

12 masi per una cucina gourmet.

Regionale. Sostenibile. Deliziosa.



BY FALKENSTEINER
FAMILY RESORT LIDO



FALKENSTEINER

FAMILY RESORT LIDO

Premium Collection

Regionale. Sostenibile. Deliziosa.

Spesso abbiamo visto nei vostri occhi il desiderio di provare qualcosa di speciale, unico ed autentico in fatto di cucina. Abbiamo deciso di sorprendervi, e di farlo in grande stile e con consapevolezza. Perché la cucina, prima dei sapori, propone lunghi percorsi di conoscenza delle materie prima che in essa si impiegano, del trattamento degli animali da allevamento, dell'origine e lavorazione degli alimenti da cui nascono piatti che lusingano il palato.

Ogni giorno vogliamo dare una risposta concreta alle domande sull'acquisto di ingredienti sostenibili, sulla preparazioni a rifiuti zero, sull'autenticità, sulla ricerca senza compromessi della qualità e sul pensiero ecologico con un chiaro e forte "Sì"! Con la nostra cucina gourmet 12-masi, non solo definiamo un percorso tracciabile di qualità, ma anche un nuovo standard.

Con prodotti di origine controllata, con l'attuazione della filosofia Slow Food e quindi qualità di gusto unica e sviluppo sostenibile della nostra regione.

Solo così si può ottenere il massimo del sapore con il massimo della qualità e solo così si può assaporare appieno un pasto delizioso. Non siete d'accordo?

Benvenuti al Falkensteiner Family Resort Lido.

Welcome Home!

Regionale.
Sostenibile.
Deliziosa.

12 masi per una cucina gourmet.



A top-down photograph of a wooden tray holding three small, patterned ceramic bowls. The top bowl contains a pile of green sprouts. The middle bowl contains several small, round, white dumplings. The bottom bowl contains a vibrant green pesto or herb sauce, with a silver spoon resting inside. The background is a light-colored, textured surface.

Treats of Nature.

Con la nuova cucina gourmet del Falkensteiner Family Resort Lido recuperiamo un'antica tradizione della nostra casa madre diffusa in tempi passati e facciamo rivivere la cucina regionale dei 12 masi di un tempo.

I protagonisti più importanti di questo omaggio culinario non sono solamente i migliori ingredienti della nostra terra, ma anche i fornitori gourmet da cui li acquistiamo: selezionati masi a conduzione familiare e piccole ed autentiche manifatture con cui lavoriamo insieme guidati da uno spirito di fiducia e di collaborazione.

Un tempo i produttori erano 12, oggi ce ne sono alcuni in più. Insieme a loro ci focalizziamo sulla qualità eccezionale, sulla regionalità dei prodotti, sull'artigianalità garantita e sulla sostenibilità. Per noi il km zero e l'evitare imballaggi di plastica sono aspetti fondamentali, tanto importanti quanto lo sono la più alta arte culinaria e la ricerca del gusto che conduce alla felicità.

Aspettatevi una cucina gourmet di livello e allo stesso tempo sana, entusiasmante, deliziosa e incredibilmente raffinata.



//

IL PASSATO E IL FUTURO
VIVONO NEL PRESENTE.
LE RICETTE SONO
BASATE SULLA TRADIZIONE
E SUL CORAGGIO DI
ASSUMERSI LA
RESPONSABILITÀ DI
ADEGUARLE AI NOSTRI
TEMPI.

I nostri produttori I vostri fornitori di gusto

*Dedizione e competenza
per ingredienti genuini ed autentici.*

ITALIA: IL PAESE DEL GUSTO.

Amiamo condividere i piaceri della buona cucina con i nostri ospiti. Con ingredienti accuratamente selezionati da scrupolosi produttori locali, abbiamo elevato la nostra cucina alpino-mediterranea a livello gourmet.

Qui, abbiamo il piacere di presentarvi 12 dei nostri fornitori gourmet: fattorie a conduzione familiare e piccole manifatture autentiche con le quali lavoriamo insieme in uno spirito di fiducia e partnership. Dall'Alto Adige e dalle regioni più meridionali d'Italia: in breve, dal nostro Bel Paese, dove l'eccellenza è di casa e viene celebrata ogni giorno. Proprio come al Falkensteiner Family Resort Lido. E, poiché la crescente consapevolezza della necessità di conservare le risorse naturali è accompagnata da un cambiamento atteso da tempo ed entusiasmante nel settore alimentare, anche noi siamo costantemente alla ricerca di nuovi alimenti originali e, allo stesso tempo, autentici e dei loro produttori.





„Wippland“ – Carne di qualità da allevamenti altoatesini

È il ritorno all'allevamento tradizionale e naturale con cui gli allevatori del Wippland propagano e implementano un nuovo approccio alla produzione di carne. L'accento è posto sui bisogni naturali degli animali: sfogo sui prati alpini, generose opportunità di esercizio e alimentazione puramente naturale.

ALTA VALLE ISARCO, ALTO ADIGE
www.wippland.com



„Salumificio Mezzaluna “ – Prosciutto crudo e salame dalle Marche

La produzione artigianale di gustosi
insaccati a partire da carni
selezionate da allevatori di maiali
selezionati è un'arte che il nostro
partner per il delizioso prosciutto
crudo e salame padroneggia
brillantemente. Una piccola impresa
di nicchia che si impegna tanto per il
benessere e la protezione degli
animali quanto per i più alti standard
di qualità e sicurezza.

FERMO, MARCHE
www.salumificiomezzaluna.it





„Allevamento di pesci Schiefer“ – Pesce d'allevamento naturale dell'Alto Adige

Fare del bene ai clienti e ai buongustai, ma anche alla natura: queste sono le massime aspirazioni dell'azienda ittica Schiefer in Val Passiria. Qui, i pesci sono allevati con passione e soprattutto con rispetto per l'animale, con cura e secondo la specie: in habitat alpini naturali, con il miglior mangime e lavorati a mano per un gusto sano nel piatto.

SAN LEONARDO IN PASSIRIA,
ALTO ADIGE
www.fischzucht.it



„Meracinque“ – Riso premium della Valle del Po

Meracinque è sinonimo del miglior
riso Carnaroli di altissima qualità
biologica, tradizione e forza
femminile. Perché dietro Meracinque
ci sono cinque sorelle che dal 2017
stabiliscono nuovi standard
nell'agricoltura moderna e
sostenibile e nella lavorazione
delicata del riso.

MANTOVA, LOMBARDIA
www.meracinque.com





„Molino Merano“ – Regiograno, dal campo al paniere

Il progetto “Regiograno” fa rivivere la coltivazione dei cereali in Alto Adige, preserva le conoscenze tradizionali e le varietà di cereali locali e promuove la cultura gastronomica. Il prezioso grano proviene dalle valli Venosta, Val Pusteria, Valle Isarco e Tschöggberg, viene sottoposto a severi controlli di qualità e purezza e macinato dal mulino di Merano.

LANA, ALTO ADIGE
www.meranermuehle.it





„Unterthiner“ – Frutta e verdura dei contadini altoatesini

Acquistiamo frutta e verdura appena raccolte dal nostro fornitore di prodotti freschi Unterthiner dall'Alto Adige e dall'Italia. La priorità è naturalmente data alle varietà regionali e stagionali provenienti da piccole aziende. Perché sostenere i nostri agricoltori locali è importante per noi tanto quanto lo sono gli ingredienti freschi per la nostra cucina.

CAMPODAZZO, ALTO ADIGE
www.unterthiner.net





„Kirnig“ – Funghi nobili altoatesini biologici

Organico e genuino. Kirnig è una parola del dialetto altoatesino e significa vitale e potente. Questo è esattamente il gusto dei deliziosi funghi che ci vengono forniti da due giovani agricoltori innovativi di Aldino per la nostra cucina gourmet. I due pionieri coltivano funghi di alta qualità in un granaio che è stato appositamente adattato a questo scopo.

ALDINO, ALTO ADIGE
www.kirnig.com



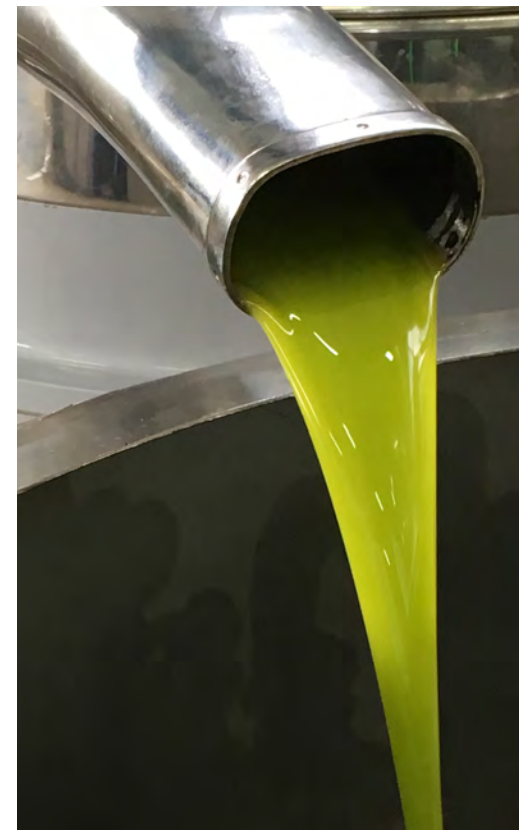


„Coppini Arte Olearia“ – Olio d’oliva vergine sostenibile

Il miglior olio d’oliva vergine è una delle pietre miliari della nostra cucina gourmet alpino-mediterranea.

Coppini Arte Olearia è uno dei principali produttori italiani di olio d’oliva dal 1946. Con grande competenza, le olive sono state raccolte a mano in modo sostenibile ed ecologico per tre generazioni e delicatamente trasformate in olio di prima qualità.

PARMA, EMILIA ROMAGNA
www.coppiniarteolearia.com



Ripensiamo al piacere di bere

Gusto, sensazione ed esperienza.

BEVANDE PREMIUM

Il nostro nuovo concetto di bevanda premium si ispira alla nostra regione d'origine, l'Alto Adige, e racchiude al contempo concetti unici di qualità e sostenibilità.

Desiderate accompagnare la cena in modo speciale? Il vostro desiderio è un ordine per noi! Grazie alla nostra deliziosa selezione di vini e di birre altoatesine, ma anche con i raffinati succhi di mela firmati Kohl, esclusivi come un buon vino, la cena in famiglia diventa una festa. Inoltre, le nostre “isole delle bevande” sono rifornite di succhi di frutta regionali refrigerati – frizzanti o naturali – e limonate rinfrescanti provenienti da selezionati produttori di alta qualità. Naturalmente in bottiglie di vetro a rendere, assolutamente senza plastica! Qui potete servirvi di tutto ciò che preferite sorseggiare durante il pasto così da gustarlo al massimo livello.





//

IN OGNI GOCCIA C'È
LA NOSTRA ORIGINE.
FRESCHEZZA ALPINA E
FASCINO MEDITERRANEO
FINEMENTE BILANCIATI
E SEMPLICEMENTE
DELIZIOSI.



„Kohl“ – Succhi di mela puri dalla montagna

Kohl produce succhi di mela di montagna caratteristici e naturalmente puri ad un’altitudine di quasi 1.000 metri sul Renon: succhi monovarietali, cuvée di succo di mela di montagna con estratti di sapori emozionanti e persino Grand Crus esclusivi. Tutti realizzati con grande rispetto e un senso di qualità senza compromessi, dal germoglio al fiore al frutto maturo.

RENON, ALTO ADIGE
www.kohl.bz.it





„Polara“ – Bevande analcoliche dalla Sicilia

Dal 1953, Polara produce una limonata senza precedenti. Secondo le ricette di un tempo e anche con molte nuove idee, ma soprattutto, sempre con ingredienti di alta qualità. Assaggiate il sapore autentico della migliore frutta biologica maturata al sole e scoprite le autentiche bibite siciliane.

MODICA, SICILIA
www.polara.it





„Horvat“ – Sciroppo dell’Alto Adige

Fruttato, dolce e incredibilmente aromatico, questo è il gusto degli sciroppi di frutta del nostro partner Horvat. Per questi vengono lavorati solo frutti selezionati e, soprattutto, interi. Insieme alle antiche ricette tradizionali, vengono creati deliziosi sciroppi di qualità dell’Alto Adige.

BRUNICO, ALTO ADIGE
www.horvatwilli.com





„Nägele“ – Succhi di frutta dell'Alto Adige

Succhi di frutta deliciosamente rinfrescanti dall'Alto Adige, dove la consistenza e i valori nutrizionali sono preservati dalla durata di conservazione naturale e offrono una ricca varietà di esperienze di gusti legati alla frutta. Succo di frutta al 100%, senza zuccheri aggiunti, ma con molti minerali. Questo è il segreto del successo di Nägele.

LAGUNDO, ALTO ADIGE
www.naegle.it

FALKENSTEINER.COM/LIDO