, riuscendo a riportare in auge la tradizionale pera Klezen nella cucina moderna.

La filosofia culinaria dello chef Hannes Müller, i raffinati piatti di Timau e i formaggi speciali del Caseificio Alto Bût, parlano una propria e riconoscibile lingua culinaria che ci invita a viaggiare, oltre il confine, sulle tracce di storie antiche e di piatti nuovi. Le possibilità di definizione in termini culinari delle coordinate geografiche della regione Alpe-Adria sono pressoché inesauribili ed è proprio FReD che ci permetterà di scoprirle.



**SONO LE PERSONE CHE  
DEFINISCONO IL GUSTO  
DI UNA REGIONE.**

Sul versante meridionale delle Alpi il sole splende più alto e i piatti sono più sfiziosi. Semplice, ma straordinaria, è l'arte culinaria di questa zona che con l'utilizzo di prodotti eccezionali rende unica l'esperienza gustativa. Qui si incrociano tradizioni antichissime, nuove idee (non solo culinarie) e tante prelibatezze che esprimono perfettamente lo spirito della vita „alpino-adriatica“.

### In viaggio con FReD verso luoghi gustosi

Se il mezzo di trasporto è insolito, lo sono anche i luoghi da scoprire con i »GenussTOURdelGusto«.

Parti con un'auto ecosostenibile per un viaggio delizioso verso i veri eroi del buon gusto che ti sorprenderanno con ogni sorta di prelibatezza. Scopri le loro creazioni culinarie assaggiandone tutte le varietà aromatiche. Fermati dai veri »pionieri del cambiamento«, conosci chef straordinari e prodotti unici spaziando dalla tradizione all'innovazione.

Godere senza confini vuol dire saper raccontare storie deliziose, interessanti e sostenibili che fanno immergere in un mondo variegato e autentico.



## CHI SA COME ARRIVARE IN MODO PIÙ SOSTENIBILE AI VARI LUOGHI DEL GUSTO?

# OVVIAMENTE NOI

FReD è il compagno smart che ti accompagnerà durante il tuo **GenussTOURdelGusto**. Chi deciderà di fare un tour a emissioni zero con un'auto elettrica del servizio regionale di e-car sharing si potrà aspettare speciali momenti di piacere, interessanti sconti e piccoli regali!

Potrai fare il pieno gratuitamente presso oltre 10 differenti punti di ricarica elettrica disseminati lungo il tour del gusto.



**CLICCA QUI PER  
L'APP FRED**

Scarica l' app, registrati e inizia subito a guidare.

### Come prenotare un GenussTOURdelGusto?

Potrai gustare Slow-Fish, pere Kletzn, Frico e tantissime altre bontà regionali. Per scoprirle visita il sito [www.guidarefred.it/tourdelgusto](http://www.guidarefred.it/tourdelgusto)

Prenota queste esperienze presso i nostri partner del gusto per avere prezzi speciali inclusi nel pacchetto di mobilità ecosostenibile con FReD.

- 1 Passo 1**  
Installazione gratuita dell'app di FReD
- 2 Passo 2**  
Registrazione iniziale utente tramite patente e scelta del metodo di pagamento
- 3 Passo 3**  
Sblocco dell'auto tramite app e partenza ecosostenibile

**Oltre 10 punti di ricarica elettrici FReD  
accompagnano il tuo percorso e ti  
garantiscono una ricarica gratuita facile e veloce.**

