



# MONS TOUR 2023

BY CHEF CHRIS OBERHAMMER

4 TAPPE

TRA ALTO ADIGE, TRENINO E LOMBARDIA



# COSA È “MONS”?



SOSTENIBILITA' – REGIONALITA' – RISPETTO – ONESTA' – CONSAPEVOLEZZA AMBIENTALE

«MONS è sinonimo di tutto questo. MONS è il nome latino della montagna. È la nostra visione, il nostro principio, che ci accompagna in tutte le nostre azioni. MONS è sempre presente nel nostro ristorante Tilia, dove i prodotti regionali sono preparati onestamente in modo sostenibile.

Onestamente sostenibile, perché la sostenibilità non è solo una parola pubblicitaria vuota per noi.

Volutamente non seguiamo questa tendenza, che purtroppo è diventata molto forte nel frattempo.

Onestamente sostenibile significa per noi adattare il menu in base al raccolto nell'orto, ottenere ingredienti direttamente dalle fattorie nelle immediate vicinanze e utilizzare e apprezzare il quotidiano in modo consapevole della natura.»

CHEF CHRIS OBERHAMMER



## COS'È "MONS"?

MONS SIGNIFICA VIVERE LA MONTAGNA, IL SUO TERRITORIO, LE SUE VETTE, PER RICAVARSI BREVI SPAZI AL DI FUORI DELLA ROUTINE QUOTIDIANA, ATTRAVERSO UNO STILE DI VITA VOLTO ALLA RICERCA DI UN EQUILIBRIO TRA IL BENESSERE FISICO, LA SODDISFAZIONE DEL PALATO, LA PACE DELL'ANIMA, MA ANCHE ATTRAVERSO LA RISCOPERTA DI SAPORI ANTICHI E VECCHI SENTIERI RESI PIÙ CHE MAI ATTUALI DALLO SPIRITO DI MONS. MONS È RISCOPERTA DELL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO.

MONS È SCOPERTA DI SÉ STESSI. LA VITA È FATTA DI MOMENTI DA VIVERE, DI SOGNI DA REALIZZARE. MONS CREA «EMOTIONAL EXPERIENCE» A CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA ATTRAVERSO IL CIBO E LO SPORT. AL CUORE DI OGNI ESPERIENZA FIRMATA MONS, IL BENESSERE PSICO-FISICO DELLA PERSONA.

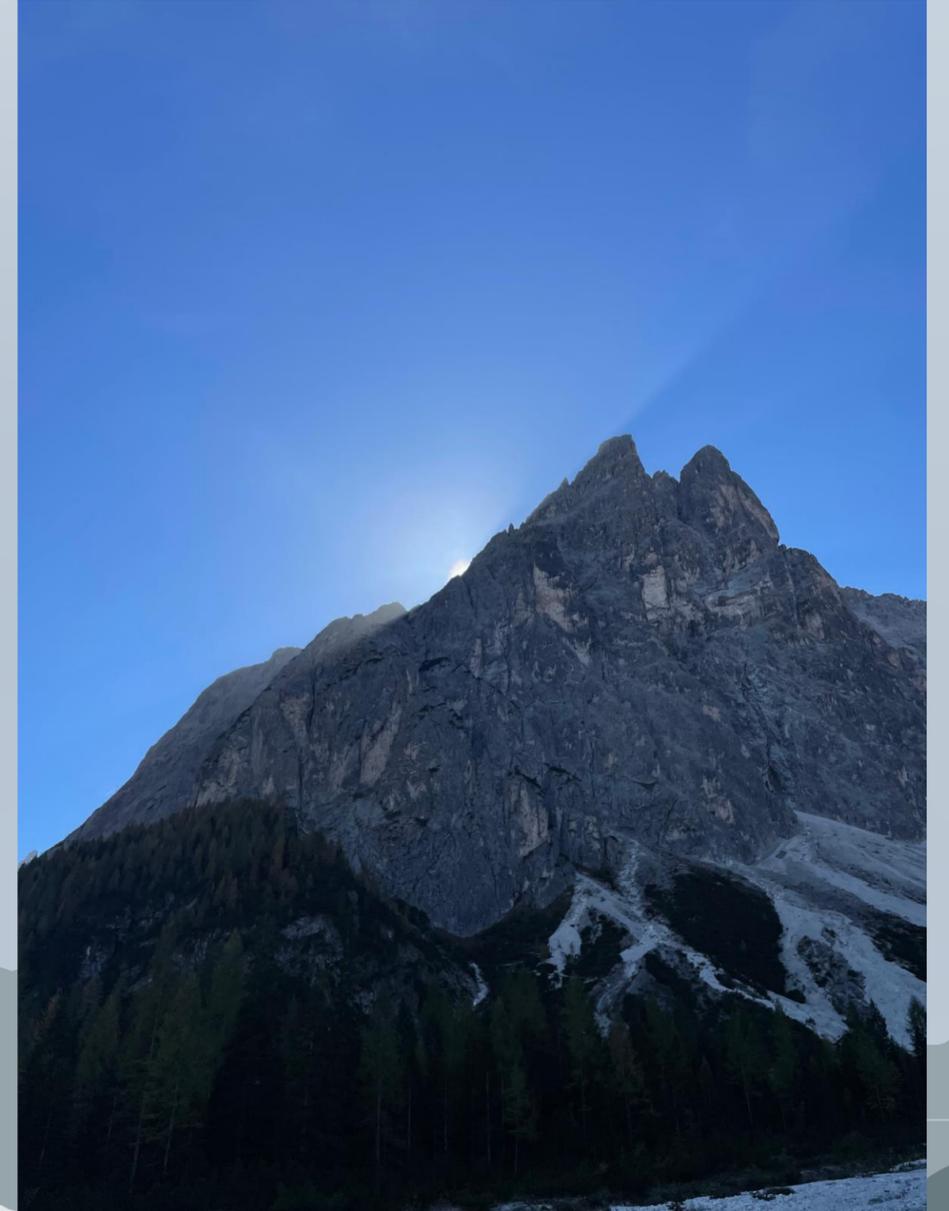
CON QUESTA FILOSOFIA NASCE LA SECONDA EDIZIONE DI "MONS TOUR", EDIZIONE 2023.

UNA CORSA IN 4 TAPPE DI 4 GIORNI CIASCUNA CHE SI SVOLGE TRA I MESI DI GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE E CHE VEDRÀ COINVOLTO LO CHEF OBERHAMMER, PATRON DI TILIA RESTAURANT, 1 STELLA MICHELIN A DOBBIACO, BOLZANO, IN UN PERCORSO DI SCOPERTA E RI-SCOPERTA. "MONS TOUR 2023", ALLA SUA SECONDA EDIZIONE, È UN PROGETTO NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ INTESA COME VALORIZZAZIONE DI TERRITORI E SCOPERTA DI CULTURE E TRADIZIONI LOCALI.

UN'INIZIATIVA COSTRUITA SU TEMI MOLTO CARI ALLO CHEF ED OGGI ATTUALI:

SOSTENIBILITÀ REGIONALITÀ STAGIONALITÀ LOCAL FOOD  
RAPPORTO UOMO-TERRA  
PASSIONE E COERENZA  
SACRIFICIO E FORZA





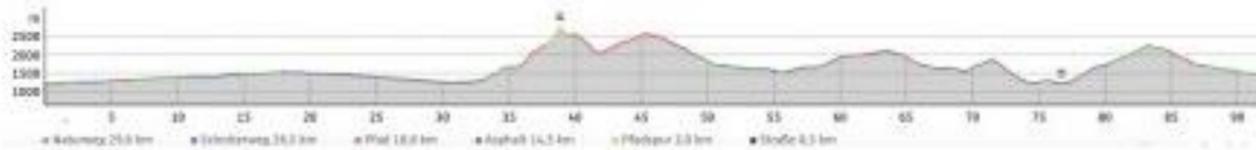


# PROGRAMMA 2023



Percorso dal 11.06. - 15.06.2023

Percorso: 91,6 km  
4.495 m dislivello in salita  
4.210 m dislivello in discesa



**MONS**  
discover nature

Tilia  
RESTAURANT

ca.  
CHRIS OBERHAMMER

# EVENTO KICK OFF

**23 MAGGIO 2023**

ORE 17.00  
DOBBIACO

BOUTIQUE "FRANZ KRALER"

PRESENTAZIONE PROGETTO "MONS TOUR 2023"  
CON APERITIVO CURATO DA TILIA RESTAURANT

ESPOSIZIONE AUTO BY AUTOINDUSTRIALE MERCEDES – BENZ CON TEST DRIVE

EVENTO SOLO SU INVITO



## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

1° TAPPA

11 – 14 GIUGNO 2023

1° GIORNO

DOMENICA 11 GIUGNO 2023

PARTENZA DAL RISTORANTE TILIA A DOBBIACO ORE 10:00

ARRIVO A CORTINA D'AMPEZZO ALLA BOUTIQUE FRANZ KRALER PERCORSO:  
31,6 KM - 320 M DISLIVELLO IN SALITA E IN DISCESA *INTERMEZZO AL LAGO DI  
LANDRO CON DEGUSTAZIONE DI MIELE*

ORE 12:30, ARRIVO A CORTINA D'AMPEZZO ALLA BOUTIQUE FRANZ KRALER IN CORSO ITALIA APERITIVO E  
LEGGERO PRANZO ORGANIZZATO DAGLI AMICI DI CORTINA D'AMPEZZO

ORE 18:30, CENA A 4 MANI CON LO CHEF CHRIS OBERHAMMER E LO CHEF GRAZIANO PREST DEL RISTORANTE TIVOLI  
PRESSO LO CHALET FRANZ KRALER RIA DE SACO A CORTINA D'AMPEZZO

PRENOTAZIONI: RISTORANTE TIVOLI TEL:

+39 0436 866400

(PREZZO CENA, INCLUSO VINI E BIBITE ABBINATI, € 120 A PERSONA)

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

2° GIORNO

LUNEDI 12 GIUGNO 2023

PARTENZA ORE 7.00, DAL RISTORANTE TIVOLI A CORTINA D'AMPEZZO

TAPPA N°1: RIFUGIO POMEDES

PERCORSO: 6,6 KM - 1064 M DISLIVELLO IN SALITA E 30 M IN DISCESA

*VIA FERRATA OLIVIERI A PUNTA ANNA - DIFFICILE - DISLIVELLO FERRATA 312 M*

POSSIBILITÀ DI FARE ANCHE SOLO LA VIA FERRATA ACCOMPAGNATO DA UNA GUIDA ALPINA DI «ENROSADIRA”

TAPPA N°2: PUNTA ANNA - SAN CASSIANO

PERCORSO: 17 KM - 580 M DI DISLIVELLO IN SALITA E 1.770 M IN DISCESA

ORE 19:00, CENA A 4 MANI CON LO CHEF CHRIS OBERHAMMER E LO CHEF ANDREA IRSARA ALL'HOTEL GRAN ANDER A BADIA

PRENOTAZIONI: HOTEL GRAN ANDER

TEL: + 39 0471 839718

(PREZZO CENA, INCLUSO VINI E BIBITE ABBINATI, € 120 A PERSONA )

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

3° GIORNO

MARTEDI 13 GIUGNO 2023

ORE 9.00, PARTENZA DA SAN CASSIANO CON ARRIVO A SAN VIGILIO DI MAREBBE PRESSO ELEGANT & ROMANTIC GUEST HOUSE STOA  
PERCORSO: 20,7 KM - 905 M DI DISLIVELLO IN SALITA E 1.250 IN DISCESA

ORE 16:00, DEGUSTAZIONE DI ACQUE GUIDATA DALLA IDROSOMMELIER ANITA MANCINI (CIRCA 2 ORE)

PRENOTAZIONI A: [MANCINI@TILIA.BZ](mailto:MANCINI@TILIA.BZ)

(PREZZO: 25,00€ A PERSONA)

ORE 19:00, CENA A 4 MANI CON LO CHEF CHRIS OBERHAMMER E LO CHEF STEFANO CREPAZ PRESSO GUEST HOUSE STOA

A SAN VIGILIO DI MAREBBE

PRENOTAZIONI: GUEST HOUSE STOA

TEL: +39 0474 501055

(PREZZO CENA, INCLUSO VINI E BIBITE ABBINATI, € 120 A PERSONA )



## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

4° GIORNO

MERCOLEDI 14 GIUGNO 2023

ORE 9.00, PARTENZA DA GUEST HOUSE STOA A SAN VIGILIO DI MAREBBE  
ARRIVO AL LAGO DI BRAIES NEL POMERIGGIO

*INTERMEZZO ALLA MALGA FOJEDORA – HOCHALPENHÜTTE*

PERCORSO: 15,7 KM - 1.090 M DI DISLIVELLO IN SALITA E 790 M IN DISCESA





## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

2° TAPPA

2 – 4 LUGLIO 2023

### DOMENICA 02 LUGLIO 2023

NELLA MATTINATA VISITA ALL’AZIENDA ALPIN HERBS, A ORA, BOLZANO, CON PICCOLO SPUNTINO

ORE 14:00, ARRIVO A CAVALESE E POMERIGGIO DI SHOOTING NELLA NATURA CON CHEF OBERHAMMER E CHEF GILMOZZI

ORE 19:00, CENA A 4 MANI AL EL MOLIN RISTORANTE CON CHEF CHRIS OBERHAMMER E CHEF ALESSANDRO GILMOZZI

PRENOTAZIONI: EL MOLIN RISTORANTE

TEL: + 39 0462 340074

(PREZZO CENA, INCLUSO VINI E BIBITE ABBINATI, € 120 A PERSONA )



## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

### LUNEDI 03 LUGLIO 2023

ORE 10:00, RITROVO DAVANTI ALLA PIZZERIA EXCELSIOR A CAVALESE

TRASFERTA CON MERCEDES FINO AL PUNTO DI PARTENZA DELL'ESCURSIONE PER RAGGIUNGERE LA BAITA DELLA FAMIGLIA GILMOZZI

DURANTE LA CAMMINATA RACCOLTA DI ERBE E BACCHE SELVATICHE CHE SARANNO UTILIZZATE PER REALIZZARE IL MENU DEL PRANZO IN BAITA ACCOMPAGNANO CINZIA

CORRADINI DI MAS VINAL – HERBS OF ALPS E THOMAS SPORNBERGER DI ALPIN HERBS

PRANZO A 4 MANI CON LE ERBE RACCOLTE ED I PRODOTTI DI PICCOLI PRODUTTORI LOCALI.

LA GIORNATA SI CONCLUDE CON UNA SERATA INSIEME A DEGUSTARE LE PIZZE GOURMET DI ALESSANDRO GILMOZZI ALLA PIZZERIA EXCELSIOR A CAVALESE.

PRENOTAZIONI: RISTORANTE EL MOLIN

TEL: +39 0462 340074

(PREZZO PRANZO E SERATA PIZZA, INCLUSO VINI E BIBITE ABBINATI, € 120 A PERSONA

FORFAIT PER TUTTI DI DUE GIORNI € 200,00 A PERSONA)



## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

3° TAPPA

10 – 12 SETTEMBRE (PROGRAMMA IN SVILUPPO)

DA DOBBIACO A CIMA DI PORLEZZA, COMO, LAGO DI LUGANO CON MERCEDES – BENZ BY  
AUTOINDUSTRIALE

OSPITI IN ARIA RETREAT & SPA

10 SETTEMBRE

ARRIVO NEL POMERIGGIO IN ARIA RETREAT & SPA

ORE 19.00, CENA A 4 MANI CON CHEF CHRIS OBERHAMMER E CHEF MICHELE PILI PRESSO LA MUSA RESTAURANT & ROOFTOP TERRACE

11 SETTEMBRE

GIORNATA IN SVILUPPO



## PROGRAMMA "MONS TOUR 2023"

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

# DOLOMITI GOURMETFESTIVAL 9/10 EDIZIONE

6-9 OTTOBRE 2023





## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

4° TAPPA

6 – 9 OTTOBRE 2023

VA IN SCENA IL DOLOMITI GOURMETFESTIVAL, FESTIVAL IDEATO E PROMOSSO DA CHEF CHRIS OBERHAMMER E GIUNTO QUEST’ANNO ALLA SUA NONA EDIZIONE.

IL FESTIVAL ACCOGLIERÀ NUOVAMENTE I MIGLIORI CHEF INTERNAZIONALI PER UNO SCAMBIO CULINARIO.

L’OBIETTIVO DEL FESTIVAL È OFFRIRE UN WEEK END ENOGASTRONOMICO INDIMENTICABILE NEL CUORE DELLE DOLOMITI.

UN INCONTRO TRA CHEF ITALIANI, CHEF INTERNAZIONALI E PRODUTTORI LOCALI ALL’INSEGNA DELLA CONDIVISIONE E DEL CONFRONTO.

AMICIZIA. SOSTENIBILITA’. NATURA. TERRITORIO. TRADIZIONI. CULTURA GASTRONOMICA.

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

GIOVEDÌ 05 OTTOBRE 2023

ACCOGLIENZA ARRIVO DI UN PARTERRE DI CHEF DA FRANCIA, ITALIA ED ALTO ADIGE.

DIAMO IL BENVENUTO A GLI CHEF

CHEF 3 🌸🌸🌸 EMMANUEL RENAUT, FLOCON DE SEL MEGEVE ,MOF

CHEF 2 🌸🌸 CHRISTOPHE HAY ,FLEUR DE LOIRE ,BLOIS

CHRISTOPHE RAOUX CHEF EXÉCUTIF BRASSERIE & RESTAURANT PAUL BOCUSE ALESSANDRO

🌸 GILMOZZI - EL MULIN - CAVALESE

🌸 GRAZIANO PREST - TIVOLI - CORTINA

🌸 MICKAEL MEZAINÉ - LA PASSERELLE - PARIGI

🌸 CHRIS OBERHAMMER - TILIA - DOBBIACO

EGGER GEORG - LANGENHOF - BRUNICO

GRUTEN LEVIN – AO RESTAURANT - BRESSANONE

STEFAN GREIF - CHEF EXÉCUTIF MAN - AUSTRIA

CEDRIC RAVOUD - CHATEAU DE LA RIBAUDIERE - FRANCE

OMAR BERNARDIN - 3 CIME DOLOMITES

ROSARIO EUFEMIA - 3 CIME DOLOMITES

TOMMASO ROSSETTI - RESTAURANT SAMYR - DOBBIACO

DANIELE PESCE - HOTEL DOLOMITEN - DOBBIACO

MICHELE PILLI - LA MUSA RESTAURANT & ROOFTOP TERRACE

STEFAN PROFANTER - WEBERHOF - DOBBIACO

MARTIN PICHLER - WINKELKELLER - DOBBIACO

LEONARDO CIARROCCHI - HOTEL UNION - DOBBIACO

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

VENERDI 06 OTTOBRE 2023

TOUR TRA I MASI DI DOBBIACO CON GLI CHEF OSPITI DEGUSTANDO I PRODOTTI DI:

- WALDRUHE - FAM. Trenker
- WEBERHOF - FAM. Kahn
- KLAUDEHOF - FAM. Baur
- TROGERHOF - FAM. Taschler

EVENTO SERALE ALL'HOTEL UNION DI DOBBIACO CON DJSET E COCKTAIL BAR

Euro 80.00 a persona per il TOUR TRA I MASI.  
Cocktail bar a pagamento.

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

SABATO 07 OTTOBRE 2023

«SAFARI TOUR»

PUNTO D'INCONTRO: PARCHEGGIO PRESSO IL CENTRO DI SOCCORSO ALPINO DI DOBBIACO.  
GLI OSPITI SARANNO ACCOMPAGNATI ALL'HOTEL TOBLACHER HOF NELL'ORDINE DI ARRIVO.

1° TAPPA TOBLACHER HOF: ACCOGLIENZA CON BEVANDE E ACCREDITAMENTO DI TUTTI GLI OSPITI. BENVENUTO E PRESENTAZIONE DELLA SERATA.

2° TAPPA BOUTIQUE FRANZ KRALER: VENGONO SERVITI I PIATTI DEGLI CHEF FRANCESI OSPITI

2° TAPPA HOTEL DOLOMITEN (A PIEDI DALLA BOUTIQUE FRANZ KRALER ALL'HOTEL DOLOMITEN): VIENE SERVITO L'ANTIPASTO FREDDO

3° TAPPA RISTORANTE SAMYR: VIENE SERVITO L'ANTIPASTO CALDO

4ª TAPPA WEBERHOF: VIENE SERVITO IL PIATTO PRINCIPALE

5° TAPPA WINKELKELLER: VIENE SERVITO IL DESSERT A BUFFET FORMA DI BUFFET CON COCKAIL BAR.

QUI SI INCONTRERANNO TUTTE LE AZIENDE PARTECIPANTI, IL LORO PERSONALE E GLI OSPITI.

Euro 120.00 a persona

## PROGRAMMA “MONS TOUR 2023”

4 TAPPE TRA GIUGNO, LUGLIO, SETTEMBRE ED OTTOBRE

DOMENICA 08 OTTOBRE 2023

GRANDE EVENTO DI CHIUSURA DI “MONS TOUR 2023 – DOLOMITI GOURMETFESTIVAL” PRESSO LA STAZIONE DI MONTAGNA HAUNOLD INNICHEN – RIFUGIO GIGANTE BARANCI.

AL RIFUGIO GIGANTE BARANCI DI SAN CANDIDO VERRÀ ORGANIZZATO UN MERCATO CONTADINO.  
OGNI CHEF OSPITE RICEVERÀ UN PRODOTTO, A TEMA, DA UNO DEI MASI PROTAGONISTI DEL FESTIVAL CHE DOVRÀ INSERIRE NEL SUO PIATTO.

NELLE VARIE SALE SARANNO ALLESTITE DELLE POSTAZIONI IN CUI SARANNO SEMPRE PRESENTI UNO CHEF, UN PRODUTTORE E UN VITICOLTORE.

SULLA SUGGESTIVA TERRAZZA (TEMPO PERMETTENDO) È PREVISTA LA PRESENZA DI UNA BAND DAL VIVO O DI UN DJ E DUE POSTAZIONI DI CUCINA DOVE GLI OSPITI POTRANNO ACQUISTARE I PIATTI.

IL DOLOMITI GOURMETFESTIVAL SI CONCLUDERÀ, NEL POMERIGGIO, CON UN AFTER PARTY.

Ticket ingresso, euro 50.00 a persona ( 5 assaggi degli chef + 2 drink )  
Consumazione extra (food o drink) euro 6.00 a persona.





**MONS**  
discover nature

*Tilia*  
RESTAURANT

*ca.*  
CHRIS OBERHAMMER

## MAIN SPONSOR



Autoindustriale



**FRANZ KRALER**  
DOBBIACO CORTINA

**MONS**  
discover nature

*Tilia*  
RESTAURANT

*ca.*  
CHRIS OBERHAMMER

## PARTNER

**enrosadira**

**TOBLACHER Hof**

**DOLOMITEN**  
HOTEL

**Weber**  
RESTAURANT · LIVING · RELAX

**KLAUDEHOF**  
DOLOMITES | TOBLACH

**WINKELKELLER**  
Bar · Restaurant  
TOBLACH · DOBBIACO

RESTAURANT · PIZZA  
**samyr**

LA  
**PASSERELLE**  
XXXX

— *Famiglia Prest* —  
RISTORANTE  
*MP*  
**TIVOLI**  
CORTINA

HERBS  
of  
the ALPS  
VAL DI FEMME · DOLOMITI

**LANGGENHOF**  
HOTEL · RESTAURANT

**emolin**  
Ristorante - Cavalese

★★★★  
Gourmet Hotel  
**GRAN ANDER**

HOTEL  
**ALASKA**

**stoa**  
ELEGANT & ROMANTIC  
GUEST HOUSE

**DOLOMITI**  
GOURMET  
FESTIVAL  
Toblach | Dobbiaco

**PLOSE**  
ACQUA MINERALE NATURALE  
NATÜRLICHES MINERALWASSER

**steinobjekte**  
INDIVIDUELL · EINZIGARTIG · ANDERS

**SENONER**

**bast**  
baur-steinwandter.it

**Alpin Herbs**  
erbe e fiori in cucina

**Südtirol Wein**  
Vini **Alto Adige**

**SALEWA**

POSTERTALER  
FREIHEIT

Blumen  
**Oberlechner**  
Floristik · Garten  
Dekoration

**ciua<sub>3</sub>**  
gin



**MONS Tour è un progetto ideato e sviluppato da Chef Chris Oberhammer**

Project Management by NewsEventicomo Relazioni Pubbliche Consulting

Press Office & PR:

[relazioniesterne@newseventicomo-pr.com](mailto:relazioniesterne@newseventicomo-pr.com)