Comitato Manifestazioni Locali

fiemme

TRENTINO

Fiori, erbe e sapori

www.visitfiemme.it

24 - 30 giugno 2012

PREDAZZO - BELLAMONTE

Slow Food®
Val di Fiemme

Strada dei formaggi delle Dolomiti

Il prato nel piatto

Quel mazzolin di fiori

Fiori, erbe e sapori

Una settimana per un ritorno alla terra colorata, ai prati dove il sole canta un'estate sempre nuova, alla conoscenza di una natura piccola e grande a cui siamo grati sempre per la luce, per l'acqua, per la bontà dei sapori e dei profumi, per tornare ogni anno a ricordare le stagioni, gli incontri, le novità.
*Una settimana di escursioni e attività con il programma **"Quel mazzolin di fiori"** e di gusti nuovi e antichi con la rassegna gastronomica **"Il prato nel piatto"**.*

Informazioni utili

- **Ritrovo** per tutte le escursioni al Parcheggio dello Sporting Center di Predazzo, in via Venezia, alle ore 8.30.
- La partecipazione alle escursioni è gratuita.
- Per le escursioni si raccomanda un abbigliamento adeguato (scarpe da montagna, giacca a vento, maglia pesante).
- In caso di pioggia il programma potrà subire delle variazioni.

Info:

APT Valle di Fiemme
Via Cesare Battisti, 4 - 38037 Predazzo (Tn)
Tel. 0462 501237 - Fax 0462 502093
info.predazzo@visitfiemme.it - **www.visitfiemme.it**

Le attività della settimana sono promosse da

Comitato Manifestazioni Locali

fiemme

ACCOMPAGNATORI DI TRENTINO
TRENTINO

Quel mazzolin di fiori

Fiori...
"... piccoli qua e là nella brezza del mattino,
ali d'erba e petali fluttuanti nel mare di prato,
- il segreto? Luce, terra e calore -.
Poi il profumo, timido, leggero o forte...
- il segreto? Guardare e non toccare, respirare,
condividere, andare... -.

Programma settimanale

Un'intera settimana, tutta per patiti, amici, esperti, curiosi, amanti dei fiori e della sorprendente natura di fine giugno.
Tutte le mattine verranno organizzate escursioni guidate nei più bei posti fioriti di Fiemme, accompagnati sempre dal sorriso e dalle enciclopediche ed emozionate conoscenze delle "padrone di casa" Elsa e Hilde.
Ogni giorno, in luoghi diversi, con esperti di svariate discipline, scopriremo o riscopriremo piante e fiori che ogni anno ritornano spontanei nei prati e sugli alpeggi.
Dei fiori e delle piante verranno spiegate le caratteristiche mediche e botaniche, passando dalle piante aromatiche alle officinali, da quelle buone da mangiare a quelle velenose, dalle erbe usate da sempre per curare dolori e malattie, ansie, ferite, paure ed altro, fino alle piante che fan bene solo perché belle, uniche, lì per farsi guardare e fotografare. Conoscere il paesaggio naturale attraverso piccoli passi e lunghe pause, con parole che sanno di giallo e di viola, di azzurri e di rossi in continua trasformazione, permetterà a chiunque un avvicinamento a un mondo stupendo e incantato, un dialogo mai interrotto tra mente, natura e cultura, tra quiete, stupore, colore e apprendimento gioioso.

Le parole del nostro amico Dino rendono perfettamente il significato della settimana: "Imparare il nome di qualche dozzina di piante non ci farà di certo diventare eruditi, ma ci farà fare delle amicizie di cui ritroveremo il sorriso ad ogni primavera".

Geranium argenteum

DOMENICA 24 GIUGNO

ore 20.30 Aula Magna Municipio di Predazzo
Apertura della settimana ***Fiori, erbe e sapori***, illustrazione del programma settimanale e della rassegna *Il prato nel piatto*.
Diego Taufer e Dino Ballarini presentano "Fiori e leggende nelle immagini d'altri tempi".
Seguirà brindisi di benvenuto con degustazione succhi di frutta di Chiara March.

LUNEDÌ 25 GIUGNO

ore 8.30 Escursione guidata al **Bosco che Suona**, nella zona di Valmaggiore, con l'Accompagnatore di Territorio Stefano Dell'Antonio: "Musica e poesia nella Natura, per la Natura".
Uscita di mezza giornata.

ore 15.30 - 17.00 Ristorante Miola
Laboratorio di cucina: preparazione di un piatto gustoso ed originale utilizzando i preziosi ingredienti che la natura offre.

MARTEDì 26 GIUGNO

ore 8.30 Escursione guidata a **Tovalac** con visita del nuovo percorso botanico, accompagnati dai forestali e dalla farmacista Arianna, che illustrerà le principali proprietà terapeutiche delle piante.
Uscita di mezza giornata.

ore 21.00 Terrazza Sport Hotel Sass Maor
Serata in allegria con musica e degustazione di tisane.

MERCOLEDÌ 27 GIUGNO

ore 8.30 Escursione nella zona di **Pampeago**, Baita Caserina. "Ambienti e habitat del Sito di Importanza Comunitaria Alta Val di Stava" accompagnati dal tecnico forestale della Magnifica Comunità di Fiemme dott. Andrea Bertagnolli.

ore 15.00 Al rientro dall'escursione sosta alla Baita Caserina dove verrà offerta una degustazione di prodotti tipici.
Uscita giornaliera - pranzo al sacco.

ore 21.00 Piazza SS. Filippo e Giacomo
Concerto di fisarmonica

GIOVEDÌ 28 GIUGNO

ore 8.30 Escursione all'**Alpe Lusia**
Alla scoperta delle più belle orchidee con il ricercatore Giorgio Perazza e dei perché della necessità della biodiversità con Ruggero Osler.
Uscita di mezza giornata.

ore 21.00 Aula Magna Municipio di Predazzo
"Hai visto chi calpesti?" relazione ed immagini a cura di Giorgio Perazza.

Rhodothamnus chamaecistus

VENERDÌ 29 GIUGNO

ore 8.30 In **Val Venegia** ogni passo è una sorpresa, i nostri esperti botanici e un fotografo naturalista ci prenderanno per mano per farci scoprire quello che ai più sfugge.
Uscita giornaliera - pranzo al sacco.

SABATO 30 GIUGNO

ore 8.30 Il percorso che porta alla **cascata di Predazzo** diventa per la nostra escursione un "orto collettivo". Raccogliamo con mano "leggera" e parliamone insieme sulle tavole del Ristorante Miola assieme alle coltivatrici dell'associazione Donne in Campo.

ore 12.30 - 13.00
Pranzo conviviale e di arrivederci al 2013 al ristorante Miola.

Val Venegia

La settimana del fiore è aperta a tutti.

Tutti possono acquisire nozioni, emozioni e curiosità che saranno poi utili e pregiate chiavi di lettura per potersi addentrare nelle dinamiche della Natura, che a volte assieme a quelle umane, hanno costruito, trasformato e plasmato un territorio e quindi l'identità di quanti quel territorio lo vivono, lo frequentano e lo custodiscono.

E ora … vi aspettiamo, perché "imparare cose nuove è sempre un piacere, ma impararle in compagnia, è un piacere ancora più grande … perché è puro scambio, vita accomunata" …

de TARCZAL

Visite alle cantine storiche - vendita vino
trattoria all'interno dell'azienda

38060 Marano di Isera (TN)
www.detarczal.com - info@detarczal.com

L'Ôpas

Recuperiamo il valore del tempo...
L'alternarsi delle stagioni...
La maturazione...
La raccolta manuale delle materie prime...
L'infusione in una grande Grappa Trentina...

Via Costa, 32 | 38030 PANCHIÀ | Cell. 342 0280053 | www.grappalones.it | info@grappalones.it

Natura
del Trentino
felicetti
biologica
Pasta di semola di grano duro biologica
n° 143 Lumache
500g
felicetti
Mai così buona
felicetti.it

IL PRATO NEL PIATTO

RASSEGNA GASTRONOMICA

All'inizio della storia dell'uomo le erbe entrarono in cucina per soddisfare l'emergenza nutritiva, col tempo divennero ingredienti preziosi. Le proprietà medicamentose di molte specie divennero patrimonio comune di molti gruppi sociali, spesso circondate da un'aura di mistero e sacralità. L'uso delle erbe aromatiche in cucina ha attraversato i secoli, i Sumeri ci hanno trasmesso le più antiche ricette di cucina del mondo in cui compaiono erbe che ci sono ben familiari: sedano, coriandolo, timo, menta, salvia e finocchio. Egiziani, Greci, Etruschi, Romani, Ebrei, per tutti le erbe costituivano ingrediente essenziale di cucina e tradizioni. Persino Gesù, nelle sue parabole, cita menta, aneto, cumino e senape.
I prodotti utilizzati oggi nella gastronomia italiana sono assai numerosi e rappresentano un patrimonio di cono-

Strada dei formaggi delle Dolomiti

Slow Food®
Val di Fiemme

scenze, spesso ereditato dalla cultura contadina, in grado di caratterizzare fortemente le preparazioni culinarie. Alcune compaiono abitualmente nelle pietanze perché coltivate, altre, spontanee, sono legate all'ambiente, alla stagionalità e agli usi locali.
Consapevoli dell'importanza e del piacere di salvaguardare questo straordinario patrimonio culturale e ambientale, un appassionato gruppo di ristoratori di Predazzo dà vita ogni anno a "Il prato nel piatto". La manifestazione, arrivata quest'anno alla 7ª edizione, è promossa dalla condotta Slow food Val di Fiemme e sostenuta dall'Azienda per il Turismo della Valle di Fiemme e dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti.
Sarà un affascinante percorso gastronomico che proporrà accostamenti di prodotti tipici ed erbe interpretati con creatività, ma nel rispetto delle solide tradizioni e del legame con la propria terra, nel vero spirito che anima le iniziative sostenute da Slow food, dove saperi e sapori sono parti integranti di un patrimonio unico. L'evento sarà anche l'occasione per confermare l'intento dei ristoratori di sostenere le produzioni locali. Gli ingredienti di accompagnamento alle erbe, infatti, saranno in gran parte forniti dai produttori aderenti alla Comunità del cibo della valle di Fiemme che fa parte della rete di Terra madre- Slow food.

I prezzi dei menu non comprendono le bevande.

È consigliata la prenotazione direttamente presso i ristoranti.

Ristorante trattoria LA BERLOCCA

Tel. 0462 502880

Via Venezia, 10/A
38037 Predazzo
www.laberlocca.it

Polpettine di erbe selvatiche con cuore fondente
e salsa di pomodoro crudo al basilico

Zuppa di fave e cicoria di campo, petali di calendula
e crostini al timo

Terrina di salmerino, trota salmonata e farinello,
salsa di levistico, purea di carote al coriandolo
e fiori di petunia

Arcobaleno di sorbetti ai frutti di bosco con salsa di lamponi,
menta e melissa

Grappa L'Ones in degustazione

euro 35,00 Bevande escluse

Strada dei formaggi delle Dolomiti

Ristorante MIOLA

Tel. 0462 501924

Loc. Miola, 1
38037 Predazzo
Rist.miola@virgilio.it

Crespella al tarassaco con trota affumicata al legno di ginepro

Timballo di cereali con verdure e Fontal di Predazzo
su salsa di pomodoro e pesto di silene

Involtini di vitello al luppolo e purè al pino mugo

Tortino di fragole con gelato al rabarbaro

Grappa L'Ones in degustazione

euro 35,00 Bevande escluse

Strada dei formaggi delle Dolomiti

Ristorante SPORT HOTEL SASS MAOR

Tel. 0462 501538

Via Marconi, 4
38037 Predazzo
www.sassmaor.com

Insalatina di campo con sfogliatina di ortiche e ricotta

Ravioli alla fiemmese ripieni di patate ed erbette

Tagliata di manzo al rosmarino con fiori di zucca

Gelato al sambuco con salsa al cioccolato

Grappa L'Ones in degustazione

euro 35,00 Bevande escluse

Ristorante HOTEL TOURING

Tel. 0462 501212

Via Trento, 5
38037 Predazzo
www.touringpredazzo.it

Lamine di struzzo di Fiemme su crostone di polenta,
patata all'ortica e cicorietta di prato
con salsa ristretta al Marzemino d'Isera

Ravioloni di patata con ricotta, carne salada al pesto di rucola
e arlecchino di colori del prato

Filetto di salmerino in manto di borragine
con lardo bianco e crema di zucca ai semi di papavero,
patata scottata e broccolo verde

Tortino al cioccolato con salsa alla camomilla
e ristretto d'orzo di Anterivo al rum

Grappa L'Ones in degustazione

euro 35,00 Bevande escluse

Strada dei formaggi delle Dolomiti

“I magnifici prodotti di Fiemme”

7-16 settembre 2012

Una settimana dedicata alle tradizioni rurali di Fiemme e all’autenticità dei suoi prodotti, a cavallo tra due delle manifestazioni più colorate e suggestive dell’estate: le “Desmontegade” di Cavalese e Predazzo. Capre e mucche scenderanno a valle dall’alpeggio addobbate a festa, portando tanta allegria nei paesi.
Durante questa settimana saranno in programma numerose attività, per tutti i gusti: musica, animazione, laboratori, escursioni per assistere all’ultimo giorno in malga, pedalate “golose” con visite alle botteghe artigiane dove nascono i prodotti della nostra terra; una rassegna gastronomica con menù a tema “A tavola con il produttore” per conoscere i segreti del mastro birraio, del salumiere o del casaro; visite all’apicoltore e al produttore biologico di piccoli frutti; shopping di prodotti bio a base di mirtilli o mele trentine per la cura e il benessere del corpo....

Pacchetti vacanza a partire da 2 notti da euro 165,00 p.p.

Info e prenotazioni:
APT Valle di Fiemme - Tel. 0462 341419
booking@visitfiemme.it - www.visitfiemme.it

Il Magnifico Settembre della Valle di Fiemme

Immaginatevi una valle alpina, ricca di natura, cultura e tradizioni che, sul finire dell'estate, si trasforma in una tavolozza di colori, abeti che suonano, cime avvolte nel silenzio incantato, profumi inebrianti, ma soprattutto sapori autentici.
Pensate di trascorrere qualche giorno in assoluto relax sulla Strada dei formaggi delle Dolomiti, tra mucche e caprette che tornano dagli alpeggi estivi alla scoperta dell'arte casearia e di piccoli prodotti, frutto di una grande tradizione.

Ora aprite gli occhi... la Valle di Fiemme vi aspetta con tre magnifici appuntamenti da mettere in agenda:

Magnifici prodotti di Fiemme
Rassegna gastronomica tra una desmontegada e l'altra
Val di Fiemme, dal 7 al 16 settembre 2012
Ristoranti ed agritur della Valle di Fiemme vi condurranno alla scoperta dei sapori di questo Magnifico territorio con menù a base di prodotti locali e di stagione, testimoni di una tradizione autentica.

Desmontegada de le caore
Cavalese, dal 7 al 9 settembre 2012
Un'antica festa fatta di musica, mostre, escursioni, visite guidate ai luoghi di produzione, cucina e mercatini di prodotti a km 0, in attesa del rientro di centinaia di capre di ritorno dagli alpeggi estivi.

Desmontegada di Predazzo
15-16 settembre 2012

Sabato Predazzo si animerà con i laboratori **"Nei panni del casaro"**: con l'aiuto del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena i più piccoli potranno sperimentarsi casari per un giorno, e con le **degustazioni di formaggi a crosta lavata** organizzate dall'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), per scoprire insieme tutte le forme del latte!

Domenica avrà per protagonisti gli allevatori, le loro mucche ed un intero paese che si anima per salutare l'estate, oggi come un tempo.

Strada dei formaggi delle Dolomiti

www.stradadeiformaggi.it
info@stradadeiformaggi.it

Strada dei formaggi delle Dolomiti

fiemme

TRENTINO

TRADIZIONE E GUSTO

"Tradizione e gusto" è una cooperazione tra operatori dell'ospitalità, ristoratori e realtà produttive locali strettamente legati all'offerta di qualità, alla storia della Val di Fiemme e al suo ambiente naturale. La proposta è dedicata agli ospiti che cercano una vacanza autentica in strutture ricettive ricche di fascino e tradizione, o che presentino i migliori requisiti di bioarchitettura.
I ristoranti, con una cucina molto curata e legata al territorio, propongono prodotti del luogo freschi di stagione per soddisfare il turista più esigente e curioso.
Le produzioni tipiche di qualità che nascono nella nostra Valle sono i formaggi, come il Caprino di Cavalese e il Puzzone, lo speck e i salumi freschi o stagionati, il miele, le marmellate e i piccoli frutti, la selvaggina, i funghi e la pregiata Birra di Fiemme.
E questi sono anche gli ingredienti di una vacanza ricca di fascino e tradizione che offre atmosfere e sapori autentici, inalterati nel tempo.
Le attività, quasi esclusivamente a gestione familiare, garantiscono la qualità del servizio e dei prodotti, oltre che l'autenticità della tradizione, grazie a preziose esperienze tramandate nel tempo.

www.visitfiemme.it

area grafica 0462 230018