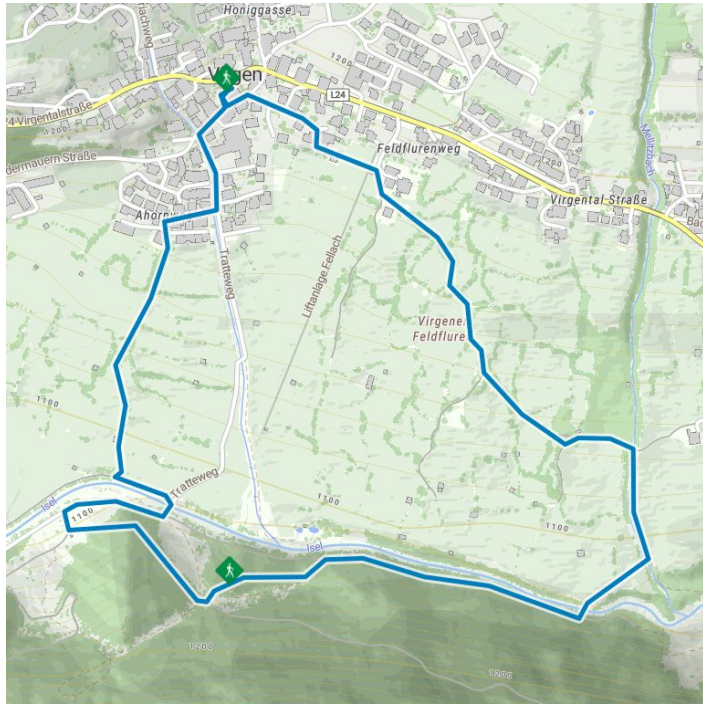
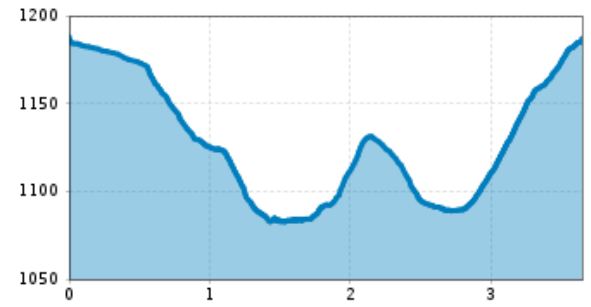


Il percorso dei sensi (Weg der Sinne)



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:

Fermata dell'autobus Chiesa della Virgen

punto d'arrivo:

Ufficio informazioni di Virgen

stagione migliore:

Ufficio informazioni di Virgen

tipo di percorso:

APR, MAG, GIU, LUG, AGO, SET, OTT

percorso circolare escursione per famiglie escursioni adatti al passeggio

arrivo

Haltestelle

Virgen Kirche

Parkplatz

Parcheggio sotterraneo Virgen 1.190m

File GPX

Cartina interattiva

[Download>](#)

[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.

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