

ValloNon

TRENTINO

# POMARIA

ARTE CULTURA GASTRONOMIA MUSICA TRADIZIONE

## CASEZ

16<sup>^</sup> edizione

15-16  
ottobre  
2022

[www.pomaria.org](http://www.pomaria.org)



# POMARIA

Dopo due anni di assenza ritorna **POMARIA**, la grande festa che celebra la mela, l'autunno e i suoi prodotti! **Sabato 15 e domenica 16 ottobre** animerà il meraviglioso **borgo di Casez**, paese che ha visto nascere e crescere la manifestazione per tanti anni.

Un ricchissimo programma dedicato alla **mela in tutte le sue sfaccettature**: sarà possibile raccogliere le mele direttamente dall'albero, imparare a cucinare lo strudel, conoscere e assaggiare le diverse varietà di mele e i loro golosi derivati, giocare e divertirsi in laboratori didattici e percorsi di degustazione. Accanto alla mela la festa propone molte altre attività, tutte legate al territorio: passeggiate guidate, rappresentazioni di antichi mestieri, musica, stand enogastronomici dei produttori associati alla Strada della Mela, degustazioni di vini e prelibatezze locali. Non mancheranno le proposte per i più piccoli: giochi per divertirsi insieme, laboratori didattici, spettacoli teatrali e molto altro!



Scopri tutti gli appuntamenti sfogliando il libretto oppure sul sito  
**[www.pomaria.org](http://www.pomaria.org)**

Informazioni: Azienda per il Turismo Val di Non 0463 830133 [info@visitvaldinon.it](mailto:info@visitvaldinon.it)

**[www.stradadellamela.com](http://www.stradadellamela.com)**  
**[info@stradadellamela.com](mailto:info@stradadellamela.com)**



[@Stradadellamela](https://www.instagram.com/Stradadellamela)

# POMARIA AMICA DELL'AMBIENTE

Per una vita migliore, migliora il tuo stile di vita! Impara a riciclare bene!

- Togliamo la plastica dal tavolo e utilizziamo stoviglie in ceramica e bicchieri in vetro
- Solo quando questo non è possibile usiamo stoviglie in materiale biodegradabile
- L'acqua che arriva dalle nostre montagne è buona, quindi serviamo acqua che proviene dall'acquedotto nelle brocche di vetro
- Le borse per i vostri acquisti sono in carta, riutilizzatele più volte!
- Abbiamo predisposto numerosi punti dove smaltire i rifiuti correttamente: recati alle isole ecologiche e aiutaci a fare la raccolta differenziata
- Anche a servizio delle aree camper abbiamo predisposto un'area per la raccolta differenziata, vi chiediamo di utilizzarla correttamente



Pomaria è organizzata dall'Associazione Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole

in collaborazione con

ValoNon

ValdiSole



Comune di Sanzeno



Comune della Val di Non  
Provincia di Trento



# UN POM-PROGRAMMA!



sabato 15 ottobre

- 10.00 **Apertura della manifestazione** con il mercato dei produttori locali, le degustazioni presso i vari stand, le attività e i laboratori per bambini
- 10.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 11.00 **Inaugurazione** con sfilata e concerto del **Corpo Bandistico Clesiano**
- 11.00 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 11.00 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - laboratorio per famiglie
- 11.30 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 12.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 13.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 13.30 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 13.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 14.00 **Il Salotto del Gusto** - I formaggi del Caseificio Presanella incontrano le composte di Gustonatura
- 14.00 Concerto con **Fabrizio e la sua fisarmonica**
- 14.00 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 14.00 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 14.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 14.00 **Pomart: dipingi il totem del sole!**
- 14.30 **La casarada** - Vedi dal vivo come si fa il formaggio!
- 15.00 **Alla scoperta della mela rossa dentro** - Passeggiata con il contadino
- 15.00 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 15.00 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 15.00 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 15.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 15.00 **Visita della Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez**
- 15.15 **Il Salotto del Gusto** - I salumi della Macelleria Dal Massimo Goloso incontrano i vini dell'azienda agricola Valerio Rizzi
- 15.30 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 15.30 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - laboratorio per famiglie
- 16.00 Concerto con **Fabrizio e la sua fisarmonica**

- 16.00 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 16.30 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 16.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 16.30 **Visita della Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez**
- 17.00 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 17.00 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - Laboratorio per famiglie
- 17.00 Presentazione del libro **"La mela, un frutto leggendario e portentoso"** con l'autrice **Iris Fontanari** - Salotto del Gusto
- 17.30 Concerto della **Coralità Clesiana**
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**



## 20.30 NOTE A SAN ROMEDIO

Per l'occasione sarà possibile visitare il Santuario di San Romedio suggestivamente illuminato con le sole luci delle candele. Esibizione del "Coro San Romedio" con intervalli recitati. Lasciatevi avvolgere dalla pace e dalla luce di questo luogo straordinario! Prenotazione non necessaria | Accesso libero e gratuito

## domenica 16 ottobre

- 9.00 **Apertura della manifestazione** con il mercato dei produttori locali, le degustazioni presso i vari stand, le attività e i laboratori per bambini
- 10.00 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 10.00 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 10.00 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - Laboratorio per famiglie
- 10.00 **Dalla panna al burro** - Laboratorio per bambini
- 10.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 10.30 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 10.30 **Visita della Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez**
- 11.00 Concerto **Trentin-Country Band**
- 11.00 **Alla scoperta della mela rossa dentro** - Passeggiata col contadino
- 11.00 **Crea il tuo portachiavi** - Laboratorio per bambini
- 11.30 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 11.30 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 11.30 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 11.30 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - Laboratorio per famiglie
- 12.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 13.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 13.00 **Spaventapasseri che passione!** - Laboratorio per bambini
- 13.30 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 13.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 13.30 Spettacolo **Barakka Juke Box**



- 14.00 **Il Salotto del Gusto** - I formaggi di Sicherhof incontrano i vini della Cantina Maso Sperdossi
- 14.00 Concerto **Trentin-Country Band**
- 14.00 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 14.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 14.00 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - Laboratorio per famiglie
- 14.00 **Dalla panna al burro** - Laboratorio per bambini
- 14.00 **Visita della Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez**
- 14.30 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 15.00 **La casarada** - Vedi dal vivo come si fa il formaggio!
- 15.00 **Mela Dentro** - Impara a preparare lo strudel!
- 15.00 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 15.00 **Visita al Santuario di San Romedio** - Partenza con navetta
- 15.00 **Crea il tuo portachiavi** - Laboratorio per bambini
- 15.00 **Visita della Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez**
- 15.15 **Il Salotto del Gusto** - I salumi della Macelleria Dal Massimo Goloso incontrano i vini della Cantina Lasterosse
- 15.30 **Chi ha detto tortèl?** - Impara a preparare i tortèi di patate!
- 15.30 Spettacolo **Barakka Juke Box**
- 15.30 **Pomart: dipingi il totem del sole!** - Laboratorio per famiglie
- 16.00 **Spaventapasseri che passione!** - Laboratorio per bambini
- 16.30 **Per fare i canederli...** - Impara a preparare i canederli!
- 16.30 Premiazione dei concorsi "**La mela più... di Pomaria**", "**Il più bello di Pomaria**"
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**



Per tutta la durata della manifestazione saranno presenti:

- il **mercato di Pomaria** con i produttori della **Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole** e delle altre **Strade del Vino e dei Sapori del Trentino** con la degustazione e la vendita delle loro specialità
- le **mostre pomologiche**
- le **attività per i bambini**

**Sfoglia il libretto per scoprire tutte le iniziative!**



# MELE ... IN MOSTRA



## 1 LA MELA PIÙ... DI POMARIA

Ma che mela gigante! Guarda, ce n'è una metà rossa e metà gialla! E quella, che bitorzoluta!!! Un'esposizione dei frutti in gara per il concorso "La mela più... di Pomaria", le mele più grandi e le mele più strane! *A cura del Consorzio Pro Loco Val di Non e Val di Sole*

## 2 LA FRUTTA ANTICA DEL FRUTTETO STORICO

Hai mai assaggiato una Napoleone? Sai che esiste una mela che si chiama Renetta Ananas? E secondo te la Spadona è una mela o una pera? In questa esposizione potrai visionare molte delle antiche varietà di mele e pere provenienti dal Frutteto Storico del Comune di Cles, un frutteto speciale coltivato ai piedi del monte Peller. *A cura del Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri*

## 3 MOSTRA POMOLOGICA

Un percorso espositivo che si snoda tra le mele selvatiche e storiche coltivate nel nostro territorio regionale per giungere alle principali varietà e cloni attualmente sul mercato, varietà resistenti e alcune selezioni frutto del programma di miglioramento genetico FEM. *A cura del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach*

## 3 MELETO GUYOT

L'innovativa forma di allevamento del melo messa a punto da FEM: un'opportunità per scoprire le possibili applicazioni e tutti i vantaggi offerti dal nuovo sistema. *Allestimento curato dall'Unità di Ricerca e sperimentazione agronomica della frutticoltura della Fondazione Edmund Mach.*

## 4 LE PIANTE DA FRUTTO COME BONSAI

Piante grandi mele grandi, piante piccole mele piccole! In realtà non è così semplice... Un'esposizione di bonsai, piccoli gioiellini che sprigionano tutta la loro magia. Un'occasione per scoprire i segreti di questo piccolo grande mondo, le soddisfazioni ma anche le difficoltà nell'ottenere i risultati desiderati. *A cura dell'associazione Arcobonsai*



## TEMPORARY APPLE STORE - LA BOTEGIA DEI POMI

Nel **Temporary Apple Store** di POMARIA non troverai computer o telefonini ma solo gustosissime mele! Solo per i due giorni della manifestazione potrai acquistare le preziosissime mele provenienti dal frutteto storico di Cles. *Boskoop, Rosmarina Bianca e Renetta Champagne...* sono solo alcune delle tantissime varietà di un tempo che potrai acquistare!

**Un acquisto solidale!** Tutto il ricavato della vendita del Temporary Apple Store sarà devoluto in beneficenza al Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri.



## MELA COMPRO... LO SHOP DI POMARIA

Un negozio dove potrai acquistare magliette con design realizzate per l'occasione, borse a forma di mela, spicchiamela, taglieri, borracce loggate, cappelli da contadino e tanti altri gadget per portare a casa un simpatico ricordo di Pomaria!

Banco



Chiesa dei Santi  
Pietro e Paolo



Via della Pontara



Via dei Santi Pietro e Paolo



Via de



WC

1

2

3

4



10



12



11

7



9

12



Castel  
Casez

9

Via della Clesura



Sanzeno



# CASEZ



## LEGENDA

- |   |  |
|---|--|
|  Palco e concerti                        |  Bar                        |
|  Area laboratori bambini                 |  Frittelle di mele          |
|  Spazio Neo mamme                        |  Isole gastronomiche        |
|  Area bambini 0-5                        |  Delizie del territorio     |
|  Pomart                                  |  La cucina della tradizione |
|  Parco giochi                            |  Specialità dalla griglia   |
|  Riciclo creativo                        |  Apple store                |
|  Donne in campo                          |  Mela Comprò                |
|  Telaio                                  |  Salotto del gusto          |
|  Trattorini                              |  Parcheggio                 |
|  Isola ecologica                         |  Area formaggi e salumi     |
|  Servizi igienici                        |  Area erbe officinali       |
|  Anastasia Val di Non                    |  Area vini e distillati     |
|  Punto Panoramico                        |  Area frutta e verdura      |
|  Navetta area camper e parcheggi Sanzeno |  Area pane, dolci e miele   |
|  Bus navetta per S. Romedio              |  Area birre artigianali     |
|  Melatour                                |  |

Magazzino  
Melinda  
Avn Casez

# I GETTONI DI POMARIA



Acquista al punto info i gettoni di Pomaria che potrai utilizzare per: degustazioni presso gli stand dei produttori, laboratori del gusto, attività per i bambini, visite guidate e molto altro... sfoglia il programma di POMARIA!

**COSTO:** 1 gettone = 2,50 euro | 5 gettoni = 10 euro.  
I gettoni acquistati e non utilizzati non sono rimborsabili.

## DEGUSTAZIONI CON GETTONI

### AZ. AGR. BERRY FARM

Yogurt con salsa di piccoli frutti | 🍓

### AZ. AGR. EL ZERLO

Tris di mini crostini di pane con verdure agrodolci (zucchine, cetrioli, cavolfiori) oppure una degustazione di formaggio di capra della malga Culmei abbinato a miele e composte di verdura | 🍓

### AZ. AGR. GRUM

Infuso e biscotto artigianale | 🍓

### AZ. AGR. L'ORTO

Bicchiere di succo di mela o sciroppo di sambuco con assaggi di frutta di produzione aziendale | 🍓

### AZ. AGR. ZANOTELLI

Brioche o krapfen farcito oppure mini-panino con salume | 🍓 fetta di torta oppure panino con salume o formaggio | 🍓🍓

### AZ. AGR. PEDERGNANA ETTORE

Speck, formaggio stravecchio di alpeggio e segalino | 🍓

### BIRRIFICIO NIDO DELLE AQUILE

Calice di birra artigianale/bicchiere di succo di mela | 🍓

### CAFFÈ ROMA

Strudel o krapfen con le fragole | 🍓 strudel o krapfen con frutti di bosco e panna | 🍓🍓

### CANTINA LASTEROSSE

1 calice di vino Gropello | 🍓

### CANTINA MASO SPERDOSSI

Calice di Gropello abbinato a pancetta arrotolata su crostino al profumo di rosmarino | 🍓

### CASEIFICIO CERZEN

Casolèt, Capricciotta, Casolèt aromatizzato, ricotta con miele o confettura | 🍓

### DISTILLERIA PEZZI

Degustazione di acquavite di mela invecchiata o bianca, oppure di un amaro alle erbe alpine | 🍓

### GUSTONATURA

Composta a scelta in abbinamento ad un dolce e un bicchiere di succo | 🍓

### MACELLERIA "LA BOTTEGA DEL PINELO"

Crostino di pane con lardo alle erbe, una fettina di speck, filetto affumicato, kaminwurzen | 🍓

### MACELLERIA DAL MASSIMO GOLOSO

Panino con mortandela o speck | 🍓

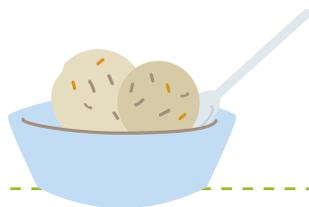
### MACELLERIA ENDRIGHI

Piccola degustazione di prodotti aziendali | 🍓  
panino farcito con prodotti aziendali | 🍓🍓

### MACELLERIA MALENCH

Salamino e mortandela affumicata con pane tirolese | 🍓

# BUON APPETITO!



Degusta le specialità del territorio presso gli stand della manifestazione

## LE ISOLE GASTRONOMICHE

A cura dei **Ristoratori di Pomaria**, soci della **Strada della Mela**

### **Sabato e domenica a pranzo**

Minestra d'orzo alla trentina

Spätzle di Pomaria con mele e noci mantecati al Casolèt 

Canederli alla nonesa con gulasch

Salsicce nostrane con polenta e funghi 

Fonduta di formaggio con polenta e funghi  

### **Sabato e domenica tutto il giorno**

Tortèl di patate da asporto con sfilaccini di manzo e fonduta di Casolèt

Tortèl di patate da asporto con cavolo cappuccio e crema di fagioli borlotti 

Panino con sfilaccini di manzo e fonduta di Casolèt

Panino con cavolo cappuccio e crema di fagioli borlotti 

*In collaborazione con i ristoranti: Albergo Cavallino Bianco di Rumo, Ristorante Pizzeria Giardino di Cles, Osteria Palazan di Cles, Ristorante Alla Pineta di Tavon, Hotel Santoni di Ossana, Ristorante Viridis di Cagnò.*

## LE DELIZIE DEL TERRITORIO

A cura dell'**Associazione Cuochi Trentini**

### **Sabato e domenica a pranzo**

Orzotto risottato mantecato con Trentingrana Dop, Nostrano della Val di Non e Speck croccante  
Tagliere di formaggi trentini, accompagnato con pane rustico a pasta madre, mostarda di mele Melinda e noci (anche in versione )  
Zuppa di cereali con cialdine di Trentingrana Dop 

Crema di funghi del sottobosco e patate della Val di Non, servita con cialdine di Trentingrana Dop  

Polenta concia con i formaggi del Trentino    
Spiedino di Formaggi trentini con uva variegata  

Fetta di treccia lievitata, farcita con crema pasticceria e marmellata di mirtilli neri 



Gluten free



Vegetariano





## LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

A cura dell'Azienda Agricola San Romedio - **Malga di Coredo**

### Sabato e domenica a pranzo

Polenta integrale di mais nostrano, tonco de pontesèl aromatizzato al mugo, crauti alle mele renette

Yogurt di Grigia Alpina al miele millefiori di Predaia o sciroppo di sambuco.

Panini con hamburger di Grigia Alpina o con maialino cotto in forno a legna e formaggio nostrano di Malga Coredo.

Frittelle di Golden Delicious e strauben con confettura di Gropello di Revò



## SPECIALITÀ DALLA GRIGLIA

A cura del **Salumificio Fratelli Corrà** di Smarano

### Sabato e domenica tutto il giorno

La miglior carne trentina cotta alla griglia, da gustare con vista panoramica sulla valle!

Panino con hamburger di Smaranina da 200 g

Panino con hamburger di cervo da 200 g

Panino con hamburger di impasto di maiale

Panino con pulled pork



## FRITTELLE DI MELE

A cura delle **Donne Rurali di Casez**



## BAR

A cura della **Pro Loco di Banco e Casez**

# COME È FATTO? SCOPRILO!

---

## LA LAVORAZIONE DEL LINO

Dalla pianta al... gomitolò! Scopri l'arte della lavorazione del lino e impara come nasce questo pregiato tessuto. *A cura dell'Associazione L.I.N.U.M.*

**Quando:** sabato tutto il giorno | Piazza centrale

## GLI ANTICHI MESTIERI

Conosci i mestieri di un tempo? La battitura del grano, il tombolo, la lavorazione del feltro e della lana, il *moleta*... *a cura della Charta della Regola*

**Quando:** domenica tutto il giorno | Piazza centrale

## LA CASARADA

Vedi dal vivo come si fa il formaggio! *A cura di Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini*

**Quando:** sabato ore 14.30 e domenica ore 15.00 | Partecipazione libera

## 5 COME SI TRASFORMA LA MELA

Una dimostrazione della trasformazione dei prodotti agricoli, per scoprire a esempio come si produce il succo dalla mela e come si lavora il latte e assistere all'intero ciclo di lavorazione della carne per ottenere la mortandela della Val di Non! *A cura degli studenti del Centro istruzione e formazione della Fondazione Edmund Mach*

**Quando:** sabato e domenica tutto il giorno

## 5 COME SI CONSERVA LA MELA

Test dimostrativi di maturazione delle mele e di controllo della qualità in conservazione. *A cura del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach*

**Quando:** sabato e domenica pomeriggio

# CHE LO SPETTACOLO ABBIA INIZIO!

---

## 6 SPETTACOLO BARAKKA JUKEBOX

Un'atmosfera surreale, una roulotte d'altri tempi, un tuffo nel passato di quasi cent'anni per rivivere l'arte circense sotto una luce diversa... Quattro curiosi personaggi si cimenteranno in prodezze acrobatiche, giocolerie bizzarre e funambolismi improbabili. Uno spettacolo per grandi e piccini, perché il circo è capace di regalare emozioni senza età! *A cura di Bolla di Sapone*

**Quando:** sabato ore 14.00 | 15.00 | 16.00 - domenica ore 10.30 | 11.30 | 13.30 | 14.30 | 15.30

**Durata:** 25 minuti circa | **Spettacolo gratuito**



## FABRIZIO E LA SUA FISARMONICA

Allegre melodie in concerto... ed è subito festa! *A cura di Fabrizio Magnoni*

**Quando:** sabato ore 14.00 e 16.00 | **Durata:** 45 minuti circa | **Spettacolo gratuito**

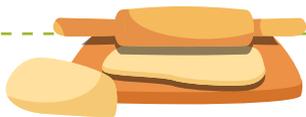


## TRENTIN-COUNTRY BAND

Note canzoni per cori di montagna e del repertorio popolare trentino arrangiate e proposte al pubblico da una band di 6 elementi in puro stile American-Country, in una chiave allegra, divertente, energetica, innovativa e coinvolgente, ma anche emozionale. *A cura di Miscela d'Aria Factory*

**Quando:** domenica ore 11.00 e 14.00 | **Durata:** 1 ora circa | **Spettacolo gratuito**

# PROVA, IMPARA, SCOPRI E ASSAGGIA



## 7 MELA DENTRO

**Impara a preparare lo strudel!** Un corso accelerato, teatrale e radioguidato, per imparare e preparare il vero strudel di mele della Val di Non. Alla fine dello spettacolo, ogni spettatore potrà portarsi a casa il proprio strudel da cuocere per cena o per merenda. *A cura della compagnia teatrale Koinè.*

**Quando:** sabato ore 11.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30  
domenica ore 10.00 | 11.30 | 13.30 | 15.00

**Costo:** 🍷🍷🍷🍷 | Prenotazione obbligatoria presso il punto info

## 8 PER FARE I CANEDERLI...

**Impara a preparare i canederli!** Taglia il pane, aggiungi le uova e amalgama tutti gli ingredienti, crea i tuoi canederli secondo la ricetta tradizionale trentina e portali a casa per cucinarli! *A cura di Rosy Odorizzi. I fondi raccolti saranno utilizzati per sostenere l'associazione Still I Rise.*

**Quando:** sabato ore 10.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30  
domenica ore 10.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30

**Costo:** 🍷🍷🍷 | Prenotazione obbligatoria presso il punto info

## 9 CHI HA DETTO TORTÈ?

**Impara a preparare i tortè di patate!** Insieme allo Chef Paolo Cescatti potrai imparare a preparare i tradizionali e gustosi tortè di patate. Alla fine potrai assaggiarli in abbinamento a prodotti del territorio.

**Quando:** sabato ore 11.00 | 14.00 | 15.30 | 17.00  
domenica ore 10.00 | 11.30 | 14.00 | 15.30

**Costo:** 🍷🍷🍷 comprensivo di laboratorio e degustazione | Prenotazione obbligatoria presso il punto info

## 10 ASSAGGIA LE MELE DI UN TEMPO

Qual è la più croccante? E la più dolce? E quella dalla buccia opaca sarà più aromatica? Assaggia alcune varietà di mele provenienti dal Frutteto Storico di Cles.

**Quando:** sabato e domenica tutto il giorno  
**Attività gratuita**

## 11 COSTRUIAMO UN CENTRO TAVOLA AUTUNNALE

Utilizza la mela per preparare il tuo centro tavola autunnale da portare a casa! *I fondi raccolti saranno utilizzati per sostenere l'associazione Still I Rise.*

**Quando:** sabato e domenica tutto il giorno  
**Costo:** € 10,00 | Prenotazione presso il laboratorio

## 12 SENSO DI MELA

Un'immersione sensoriale all'interno di un meleto tramite le tecniche del bagno di foresta, per entrare in contatto con la Natura e con sé stessi. Stimoliamo i sensi per una degustazione consapevole della mela abbinata a un prodotto del territorio. *A cura di Michele e Nicolò - Esperti di Bagno di Foresta*

**Quando:** sabato dalle ore 10.00 alle 17.00 - domenica dalle 10.00 alle 16.00 - Inizio laboratorio sensoriale ogni 30 minuti. Attività per adulti  
**Quando:** sabato e domenica alle ore 11.00 | 14.00  
16.00 attività riservata ai bambini dai 5 anni in su | **Durata:** 30 minuti **Costo:** 🍷🍷 | Prenotazione non necessaria, presentarsi direttamente al laboratorio 5 minuti prima dell'inizio

### 13 COGLI LA PRIMA MELA

Uno degli appuntamenti più amati di Pomaria! Diventa protagonista della raccolta: raccogli direttamente dall'albero le tue mele e portale a casa con te! A cura dell'Associazione *Strada della Mela e dei Sapori* in collaborazione con il gruppo *Giovani Impresa Coldiretti*.

**Quando:** sabato dalle 11.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 18.00

**Costo:** € 20,00 per la cassa da 15 kg - € 10,00 per scatola da 5 kg | **Acquisto buoni direttamente presso il frutteto**



## IL SALOTTO DEL GUSTO



### Racconti del gusto con degustazione

Durante le due giornate della manifestazione i soci produttori della Strada della Mela e dei Sapori si raccontano e si presentano, facendoci conoscere e degustare i loro prodotti e i loro piatti, e il territorio trentino con la sua enogastronomia.

#### Sabato:

- 14.00 I formaggi del **Caseificio Presanella** di Mezzana incontrano le composte di **Gustonatura** di Malé
- 15.15 I salumi della **Macelleria Dal Massimo Goloso** di Coredò incontrano i vini dell'**azienda agricola Valerio Rizzi** di Cloz

#### Domenica:

- 14.00 I formaggi dell'**azienda agricola Sicherhof** di Romeno incontrano i vini della **Cantina Maso Sperdossi** di Revò
- 15.15 I salumi della **Macelleria Dal Massimo Goloso** di Coredò incontrano i vini della **Cantina Lasterosse** di Romallo

**Durata:** 45 minuti circa | **Costo:** 🍎🍏 comprensivo di degustazione. **Prenotazione presso punto info**



# VISITE E PERCORSI GUIDATI

## ALLA SCOPERTA DELLA MELA ROSSA DENTRO

Passeggia tra i filari di meli in compagnia di un esperto contadino, per imparare come si svolge il suo lavoro. Scopri in particolare i segreti della Kissabel, la nuova varietà di mele famosa per la sua polpa rossa! Alla fine non ti resta che addentarla, per vedere se è veramente rossa all'interno!

*A cura dell'Associazione Strada della Mela e dei Sapori e del gruppo Giovani Impresa Coldiretti*

**Quando:** sabato ore 15.00 - domenica ore 11.00 | **Durata:** 1 ora | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione obbligatoria e ritrovo presso il punto info**

## VISITE AI LUOGHI SACRI

Scopri la storia e le curiosità artistiche della Chiesa di Casez e della Basilica di Sanzeno. *A cura di Anastasia Val di Non* 🗨️

**Chiesa di SS. Pietro e Paolo a Casez:** sabato ore 15.00 | 16.30 - domenica ore 10.30 | 14.00 | 15.00

**Basilica dei Santi Martiri a Sanzeno:** sabato ore 15.00 | 16.30 - domenica ore 14.00 | 15.30

**Partecipazione gratuita | Prenotazione non necessaria | Ritrovo direttamente davanti alle rispettive chiese**

## VISITA AL SANTUARIO DI SAN ROMEDIO

Una visita al famosissimo eremo dove secondo la leggenda visse San Romedio in compagnia dell'orso.

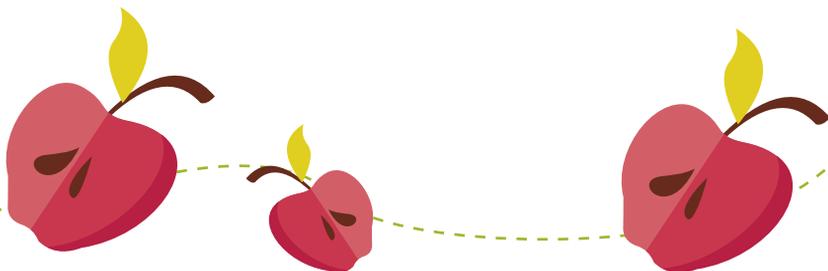
*A cura di Anastasia Val di Non* 🗨️

🚗 **Trasferimento in navetta con partenza dalla festa:** sabato ore 12.00 | 13.00 | 14.00 | 15.00  
domenica ore 12.00 | 13.00 | 14.00 | 15.00 | **Durata:** 2 ore | **Costo:** 🍏🍏 | **Prenotazione obbligatoria e ritrovo presso lo stand di Anastasia Val di Non**

## 🚌 MELATOUR

A spasso tra i frutteti a bordo del simpatico "Melabus", un trattore colorato adibito al trasporto di persone | *A cura di Dario dell'Agritur Agostini*

**Quando:** sabato dalle 13.30 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione non necessaria | Ritrovo alla partenza del Melabus**





# Attività presso il MUSEO RETICO a Sanzeno

## MACINA E IMPASTA

Dopo un percorso di gioco in museo, grandi e piccoli sono invitati a macinare i cereali, impastare una piadina e infine a cuocere la loro preparazione direttamente sul fuoco. A cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici della Provincia autonoma di Trento. Attività consigliata per famiglie con bambini dai 5 anni in su.

**Quando:** sabato ore 15.00 | **Durata:** 1 ora e mezza

## I RETI E LE ANTICHE GENTI DELLA VAL DI NON

Una visita guidata alla scoperta del museo dedicato all'archeologia e alla storia antica della Val di Non. L'esposizione ripercorre la storia del territorio dal Paleolitico al Medioevo mostrando reperti, tracce e strumenti di un passato lontano. A cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici della Provincia autonoma di Trento.

**Quando:** domenica ore 14.00 | **Durata:** 1 ora circa

## ALLA SCOPERTA DELL'ARGILLA

Un gioco in museo conduce le famiglie alla ricerca dei materiali impiegati dal Neolitico all'età romana per cuocere, cucinare e mangiare il cibo. Attraverso un laboratorio pratico si sperimenterà la lavorazione dell'argilla per realizzare e decorare ciotole e vasetti. A cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici della Provincia autonoma di Trento. Attività consigliata per famiglie con bambini dai 5 anni in su.

**Quando:** domenica ore 15.00 | **Durata:** 1 ora e mezza

**Costo:** attività gratuita, ingresso al Museo € 3,50 intero, € 2,50 ridotto, gratuito fino ai 14 anni e possessori "Trentino Guest Card"

**Info e prenotazione obbligatoria** (entro le 13.00 del giorno dell'iniziativa): 333 4686682

**Ritrovo:** direttamente al Museo Retico

# E PER I PIÙ PICCOLI?



Attività e animazione per bambini e famiglie presso l'area bimbi

## COSTRUISCI LA TUA CASSETTA PER LE MELE

Impara a costruire la tua cassetta per le mele, chiodini e martello e il gioco è fatto! *A cura di Michele Tullio*

**Quando:** sabato dalle 10.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏🍏 | **Prenotazione presso il laboratorio**

## COSTRUISCI IL TUO HOTEL PER INSETTI O LA CASSETTA PER GLI UCCELLINI

Vieni e costruisci un hotel per insetti utili o una cassetta per uccellini... decorala con fantasia per poi portarla a casa e aspettare l'arrivo dei tuoi "ospiti speciali". *A cura di Siebenpunkt di Anna Andreatta*

**Quando:** sabato dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏🍏🍏🍏 | **Prenotazione non necessaria**

## FARFALLE E ALTRI AMICI IMPOLLINATORI FANTASTICI

Occhi, zampe, ali e cos'altro? Spazio alla fantasia! Inventa il tuo impollinatore e componilo con noi! *A cura del MMape - Mulino Museo dell'Ape.*

**Quando:** sabato dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 18.00, domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione non necessaria**

## IL MIO CAMPO NEL VASETTO

Mele, zucche, castagne, radicchio... saranno riprodotti con carte speciali per creare piccoli vasetti con frutta e verdura in miniatura. Con un gioco di carte scopriremo la stagionalità dei prodotti che mangiamo! *A cura di Gabriella Gretter*

**Quando:** sabato dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 18.00, domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione non necessaria**

## TRUCCABIMBI

Mela, farfalla, tigre, gattino... lasciati trasformare da Laura in quello che desideri, e per un giorno la magia è fatta! *A cura di TruccaMiMè*

**Orari:** domenica dalle 10.00 alle 16.00 | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione non necessaria**

## L'AUTUNNO IN UN BARATTOLO

Con creatività e fantasia crea il tuo barattolo dai colori autunnali! Laboratorio a partire dai 3 anni. *A cura dell'associazione Scuola Montessori Val di Sole*

**Orari:** sabato dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 18.00, domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏 | **Prenotazione non necessaria**



## POMART: DIPINGI IL TOTEM DEL SOLE!

Laboratorio artistico di pittura in cui ciascuna famiglia o gruppo di amici potrà decorare un Totem del Sole con colori acrilici. I totem, realizzati in omaggio alla bellezza della natura, all'interazione tra uomo e ambiente e alla vita contadina e ai prodotti della terra, verranno collocati negli angoli di Casez durante i giorni della manifestazione, per donare colore a Pomaria! Al termine del laboratorio ogni bambino riceverà il suo piccolo Totem da vaso in ricordo di questa esperienza di pittura sociale. *A cura dell'illustratrice Valentina Bott*

**Quando:** sabato ore 11.00 | 14.00 | 15.30 | 17.00 - domenica ore 10.00 | 11.30 | 14.00 | 15.30 | **Durata:** 45 minuti | **Costo:** pannello grande (per gruppi da 4-6 persone) 3 gettoni 🍷🍷🍷 | pannello piccolo (per gruppi da 2-4 persone) 2 gettoni 🍷🍷 | **Prenotazione obbligatoria presso punto info**



## AREA BAMBINI 0-5 ANNI

Una speciale area dedicata ai bambini dai 0 ai 5 anni e alle loro famiglie, con tanti giochi adatti ai più piccoli! *A cura del Servizio conciliativo Volo di Defant Luana e Carotta Susanna*

**Quando:** sabato e domenica tutto il giorno  
**Accesso gratuito**



## SPAZIO NEO MAMME

Uno spazio dedicato alle neo-mamme, dove potranno allattare, cambiare i bimbi e trascorrere qualche momento di tranquillità e relax. *In collaborazione Croce Rossa Italiana - unità territoriale Val di Non (Coredo)*

**Quando:** sabato dalle ore 14.00 alle ore 18.00  
domenica dalle ore 10.00 alle ore 17.00  
presso la Scuola Materna, accesso dall'area bimbi



## TRATTORINI

Un fantastico percorso a bordo di divertenti trattorini artigianali! *A cura dell'Agritur Agostini*

**Orari:** sabato dalle 13.00 alle 18.00, domenica alle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 1 gettone 🍷



## RICICLO CREATIVO

Hai mai costruito un barometro o misuratore della pressione atmosferica a partire da una scatola da scarpe, un vasetto di vetro per le conserve, un palloncino bucato e una cannuccia? E dei simpatici animaletti utilizzando telaio, vecchi calzini, lacci per le scarpe e bottoni? Diamo una seconda vita a vecchi abiti e tessuti, carta, legno, barattoli attraverso un laboratorio didattico-creativo dove è possibile imparare le tecniche di recupero dei materiali. *A cura della Cooperativa Sociale CS4*

**Quando:** sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷  
**Prenotazione non necessaria**



## COSTRUIAMO UN TELAIO NATURALE

Costruisci insieme a Martina un profumatissimo telaio naturale utilizzando lana, piante e fiori. *A cura dell'azienda agricola Grum*

**Orari:** sabato ore 14.30, domenica ore 10.30 e 14.30 | **Durata:** 1 ora circa | presso la bancarella dell'Azienda Agricola Grum | **Costo:** 🍷🍷





# CREA CON LE DONNE IN CAMPO

Laboratori per bambini dai 3 anni in su. A cura dell'associazione *Donne in Campo*

**Durata:** 1 ora | **Costo:** 🍎🍏 | **Prenotazione direttamente presso lo stand**

## DALLA PANNA AL BURRO

Sbatti la panna e come per magia avrai tra le mani del goloso burro da spalmare!

**Quando:** domenica ore 10.00 | 14.00

## CREA IL TUO PORTACHIAVI

Con la lana potrai divertirti a creare il tuo portachiavi personalizzato a forma di mela!

**Quando:** domenica ore 11.00 | 15.00

## SPAVENTAPASSERI CHE PASSIONE!

Intreccia il fieno e crea un simpatico spaventapasseri!

**Quando:** domenica ore 13.00 | 16.00

