

Comunicato Stampa Val Sarentino

Profumo delle vacanze – un'emozione per tutti i sensi

Chi ha visto il film „Il Profumo“ di Tom Tykwer sa che effetto possono avere profumi. Possono risvegliare ricordi, unire persone ed incantare l'anima

Ed in Alto Adige, nella Val Sarentino é il profumo del pino mugo, che risveglia i senso dei suoi ospiti. Niente rispecchia al meglio il carattere di una valle legata alla natura che il profumo resinoso di questa pianta alpina.

L'effetto rattivante fa venire voglia di avventura e natura. Per questo motivo una vacanza in Val Sarentino é una vacanza per tutti i sensi. Vette mozzafiato, laghi di montagna cristalline, spazi infiniti, un fresco vento di montagna rallegrano escursionisti, mountainbiker e tutti quanti che amano stare all'aria aperta. Sempre accompagnati da un leggero soffio del pino mugo della Val Sarentino.

Accanto al tradizionale artigianato come il ricamo con le rachidi di pavone il buongustaio trova una vasta scelta di specialit  locali. Cosa c'  di pi  bello che seguire l'odorino di „Kaiserschmarren“, un impasto dolce, e gustarlo sul terrazzo di una malga oppure in una stube tirolese.

Se dopo una giornata sportiva fanno male i muscoli l'olio di pino mugo da sollievo. Gi  molti anni fa i contadini sapevano apprezzare l'effetto curante di questo prodotto naturale e l'hanno inoltrato alle generazioni. A quest'oggi la ditta „Trehls“ in Val Sarentino usa il pino mugo per produrre prodotti di benessere e per la salute di alta qualit . Per esempio: latte per corpo, gel per doccia, shampoo, e olio essenziale. Chi li ha provati giura sul effetto benefico e l'effetto sedativo.

Val Sarentino ed il pino mugo – un profumo ed un'anima

Informazione:

Associazione Turistica Val Sarentino

Sig. Walter Perkmann

Via Europa. 15

I-39058 Sarentino

Tel: +39 0471 623091

Fax: +39 0471 622350

info@sarntal.com

<http://www.sarntal.com/>

contatto stampa:

mediatour communication

Sig.ra Lydia Enzi

Via Duca Sigismondo 1

I-39031 Brunico

Tel: +39 0474 531305

Fax: +39 0474 537182

l.enzi@mediatour.info

<http://www.mediatour.info/>