

Comunicato stampa n. 10 – settembre 2015

Il Castel Wolfsthurn di Mareta nei pressi di Vipiteno in Valle Isarco è il “Grand Hotel” dell’omonima nuova serie TV in onda in questi giorni su RAI 1. Visitabile fino al 15 novembre!

Ma che bello quel ‘Grand Hotel’ alpino! Dove sarà mai? Ebbene, il sontuoso edificio in cui è ambientata la fiction di successo ‘**Grand Hotel**’, campione di audience questi giorni su Rai 1 al mercoledì in prima serata (3,5 milioni di spettatori, fino al 16% di share), è niente meno che il **Castello di Mareta/Wolfsthurn**, in **Valle Isarco**, nei pressi di Racines e Vipiteno!

E – cosa che non sempre è possibile per altre location di film e fiction- è perfettamente fruibile e visitabile (fino al 15 novembre)! Attualmente, infatti il castello barocco di Wolfsthurn, è sede del **Museo provinciale della caccia e della pesca** (da martedì a sabato dalle ore 10 alle 17, domenica e festivi dalle ore 13 alle 17, chiuso lunedì e il 1° novembre; riapertura il 1 aprile 2016, tel. 0472.758121), oltre ad essere di per sé un complesso di grande rilevanza artistica e architettonica. Qui sono stati girati gli esterni dell’albergo di lusso che nella serie TV si chiama ‘Paradiso’, ed è un magnifico albergo alpino del primo Novecento, scenario della storia d’amore tra i due protagonisti Pietro e Adele. Location perfetta per ricreare i fasti dimenticati di un’epoca da sogno, ma ricca di contraddizioni.

Vicino al “Grand Hotel” Castel Wolfsthurn si può visitare, oltre che la cittadina storica di Vipiteno, anche la spettacolare **Gilfenklamm/Gola di Stanghe**, ancora aperta fino a inizio novembre. Mentre nelle due vicinissime aree sciistiche **Racines-Giovo** (25 km di piste e impianti moderni) e **Montecavallo/Vipiteno** (16 km di piste superpanoramiche, con tante baite raggiungibili anche a piedi) si ‘scaldano i motori’ in vista della stagione sciistica che inizierà già ai primi di dicembre.

“Grand Hotel” è una serie tv in onda dal 1 settembre, in sei serate, ogni mercoledì alle ore 21:15 su RAI 1. La storia racconta un melodramma storico tinto di giallo e di mistero sullo sfondo della Belle Époque. L’incontro di Pietro e Adele, lui di umili origini, lei aristocratica. Due giovani tanto diversi, ma uniti nella ricerca del vero amore e della verità sui misteri e i segreti che si nascondono tra le pareti dell’albergo più lussuoso dell’Impero austro-ungarico.

Le riprese si sono svolte la scorsa estate appunto a Mareta presso Racines in Valle Isarco (oltre che a Glorenza nell’Alta Val Venosta e poi, sempre in Val Venosta, a Stava-Naturno e a Tarces.

La prima serata del martedì, 1 settembre, ha raggiunto 3,2 milioni di spettatori, una quota di 15,6 %. 8,5 milioni spettatori hanno visto la puntata per almeno di un minuto (ascolti totali). 3,5 milioni hanno visto la seconda puntata del mercoledì, 2 settembre, una quota di 16,5 % con 7,4 milioni ascolti totali. La stessa sera "Grand Hotel" è stato il vincitore della Prime Time: la fiction ha superato la famosa Soap-Opera "Il Segreto" su Canale 5 ed anche "Mission Impossible 3" con Tom Cruise su Italia 1 (Fonte: Nielsen Television Audience Measurement).

La produzione di "Grand Hotel" di Luca Ribuoli è stata sostenuta dalla BLS - Film Fund & Commission e dalla Provincia Autonoma di Bolzano. Il progetto è prodotto da Cattleya in collaborazione con Rai Fiction e in co-produzione con Beta Film.

Trailer: www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-608392c7-1511-44fa-a908-f9e97e64a889.html

Sito internet: <http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/page/Page-eb61802d-6b5f-4b8d-bf8a-62d3df9c7e21.html>

E d'autunno, in Valle Isarco...

E dopo aver visitato il castello-Grand Hotel, si possono assaporare le magiche atmosfere autunnali in Valle Isarco: un classico ormai è il **Törggelen**, usanza tutta altoatesina di cui la Valle Isarco è vera e prima depositaria. Fino a novembre inoltrato si usa andare preferibilmente a piedi da un maso all'altro ad assaggiare specialità tipiche locali, soprattutto a base di castagne (ma certamente non solo: i piatti tipo Schlutzkrapfen, canederli e speck la fanno sempre da padrone), magari annaffiati da vino nuovo o succhi d'uva. **La novità di quest'anno** è che in Valle Isarco l'autenticità del rito del Törggelen viene suggellata dall'adesione di molti masi al nuovo evento speciale **"Törggelen originale"**: in pratica "come una volta".

E così l'inaugurazione del **Törggelen** originale viene fatta coincidere con il **falò delle castagne**, il *Keschnfeuer*, che il **26 settembre 2015** alle ore 19 avvamperà in tutti i *Buschenschänke* (i masi speciali del Törggelen con licenza di osteria) che partecipano all'iniziativa. Per l'occasione verranno serviti i vini della Valle isarco, castagne arrostiti e specialità tipiche, e i contadini metteranno a disposizione i propri masi per visite guidate e degustazioni già dalle ore 18 (necessaria la prenotazione presso i singoli esercizi). Inoltre ci sarà una **fiesta finale** il giorno di Santa Caterina d'Alessandria, 26 novembre, con gruppi di balli folkloristici dell'Alto Adige, per salutare la conclusione del periodo festoso e brioso del Törggelen, che lascia poi spazio all'Avvento: un periodo più tranquillo ed intimo, un po' magico, in Valle Isarco rallegrato dai famosi Mercatini originali di Natale di Vipiteno e Bressanone, anche quest'anno con molte novità da svelare (dal 28 novembre al 26 gennaio).

E se gli agricoltori dei masi sono protagonisti dell'autunno con il Törggelen, lo sono anche più in generale come protagonisti e ambasciatori di una vera e propria cultura. E' con loro che in questa stagione si può andare alla scoperta dei valori autentici della Valle Isarco grazie a una serie di itinerari tematici ed escursioni guidate nell'ambito dell'iniziativa **'II**

Percorso dei Sapori', da agosto fino al 15 novembre 2015 (a cura delle Associazioni Turistiche che fanno parte del Consorzio Turistico Valle Isarco). Sono tutte esperienze che offrono l'opportunità di osservare il 'dietro le quinte' delle produzioni, di toccare con mano come nascono quei prodotti che daranno vita ai migliori piatti tipici, e ovviamente di degustare tutte le specialità tradizionali, con un occhio di riguardo alla stagionalità autunnale.

Il Percorso dei Sapori consiste in un **programma settimanale da lunedì a venerdì**, con passeggiate a tema anche solo di qualche ora, a prezzi particolarmente accessibili: da 5 euro a persona o a volte gratuite; fino ai percorsi un po' più articolati con degustazioni e dimostrazioni, per un totale di **19 tipi diversi di proposte**, alcune davvero originali e inedite.

INFORMAZIONI:

CONSORZIO TURISTICO VALLE ISARCO,
Bastioni Maggiori 26/a - 39042 Bressanone (BZ)
tel. 0472802232 - fax 0472801315
www.valleisarco.com - info@valleisarco.com

I contatti per la stampa: Ufficio stampa per l'Italia: Studio di giornalismo Fabio Bottonelli, M. +39 3358032189, info@studiobottonelli.it

Responsabile comunicazione Consorzio turistico Valle Isarco: Bettina Tschaffert, tel. 0472802232, bettina.tschaffert@eisacktal.com

FOTO DISPONIBILI A RICHIESTA, O SCARICABILI DA www.valleisarco.com (press area)