

Il percorso dei sensi (Weg der Sinne)



profilo altimetrico



Il più importante a colpo d'occhio

lunghezza percorso
3.6 km

dislivello in salita
149 dislivello

dislivello in discesa
149 dislivello

tempo di cammino totale
1:30 h

punto più alto
1188 m

difficoltà
facile

condizione:

* * * * *

tecnica:

* * * * *

trasporto
pubblico:

punto di partenza:
punto d'arrivo:
stagione migliore:
tipo di percorso:

Fermata dell'autobus Chiesa della Virgen
Ufficio informazioni di Virgen
Ufficio informazioni di Virgen
APR, MAG, GIU, LUG, AGO, SET, OTT
percorso circolare escursione per famiglie escursioni adatti al passeggio

arrivo

Fermata

Virgen Kirche

Parcheggio

Parcheggio sotterraneo Virgen 1.190m

File GPX

[Download>](#)

Cartina interattiva

[aperto>](#)

Descrizione

Dall'estate 2025, i visitatori potranno godersi un percorso esperienziale completamente rinnovato nei pittoreschi campi di Virgen. Nel cuore del Parco Nazionale degli Alti Tauri, il nuovo "Sentiero dei sensi" invita a vivere la natura in modo interattivo e con tutti i sensi. Che si tratti di famiglie, appassionati di escursionismo o amanti della natura, qui tutti troveranno ciò che fa al caso loro. Il percorso combina apprendimento ludico, percezione consapevole della natura e momenti di relax in una destinazione escursionistica speciale.

Stations 1 through 9 are stroller-friendly.

19 stazioni interattive

- ? Attivare i sensi: vista, udito, olfatto, tatto
- ? Temi avvincenti: senso della vita, equilibrio e ciclo dell'acqua

Parco giochi acquatico e cinema all'aperto

- ? Apprendimento ludico sul potere e il ciclo dell'acqua
- ? Immagini mozzafiato della natura nel cinema all'aperto con riferimento alla regione

"Isi" – la farfalla come guida naturalistica animale

- ? Un compagno amorevolmente progettato per i bambini – con storie d'avventura e scoperte emozionanti
- ? Unisciti a Isi in un emozionante viaggio rompicapo con il passaporto dell'esploratore sensorial.

Puoi ritirare il premio presso l'ufficio turistico di Virgen o Matrei i. O..

Cucina a base di erbe aromatiche nella tradizionale capanna "Schupfe"

- ? La sostenibilità incontra la regionalità: vivere le erbe aromatiche locali con tutti i sensi