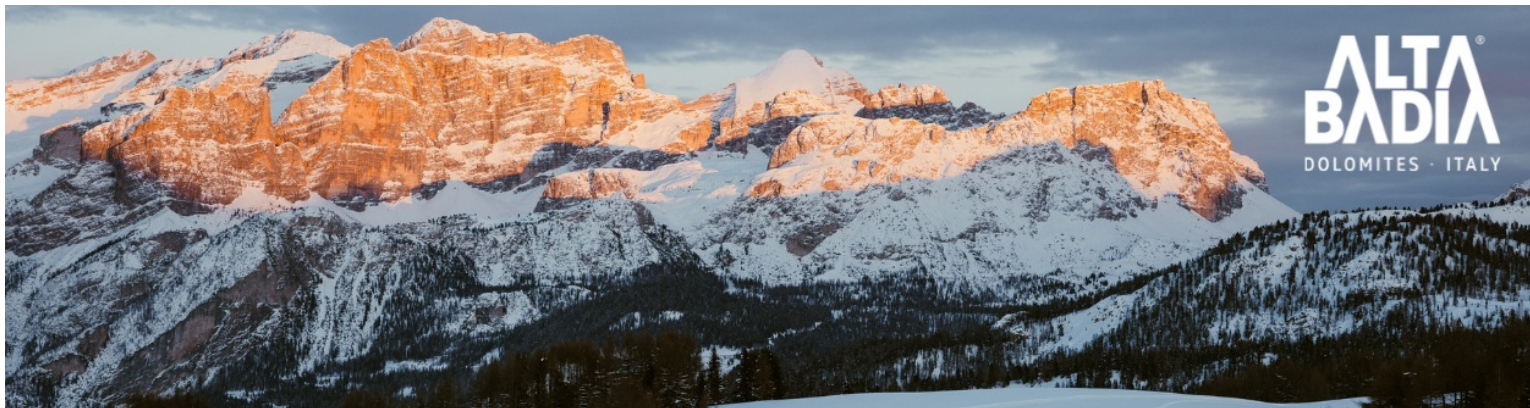




Ihr Urlaubswetter

Freitag



12 | -2 °C

Samstag



8 | 0 °C

Sonntag



8 | 0 °C

Mobilität Info

Finde hier heraus, wie du dich in Alta Badia nachhaltig fortbewegen kannst. Scanne den QR-Code, um alle Informationen zu erhalten!



Events

13.03.2026

Les morvëies dl cil - Sternenbeobachtung

Uhrzeit: 20:30 - 21:30 Uhr

Ort: San Cassiano

Anmeldung erforderlich: Ja.

Tourismusbüros Alta Badia oder online

14.03.2026

Oakley Community Days

Uhrzeit: 9 - 16 Uhr

Anmeldung erforderlich: Ja.

<https://moviment.it>

15.03.2026

Oakley Community Days

Uhrzeit: 9 - 15 Uhr

Anmeldung erforderlich: Ja.

<https://moviment.it>

Roda dles Saus - Genusswoche

Uhrzeit: 12 - 16 Uhr

Ort: Badia

16.03.2026

Schneeschuhwanderung zu den Pisciadù Wasserfällen

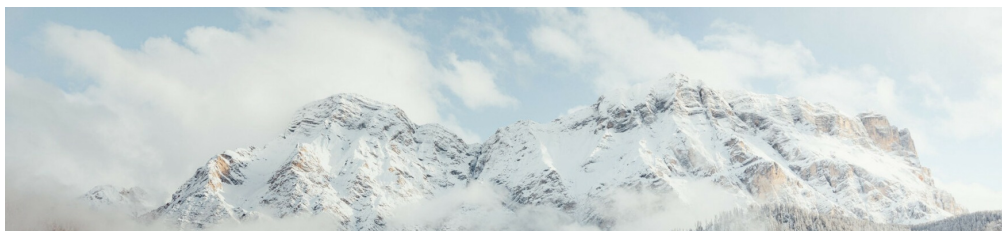
Uhrzeit: 10 - 12 Uhr

Ort: Colfosco

Anmeldung erforderlich: Ja.

Tourismusbüros Alta Badia oder online

Ala descurida dl paisc - Unser größter Schatz ist unser Dorf



Jeden Tag La Val

Lust auf eine neue Herausforderung? Dann bist du hier genau richtig! Entdecke die Kuriositäten und verborgenen Schätze des Dorfes und suche an den geheimsten Orten nach Hinweisen, die zu einem wohlverdienten Schatz führen werden. Willst du teilnehmen? Wende dich einfach an das Tourismusbüro von La Val.

Diese Herausforderung ist eine Chance, nutze sie!

Die Forcelles Skipiste



Die rote Forcelles-Piste in Colfosco ist ein "halb verborgener" Schatz von Alta Badia. Wenn du von Corvara kommst, nimm einfach die Kabinenbahnen Borest und Colfosco und danach den Sechser-Sessellift Forcelles. Oben eröffnet sich ein außergewöhnlicher Panoramabalkon auf einer der

spektakulärsten Seiten des Sellastocks: die landschaftlich reizvolle Mittagstal-Schlucht liegt direkt vor unseren Augen, aber der Blick kann auch über einen großen Teil von Alta Badia und darüber hinaus bis zu den Bergen Civetta, Pelmo und Langkofel schweifen. Während der Abfahrt haben wir den majestätischen Sassongher vor uns. Die Piste beginnt mit einer leichten Steigung, aber kurz nach der Hütte beginnt der erste einer Reihe von schönen Steilhängen und Steigungsänderungen, der schnellste und angenehmste Teil der Strecke. Die Piste wird allmählich steiler, aber gleichzeitig auch breiter, bis man den zentralen steilen Abschnitt erreicht. Dieser führt zu einer Abzweigung, an der du dich entscheiden kannst, ob du zum Ausgangspunkt des Sessellifts zurückkehren oder nach Colfosco hinunterfahren möchtest.

Skifahren mit Genuss präsentiert...

Niko Romito

Reale – Castel di Sangro

Niko Romitos Pancotto: Eier, Stängelkohl, Kartoffelcreme

Seit 2000 leitet er zusammen mit seiner Schwester Cristiana das Restaurant Reale, das als Familienkonditorei in Rivisondoli (Abruzzo) gegründet wurde. 2007 erhielt das Reale seinen ersten Michelin-Stern, 2009 den zweiten. Im Jahr 2011 zog das Restaurant nach Casadonna, einem ehemaligen Kloster aus dem 16. Jahrhundert, um, wo neben den Zimmern auch die Accademia Niko Romito, eine professionelle Kochschule, entstand. Seit 2014 verfügt das Reale über drei Michelin-Sterne sowie zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen. Im Laufe der Jahre hat Niko Romito durch die Verbindung von wissenschaftlicher Kreativität und unternehmerischer Vision eine starke gastronomische Identität gefestigt und ein komplexes System von Aktivitäten und Projekten entwickelt.

Weinempfehlung

Südtirol Weißburgunder

Partnerhütte: Piz Arlara



Pferdeschlittenfahrten

Pferdeschlittenfahrten

In Alta Badia erwartet dich bei einer Pferdeschlittenfahrt Winter-Romantik pur. Warm in eine Decke gehüllt kannst du dich zurücklegen und die Schneelandschaft in einem entschleunigten Rhythmus genießen. Die Kutscher begleiten dich entlang des Flussufers im Wald auf Entdeckungsreise durch die zauberhafte Winterlandschaft in Alta Badia.

Routen:

La Villa - Corvara - La Villa

La Villa - Pedraces - La Villa

Auch kürzere Touren sind möglich.

Informationen und Anmeldungen: Tel. +39 338 1734235 (Erich), Tel. +39 339 7489044 (Florian)



Rezept für "Panicia" (Gerstensuppe)

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g in Würfel geschnittenen Speck, 100 g Gerste, 1,5 l Wasser, eine kleine Zwiebel, eine kleine Karotte, eine kleine Kartoffel, ein Selleriestiel, etwas Salz, Schnittlauch als Würze.

Zubereitung:

Zwiebel, Selleriestiel, Speck, Gerste und Wasser zusammen in einen hohen Topf geben und etwa 2 Stunden kochen lassen.

Nach ungefähr 20 Minuten Kochzeit die Karotte und die Kartoffel fein schneiden und dazugeben. Mit etwas Salz, Schnittlauch und Suppenwürfel abschmecken.



Guestnet

Die Informationsplattform für deinen Urlaub in Alta Badia. Veranstaltungen, Routen, Wanderungen, Gastronomie, Geschäfte, Dienstleistungen, Mobilität, Wetter: Scanne den Code, um auf alle Inhalte zuzugreifen und deine Lieblingsaktivitäten zu buchen!



Wir bitten unsere Gäste, die Informationen der Daily News immer mit den Tourismusbüros zu überprüfen, um sicherzustellen, dass keine unvorhergesehenen Änderungen nach dem Druck vorgenommen wurden.

Kontakt: Tel. +39 0471 836176 / +39 0471 847037

altabadia.guestnet.info

official sponsors

Audi
Official partner



COLMAR

Raiffeisen
Cassa Raiffeisen Val Badia



altabadia.org