



LA ROMANTICA

★ ★ ★ Superior  
HOTEL

# *Gazzetta Romantica*



*Die Kunst  
der Gastfreundschaft*

*L'arte  
dell'ospitalità*

# Ospiti all'opera

Un albergo come universo di artisti: pittori, pescatori, fotografi, cuochi e camerieri. Ma anche i colori dei fiori dei giardinieri, che sono gli stilisti di forti ed autentiche emozioni.

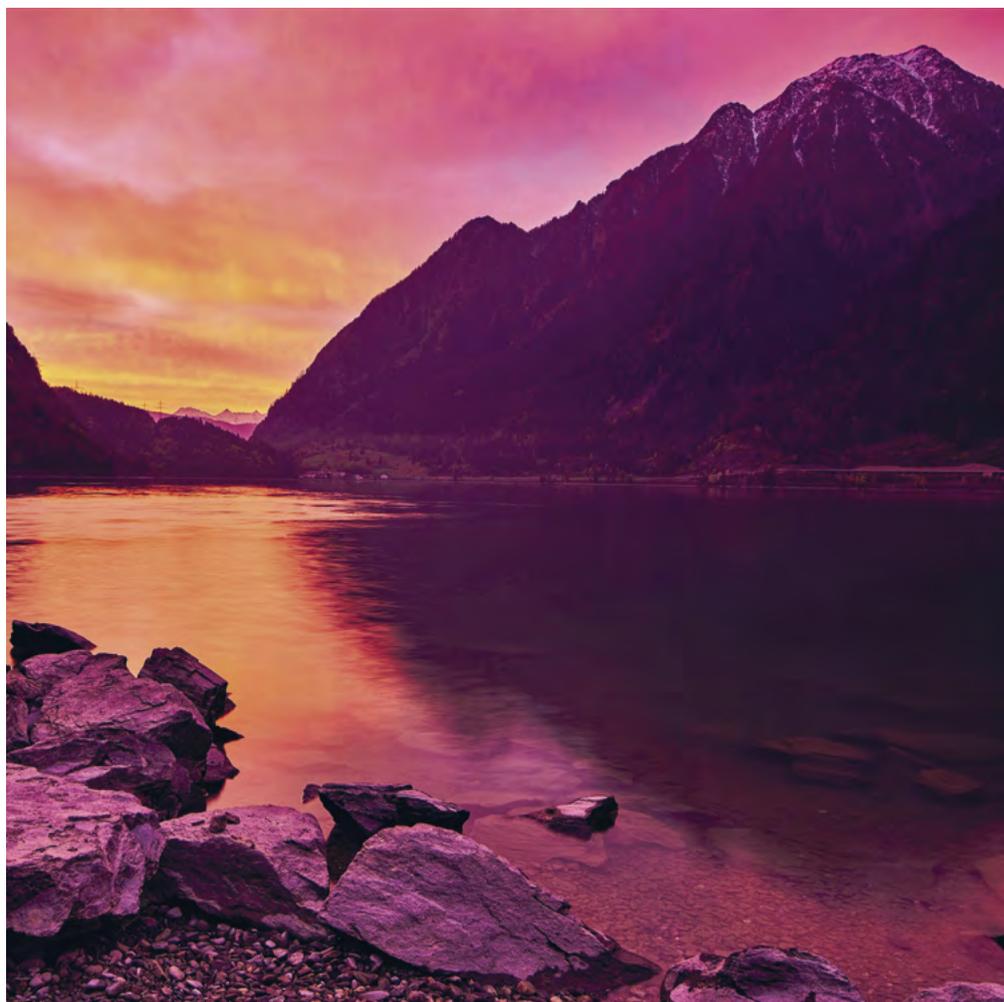
Un soggiorno alla Romantica si racconta attraverso l'infinita bellezza dei suoi allestimenti, figli di un intenso lavoro di squadra al servizio dell'ospite da oltre 70 anni.

«Ospiti all'opera» è infatti il titolo della nuova stagione estiva, che parte il 1° di maggio con la pesca sul lago incantato di Le Prese, e termina a fine ottobre con i profumi delle castagne raccolte in quel di Brusio. Il tutto nel cuore di una delle più belle vallate grigonesi: la Valposchiavo.

Non possiamo dimenticare i grandi e piccoli attori a bordo della barca Sassalbo durante il mese di luglio: storie di pirati alla ricerca del tesoro nascosto!

Che lo spettacolo inizi, allora.

*Famiglia Flavio e Sandra Lardi*



# Vorhang auf

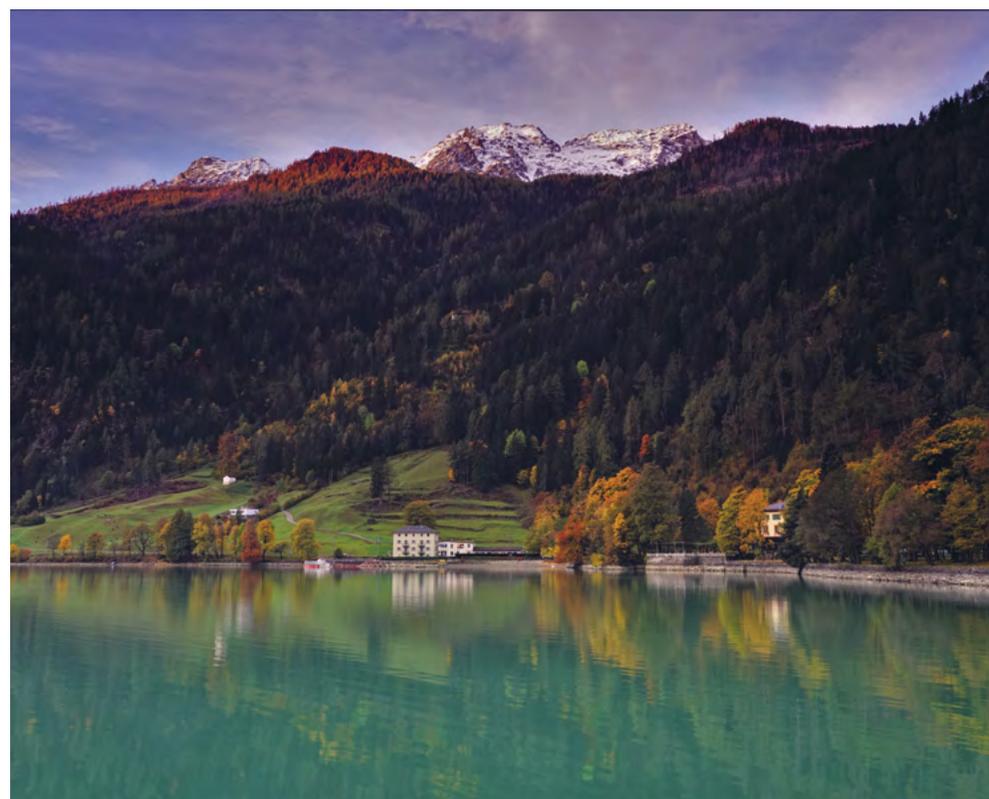
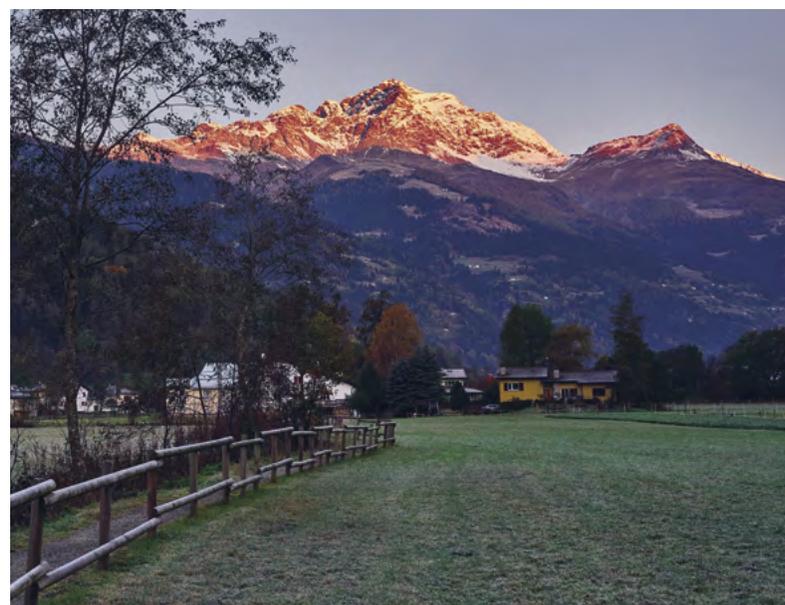
Ein Hotel, eine Welt voller Künstler: Maler, Fischer, Fotografen, Köche und Kellner sind hier am Werk. Gärtner, die mit ihrer Farbpalette den Rasen mit Blumen tüpfeln und Emotionen kreieren.

Ein Aufenthalt im Hotel La Romantica lebt von unvergesslichen Momenten. Die Schönheit der Landschaft, der herzliche Empfang durch unser Team, eine moderne Infrastruktur, über 70 Jahre Erfahrung und ganz viel Leidenschaft verschaffen Ihnen einen einzigartigen Aufenthalt.

Und so wird die neue Sommersaison unter dem Motto «Vorhang auf» stehen. Sie beginnt am 1. Mai mit dem Fischen auf dem zauberhaften See von Le Prese und findet Ende Oktober mit dem Duft der geernteten Kastanien in Brusio ihren gebührenden Abschluss. Die Kulisse ist eines der schönsten Täler in Graubünden: das Valposchiavo. Das Team des Hotels La Romantica setzt sich aus jungen und erfahrenen Schauspielern zusammen und kann es kaum erwarten, den Vorhang zu heben. Erleben Sie unseren Auftritt auf dem Tisch mit neuen Rezepten und buntem Gemüse serviert oder auf dem Schiff Sassalbo, das sich aufmacht zu neuen Abenteuern und der Jagd nach dem versteckten Schatz....

Bühne frei und Vorhang auf!

*Familie Flavio und Sandra Lardi*



# Hotelzimmer

## Mediterrane Gemütlichkeit am See

Das Familienhotel La Romantica, das 1949 gebaut wurde, hat bis heute seinen typischen Charme behalten. Das Drei-Sterne-Superior-Hotel bietet 13 Doppel- und 6 Einzelzimmer, 6 Wohnungen und 3 Themenzimmer. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit TV/Radio, Fön sowie vorwiegend mit Minibar und Safe ausgestattet. Die Zimmer liegen auf drei Etagen verteilt. Alle Zimmer sind mit dem Lift erreichbar.

## Familienzimmer

Unser Familienzimmer ist ideal für eine 4-köpfige Familie, lässt sich für 6 Gäste erweitern. 2 Zimmer sind intern getrennt und haben ein geräumiges gemeinsames Badezimmer.

## Giulietta & Romeo

Loveroom mit Französischem Himmelbett, Eckbadewanne im Zimmer und Balkon auf der Bahnseite.

## 1001 Nacht, unsere Junior Suite für Romantiker

Blick auf den See, elegante Einrichtung, ein schickes im Retro Style Marmorbadezimmer im Retro Style... und ein Sternenhimmel mit 1001 Sternen für süsse Träume!



2021

★ ★ ★ Superior

## Matteo Godenzi, Local Biker

**Lust auf Adrenalin und Natur? Im der Valposchiavo geht es um den Kern des Bike-Vergnügens: Auf zwei Rädern über Stock und Stein, die Lungen mit klarer Bergluft füllen und die Stille der unberührten Alpenlandschaften geniessen!**

**Heute treffen wir Matteo, Local Biker und Mitbegründer der Valposchiavo Biker Szene VIVABIKE**

**Buongiorno Matteo, in welchen Monaten kann man im Valposchiavo nicht biken?**

Ahhh... Sicher Dezember, Januar, Februar... (nachdenklich)... März? Also es bleiben noch 8 Monaten übrig!

**Man trifft dich viel in hohen alpinen Regionen mit dem Bike, kannst du auch Herrn und Frau Schweizer, die vielleicht nicht so versiert sind, eine einfache Route empfehlen?**

Persönlich bevorzuge ich etwas Schwieriges, aber etwas Schönes, Komplettes, nicht zu technisch und nicht zu einfach, also... es gibt viele davon im Valposchiavo... ohne Zug und Shuttlebus, ich trampe gerne... aber geeignet auch für E-Bike... gefunden! Trail Poschiavo - Cansumé, mit dem Abschnitt Stacca-Gügliel, und hinunter nach Cantone. Schön, super Panorama, 600 Höhemeter in 3 Stunden machbar.

**Im Tal kann man einfach Höhe gewinnen, in dem man mit der Bahn und Postauto hochkommt. Gibt es für dich einen speziellen Ort, den man so erreichen kann?**

Hoch nach Cavaglia mit dem Zug, rüber nach Campasc d'Ur... oder einfach ein Shuttlebus bis dort... und Abfahrt!

Gibt es dort auch ein Bergrestaurant, in das man einkehren kann?

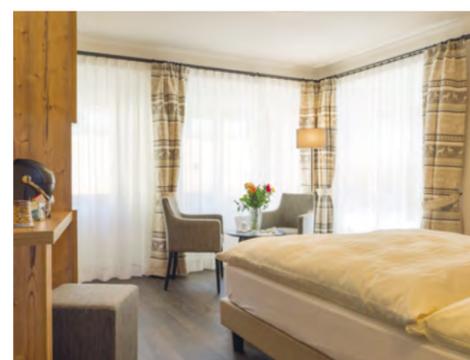
Natural Trails sind nicht direkt mit Gasthäusern verbunden, aber dieser Trail führt mit einem Abstecher an Selva vorbei.

**Und was bestellst du dort gerne?**

Tagesteller! Täglich kocht Mina in Selva etwas anderes, lokal und frisch.

**Hast du deine Trails irgendwo ins Netz gestellt? Oder ist alles Betriebsgeheimnis?**

Ich poste meine Trails auf der Onlineplattform [www.outdooraktive.com](http://www.outdooraktive.com). Oben rechts suchst du auf: Trails mtb #Valposchiavo. Ich habe 23 Trails veröffentlicht, bereit zum Download. Viel Spass mit dem MTB im Valposchiavo!



Seeblick, Bernina-Blick, Romeo & Giulietta, 1001 Nacht, Familienzimmer: für jeden Geschmack ist etwas dabei...



Willkommen  
in unserem  
Hotel!

Benvenuti  
nel nostro  
albergo!



## Interview mit Willy und Sandra

**Wir hatten im Sommer 2020 das Vergnügen, Willy, unseren Malkursleiter im La Romantica kennenzulernen. Unsere Gastgeberin Sandra Lardi konnte am Kurs teilnehmen.**

**Guten Tag euch beiden, wir möchte euch einige Fragen stellen; einige sind aber sehr speziell, sind Sie bereit?**

Ja gerne, sogar sehr gerne! Prontissima, bin bereit...

**Sandra, welche Ecke vom Valposchiavo eignet sich am besten für die Leinwand?**

Weiss nicht... See, Berge und Wasser... Ich denke, der Lago di Le Prese.

**Und du Willy, nach dieser Erfahrung im Valposchiavo: eine Landschaft oder ein Berg, der dich fasziniert hat und den du gerne malen würdest?**

Es gibt zwei Bilder, die ich im Kopf habe: Vom Bernina hinunter gesehen mit der Entwicklung des Tals und ein Bild mit dem Lago di Le Prese mit im Vordergrund Miralago. Wie von Sandra gesagt: Die Komplexität von Bergen, Wasser und einem See passen hervorragend auf ein Bild.

**Willy, wenn du das La Romantica als Ganzes malen solltest, wie würdest du die Komposition des Bildes sehen?**

Das Hotel lebt durch die beiden Gastgeber, lebendig, modern, mit ein wenig Rosarot, verträumt. Und im Hintergrund der Kirchturm von Le Prese.

**...und einen typischen Puschlaver, ein Einheimischen, Bergler mit nur drei Farben zu malen, welche würdest du verwenden?**

Das ist eine gute Frage...(lacht)sicher nicht schwarz-weiss! Farbe...weiss, rosa und hellgrün!

**Das waren einfache Fragen, kommen wir zum «Eingemachten»: Wie schlägt sich unsere Gastgeberin Sandra mit Gouache und Pinsel?**

Als erst antwortet Sandra: Ungeduldig!  
Na Sandra, du bist schon geduldig. Sandra ist wissbegierig und sie stellt sehr hohe Ansprüche an ihre Bilder.

**Die Werke des Meisters sind im Restaurant der Romantica ausgestellt. Können wir in Zukunft eine Ausstellung mit «hausgemachten» Gemälden unserer Sandra erwarten?**

Das muss Sandra sich entscheiden, frage sie!

**Sandra bist du bereit?**

Mir fehlt das passende Bild dafür, weiss nicht.

**Willy: Mit der Zeit kommt es sicher, wenn du deinen eigenen Stil gefunden hast. Nach Hunderten von Bildern wirst du eines Tages bereit sein.**

**Sandra, du solltest ein typisches Gericht malen, das im Restaurant Romantica angeboten wird. Welches wählst du?**

Etwas Ästhetisches, Süsses, vielleicht mit Waldbeeren, und etwas darf nicht fehlen: eine hellgrüne Minze aus dem Garten!

**Im Jahr 2021 wird der Aquarellkurs erneut angeboten. Kannst du uns bereits sagen, wo du im nächsten Sommer mit deinen Schülern unterwegs bist?**

Poschiavo als Dorf mit den 5 Türmen, das Tal mit Blick vom Berninapass, San Romerio mit seiner mystischen Atmosphäre, und der Lago di Le Prese.

## Bergmalerei und leichte Wanderungen im Valposchiavo

17 - 24. Juli. 2021

### Wandern, skizzieren und aquarellieren

Valposchiavo und die hochalpine Region des Oberengadins werden diese Reise malerisch bestimmen. Im Hotel Romantica in Le Prese werden wir von der Gastgeberin Sandra herzlich empfangen und von ihrem Mann kulinarisch verwöhnt. Sandra, die selber auch aquarelliert, zeigt uns zwei herrliche Motive.

**Kursleiter:** Wilhelm Fikisz

### Lernen vom Profi

Es werden im Speziellen folgende Themen behandelt: Wie male ich spannende Strassenverläufe? Wie male ich einen Baum oder Strauch mit der Situation Vordergrund - Hintergrund? Was bedeutet Farbharmonie? Wie setze ich Farben in Szene und bringe sie dadurch zum Leuchten? Voraussetzung für dieses intensive Aquarellseminar: Experimentierfreude, Kritikfähigkeit, keine grosse Erwartungshaltung an sich selber und Freude an der Aquarelltechnik.

**Mindestens 5, maximal 15 Teilnehmer/innen.**

### La Romantica Angebot

- Unterkunft inkl. Halbpension
- Trinkgelder im Hotel
- Ausflüge und Wanderungen
- Eintritte und Besichtigungen
- Baumeler-Kursleitung/Reiseleitung
- Reisedokumentation
- Valposchiavo All Inclusive Guest Card

### Preis pro Person

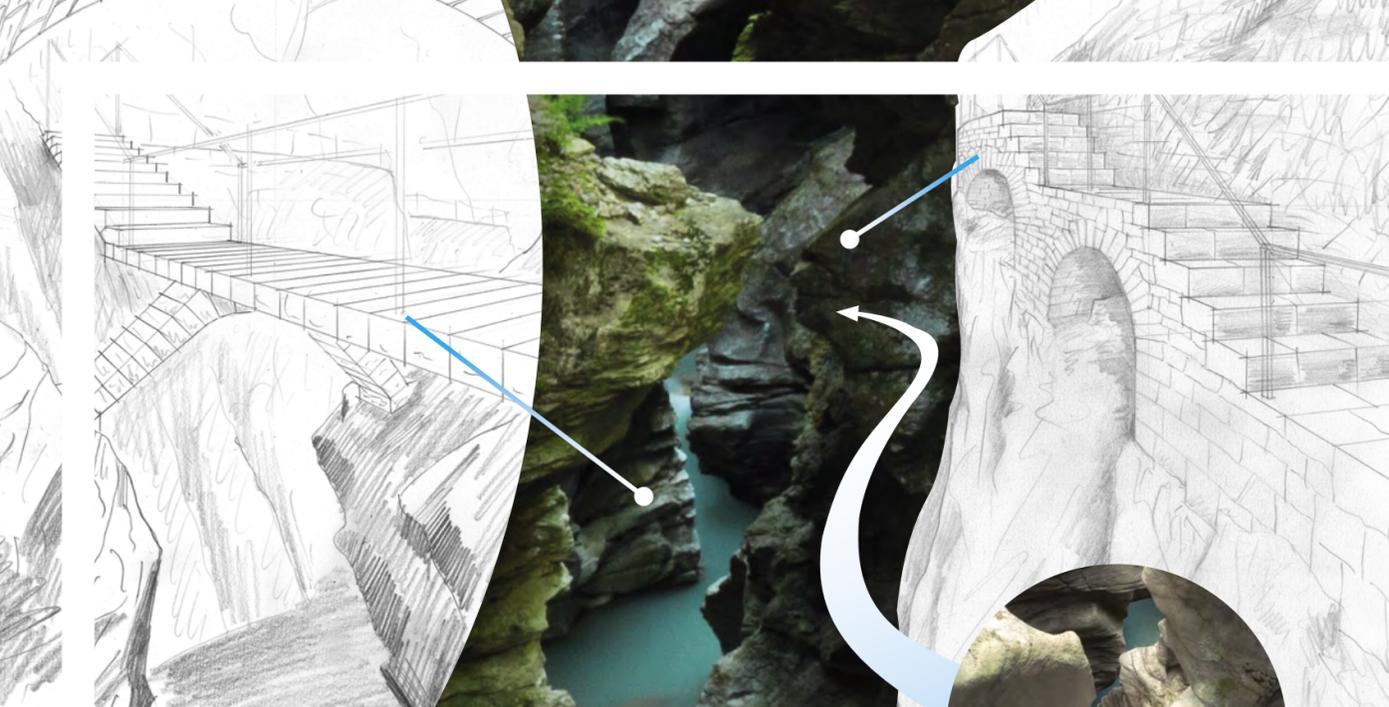
im EZ CHF 1'880 | im DZ CHF 1'790  
Wenn erwünscht Doppelzimmer als Alleinbenützung: CHF 1'960

Der Preis versteht sich pro Person für das genannte Package

### «Riserva dei Nonni» – unser Hauswein

Zum 70-jährigen Jubiläum der Romantica gibt es auch einen neuen Hauswein, den «Quigna». Silvano und Susi Cramer, die Eltern von Flavio's Ehefrau Sandra, produzieren ihn aus Weintrauben, die im Gebiet Valgella im Veltlin heimisch sind. Ein reiner Nebbiolo, elegant und ehrlich.





## Neuer Schluchtweg für den Gletschergarten Cavaglia

Die Cavagliasco-Schlucht am südöstlichen Ende der Hochebene von Cavaglia ist von bizarren Erosionsformen geprägt. Strudeltöpfe, Gletschermühlen und grosse höhlenartige Überhänge bleiben heute noch verborgen. Ein neuer Schluchtweg macht diese einzigartigen Naturschönheiten ab Juni 2021 zugänglich. Über 90% der Gesamtkosten konnten schon von vielen Gletschergarten Cavaglia-Mitgliedern, Institutionen (Bund, Kanton, Gemeinden), privaten Spendern und Stiftungen gesammelt werden. Um den Bau zu vollenden, fehlen uns aber noch CHF 100'000.  
**Um den Schluchtweg zu verwirklichen benötigen wir Ihre Unterstützung.**

### Nuovo percorso attraverso l'Orrido del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia

L'Orrido di Cavaglia è caratterizzato da bizzarre forme di erosione. Marmite dei giganti, grandi sporgenze rocciose e strapiombi, sono tutt'ora nascoste all'occhio del visitatore. Un nuovo percorso rende accessibili queste straordinarie e inesplorate bellezze naturali. Oltre il 90% dei costi è stato raccolto grazie al sostegno dei soci del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia, donatori, istituzioni pubbliche (Confederazione, Cantone, Comuni) e fondazioni private. Mancano ancora 100'000 CHF per poter ultimare la costruzione.  
**Per realizzare il progetto serve il tuo aiuto! grazie per il tuo prezioso contributo.**

[schlucht-cavaglia.ch](http://schlucht-cavaglia.ch) / [orrido-cavaglia.ch](http://orrido-cavaglia.ch)

## Pacifi.ch birra e liquori di Poschiavo



### Intervista ai proprietari Luca Battilana e Alice Raselli

**La Birra Pacific in Valposchiavo si beve già da alcuni anni. Prima ci pensava il birraio Ueli Schläpfer e adesso tocca a voi. Un sogno nel cassetto che si è avverato?**  
La passione per la produzione di liquori, idromele e sidro è nata diversi anni fa. Inizialmente lo scopo principale era quello di conservare la miriade di frutta e erbe medicinali che coltivavamo e raccogliavamo. Poi, col passare degli anni, l'interesse per la produzione di bevande fatte in casa è cresciuto. Così abbiamo iniziato a sperimentare l'idromele (con il miele della valle) e i diversi sidri di frutta. I nostri elisir venivano principalmente gustati nella cerchia familiare e di amici, e più in là al mercatino di Natale in piazza a Poschiavo: i riscontri dei nostri clienti erano sempre positivi. Così l'idea di trasformare il proprio hobby in un lavoro si è fatta sempre più viva in noi. Nel 2019, assieme a Ueli e Bea Schläpfer abbiamo deciso di rilevare la «Pacific», trasformandola nel 2020 in Pacifich Birra e Liquori.

**Qual è la vostra birra preferita? Che gusto ha?**  
Domanda difficile. La birra è una questione di gusto personale. Noi siamo dell'idea che avere un tipo di birra preferito dipenda in gran parte dal tempo, dall'umore e dall'abbinamento. Per questo motivo proponiamo più tipi di birra. In estate preferiamo una *Pusc'ciavina in fiur*, una *fresca Blond Ale ai fiori di sambuco*, o una *Pusc'ciavina in erba al timo*, mentre in inverno si addice di più una *Pusc'ciavina in Bulgaria (IPA)*. Quando cuciniamo le trote del Lago di Poschiavo, stappiamo una *Pusc'ciavina spurtiva (Weizen)*, mentre con la polenta, per esempio, ci gustiamo una *Pusc'ciavina cuntadina al saraceno*.

**Cercate dei prodotti che si identificano nella valle? A quando una birra al gusto pizzoccheri?**  
Hehe, la birra con il retrogusto di salvia, burro e cipolle non è ancora in programma, però nel nostro assortimento abbiamo già la *pusc'ciavina al grano saraceno*. Stiamo pure sperimentando la *birra alla brasciadela da Pusc'ciav*. Quindi prima o poi arriverà la birra con l'orzo coltivato da noi a Le Prese. Le idee non ci mancano.

**Durante l'estate 2020 in Valposchiavo avete spopolato. Tutti bevevano Pacifich, bravi! Merito della ricetta segreta e dell'ottimo prodotto. Per il 2021 avete abbastanza birra in cantina?**  
Ce la mettiamo tutta per riempire per bene le cantine! Il 2020 è stato un anno speciale per tutti, in particolare per noi che eravamo al primo anno di attività. Per ottenere una qualità della birra sempre migliore, ci vuole tempo, studio e diverse sperimentazioni. Per questo motivo abbiamo dedicato più tempo alla qualità rispetto alla quantità. Abbiamo prodotto birra pure durante il primo periodo di chiusura, ma non è bastata a causa dell'ondata di turisti in valle che hanno apprezzato la nostra birra più del previsto. Occorre ricordare che di fatto siamo un "nanobirrificcio" e la produzione è limitata, per il momento...

**Pacifich birra e liquori**  
Via da Mezz 27A | 7742 Poschiavo | [pacifi.ch](http://pacifi.ch)



### Tartellette al formaggio di capra con marmellata di birra Pacific

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

#### TARTELLETTE – ZIEGENKÄSE-KÜCHLEIN

150 g weissemehl  
125 g butter, zimmertemperatur  
100 g ziegenkäse «tomme», fein gerieben  
1 eigelb  
1 prise salz

Mischen und langsam zu einem Teig kneten. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschliessend den Teig dünn auswallen, runde Stücke schneiden und in die Backform für Küchlein legen.

12 Minuten bei 180°C backen bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und mit Ricottacreme auffüllen. Zur Dekoration: Ricotta-Würfelchen mit schwarzem Pfeffer auf die Ricottacreme legen. Das Biergelee begleitet die Küchlein und schmeckt köstlich in Kombination mit dem Ziegenkäse.

#### RICOTTACREME MIT BAUMNÜSSEN

130 g ricotta aus Poschiavo  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl extravergine  
30 g Baumnüsse, grob gehackt

In einer Schale mit einer Gabel mischen und hinzufügen. Die Creme kühl stellen.

**PACIFIC-BIER-GELEE**  
3dl Birra Pacific «Indian pale ale»  
400 g Gelierzucker  
10 g Gestenmalz, grob gemahlen

Aufochen. Kurz stehen lassen und mit einer Kelle abschäumen. Das noch heisse Gelee in ein Einmachglas abfüllen.



## Wanda Niederer Saponeria a Poschiavo

**Bundi Wanda:**  
Ein «Bundi» an die Leser der Gazzetta La Romantica!

Wie schön, ein Bundi zu hören, Niederer ist eigentlich kein Name von Poschiavo, aber warum bist du in diesem scheinbar sehr weit entfernten Tal vom Rest der Schweiz gelandet?

Die Arbeit brachte mich vor 16 Jahren nach Poschiavo, als Direktorin der Weberei Valposchiavo, ich bin gelernte Weberin, deswegen entschied ich, mich diese neue Herausforderung anzunehmen. Mit 46 wollte ich mich dieser grossen Veränderung im Leben stellen.

Interessant, aber ausgerechnet in Poschiavo ein Seifengeschäft, wäre es nicht einfacher gewesen, dieses Geschäft in der Bahnhofstrasse in Zürich zu eröffnen? Wahrscheinlich wäre eine Miete in der Bahnhofstrasse in Zürich viel teurer als in Poschiavo. Dann muss ich sagen, dass es der Laden war, der mich gefunden hat, der liegt im Zentrum, in der Nähe meines Wohnortes, in der Nähe des Flusses (Seife und Wasser gehören zusammen, oder?). Also beschloss ich, mein Hobby in einen Job zu verwandeln.

Wir hatten gerade das Vergnügen, dich bei der Arbeit zu sehen. Was hast du produziert? Kaffeeseife auf Bestellung für einen Kaffeehersteller. Die Seife wird dann nach St. Gallen versendet. Unmittelbar danach beginne ich mit der Produktion für das Hotel La Romantica! Eine Seife für eure Kunden mit ätherischem Tannenöl. Wenn ich an ein neues Produkt denke, lasse ich mich von der Natur inspirieren, von der reinen Luft von Valposchiavo: Ich denke an die frischen, sauberen und leichten Düfte von Blumen, von Wäldern, manchmal lasse ich mich auch vom Himmel und den Wolken inspirieren.

Eine Seife für unsere Gäste aus dem Valposchiavo! Was für eine schöne Nachricht. Ein Seifenladen ist eigentlich ein Laden für Damen.

Wie können wir unsere männlichen Gäste davon überzeugen, Sie zu besuchen? Natürlich sind 75% meiner Kunden weiblich, aber dann habe ich auch viele männliche Stammkunden.

**Hast du Produkte nur für Männer?**  
Ein Produkt, das von meiner männlichen Kundschaft sehr geschätzt wird, ist definitiv der Bartschaum mit weisser Tonerde, der die Haut sehr hydratisiert. Aber es gibt auch andere Produkte wie den Maghreb mit ätherischem Öl, Seife für Körper und Haar, zwei in einem oder das Shampoo mit Poschiavo Pacific Bier, das wird von Männern sehr geschätzt!

**Gibt es ein reines Valposchiavo-Rezept? Was weiss ich... eine Seife, die nach Pizzoccheri duftet?**  
«No, Pizzoccheri nein!» aber Seife, die Buchweizenkleie enthält, also nah dran... Wie oben erwähnt, produziere ich Shampoo mit dem in Poschiavo hergestellten «pazifischen» Bier, sowie die Calendula-Blütenseife St. Antonio, die San Carlo-Kamillenblütenseife, die Rosenblütenseife vom Minigolf in Le Prese, und die Seife mit Molke, die mir von der Latteria Valposchiavo geliefert wird.

**Unsere Kunden könnten dich während der Produktion täglich besuchen, stimmt das? Oder bietest du Seifenkurse an? Wer weiss, dass unsere Fischergäste nach einem guten Fang am See vielleicht auch noch lernen wie man zu Hause Seife machen kann?**  
Ja genau, im Sommer ist es ohne Voranmeldung möglich zuzuschauen, während ich die Seife von Dienstag bis Freitag produziere, immer um 17.00 Uhr. Aber bitte pünktlich sein! Auf Anfrage kann ich Kurse anbieten, in denen jeweils eine Person an der Herstellung von Seife beteiligt ist. Dort kann der Teilnehmer die Erfahrung sammeln und bei der Seifenherstellung mithelfen, eine sorgfältige Arbeit, die mit Ruhe, Präzision und Leidenschaft erledigt werden muss, um ein einwandfreies Ergebnis zu erzielen.

**Saponeria di Wanda**  
Niederer Wanda | Via da Mez 31 | CH - 7742 Poschiavo  
T +41 79 514 75 82 | wapaniba@bluewin.ch



## «Tschuttet» der neue Messi bei Valposchiavo Calcio?

Das Hotel la Romantica unterstützt seit Jahren die Juniorenabteilung von Valposchiavo Calcio, dem Fussballverein, der im Jahr 2001 aus einer Fusion der Unione Sportiva Brusiese und der Associazione Calcio Poschiavo entstanden ist. Heute pflegt den Verein die rohen Diamanten wie zukünftige Champions. 85 Jugendliche, Mädchen sowie Buben im Alter von 6 bis 16 Jahren können ihren Lieblingssport ausüben.

Wir haben Ian Lardi, Torhüter, sowie Adolfo Tuena, besser bekannt als Feo, «Mister» (so heisst der Trainer auf Italienisch) der B-Jugend kurz für unsere Gazzetta interviewt:

**Buongiorno Feo, wie ist es heute gegangen?**  
Gut, die Jungen haben ein hervorragendes Match gespielt und drei Punkte nach Hause gebracht. Es freut uns besonders, weil wir ein Abkommen mit dem Hotel la Romantica haben: nämlich, wenn wir gewinnen, spendiert uns die Familie Lardi Gelato und Getränke für die ganze Mannschaft!

**Dann habt ihr dieses Jahr schon einige Male Eis gegessen?**  
Ja, so ist es, wir sind momentan auf dem ersten Platz! Eben, ein Abkommen ist ein Abkommen, daran freuen wir uns besonders!

**Was bedeutet es, «Mister» im Valposchiavo zu sein?**  
Sicher viel Freude an den Kindern und dem Sport.

**Ihr seid mit den Kindern in der ganze Ostschweiz unterwegs, wo spielt ihr nächstes Wochenende?**  
In Näfels, Kanton Glarus!

**Ist das üblich?**  
Ja wir sind daran gewöhnt, die meisten Spiele finden in Chur und Umgebung statt!

**Feo, ist der nächste Messi vom Jahr 2030 im Valposchiavo?**  
Das ist schwierig... vielleicht schafft diesen Sprung eine Fussballerin, wir haben auch einige Mädchen, die mitspielen...

**Ciao Ian, wie ist es heute gegangen?**  
Gut, wir haben gewonnen! Papi und Mami müssen dem ganzen Team Gelato spendieren.

**Welcher Torhüter inspiriert dich am meisten?**  
Wir haben fast den gleichen Namen: Yann Sommer!

**Was willst du als Erwachsener werden? Torhüter, Hockeyprofi oder Koch?**  
Das weiss ich noch nicht, sicher will ich mit Leuten in Kontakt sein, das gefällt mir am besten!



## Salami + Mais = Salamais

Puschlaver Schweinefleisch und Vitellone Natura-Beef mit Bio-Zertifizierung; ein köstliches Gemisch, umgeben von einer feinen Schicht aus Maismehl. Diese Kombination aus Bergprodukten des Biobetriebs Isepponi in Le Prese sollte man probiert haben!

**Bio Isepponi**

CH-7746 Le Prese | +41 78 760 23 93



## Ein wahrer Traum auf unserer Weinkarte

Schon beim ersten Schluck entführe ich dich in eine andere Dimension. Trocken aber fast lieblich, intensiv und angenehm in Richtung Waldbeeren und Cassis bin ich in jeder Hinsicht naturbelassen.

Nur Spitzenqualität kann sulfutfrei gekeltert und abgefüllt werden, um die Stabilität zu garantieren. Ich werde mindestens 12-18 Monate in Ton-Amphoren ausgebaut. So behalte ich mein volles unverfälschtes Aroma.

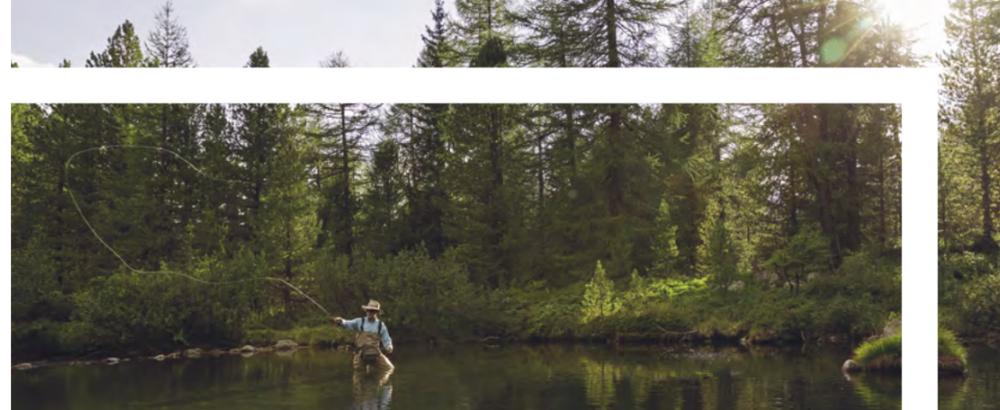
Mit meiner intensiven Purpurfarbe und fruchtigem Aroma verzaubere ich jedes Gericht, vor allem typisch italienische Gerichte wie Braten, Wild, Wildschwein, getrocknetes Bündnerfleisch und kräftige Käsesorten.

Nicht nur für Allergiker ein Genuss!

**Casa Vinicola La Torre**

7742 Poschiavo | 081 844 34 34

info@la-torre.ch / la-torre.ch



## Fliegenfischerkurs mit Rene Leonhard

9. - 12. September 2021

Entgegen den weit verbreiteten Vorurteilen ist Fliegenfischen relativ leicht zu erlernen. Dazu leisten wir seit mehr als 20 Jahren in Form von Kursen und Einzelschulungen einen kleinen Beitrag. Und wir sind stolz darauf, dass viele unserer Kursteilnehmer begeisterte Fliegenfischer geworden sind und immer wieder zu uns kommen. Unser Ziel ist es, den Kursteilnehmern umfangreiche Kenntnisse, die Achtung der Natur und die Freude am Fliegenfischen mitzugeben. Neben einer theoretischen Kenntnisvermittlung und dem Wurftraining steht natürlich praktisches Fliegenfischen an unseren traumhaften Gewässern als besonderer Höhepunkt jedes Kurses an erster Stelle.

Das Valposchiavo eignet sich ausserdem perfekt für einen Familienurlaub. Berge, Seen und glasklare Flüsse warten auf Sie! Kleine Gruppen von maximal 6 Personen sind ein Garant für optimalen Kurserfolg. Kommen Sie zu uns. Sie werden sehen: Fliegenfischen ist ein traumhaftes Hobby und kann ganz einfach sein!

## La Romantica Angebot

- Willkommens-Aperitif
- 2 Tage Fischerkurs
- Sämtliche Leihgeräte sowie Fliegen und Nymphen während dem Praxisteil
- 3 Übernachtungen im Zimmer Ihrer Wahl
- Frühstücksbuffet mit einheimischen frischen Produkten
- Benutzung unseres Dampfbads
- Valposchiavo All inclusive Guest Card

**Achtung**

Für diesen Kurs werden mindestens Hüftstiefel benötigt.

**Preis pro Person**

im EZ CHF 720.00 | im DZ CHF 680

Der Preis versteht sich pro Person für das genannte Package

## Stone Art Atelier im historischen Zentrum von Poschiavo

Das Stone Art Atelier - nur wenige Schritte vom Dorfkern entfernt - pflegt seit über 30 Jahren seine eigene Familientradition; die der Steinkunst.

Alle Kunstwerke werden aus einheimischen Steinen angefertigt. Diese kostbaren Unikate werden durch liebevolles, kreatives Handwerk geschaffen. Bei uns finden Sie eine vielfältige Auswahl an Halsketten, Armbändern, Ringen, Ohrringen sowie Schüssel, Vasen und Skulpturen.

**STONE ART**

Piazza San Giovanni 5, CH-7742 Poschiavo

stone-artposchiavo.ch



## Ferienwohnungen

Moderne, neu gebaute Wohnungen. Alle Küchen mit Kühlschrank, Induktionsherd, Mikrowelle, Kaffeemaschine und Wasserkocher. Dank einer ausgezeichneten Isolierung ist das Haus sehr ruhig. Kostenlose Parkplätze für Autos und eine Garage für Velos.

**VARUNA**

39m<sup>2</sup>

**SASSALBO**

64m<sup>2</sup>

**SCALINO**

45m<sup>2</sup>

**TREVISINA**

40m<sup>2</sup>

**GIÜMELIN**

40m<sup>2</sup>

**LAGALB**

33m<sup>2</sup>

**VALPOSCHIAVO ALL INCLUSIVE GUEST CARD  
AB 2 ÜBERNACHTUNGEN**



# Preise Zimmer

STANDARD	ab CHF 150 bis 170
STANDARD SEESEITE	ab CHF 170 bis 190
GIULIETTA & ROMEO	ab CHF 150 bis 170
1001 NACHT	ab CHF 190 bis 210
WOHNUNGEN	ab CHF 190 bis 280

Preise pro Person inklusive Frühstücksbuffet

10% Rabatt ab 6 Nächten

Einzelzimmer + CHF 17  
 Kinder von 0-6 Jahren gratis  
 Kinder von 6-12 Jahren 10-50% Ermässigung  
 Gruppentarife auf Anfrage  
 MwSt. inklusive  
 Kurtaxe ab 12 Jahren CHF 2.80 pro Tag  
 Halbpension ab 2 Tagen, 4-Gang-Wahlmenü CHF 38  
 Valposchiavo All Inclusive Guest Card ab 2 Nächten

# Die Wohnung im Hotel

VARUNA	ab CHF 90 pro Tag
SASSALBO	ab CHF 100 pro Tag
SCALINO	ab CHF 100 pro Tag
LAGALB	ab CHF 95 pro Tag
TREVISINA	ab CHF 95 pro Tag
GIÜMELIN	ab CHF 95 pro Tag

Endreinigung ab CHF 80  
 Bettwäsche und Handtücher CHF 20 pro Gast  
 Resort Tax CHF 5 pro Tag/Gast | Kurtaxe ab 12 Jahren CHF 2.80 pro Tag und Gast  
 MwSt. inklusive

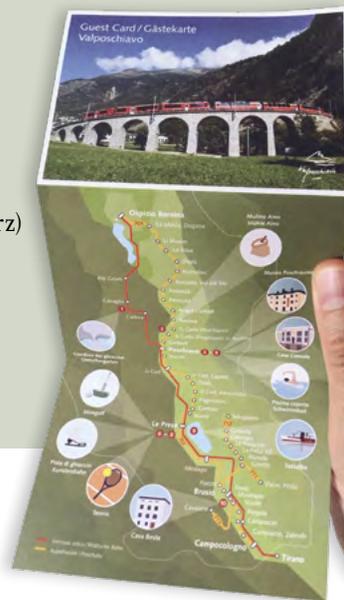
Auf Wunsch beim Hotel La Romantica:  
 Frühstücksbuffet: CHF 15 pro Tag und Gast  
 Halbpension am Abend: 4-Gang-Menu nach Wahl: CHF 38 pro Tag und Gast

## VALPOSCHIAVO ALL INCLUSIVE GUEST CARD

Bei einem Aufenthalt von mindestens 2 Nächten erhalten Sie die Valposchiavo All Inclusive Guest Card, die Ihnen folgende Vorteile bietet:

Regionalzug Tirano - Ospizio Bernina  
 Postauto Campocologno - Ospizio Bernina  
 Alle Museen im Valposchiavo  
 Führungen im Gletschergarten von Cavaglia  
 Minigolf in Le Prese  
 Sandtennisplatz in Le Prese  
 Hallenbad in Poschiavo  
 Schlittschuhmiete sowie freier Eintritt auf das Kunsteisfeld in Le Prese (Oktober-März)  
 Barca Sassalbo

LA ROMANTICA «PLUS» ANGEBOT  
 Ruderboote auf dem Lago di Le Prese  
 Eigene Bikes, eigener Bikeraum



# Angebote

Alle Details zu unseren Angeboten finden Sie auf [www.laromantica.ch](http://www.laromantica.ch)

## AUF ZWEI RÄDERN UND MIT DER FISCHERRUTE

3 TAGE, SOMMER 2021  
 Erkunden Sie Ihr Ferienland am liebsten auf zwei Rädern? Powern Sie sich gern im Sattel Ihres Velos aus, während Sie auf einem steinigen Bergpfad in die Pedale treten?

**Preis pro Person:** im EZ CHF 475 | CHF 355 ohne Bike



## BERGMALEREI UND LEICHTE WANDERUNGEN

2 TAGE, 17 - 24 JULI 2021  
 Wandern, skizzieren und aquarellieren: Valposchiavo und die hochalpine Region des Oberengadins werden diese Reise malerisch bestimmen.

**Preis pro Person:** im EZ CHF 1'880 | im DZ CHF 1'790



## FOTOKURS FÜR JEDERMANN

5 TAGE, 3. - 8. OKTOBER 2021  
 Le Prese (969 m ü. M.) liegt am Ufer des Lago di Poschiavo. Als zentraler Punkt ist es ein idealer Ausgangspunkt für unsere Motivsuche. Ausserdem können Sie hier noch die wirkliche Ruhe finden.

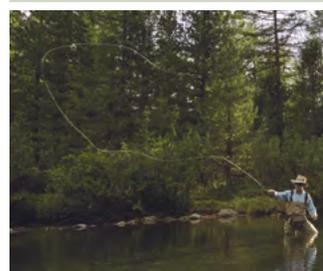
**Preis pro Person:** im EZ CHF 1'290 | im DZ CHF 1'210



## FLIEGENFISCHERKURS MIT RENÉ LEONHARD

4 TAGE, 9. - 12. SEPTEMBER 2021  
 Entgegen den weit verbreiteten Vorurteilen ist Fliegenfischen relativ leicht zu erlernen. Unser Ziel ist es, den Kursteilnehmern umfangreiche Kenntnisse, die Achtung der Natur und die Freude am Fliegenfischen mitzugeben.

**Preis pro Person:** im EZ CHF 720 | im DZ CHF 680



## KASTANIENFEST

2 TAGE, 15. - 17. OKTOBER 2021  
 Mitte Oktober feiert das Valposchiavo die Kastanien. Auf dem Programm stehen zahlreiche Attraktionen, die das Kultur- und Naturerbe der Region hochleben lassen.

**Preis pro Person:** im EZ CHF 480 | im DZ CHF 435



## FISCHEN IM HOTEL LA ROMANTICA

WOCHENPAUSCHALE, 6 NÄCHTE, 7 TAGE FISCHEN  
 Seit Jahren ist das Valposchiavo ein Insidertip und als Saibling-Mekka in der Schweiz bekannt. «Meine Frau ist für das Wohl der Gäste zuständig und ich bin selber leidenschaftlicher Fischer», sagt Flavio Lardi.

**Preis pro Person:** im EZ CHF 950 | im DZ CHF 845



## VALPOSCHIAVO VOLLER ABENDTEUER!

3 TAGE, 22. - 24. JULI 2021  
 Verbringe drei erlebnisreiche Tage für die ganze Familie im Tal der Legenden. Bei deiner Ankunft erwartest dich in Le Prese eine spannende Detektiv-Geschichte und in Poschiavo eine geheimnisvolle Schatzsuche.

**Preis pro Person:** Kinder CHF 190 | Erwachsene CHF 325



## VIVABIKE FESTIVAL

2 TAGE, 28. - 30. MAI 2021  
 Das kleine, aber feine Bike-Gebiet zwischen der Schweiz, Italien und den Weiten des Himmels geht in die vierte Runde, ins malerische Puschlav. Die Region ist bekannt für ihre vielfältige Natur und für die Panoramafahrt im Bernina Express.

**Preis pro Person:** im EZ CHF 410 | im DZ CHF 360



# San Romerio und Grappa das lohnt sich...

**Einer der malerischsten Orte des Valposchiavo ist die Alp San Romerio mit ihrem romanischen Kirchlein. Man erreicht sie auf einer Wanderung durch Bergwälder und über Maiensässe.**

Ein wunderbarer Schauplatz, um diese heitere Helligkeit zu erleben, ist die Alp San Romerio. Sie liegt auf einem klippenartigen Vorsprung hoch über dem Lago di Poschiavo. Holzbänke direkt am Abgrund laden zur «aussichtsreichen» Rast; im benachbarten Ristoro kann man sich mit Speisen und Getränken stärken.

Erreichbar ist dieser zauberhafte Ort nach einer längeren Wanderung ab Le Prese oder nach einer leichteren, 45 Minuten dauernden Wanderung ab Piazz. Diesen Punkt erreicht man mit einem vorbestellten Bus ab Brusio / Viano. Wir vom Hotel La Romantica offerieren allen unseren Gästen ein Grappino bei Gino in San Romerio! Also eine Schere nehmen und den Gutschein ausschneiden... es lohnt sich!

## **Ristoro San Romerio di Gino Bongulielmi**

*Alpe San Romerio, CH-7743 Brusio*

+41 79 446 54 50 | [benvenuti@sanromerio.ch](mailto:benvenuti@sanromerio.ch)



## Salute!

Sponsored by...



LA ROMANTICA  
\*\*\* Superior  
HOTEL

Consegnando questo buono direttamente al Ristoro San Romerio, otterrà una bicchiere di grappa.  
Tanti saluti a Gino e ai suoi collaboratori!

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie ein Glas Grappa.  
Bitte grüssen Sie ganz herzlich Gino und seine Mitarbeiter!

Nome / Name:

Data / Datum:

E-mail:

**HOTEL LA ROMANTICA**

CH-7746 Le Prese

T +41 81 844 03 83 | [welcome@laromantica.ch](mailto:welcome@laromantica.ch)

[www.laromantica.ch](http://www.laromantica.ch)

