

**PRENOTA SUBITO
LA TUA ESPERIENZA!**

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

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

Editore:
NLW Tourismus Marketing GmbH
Wulfeniaplatz 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:
Satz- & Druckteam GmbH, Klagenfurt



www.guidarefred.it



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.malgaglazzat.it

6 WIRTSHAUS BY STEFAN GLANTSCHNIG

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



7 HANNES MÜLLER-SLOW FISCH

Genießberhotel 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**

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 Edelmüller 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.



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-Fisch, pere Kletzn, Frico e tantissime altre bontà regionali. Per scoprirle visita il sito 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.

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.



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“.

