

**Novità 2024. I Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige lanciano una nuova linea di prodotti bio altoatesini.**

PRODOTTI DA GUSTARE FIRMATI VITALPINA

**Barrette alla frutta e ai cereali, miscela per il pane, sciroppo al ribes nero: disponibili nelle strutture Vitalpina.**

Dall’Alto Adige, la terra del gusto, arrivano bontà naturali da mordere e da bere. I **Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige** hanno infatti concentrato **il meglio della natura altoatesina in tre gustosi prodotti** a disposizione degli ospiti delle strutture.

Da sempre uno dei focus del gruppo è **l’alimentazione**: **sana, locale e stagionale**. Ora i Vitalpina Hotels hanno voluto concretizzare questo principio e insieme rafforzare il legame con il territorio e la rete altoatesina di partner. Il tutto attraverso la creazione di **prodotti biologici, realizzati con ingredienti di prima qualità**.

**Natura da gustare**

I Vitalpina Hotels lanciano una propria linea di prodotti alimentari che saranno a disposizione degli ospiti delle strutture, una trentina circa, distribuite in tutto l’Alto Adige. Assieme a PUR Südtirol e in stretta collaborazione con piccole aziende manifatturiere locali, il gruppo ha concentrato il meglio della natura altoatesina in **tre prodotti genuini e bio**: una barretta alla frutta e ai cereali, una miscela bio per pane, uno sciroppo al ribes nero.

La **barretta alla frutta e ai cereali** è disponibile in **tre varietà**: mela-farro, albicocca-avena-mela e mirtillo rosso-grano saraceno-mela. Vegano e naturalmente biologico, è uno snack ideale da portare con sé, anche in escursione.

La raffinata **miscela bio per pane** è fatta con farina di farro e segale dell’Alto Adige, prodotta da 50 agricoltori aderenti al progetto Regiokorn e lavorata secondo una ricetta tradizionale. Successo garantito e gusto straordinario.

Infine, il delizioso **sciroppo con il miglior ribes nero della Val Martello** è ideale per aperitivi informali o come bevanda dissetante. Fresco e fruttato, è contraddistinto dal colore rosso intenso e straordinariamente versatile: ogni sorso è un piacere.

**Collaborazioni e partner**

Avvalendosi del supporto e della competenza di **Bettina Schmid**, nutrizionista e direttrice di Gustelier - Atelier del gusto, e della collaborazione con tre partner del settore agricolo, commerciale e artigianale, è stata così creata la nuova linea di prodotti Vitalpina. Assieme ad **Hannes Schwienbacher** del panificio Ultner Brot sono state sviluppate le tre barrette biologiche, con **Rudolf von Berg** del Molino Merano la miscela bio per pane e con **Peter Seibstock**, dell’omonima manifattura della Val Martello, lo sciroppo al ribes nero. Oltre ad essere disponibili negli alberghi Vitalpina, i prodotti si trovano anche nei mercati dei sapori Pur Südtirol e da Naturalia, nonché nei rispettivi negozi e shop online.

Questa iniziativa segna un **passo importante verso il benessere** derivante dall’alimentazione sana proposta dal gruppo Vitalpina e mette al centro ancora una volta **turismo sostenibile e regionalità**, passando attraverso la collaborazione con le piccole realtà locali. Uno **stile di vita** che i Vitalpina propongono anche ai propri ospiti, da coniugare non solo mentre si è vacanza, ma da introdurre anche nel quotidiano una volta tornati a casa.

E come annunciato da **Brigitte Zelger**, presidentessa dei Vitalpina Hotels Südtirol/Alto Adige, a questa linea di prodotti ne seguiranno altre sempre in collaborazione con partner locali: “*Portare avanti il nostro concetto alimentare significa non solo rafforzare la cooperazione ma anche promuovere in maniera sostenibile l’economia del territorio e la comunità locale*”.

**Vacanza attiva e sostenibile nella natura**

**“Montagna è vita” è lo slogan dei Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige**. Una convinzione saldamente radicata nelle strutture, una trentina, che appartengono al gruppo. I Vitalpina Hotels non sono solo un punto di partenza da dove andare in autonomia alla scoperta della montagna o dello stile di vita alpino. **Gli albergatori stessi sono amanti della montagna e spesso anche guide alpine o escursionistiche**, che conoscono benissimo il territorio e amano condividere con i propri ospiti la **passione per l’attività outdoor**. Oltre a fornire tutte le informazioni e la consulenza necessarie, propongono almeno **tre escursioni guidate a settimana**, alle quali cercano di partecipare personalmente.

Ma **la natura dell’Alto Adige si ritrova anche all’interno** degli hotel: nelle stanze realizzate con materiali naturali locali, nell’atmosfera tipica e nei **trattamenti Spa e wellness** a base di prodotti autoctoni. E naturalmente **a tavola**, nelle specialità culinarie dai sapori alpini e mediterranei, dove le **materie prime locali e stagionali** giocano un ruolo di primo piano. Molti albergatori inoltre, per un convinto principio di sostenibilità, fanno uso di **alimenti autoprodotti** o comunque provenienti dalle immediate vicinanze.

Fin dalla loro fondazione, i Vitalpina Hotels hanno fatto della **sostenibilità** un punto cardine. Tutti gli hotel sono caratterizzati da metodi di **costruzione sostenibili e a risparmio energetico**, nonché **ecologici e privi di sostanze inquinanti**. Riscaldano con materie prime rinnovabili, usano materiali naturali e tipi di legno locali per i loro interni, prestano attenzione ai percorsi brevi di trasporto, prodotti che risparmiano imballaggi ed evitano i rifiuti. Nel 2021 i Vitalpina Hotels Südtirol sono diventati il primo gruppo d’offerta nel settore alberghiero ad aderire all’unanimità al **Patto per la neutralità climatica “turn to zero”**. Dal 2023 calcolano le emissioni di CO2 con il calcolatore “**Terra Footprint powered by EarthCheck**” per continuare a dare il loro contributo ecologico ed economico. Il calcolatore, appositamente sviluppato, è un prodotto congiunto dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) dell’Alto Adige e del Terra Institute.

Tutto questo per un semplice motivo: **far sì che anche le future generazioni possano godere delle meraviglie di questo paradiso naturale chiamato Alto Adige**.

**Info: Vitalpina® Hotels Südtirol/Alto Adige**, tel. 0471 999 980 – [www.vitalpina.info](http://www.vitalpina.info)

Ufficio Stampa: Studio Eidos di Sabrina Talarico, tel. 049 8910709 - [www.studioeidos.it](http://www.studioeidos.iit/)