



PAESAN



Comano Cattoni Holiday Ponte Arche - tel. 0465/701442

Tartare di trota salmonata al miele millefiori con brunoise di mele Renette e crostino di segale con paté di broccoletti Santa Massenza • Praline di ricotta e mozzarella di Fiavè con miele, timo e maggiorana selvatica • Sorbetto al limone del Garda con cuor di menta pipe-rita • Filetto di maialino "Parisi" gratinato alle erbe alpine, polenta di patate Montagnine e funghi freschi • Piccolo buffet di formaggi aromatizzati alle erbe officinali con miele e frutta secca • Creme brulée profumata alla lavanda, miele di acacia e noci nostrane

Ristorante Pizzeria Dologno Stenico - tel. 0465/701761

Spezzatino di maiale al miele servito in pagnotta

Ristorante Maso Limarò Località Limarò - tel. 377/7056232

Taglieri di salumi e formaggi accompagnati da marmellate, mostarda, miele, prugne e cetrioli • Bis di primi con gnoc e 'na patata e tagliatelle alla montanara • Strudel

Ristorante Passo Durone Località Passo Durone - tel. 0465/779296

Gnocchi di patate al tarassaco • Semifreddo con miele e noci

Ristorante Pizzeria Don Pedro Ponte Arche - tel. 0465/702041

"Pasta e mel": fettuccine alla salvia condite al miele e... fantasia

In caso di maltempo il programma del festival potrà subire delle variazioni

Per informazioni:

Azienda per il Turismo

Terme di Comano - Dolomiti di Brenta

Via C. Battisti 74
38077 Frazione Ponte Arche - Comano Terme
Tel. 0465/702626
info@visitacomano.it
www.visitacomano.it

Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda

Via G. Prati, 1
38077 Frazione Ponte Arche - Comano Terme
Tel. 0465/701434
ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it
www.dolomiti-garda.it

Officina del MIELE

FESTIVAL DEL MIELE E DELLE ERBE OFFICINALI

4^A EDIZIONE

SABATO 27 DOMENICA 28 AGOSTO 2016



SEGUICI SUI SOCIAL

#visitacomano



SABATO 27 AGOSTO

Ore 10.30, parco termale, zona laghetto
SAPORE E PROFUMO DI MIELE

Degustazione guidata di miele di montagna

A seguire:

FRESCHENZE DI MONTAGNA CON ERBE AROMATICHE

Degustazione guidata di sciroppi aromatici alle erbe di montagna

Dalle ore 15.30 alle 18.30, parco termale, zona laghetto

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di produttori e apicoltori trentini

Ore 16.00, parco termale, zona laghetto

SAPORE E PROFUMO DI MIELE

Degustazione guidata di miele di montagna

Ore 16.00, parco termale, zona laghetto

CANDELE DI CERA INIZIATIVA PER BAMBINI

Laboratorio per bambini per costruire candele fatte con cera d'api

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

UN PALLONCINO PER VOLARE INIZIATIVA PER BAMBINI

Palloncini colorati per tutti i bambini

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

API E INSETTI A COSA SERVONO?

Un'interessante chiacchierata con esperti, dedicata al mondo delle api e degli insetti

Ore 18.00, parco termale, zona laghetto

MIELE, NOCI E YOGURT

Degustazione guidata di miele in abbinamento alla gustosa noce del Bleggio e yogurt

Con la Confraternita della Noce del Bleggio

Ore 20.45, ritrovo Teatro Tenda Ponte Arche

CACCIA ALLE ERBE

Caccia al tesoro per famiglie a tema miele ed erbe officinali nel parco delle Terme di Comano

Partecipazione libera

L'ERBARIO DELL'ECOMUSEO

Erbe spontanee e piante officinali dell'Ecomuseo della Giudicaria

Presso la passerella in legno del parco termale

A cura di M. Merli

LA CAMERA DI VOLO

Visita alla camera di volo allestita nel parco in occasione del festival per conoscere meglio le api e gli alveari in compagnia di un apicoltore

API E FIORI DAL TRENINO

Mostra fotografica sul mondo delle api e dei fiori presenti nei prati del Trentino

PAGINE UTILI

Mostra di libri che trattano di api ed erbe officinali e spontanee

A cura della Biblioteca di Valle delle Giudicarie Esteriori

MOSTRE

DOMENICA 28 AGOSTO

Partenza ore 9.45 Stazione delle Autocorriere di Ponte Arche

A CASA... DELLA FLORA

Visita guidata all'area Natura Rio Bianco e alla Casa del Parco in compagnia di un operatore del Parco Naturale Adamello Brenta per conoscere le erbe officinali e le piante spontanee locali

Prenotazione obbligatoria presso APT Terme di Comano - tel. 0465/702626

Iniziativa gratuita

Dalle ore 10.00 alle 18.30, parco termale, zona laghetto

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di produttori e apicoltori trentini

Ore 11.00, parco termale, zona laghetto

SAPORI... DOLCE E SALATO

Degustazione di miele e salsa corniole in abbinamento ai formaggi

Ore 15.30, 16.00, 16.30, parco termale, zona laghetto

CREMA ALLA CERA D'API ED OLII ESSENZIALI

Laboratorio per realizzare una crema naturale

Ogni appuntamento prevede la partecipazione di un massimo di 20 persone

Prenotazione presso APT entro le ore 12.00 (tel. 0465/702626)

Ore 16.00, parco termale, zona laghetto

POZIONI MAGICHE INIZIATIVA PER BAMBINI

Laboratorio per bambini dedicato alle erbe

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

C'ERA UNA VOLTA INIZIATIVA PER BAMBINI

Laboratorio per bambini per realizzare un portacandele in argilla e una candela

in cera d'api - €

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

EMERA - CANAPA TRENINA

Incontro sulla canapa con l'associazione "Canapa Trentina". L'associazione nasce all'inizio del 2016 e raggruppa agricoltori biologici e sostenibili che introducono questa coltura nelle rotazioni agrarie. Considerano la "canapa sativa" molto preziosa per gli aspetti salutari e alimentari che questa antica pianta racchiude

A seguire:

FRESCHENZE DI MONTAGNA CON ERBE AROMATICHE

Degustazione guidata di sciroppi aromatici alle erbe di montagna



Foto: Termino Sviluppo S.p.A. - FOTO DI MARCO SIMONINI



PROPOSTE MENÙ O PIATTI A TEMA NEI RISTORANTI LOCALI

Dal 20 al 28 agosto

È consigliata la prenotazione

Grand Hotel Terme di Comano

Terme di Comano - tel. 0465/701421

Code di gamberi imperiali su insalatina di zucchine con salsa all'aloë • Tortelloni caserecci farciti al coniglio su crema leggera alla pimpinella e formaggio dolce • Medaglione di manzo gratinato con crosta morbida ai funghi e foglioline di mirto • Sformatino al cioccolato con cuore morbido al lampone su salsa allo yogurt, miele millefiori e menta piperita

Vital Gourmet Hotel Flora

Stenico - tel. 0465/701549

Crostone di pane nero con lardo della Val Rendena ed erbe saporite • Focchi di pere e formaggio ubriacate con gocce di miele nostrano del Lago Nembia • Salmirino delle Giudicarie agli agrumi del Garda e rosmarino del Banale • Torta di Noci del Bleggio e miele accompagnato dal Vino Santo "Gino Pedrotti"

Ristorante Dolce e Salato

Fiavè - tel. 0465/735025

Filetto di maialino in crosta d'erbe officinali glassato al miele • Cappuccio rosso marinato • Piccolo strudel croccante con noci del Bleggio e miele profumato alla cannella

