

PASSO *depo* PASSO *per* 

 **UN Futuro SOSTENIBILE**

nostro progetto



siamo responsabili
di evitare e ridurre



usiamo in modo sensato
ciò che la natura e le persone
ci donano per poter lavorare

Questo è il nostro percorso verso il futuro – la nostra guida – i nostri valori

Ecologia 

Appreziamo un approccio attento alla natura e un ambiente intatto. Diamo il nostro contributo con meno emissioni di CO2.

Utilizziamo più materiali riciclabili.

 *Economia*

*Responsabilità
sociale* 

Riconoscendo il valore dei nostri dipendenti e fornitori rafforziamo la nostra atmosfera lavorativa e quindi i nostri obiettivi, la società e l'economia della valle.

Cerchiamo di soddisfare i valori soggettivi che rappresentano un certo lusso e quindi contribuiscono alla vita sana delle persone.

 *Benessere*



Energia elettrica



Il nostro hotel è alimentato solo da **energia rinnovabile al 100%**.

Ottimizzazione dell'energia elettrica

Lavoriamo con il concetto ideale di risparmio energetico. Tutti i dispositivi elettrotermici, come lavatrici, lavastoviglie e tutti gli elettrodomestici da cucina sono stati ottimizzati. Con questa strategia di controllo, riduciamo i picchi di corrente di circa il 20%.



il calore del legno

Il nostro riscaldamento è ecologico e proviene al 100% dai **boschi della val d'Ultimo**.

Il riscaldamento proviene dalla vicina centrale termica e viene fornito al nostro hotel tramite teleriscaldamento.

Il mezzo di trasmissione è **l'acqua**.





acqua potabile

La val d'Ultimo ha un'ottima acqua potabile ed è una valle particolarmente **ricca di acqua**.
Da noi i prati e i boschi sono molto più rigogliosi rispetto ad altre zone. Numerose sorgenti ci portano l'acqua grezza attraverso un condotto di acqua potabile.

l'acqua sorgiva della val d'Ultimo

È un bene speciale delle montagne della val d'Ultimo. Scorre in ogni rubinetto e si trova in hotel e in tutta la valle in maniera gratuita.



Per il servizio da 0,75l addebitiamo 2€, dei quali doniamo 1€ all'associazione umanitaria **“Alto Adige aiuta”**.

südtirol hilft
L'ALTO ADIGE AIUTA, SÜDTIROL DĒIDA





Partire con la coscienza pulita

Con il green travel si vive la natura molto da vicino ed in maniera intensa senza influenzarla o danneggiarla.



Per la escursione
chiedici:



bottiglie
per l'acqua



piccolo posacenere



sacchetti della spazzatura

da portar via

La cucina Unterpichl



I nostri alimenti provengono da agricoltori locali, ma anche da fonti regionali e per la maggior parte da fornitori altoatesini.



Se possibile, utilizziamo prodotti freschi, regionali e sostenibili. Nella nostra cucina usiamo frutta, verdura e cereali per un totale del 50% dell'acquisto totale di beni.



La frutta e la verdura sono di alta e selezionata qualità e possibilmente di origine regionale.



Le erbe fresche, il tè, il sale alle erbe e tutti i prodotti di bellezza provengono dal vicino Wegleithof.



Tutti i tipi di pane biologico per la nostra ricca colazione sono sfornati ogni giorno direttamente in val d'Ultimo da Ultner Brot.



Le uova fresche provengono interamente dal maso Unterjochmayrhof.



Produciamo noi stessi la nostra pasta (pane contadino, ortica, erbe aromatiche, farro, germogli di larice, grano) con farina biologica selezionata del molino di Merano e le erbe aromatiche del Wegleithof.



Tutti i nostri caffè sono biologici e di massima qualità.
Il Caffè Espresso Bio Organico è stato coltivato e realizzato da produttori fairtrade certificati.



Lavoriamo principalmente carni regionali. Pancetta, salsicce affumicate e altri salumi provengono dal Bergladele di Proves



Tutto il nostro latte, lo yogurt e i latticini provengono principalmente dalla latteria sociale di Merano, e sono interamente prodotti in Alto Adige. Il latte fresco di vacca della val d'Ultimo viene raccolto ogni giorno proprio dalla latteria sociale di Merano e trasformato in prodotti di qualità.



Vino altoatesino



I vini altoatesini sono molto **più di un marchio di qualità**.
L'industria vinicola altoatesina sta compiendo consapevolmente grandi
passi e sta utilizzando **misure mirate verso il futuro**,
dando contributo alla sostenibilità.
Nel nostro hotel vengono offerti solo **vini DOC di alta qualità**,
la maggior parte dei quali sono **veri vini altoatesini**.
Alcuni vini presenti nella nostra carta dei vini provengono
da altre regioni vinicole d'Italia.



Birra altoatesina

La birra **del birrificio Forst** è la birra altoatesina
che soddisfa speciali standard di qualità
e viene costantemente **sviluppata in armonia con la natura**.

Tutti i nostri distillati sono altoatesini.

Una vacanza senza auto in val d'Ultimo



Potete raggiungere facilmente la val d'Ultimo
e il nostro hotel Unterpichl con **i mezzi pubblici**.

Merano è facilmente raggiungibile **in treno**. Dalla stazione
ci sono collegamenti **autobus ogni ora per la val d'Ultimo**.
Il nostro hotel è a 50m dalla fermata dell'autobus.

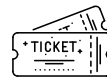
Se arrivate in auto potete parcheggiare la vostra auto da noi ed
esplorare la val d'Ultimo a piedi o in autobus.



La Ultentalcard

è la chiave per vivere esperienze affascinanti
in val d'Ultimo e in Alto Adige.



Viaggia gratis in tutto l'Alto Adige!
Con la Ultentalcard puoi utilizzare gratuitamente
tutti i mezzi pubblici della provincia.



I possessori della Ultentalcard hanno inoltre,

- 1 salita e discesa al giorno con **la funivia Schwemmalm** e **la seggiovia Breiteben**
- Ingresso gratuito in tutti i **musei** della val d'Ultimo e in oltre 90 musei dell'Alto Adige
- Ingresso alla **piscina pubblica** di Ultimo, alla **pista di pattinaggio**, alla **pista di sci da fondo** e molto altro ancora

Gli ospiti ricevono la Ultentalcard all'arrivo in hotel, la tessera è inclusa nel prezzo della camera ed è valida per tutta la durata del soggiorno.

 Tante piccole persone
che lavorano in tanti piccoli posti
e fanno piccole cose
possono cambiare la faccia del mondo. 



Hotel Unterpichl

I-39016 Santa Valburga

Tel. +39 0473 795479 – Fax +39 0473 795525

www.unterpichl.it – info@unterpichl.it

 [hotel.unterpichl](https://www.instagram.com/hotel.unterpichl)  [Hotel Unterpichl](https://www.facebook.com/HotelUnterpichl)