

## Newsletter

### Winter 2023/24: Neuigkeiten aus dem Trentino

#### Aktuelles

#### Trentino eröffnet die Ski-Saison 2023/24



Auf den Skipisten beschleunigen und in den vielfältigen Gourmethütten entspannen: Dieses Erlebnis ist mit Beginn der Wintersaison 2023/24 wieder in der norditalienischen Region Trentino möglich. So starten Trentinos Skigebiete ab dem 18. November sukzessive in die Wintersaison – den Anfang macht Madonna di Campiglio Grotè und ab dem 2. Dezember haben

dann alle Pisten geöffnet. Infos zu allen Skigebieten gibt es [hier](#).

Skibegeisterte finden dort insgesamt 800 Pistenkilometer und 227 moderne Liftanlagen in den Gebieten [Dolomiti Superski](#) und [Skirama Dolomiti-Adamello Brenta](#).

#### Trento – die grünste Stadt Italiens

[Trento](#) ist erneut die nachhaltigste Stadt Italiens und zeichnet sich vor allem durch ihr städtisches Grün aus. Von 396,2 Quadratmetern pro Einwohner stieg dieses auf 403,6 Quadratmeter im Jahr 2023 weiter an. Trento lag 2022 vor Mantua und Pordenone und wurde von Bozen an der Spitze der Rangliste überholt. Nun steht die Provinzhauptstadt wieder ganz oben auf dem Treppchen, wie schon seit 2019 kontinuierlich.



Nun steht die Provinzhauptstadt wieder ganz oben auf dem Treppchen, wie schon seit 2019 kontinuierlich.

#### Neue Glasbodengondel

In [Campiglio – Dolomiti di Brenta](#) steht den Besuchern eine neue Seilbahn zur Verfügung. Sie führt mit ihren 53 Kabinen von Prà Rodont bis zum Gipfel. Highlight ist dabei eine Gondel mit transparentem Boden, die ein besonderes Schwebefühl erzeugt. Das neue Projekt konnte durch die Reduzierung von Stützen und Kabinen, aber auch durch die Gestaltung von

## Newsletter

unterirdischen Abfahrts- und Ankunftsbahnhöfen möglichst umweltschonend realisiert werden.

## Ferrari Trento – der beste Schaumweinhersteller der Welt

Das [Weingut Ferrari Trento](#) ist erneut Erster beim prestigeträchtigen internationalen Wettbewerb Champagner & Sparkling Wine World Championship in London und gewinnt die Auszeichnung zum dritten Mal in Folge. Bei der Veranstaltung um die Schaumwein-Herstellung stach Ferrari unter mehr als 1000 Marken aus 19 Ländern besonders heraus und konnte den Titel mit 9 Goldmedaillen für sich entscheiden.

## Events im Winter

### Magische Weihnachtsmärkte im Trentino



Die zauberhafte Adventszeit im Trentino ist geprägt von malerischen [Weihnachtsmärkten](#) in Städten und Dörfern. Ein Beispiel ist die Stadt Trento, die vom 18. November 2023 bis 7. Januar 2024 mit traditionellen Holzhütten, Kunsthandwerk und lokalen Köstlichkeiten auf den Plätzen **Piazza Fiera** und **Piazza**

**Mostra** glänzt. Im Barockdorf **Ala** (25. November bis 24. Dezember) und im mittelalterlichen Dorf **Canale di Tenno** (jedes Wochenende zwischen dem 26. November und dem 18. Dezember) finden ebenfalls besondere Weihnachtsmärkte statt, die mit Konzerten, Laternenlicht-Spaziergängen und regionalen Spezialitäten die Besucher begeistern.

### Eis-Konzerte auf 2.600 Metern Höhe

Von Januar bis März 2024 veranstaltet [Paradise Music](#) jeden Donnerstag und Samstag auf dem Presena-Gletscher oberhalb der Passo Tonale Musikkonzerte im Eis. Ein kleines Orchester spielt mit Eisinstrumenten in einem Iglu zahlreiche Konzerte, wobei das Musikgenre und die



## Newsletter

Instrumente jeden Donnerstag wechseln. Der Presena-Gletscher kann mit der Paradiso-Seilbahn erreicht werden. [Tickets](#) sind sowohl online als auch direkt vor Ort erhältlich.

### Dolomiti Ski Jazz

Heiße Musik inmitten von verschneiten Landschaften: das ist die ursprüngliche Idee von [Dolomiti Ski Jazz](#). So wird im März Jazz- und Funk-Musik Teil das Trentino erfüllen, mit zahlreichen Konzerten in großer Höhe in den Wintersportgebieten. Beim Dolomiti Ski Jazz haben Besucher die Möglichkeit, mit angeschnallten Skiern, direkt auf den Pisten, in den Theatern und Veranstaltungsorten des Val di Fiemme und Val di Fassa an den Events teilzunehmen. Dabei dürfen sie sich auf einige wichtige Vertreter der internationalen Jazzszene freuen.

### Karneval auf der Piste

Der [ladinische Karneval](#) (17. Januar bis 13. Februar 2024) in Val di Fassa hat eine lange Tradition und besticht durch aufwendige Kostüme und handgeschnitzte Holzmasken. Die Feierlichkeiten feiern die Identität der Minderheitengruppe mit burlesk-satirischen Theaterstücken in ladinischer Sprache, genannt Mascherèdes, die die Lachmuskeln strapazieren. Die Parade in Campitello, eine weitere Attraktion, zeigt die lustigen Figuren Bufon, Lachè und Marascon, die die Zuschauer unterhalten und den beliebten Umzug am Faschingssonntag (11. Februar 2024) anführen.

### Touren & Erlebnisse

#### Gemeinsame Schneeschuhwanderung



frischen Schnee entdecken.

Familien können sich auch durch gemeinsame Schneeschuhwanderungen entspannen und ein Abenteuer erleben. Die breiten Schuhsohlen verhindern das Einsinken in den hohen Schnee, sodass man beinahe über der Landschaft zu schweben scheint. Mit einem erfahrenen Bergführer erkunden sie unberührte, schneebedeckte Anhöhen, wobei sie mit etwas Glück die Spuren von Hasen, Füchsen und anderen Tieren im

## Newsletter

### Unterkünfte

#### **Gourmethütte mit Panorama-Blick**

Das brandneue [Restaurant Rifugio Doss del Sabion](#) liegt auf 2.101 Metern Höhe im gleichnamigen Ort Doss del Sabion im Skigebiet **Campiglio – Dolomiti di Brenta**. Seit 1969 existiert das Gebäude bereits und wurde vor Kurzem um eine Bar mit Blick auf die Brenta-Dolomiten, ein Bistro im zweiten Stock und eine Panorama-Terrasse mit eigenem Kiosk und Rundumblick erweitert. Mit insgesamt 16 Betten, darunter fünf Mehrbett- und ein Einzelzimmer, bietet die neue Gourmethütte auch Übernachtungsmöglichkeiten an.

### Essen und Trinken

**Weihnachtspanettone** Dieses Panettone aus Hefeteig mit nativem Olivenöl extra und



kandierte Pflaumen aus dem Garda-Gebiet ist ein traditioneller Weihnachtskuchen und passt in der festlichen Zeit gut zu einer Tasse Kaffee oder zum Verschenken. Zutaten für den Teig: 500 g Weizenmehl, 100 g Rohrzucker, 10 g Trockenhefe, 3 Eigelb, 100ml natives Olivenöl, 150 g kandierte Pflaumen, 1 Prise Salz, Abrieb

einer Bio-Zitrone, 1 Vanilleschote, 100 ml Milch. Optional: 100 g Rosinen

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Trockenhefe, Eigelb, Olivenöl, kandierte Pflaumen, ggf. Rosinen, Salz, Zitronenabrieb und das Mark der Vanilleschote vermengen. Die Milch leicht erwärmen und langsam unter die Mischung rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig abdecken und an einen warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend den Teig in eine eingefettete Panettoneform (oder eine geeignete Alternative) füllen und nochmals für 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Panettone für etwa 40-45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Newsletter

### Wussten Sie schon...?

dass im Trentino Whisky gebrannt wird, der Whisky der Dolomiten? Die historische Brennerei [Villa de Varda](#) brachte das neue Produkt 2023 auf den Markt. Den besonderen Geschmack erhält das hochprozentige Getränk durch das frische Wasser, direkt aus den Brenta-Dolomiten sowie durch Gerste und Roggen, die in den Höhenlagen zwischen dem Val di Non und dem Altopiano di Pinè angebaut werden. Fichtenholzfässer aus dem Val di Fiemme und eine 170 Jahre alte Geheimzutat vervollständigen schließlich den Whisky der Dolomiten.

Weitere Informationen unter [www.visittrentino.info/de/presse](http://www.visittrentino.info/de/presse).

#### **Kontakt Global Communication Experts GmbH:**

Rainer Fornauf-Scholz | Sieglinde Sülzenfuhs | Carla Marconi  
Hanauer Landstr. 184  
60314 Frankfurt  
T.: + 49 (69) 175371 -034 | -040  
T.: +49 89 / 215379 -384  
[presse.trentino@gce-agency.com](mailto:presse.trentino@gce-agency.com)  
[www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

#### **Kontakt Trentino Marketing S.r.l.:**

Cinzia Gabrielli  
via Romagnosi 11  
38122 Trento, Italy  
T.: +39 0461 219310  
M.: +39 335 5873287  
[press@trentinomarketing.org](mailto:press@trentinomarketing.org)  
[www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info)