



PRO LOCO DI
BOCENAGO



COMUNE DI
BOCENAGO



PROVINCIA
AUTONOMA
DI TRENTO



REGIONE
Trentino
ALTO ADIGE

15 agosto 2015

Bocenago

Come eravamo...

quattro passi fra vecchi mestieri e usanze.

www.comune.bocenago.tn.it

dalle 15.00 alle 19.00

29^a
edizione

Ingresso e
degustazioni
libere

MARCA DEL
CAMPiGLIO
PRODOTTO IN VALLE
D'ISERNO



BUS-NAVETTA
da/per i PARCHEGGI
dalle 14.00 alle 19.00

Vecchia Rendena



Scegli la formula della vacanza felice! Chiedi la Card multiservizi al tuo albergatore.

Con DoloMeetCard avrai i seguenti servizi



Tutti i servizi Trentino
Guest Card



Impianti di
risalita gratis



Trasporti Parco
gratis



5 trekking gratis



2 tour mtb gratis



1 ingresso e noleggio
pattini palaghiaccio gratis



3 attività per
bambini gratis



2 green fee scontati



1 ingresso
piscina gratis



Sconti su noleggi bici,
wellness, negozi e
prodotti

per info: www.campigliodolomiti.it

CUNACCIA BRUNO STI
PINZOLO
STREMBO



di Lorenzo e Serafino

- AUTOTRASPORTI E SCAVI
- AGGREGATI - CALCESTRUZZI

www.cunacciasrl.it

STREMBO (Tn) - Tel. 0465.804547



Certificazione ISO 9001:2008
(Integrale CA 20)



Ente di Controllo Qualità

CONTROLO DELLA
PRODUZIONE IN FABBRICA
Autoreg. 1385-CFO-0447
Cunacciai 07802-01-0-121





Com'eravamo

*L'*assordante silenzio di un paese emozionato dove nella penombra della sera del 14 agosto attorno alle costruzioni tipiche del centro non si leggono più insegne luminose, non si vedono più automobili e di quando in quando si scorgono gli attrezzi di un popolo contadino: questo è il preludio di quella che ormai da 29 anni è la “Vecchia Rendena”, un evento unico e spettacolare.

A 15 Agosto infatti dalle 15.00 alle 19.00 il paese di Bocenago torna all'incanto dei primi del '900 diventando per residenti e turisti una singolare esperienza multisensoriale.

*F*in dal primo pomeriggio infatti i profumi sono quelli di un tempo: la legna che arde, il fieno che viene mietuto e i cibi della tradizione; per chi le ricorda sono fragranze che da sole ci catapultano nel passato e per chi è troppo giovane è l'occasione per avere la percezione dei profumi sognati nei ricordi dei nonni.

*S*uoni sono quelli degli attrezzi di un tempo; il circolare stridio della mola, il fragore della scure che si abbatte sui ciocchi di legna, il tonfo sordo del bucato scandito dal canto delle lavandaie.

E infine il gusto, un modo per assaporare sapori perduti e cucinati con la stessa umile passione di un tempo: la polenta, i canederli, la torta tipica.

*U*n'occasione, insomma, rara e preziosa per vivere l'esperienza autentica di “Come Eravamo” nata dal desiderio di Giulio Ferrazza di rendere eterna la nostra storia e viva nella passione dei molti che ogni anno ci permettono di rivivere, anche solo per un giorno, tante emozioni.

*O*ltre a ringraziare tutti questi maestri di vita che per ben 29 anni ci hanno offerto l'occasione di emozionarci davanti alla storia non possiamo non guardare all'anno prossimo: essere arrivati alla trentesima edizione è da sola garanzia di un successo che ogni anno si rinnova.

*R*itroviamoci quindi il 15 Agosto a Bocenago non solo per vedere, ma per vivere “Come Eravamo - quattro passi tra vecchi mestieri ed usanze”.



MUNICIPIO
CUMÜN

Vecchia Rendena

Come eravamo... quattro passi fra vecchi mestieri e usanze



Allevamento dei bachi da seta, Alpino, Arrotino, Asino, Bambine, Battitura del grano, Boscaiolo, Bucato, Cacciatore, Calzolaio, Canalette, Canéderli, Capraio, Carbonaio, Carpentiere, Casaro, Castagne, Cucina, Decoratrice di mobili, Distillazione della grappa, Emigrante, Erborista, Fabbro, Falciatore, Falegname, Filatura, Filò, Guardia notturna, Giochi, Guida alpina, Impagliatrice di sedie, Malgaro, Muratore, Orto, Osteria, Pittrice, Polenta, Portatrice d'acqua, Posta, Ramaio, Rastrelli, Scandole, Sciatore, Scultore, Scuola, Spaccalegna, Spazzacamino, Stalla, Strinadina, Tagliapietre, Tipografo, Tombolo, Torta, Tosatore di pecore, Tostatura del caffè, Trabaccola, Vigili del fuoco, Vimini, e tanti altri ancora...

inoltre...

Mostra dei vecchi attrezzi - Casa dai Frè
Balli folkloristici - Gruppo folk Caderzone
Sfilata - Banda musicale di Caderzone
Mostra fotografica - sala comunale
Manovra - Vigili del fuoco
Sfilata e balli - Gruppo asburgico

Programma:

ore 14.30 Foto di gruppo in piazza
ore 15.00 Inizio manifestazione
ore 16.00 Parata della Banda
ore 16.30 Balli con Gruppo
asburgico
ore 17.00 Manovra dei Vigili del
fuoco
ore 20.00 Santa Messa con
processione



Spùs (sposi)

**BUS-NAVETTA da/per i PARCHEGGI
dalle 14.00 alle 19.00**



Come eravamo
Galleria

**Mostra
degli antichi
Attrezzi da
Lavoro**

a cura di Umberto Fostini e Bruno Tisi

per gentile concessione
di nostri paesani,
delle famiglie di Ugo Caola
e di Anna Rizzonelli



**Impariamo a fare IL BURRO
COME UNA VOLTA**

Verranno forniti gli attrezzi
del mestiere a ciascun
partecipante per produrre
il proprio panetto di burro!

Prenotazione anticipata presso l'ufficio Pro Loco Bocenago - tel. 339.4196386

Gruppo Asburgico Arco

La maestosità delle Dolomiti di Brenta richiamò a fine Ottocento perfino la principessa Sissi e l'imperatore d'Austria Franz Josef. Si narra che la famiglia Asburgo, recandosi nella verde conca di Madonna di Campiglio, attraversò i paesi della Val Rendena, ricevendo elogi e affettuosi saluti dagli abitanti.





di Consolini Dario e Sergio
Via alla Cascata, 195 - 38080 VILLA RENDENA (TN)
Tel. e Fax 0465.322192 - consolinicostruzioni@yahoo.it

POLLA CARLO

FORNITURA E POSA IN OPERA DI
PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - MOQUETTE

Via alla sega, 2 - CADERZONE TN
Tel. e Fax: 0465.804241 - Cell. 333.9572154
www.pollacarlo.com - info@pollacarlo.com

Botteri

impresa edile

Flavio & Ivan

snc

BOCENAGO
Vicolo Aperto, 3
Tel. e fax 0465.804906
Cell. 338.4335884



Agata Onlus

BOCENAGO (TN)
tel. 338 244 66 30

RIFUGIO VIVIANI PRADALAGO

(mt. 2082)

CAMERE • BAR
RISTORANTE • SELF SERVICE

MADONNA DI CAMPIGLIO (TN)
Tel. 0465.441200
Tel. 0465.321771 (fuori stagione)



EG

ELETTROGRITTI

ELETTROGRITTI DI GRITTI MANUEL
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
IMPIANTI ALLARME E VIDEOSORVEGLIANZA
IMPIANTI TV E SATELLITARI

STREMO, Via Acquedotto 7
Tel. 333 83 96 337

Madonna di Campiglio - Trentino - Italia



Sfizio di da Marcello

Speck, carne salada, formaggi, e...
I migliori sapori del Trentino - Alto Adige

Via Cima Tosa, 25
Tel. / Fax: 0465/442730
www.sfizioadamarcello.it

La qualità parte da Botteri



BOTTERI CARNI srl

info@bottericarni.com - www.bottericarni.com

Sede legale e amministrativa
Stabilimento
STREMO TN
Val Rendena
Via Ponte Vittoria 7
Tel. 0465.804191
Fax 0465.804698
Stabilimento
LAVIS TN
Tel. 0461.242419
Fax 0461.242125

Bassi Angelo

Installazione Impianti Idrotermici



Via di Curuna 24
GIUSTINO (Tn)
Tel. e fax 0465.501625
Cell. 335.8167810
angelo.bassi50@alice.it

Studio Tecnico

ing. Gianpietro Amadei
335.5723218

Piazzetta Ruina, 2 - 38086 Pinzolo (Tn)
Tel. 0465.500221 - Fax 0465.512112
info@studioamadei.com

STELLA ALPINA

vivaio fiori e piante

SPIAZZO - fraz. Borzago - loc. Moletè
cell. 329.8012592 - 329.8012057
tel. 0465.503420

- Piante da orto
- Fiori da balcone
- Piante da frutto
- Piante perenni da esterno



STUDIO TECNICO
geom. **GIORGIO RICCADONNA**
Tel./fax 0465 804779
Cell. 338 7596774
giorgio.riccadonna@tin.it

38086 PINZOLO (TN)
Via Marconi, 42
Tel. 0465.500122

PIZZERIA ALL'ANGOLO AL TAGLIO

Pizze al trancio e da asporto
Piadine
Pizze integrali
Focacce




centro turistico immobiliare
pinzolaholidays.com

di Tiziana Buttani & Gianmaria Marzoli

Piazza Pernici, 1 - 38086 PINZOLO (TN)
T. +39 0465 50 13 64 - F. +39 0465 50 14 01
info@pinzolaholidays.com

STUDIO DEGASPERI MARTINELLI SRL

www.sdmcom.it | info@sdmcom.it

Trento
Via Segantini 23 - 38122 Trento
T +39 0461 211411 - F +39 0461 208532
Mezzolombardo
Via Degasperi 41/b - 38017 Mezzolombardo (TN)
T +39 0461 211450 - F +39 0461 605027

STUDIO DEGASPERI MARTINELLI
CONSULENZA AZIENDALE SOCIETARIA TRIBUTARIA DEL LAVORO

SCUOLA ITALIANA SCI

5 Laghi

MADONNA DI CAMPIGLIO
Tel. 0465.441650 - 440355 - 443181 - Fax 0465.441650
www.scuolasci5laghi - info@5laghi.com



Ristorante Cascina Zeledria

Lavorazione e vendita prodotti casarsi della Malga Zeledria



Madonna di Campiglio (Tn) Loc. Campo Carlo Magno - Tel. 0465.440303



Amministrazioni Condominiali Rendena

**AFFITTI - AMMINISTRAZIONI - VENDITE
SERVIZI CONDOMINALI**

SPIAZZO (TN) - Via S. Vigilio, 59
Telefono 0465.800067 - www.acrendena.com

UNITED COLORS OF BENETTON
uomo - donna - uomo - donna

PINZOLO - P.zza Collini, 2
Tel. 0465.500061

uomo - donna - uomo - donna
UNITED COLORS OF BENETTON

MONEGHINI
GIOIELLERIA • OROLOGERIA • OTTICA
dal 1958 dal 1988

STORO • PINZOLO (Tn)

www.moneghini.tn.it

Falegnameria Sartori Osvaldo

loc. Pozze - Caderzone TN
tel. e fax 0465.804639
cell. 335.6052651

SARTORI OSVALDO - LA FALEGNAMERIA
www.sartoriosvaldo.it - falegnameria@sartoriosvaldo.it




geoforest
consulenze e progettazioni
di dott. Rino Villi - geologo
dott. Antonello Zulberti - forestale

STUDIO TECNICO

SPIAZZO (TN) - fraz. FISTO, 58B
Tel. e fax 0465 - 801090 - geoforest@tin.it

Bonapace

AUTOFFICINA - CARBURANTI
PNEUMATICI - LAVAGGIO

BONAPACE M. & M.

38088 SPIAZZO (TN)
fraz. Borzago, 9
Tel./Fax 0465.801071



AUTORIZZATA
RENAULT

Alessandro Salvadori
MURATORE
 Javrè (Villa Rendena) - TN

Tel. 0465.321258
 Cell. 339.3722545



Remo Zulberti
 architetto

p.zza principale 84 - cimego (tn)
 remozulberti@hotmail.com

studio di architettura ed urbanistica

SERCA

Degustazioni prodotti
 Grappe
 Liquori
 Funghi
 Marmellate
 e... altro ancora



SERCA DISTILLATI • BOCENAGO • Località Gal
 Negozio 0465.804980 - 338.2063564 • www.valrenjena-serca.com

AUTOFFICINA - CARROZZERIA - SOCCORSO
STRADALE 24H - GOMMISTA E REVISIONE VETTURE

Fantato

BOSCH Service
 acoat selected

Bocenago - Loc. Gal (Tn)
 Tel. 0465.804530 - Fax 0465.806284
 maurizio.fantato@libero.it

ACI GLOBAL
 Carrozzeria
 Soluzioni sikkens

Bar Alpino
 da Paolo



Via A. Ferrazza, 53 - 38060 Bocenago (TN)
 Cell. 3392660874

FARMACIA di PINZOLO

Suglia FARMACIE dal 1923

APERTA, UNICA IN ITALIA, TUTTI I GIORNI DELL'ANNO
 ORARIO > dalle 8 alle 22

Viale della Pace, 1 - PINZOLO (TN)
 telefono 0465501058 - fax 0465500307
www.farmaciapinzolo.it info@farmaciapinzolo.it

Salumificio **VAL RENDENA**
 1947

Speck, Salami e Carne Salada

Gusta i nostri salumi,
 li puoi trovare
 nei punti vendita
 della zona.

www.salumificiovalrendena.it

MF **MONFREDINI FAUSTO s.r.l.**

**COSTRUZIONI ELETTRICHE
 RIPARAZIONE MOTORI
 E UTENSILI ELETTRICI**

esq AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001:2008 CERTIF. N° 9165.MOFA

certified I-Net

38079 Tione di Trento (TN) - Via Fabbrica, 86
 Tel. 0465.322247 - Fax 0465.328043
 e-mail: info@monfredini.com

STUDIO TECNICO CEREGHINI

dott. ing. MICHELE CEREGHINI - dott. arch. IDA CEREGHINI

via Matteotti, 30 - 38086 PINZOLO (TN)
 Tel.0465/503093 e Fax:0465/880849 - info@studiotecnicoereghini.com

AUTOTRASPORTI e SCAVI

CUNACCIA FRANCESCO & EMANUELE S.R.L.



38086 PINZOLO (TN) - Via Fucine, 10
 Tel. 0465.502132



TIPOGRAFIA
Antolini
 TIPOGRAFIA

TIONE di TRENTO
 Tel. 0465.322856
 tipografia@antolini.net
 www.antolini.net



Biagio SARTORI & figli
 Mobili - Arredamenti personalizzati e su misura - Progetti e studi gratuiti

Nuova esposizione: Strembo Tn - tel. 338 1232603
 falegnameria: Caderzone Tn - tel. 0465 804192 / 804632

Thermoplastik S.r.l.
 stampaggio materiale termoplastico

38079 Tione di Trento (Tn) - Località Vat
 Tel 0465 322752 - Fax 0465 329343
 thermoplastik@tin.it



FALEGNAMERIA MOSCHETTI 2
 STREMO - Via Acquedotto, 6
 Tel. 0465 804584 - www.moschetti2.it



Idraulica Lattoneria
 Ferrazza Nicola Idraulico lattoniere
 Via dell'Afnè 29, 38080 Vigo Rendena
 Cell. 338 2554243



SERGIO FERRAZZA

PITTORE EDILE
BOCENAGO - Via Ferrazza, 51
 Tel. 0465.804993 - Cell. 368.3781800



geom. Paolo Ferrazza
 Via Ferrazza 37, 38080 BOCENAGO - Trento
 Tel./Fax 0465-806073 Cell. 333-5657259 e-mail ferrazza@cr-surfing.net



Via Ferrazza, 41
 BOCENAGO (TN)
 Tel. e fax 0465.804544

Ristorante Pizzeria

COZZIO EMILIO & C. S.R.L.

Service Partner Volkswagen Group - impianti storici e moderni auto G.A.M.
 officina e carrozzeria autorizzata - revisione veicoli M.C.T.C. art. 80
 Servizio studi ACI Global - vostro assicuratore di veicoli nuovi e
 usati con garanzia - noleggio autostrada



Pizzeria Ristorante Tipico

38080 Darè (Tn)
 Ampio parcheggio
 Zona tranquilla

Tel. 0465.801601
 Località Fontane

FAMIGLIA COOPERATIVA



Caderzone

Piazza S. Antonio, 1 - Tel. 0465 804229



Carisolo - TN - cell. 328.2220553
 per.ind.simonemaestri@gmail.com

per. ind. Simone Maestri

PROGETTAZIONE IMPIANTI ELETTRICI
 CIVILI - DOMOTICI - INDUSTRIALI - ANTINCENDIO
 ILLUMINAZIONE PUBBLICA - FOTOVOLTAICI
 VIDEOSORVEGLIANZA PUBBLICA URBANA



Carisolo - TN - cell. 338.5806006
 ing.anna.alberti@gmail.com

dott. ing. Anna Alberti

PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA
 DIREZIONE LAVORI E CONTABILITA'
 COORDINAMENTO SICUREZZA IN CANTIERE
 ATTESTATI DI PRESTAZIONE ENERGETICA

Collini SERENO

di Collini Marcello

IMPIANTI ELETTRICI

38088 SPIAZZO (Trento) - Piazza S. Vigilio, 41
tel 0465.801139 - fax 0465.800228
cell. 335.5294669 - info@collinisereno.it



La passione per il legno, l'amore per le cose belle.
The passion for wood, the love for beautiful things.



IL PICCHIO VERDE srl

Arredamenti su misura e mobili di prestigio
Boiserie e soffitti in legno a cassettoni
Custom furnishings, furniture of prestige, wood paneling and coffered ceilings

Realizziamo su vostro progetto o con studio interno - We realize on your project or with our technical advice

www.ilpicchioverde.it - info@ilpicchioverde.it - tel. 0424 570049
cell. 330 232808



RESS srl
MULTISERVICES
DETERGENTI, MACCHINE, SERVIZI
E PRODOTTI PER PULIZIA.

LE RIVOLUZIONARIE LAVASCIUGA

VISPA XS

~~2099,00~~
1.575,00 €

VISPA XS la rivoluzionaria lavasciuga pavimenti adatta a pulire con estrema agilità spazi piccoli e congestionati. Alimentata a batteria agli ioni di litio che permette di riutilizzare la macchina per più interventi, brevi e mirati nella stessa giornata. Piccola e leggera, con un solo passaggio la superficie è subito asciutta e sicura evitando pericolosi rischi di scivolamento.



Lavasciuga FIMOP, progettata per sostituire sistemi manuali come il mop nella pulizia di spazi piccoli e molto ingombri, offrendo tutti i vantaggi della pulizia meccanizzata. Assicura prestazioni costanti e nessuna fatica.

FIMOP

~~999,00~~
850,00 €

Grazie all'azione meccanica le setole spazzolano il pavimento sollevando anche lo sporco più aderente. Con un solo passaggio la superficie è perfettamente pulita. FIMOP inoltre lava e asciuga in un unico passaggio, lasciando così il pavimento subito sicuro e calpestabile.

La presente offerta è valida fino al **30/09/2015**
I prezzi esposti sono al netto di IVA.

Ress Multiservices S.r.l. Via Filos, 12 - 38015 Lavis (TN) Tel. 0461/240530 Fax 0461/241997 info@ressmultiservices.com

www.ressmultiservices.com

Responsabile di zona: **Christian Furlan** Cell. 348/9709903 christian@ressmultiservices.com

"Cambia il tuo mop"



Ristorante "La Voglia"

di Alberti Davide & Rizzi Ivana

BOCENAGO (TN)
VIA NUOVA, 1
TEL. 0465.805005

MAZZOTTI ROMUALDO

IMPRESA MAZZOTTI ROMUALDO spa
Conglomerati bituminosi, pavimentazioni stradali e asfalti

Sede legale 38079 Zuolo (TN) - Loc. Rediver
Sede amministrativa 38079 Tione di Trento (TN) - Via Fabbrica, 5
Tel. 0465.322500 - Fax 0465.322888

Cantieri di produzione 38079 Zuolo (TN)
Loc. Rediver - Tel. 0465.321785
info@mazzottispa.it - www.mazzottispa.it



NI.PE. NOLEGGIO ATTREZZATURE DA LAVORO

Ferramenta - Colori - Materiale elettrico

Pellegrino Giuseppe Cell. 336.922750
Pellegrino geom. massimo Cell. 328.5421013

Loc. Sacconi, 224 Villa Rendena (Tn)
Tel. 0465.322997 Fax 0465.328988



SOA
Abilitazione SOA
N° 4078/99 del 28/12/01

- IMPIANTI DI RISCALDAMENTO A GASOLIO, GAS, LEGNA, SOLARI e PAVIMENTO
- IMPIANTI SANITARI
- CLIMATIZZAZIONE
- ANTINCENDIO - COOGENERAZIONE
- VENDITA e ASSISTENZA CISTERNE

TERMIDRAULICA

PAROLARI ROLANDO & MARIO S.n.c.
TIONE DI TRENTO - Via Roma, 37 - Tel. 0465.321074 - Fax 0465.323122



Garni Costa Verde

Loc. Costa
Bocenago TN
Tel. 0465.804948
www.garnicostaverde.it
info@garnicostaverde.it

APERTO TUTTO L'ANNO

LORENZI SNC

CARPENTERIA IN LEGNO

Mauro Lorenzi • 339 2189271

Lorenzi s.n.c. di Lorenzi Mauro & C. • Via Carera 116/A
38088 Mortaso - Spiazzo (TN) Italy • P. Iva 02145570228
info@lorenzisnc.it • www.lorenzisnc.it • lorenzimauro@legmail.it

Mille idee e soluzioni, oltre l'arredamento,
per vestire di novità il tuo bagno

PINZOLO
Via Fabio Filzi 14
tel. 0465.500280

Idea Bagno

by Klimatech



Matteo Masè - cell. 333 605553



MARZADRI FRANCESCO IMPIANTI ELETTRICI

Vigo Rendena (TN) - Via Mazzini, 9/A
Tel. e Fax 0465 801330 - Cell. 348 5851581



PITTORE EDILE

Via Belvedere, 21
38080 Bocenago (Tn)

Stefano Platzer

Tel. e Fax 0465.804784
Cell. 3472504970
e-mail: stefanoplatzer@virgilio.it

Progettazione Impianti a Biomassa - Rendicontazione efficienza energetica - Energie Rinnovabili

STUDIO IMPS ENGINEERING

ESCO

Via della Cros, 4 - 38070 Tione di Trento
Tel. 0465 321790 - www.studiomps.it - info@studiomps.it



Segheria - Legname ELVIO COLLINI & C. s.n.c.

38086 PINZOLO (TN) Piazza Bavdin, 11
Tel. 0465.502628 - Fax 0465.500507

TRAVI ABETE
e LARICE
MASSICCIO (CE)

TAVOLAME

PERLINE PER
CARPENTERIA
ED EDILIZIA



Fabbro Italo Cozzini

Via Nazionale, 70
38080 Strembo (Tn)
Tel. 0465.502726
Cell. 320.0284493

AUTOTRASPORTI

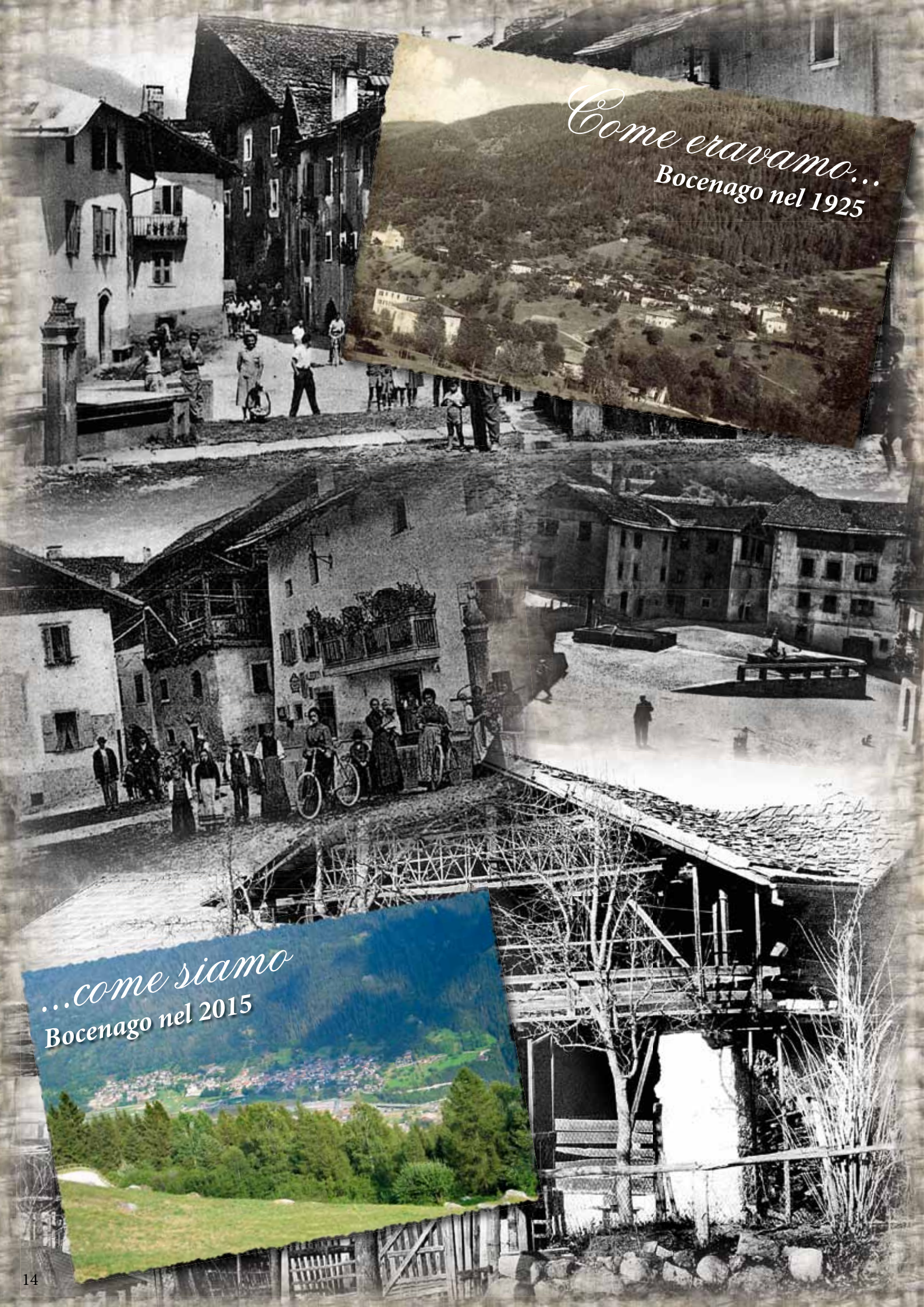


BORONI GIANCARLO

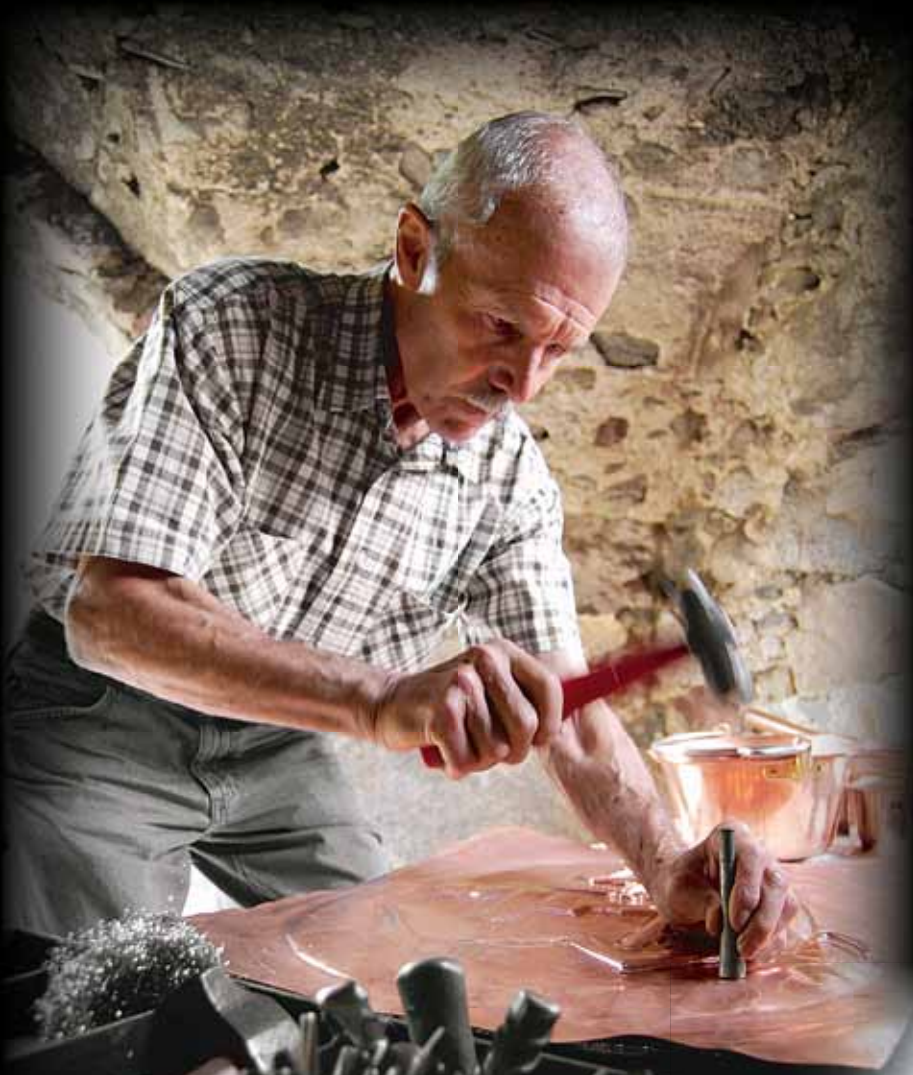
Via Canisaga 2
BOCENAGO TN

Cell. 348.3512773
Tel. 0461.564081
Fax 0461.564081
giancarlo.boroni@virgilio.it

Come eravamo...
Bocenago nel 1925



...come siamo
Bocenago nel 2015



Parulòt (ramaio)



Ciòstèr (cestaio)

Emigrante



Carbunèr (carbonai)

*Canalòti e brögn
(canalette e abbeveratoi)*





Strinadina

Ingredienti

Pane raffermo.
olio di oliva.
zucchero semolato.
vino rosso

Preparazione:

Affettare il pane raffermo e farlo abbrustolire sulla stufa o in forno, poi cospargerlo con un filo d'olio e un cucchiaino di zucchero semolato. Se lo mangiano gli adulti, si può annaffiare con del buon vino rosso.





Buğàda (lucato)

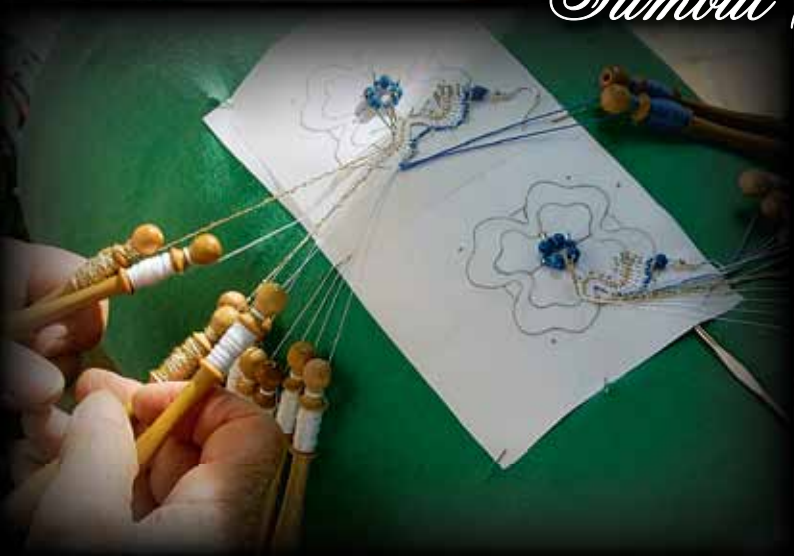




Bruntula (portatrice d'acqua)



Tumbul (tombolo)





Canedarli (canederli)



Castogni (castagne)

Canedarli

LA RICETTA



Salam e Sprèssa
(salame e formaggio)



Ingredienti

- 250 gr di speck.
- 150 gr di prosciutto.
- burro.
- 300 gr di pane raffermo.
- 3 uova.
- 1 bicchiere di latte.
- 3 cucchiaini di farina.
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
- 1 cucchiaino di erba cipollina.

Preparazione:

Tagliare a dadi lo speck e il prosciutto e rosolarli in padella con il burro, poi cospargerli sul pane tagliato fine. Sbattere le uova con il latte e versarcele sopra. Aggiungere burro e farina e candire con prezzemolo e erba cipollina. Mescolare bene e lasciare riposare per circa 20 minuti. Scaldare abbondante acqua salata, formare 8 canedarli con le mani bagnate, metterli nell'acqua nell'acqua ben calda, abbassare la fiamma e lasciarli cuocere lentamente per circa 15 minuti. Sgocciolare e servire.





Carti (gioco delle carte)



Ustaria (osteria)



Gruppo asburgico

Patügul

LA RICETTA

Ingredienti per 10 persone

(va gustato in compagnia):

7 kg. di patate

5 salamelle

2 kg. di formaggio Spressa D.o.p. Pinzolo

1 cipolla grande

8 cucchiaini di olio extravergine di oliva

3 etti di burro

sale q.b.

Preparazione:

Soffriggere la cipolla, finemente tagliata, nell'olio e burro, fino a raggiungere la cottura dorata, poi aggiungere e soffriggere la pasta delle salamelle finemente tagliate, finché diventano ben rosolate.

Pelare e cuocere in una pentola le patate, tagliate a dadi grossi, finché l'acqua di cottura non diventa bianca. Scolarle e schiacciarle subito con il pestapatate.

Disporle sul fuoco in una padella, possibilmente di rame, aggiungere il soffritto di cipolla e salamelle iniziando a mescolare, facendo attenzione che l'impasto di patate non si attacchi sul fondo della padella.

Aggiungere successivamente la spressa tagliata a scaglie sottili, amalgamare il tutto e mescolare a fuoco lento, finché la spressa si sarà ben sciolta.

Lasciarlo riposare mezz'ora, mescolandolo ogni tanto, prima di servirlo caldo.

Con l'eventuale "patügul" non consumato si possono preparare gustose polpette che andranno fritte in olio bollente.

*Tustàr al caffè
(tostatura del caffè)*



Ignapa (grappa)



Cantòr (corò)



Malghèr (malgarò)

Al nos dialet

*L'è sempre pü difzil parlar al dialet dai nös paés,
indà 'n mumdu chi parla sempre di pö l'inglés,
'ndu ca par derti va ben, i ti dis O.K.
e nu i ti manda pö 'na lötra, ma i ti manda n'E-mail.*

*I verz 'na butega e i la ciama shop,
anca sa i vönt caüci o s-ciòp
e pò cu fai, quanca i verz n'èpusiziun?
I là ciama show room!*

*Sintiva par casu do doni l'aftra sera,
ca li siva 'ncuntrà al de pröma a la fera:
cu et crumpà ai termagn a Tiün,
ca t'ò vist lé ca ti 't pruavi in maiün?*

*Ma tasi, vuliva crumpar 'na T-shirt par al pöp
e par la me popa 'n top,
ma sicome nu ghèra misüri small,
mò crumpà par me in body cul còl.*

*A chii chi li scuftava, ghè dat giò i brač,
al pariva da sentar a parlar dü mač,
i sa vardà 'n poc e nu i siva pö cu der,
in da 'l sentar cé tradi 'l Rendenèr.*

*G'ò avü l'ucasiun l'an pasà da Nadal,
da 'ncuntrar a Londra dai emigranti da la Val
e cun arquanč di öi, par in pizot ò parlà,
propriu in da 'n dialet bel frasà.*

*E lé ò capì ca busögna star chi, par parlar l'inglés
e nar a Londra, par parlar ben al dialet dai nös paés.
Parlar l'ingles, l'è di sicür in bel mistér,
ma tra di gnaftri parlüm al dialet par piazér!*

*Sandro da Buzanac
Al mes di agust dal dümilazinc*





Pumpiér (vigili del fuoco)



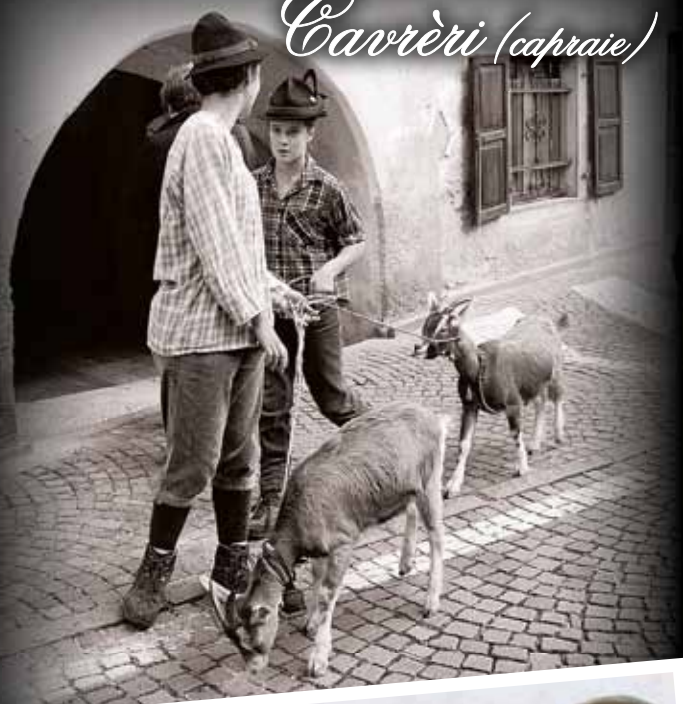


Suldà (soldato)



*Guardia noturna
(guardia notturna)*

Carrièri (capraie)



Asan (asino)



Torta di fragulòc'

LA RICETTA



Marangùn (falegname)



Ingredienti

500 gr di farina bianca
400 gr di burro
300 gr di zucchero semolato
300 gr di mandorle o noci
un limone, grappa, pane grattugiato
una bustina di lievito

Preparazione:

Scottare in acqua bollente le mandorle, poi lavarle e tritarle finissime. Imburrare una tortiera di diametro di circa 34 cm e spolverizzarla di pane grattugiato. Mettere sulla spianatoia la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e il succo di mezzo, le mandorle tritate e il lievito; mescolare insieme gli ingredienti amalgamandoli bene; unire il burro un po' ammorbidito e a pezzetti e impastare insieme il tutto, versando, durante la lavorazione, due cucchiaini di grappa. A lavoro ultimato la pasta non riuscirà compatta, ma tutta sbriciolata. Fare cadere queste "briciole" (fragulòc') nella tortiera, facendo in modo che formino uno strato irregolare. Infine mettere la tortiera in forno caldo (180°c) per circa un'ora. Quando sarà cotta, levarla dalla stampa.



Frièr (fabbro)



2
ediz

Vecchia



9^a
ione



Rendena



Spacalogna (spaccalegna)



Buriè (boscaioli)

La Sagra

Tuc' ai si paraciava amù 15 dé pröma,
ai sbiancagiava la cuséna,
ai fava na bügàda la pù granda;
ai gatava sö tütta la roba
e anca cul ca causa al poch temp
a iva lagà 'n banda.

I tirava fò tütta la roba dala cuséna
di lögn e di ram
ca a far da magnar ai duparava.
Lavöc' di bronz, stagnadi e stagnadéi di ram;
lavigiöi e padéli di utùn;
i era di ram anca i cardirin.
Tachè sota la cridenza al rest irgiö
sora la capa dal camin.

L'era na meraviglia a vigiar
tütü sti doni intorn ala funtana ca li lüstrava;
i duparava asè, sal, limun e faréna
a cula manéra lé la roba la brilava.

Anca li cadini dal föch,
parchè a i li duparava tüt l'an,
di calin li si 'ngripava.
Alora i li purtava apè ala piastra dala funtana,
i li rudulava in la sabia bagnada e li si natava.
Par ültim i fava li padéli dala torta
parchè a nu i ganiva miga di scorta.
Li torti i li fava dò bòti al an
di èrbi e di fragulòc';
tütta roba ca i cultivava in dai sö òrc'.

Alora nu ghera negozi di frutta e verdura;
tüt vigniva cultivà in dai sö òrc'
e i scuminzava a magnarla
apena ca l'era madüra.
Par la frutta i nava par puméli, ampùmuli,
móri, friciòtuli, fròguli, grisùn;
ai sigitava a gatarni infin l'aftùn.

Grisùn ai ni gatava anca 10-15 chili:
ai nava tuc' chii dal paes a fili.
Dòpu a vigniva al periodo dali gulani,
dali nus e dali castögni;
i ni purtava a casa dai sach
e cul caröt pien di ric' li böni!

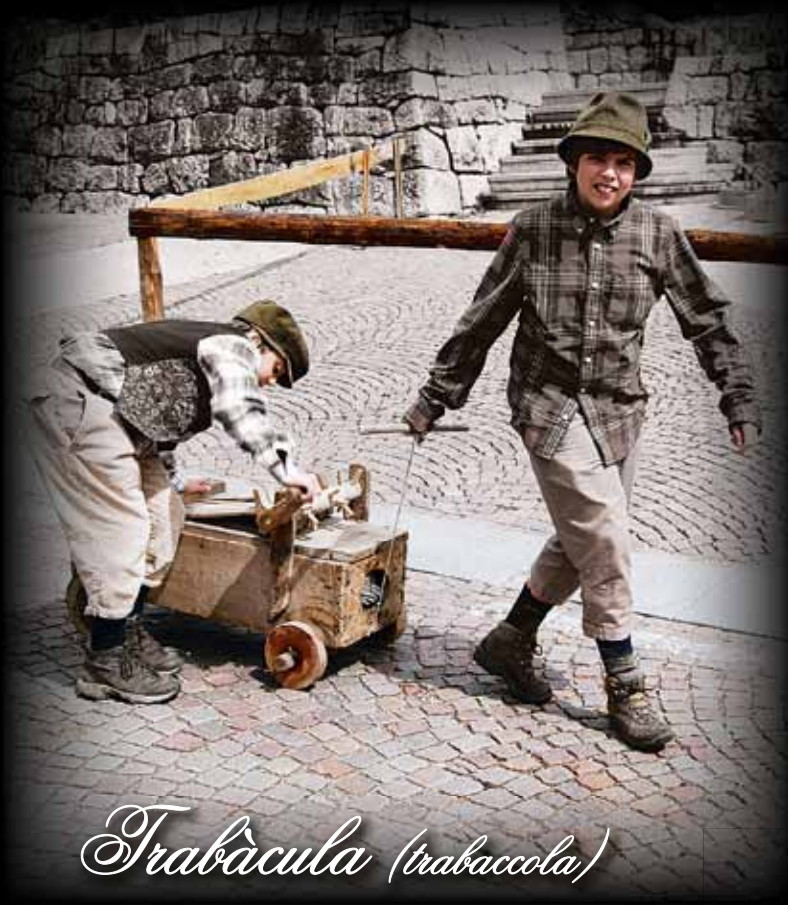
Continuando sempru sö la sagra
na fila di arcadi,
parfin li funtani i èra tütü dubadi.
Tütü li cuèrti pö bèli,
tuc' i tappeti pö bèli, tuc' i linzöi.
Era dubà tütü li finestri e tuc' i pugiöi.



Scarpulin (calzolaio)



Speziàl (farmacista)



Trabàcula (trabaccola)



Ort (orto)

Torta di erbi

LA RICETTA



Ingredienti

Pasta:

- 350 gr di farina bianca.
- 200 gr di burro.
- 200 gr di zucchero.
- 3 uova.
- 1 bustina di lievito.
- 1 pizzico sale

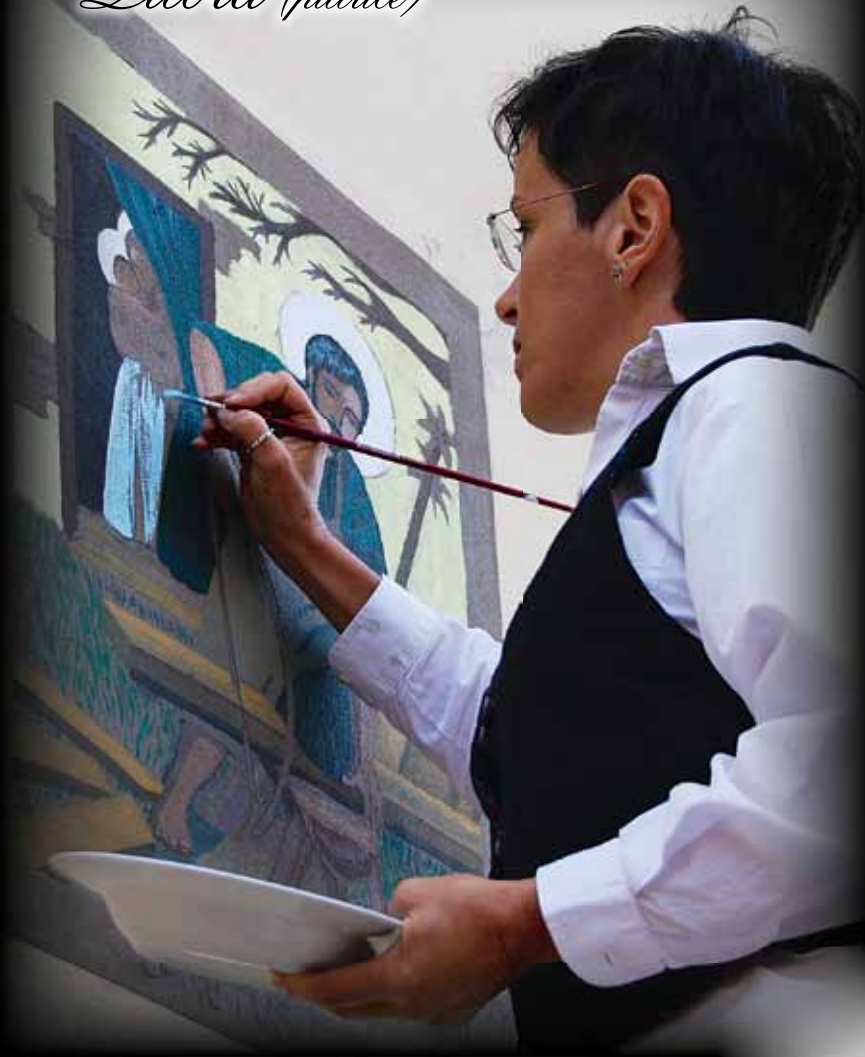
Ripieno

- 400 gr di erbe
- (erbe coste: solo la parte verde, preparate il giorno prima e lavate, asciugate, tagliate sottili -1/2 cm o meno).
- 1 uovo.
- 1 goccio di grappa.
- 1 noce di burro.
- 100 gr amaretti tritati fini.
- 1 pugno di uvetta sultanina.

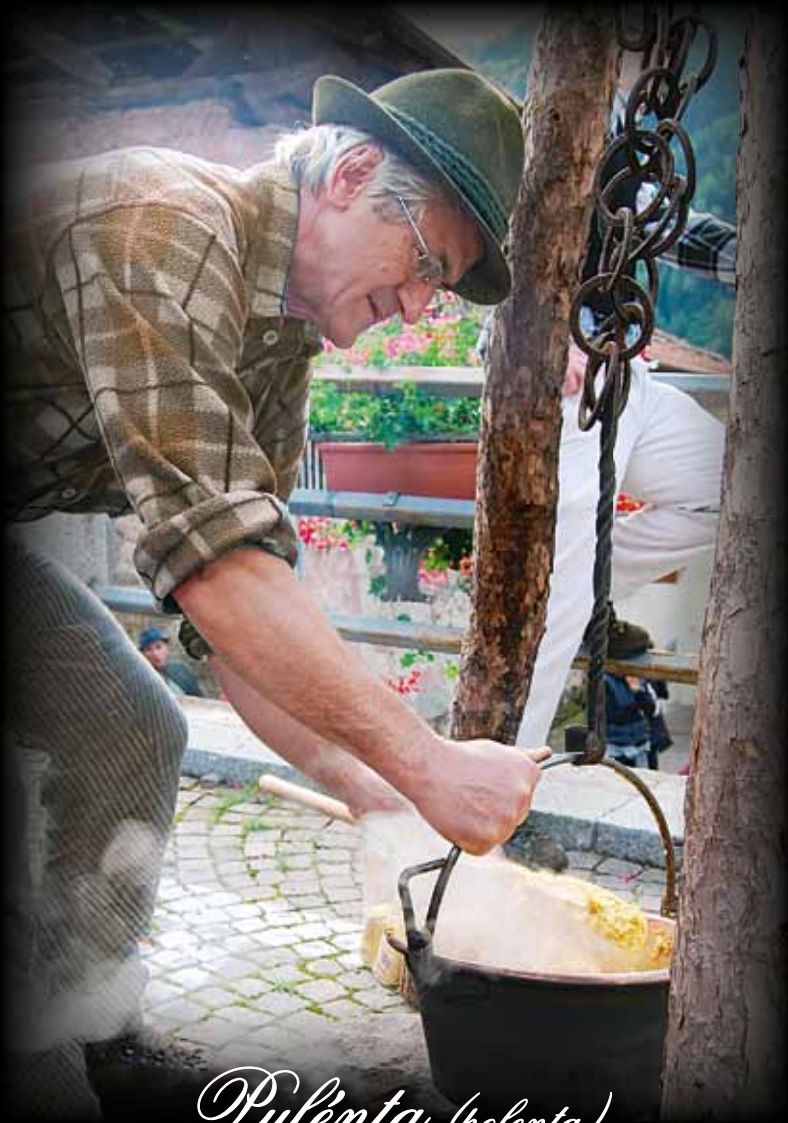
Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti della frolla, lasciare riposare in frigo 20 minuti e quindi stenderla nella tortiera imburrata e infarinata, lasciando da parte un po' di frolla per le strisce di decorazione superiore. Stendere sul fondo il ripieno preparato mescolando tutti gli ingredienti, quindi aggiungere le strisce di frolla formando delle losanghe. Infornare a 180° per 40-45 minuti.

Pitòra (pittrice)



Scultòr (scultore)



Polenta (polenta)



Pavarada

salsa
per accompagnare
polenta e cotechino

Ingredienti

Pangrattato.
liquido di cottura del cotechino.
burro.
sale e pepe qb

Preparazione:

Fondere un po' di burro in padella e aggiungere gradualmente pangrattato e liquido di cottura del cotechino fino ad ottenere un composto denso. Insaporire con sale e pepe e servire con la polenta.

Müsana

variante
della polenta

Ingredienti

Latte.
farina gialla.
grana grattugiato.
1 noce di burro.
sale qb

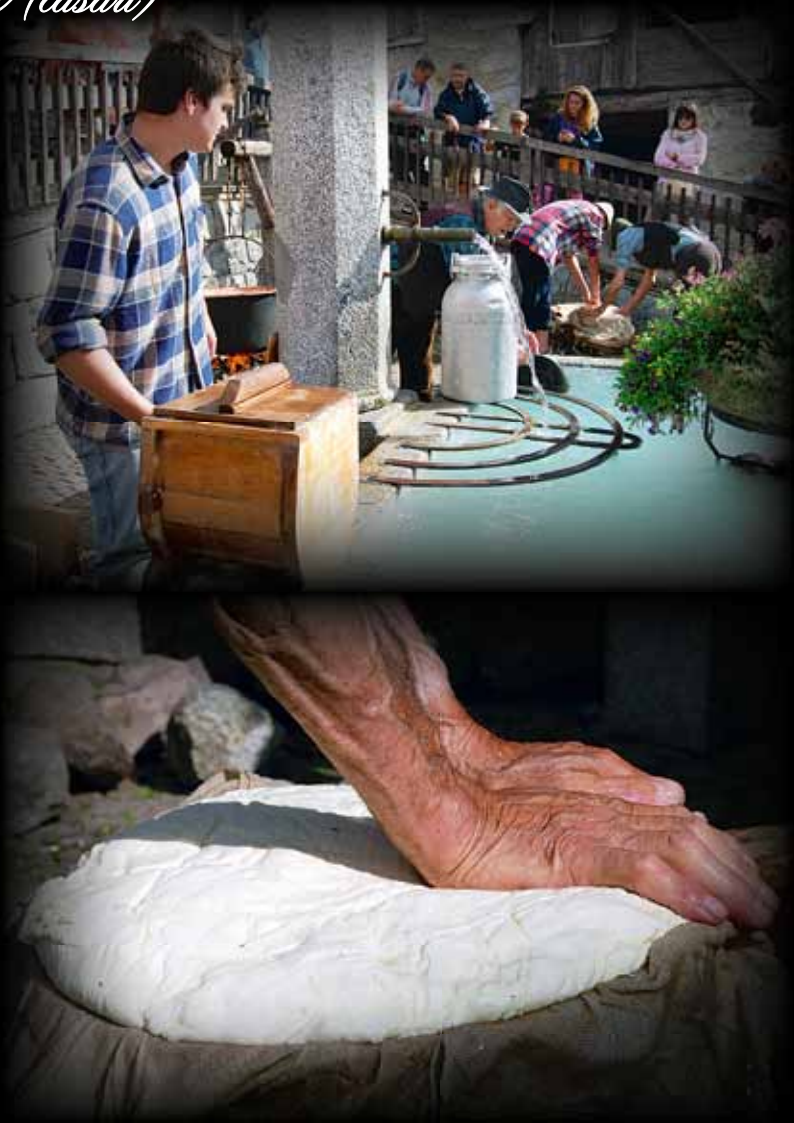
Preparazione:

Far bollire il latte, salare e aggiungere a pioggia la farina gialla fino ad ottenere un composto cremoso. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti mescolando bene con la frusta. A fine cottura aggiungere il grana grattugiato e il burro.

LA RICETTA



Casèr (casari)





Squadradòr



Rastréi (rastrelli)



Scànduli (scandole)



Mulòti (arrotini)



Carigöta
(impagliatrice di sedie)



Spaccàr li nùis
(spaccare le noci)

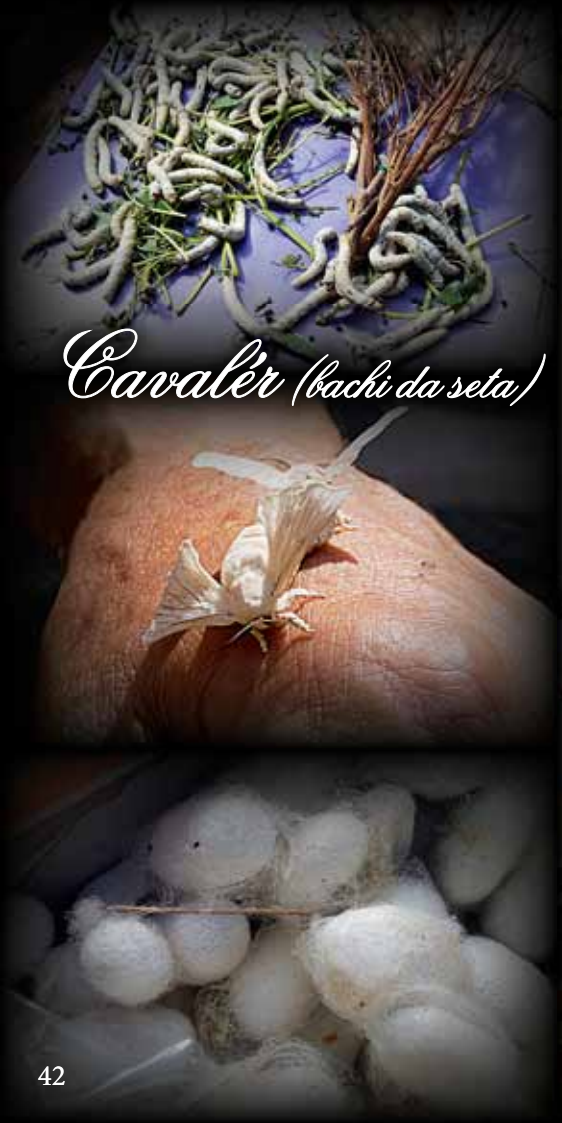


Guida alpina

Stampador (tipografo)



Cavalèr (bachi da seta)



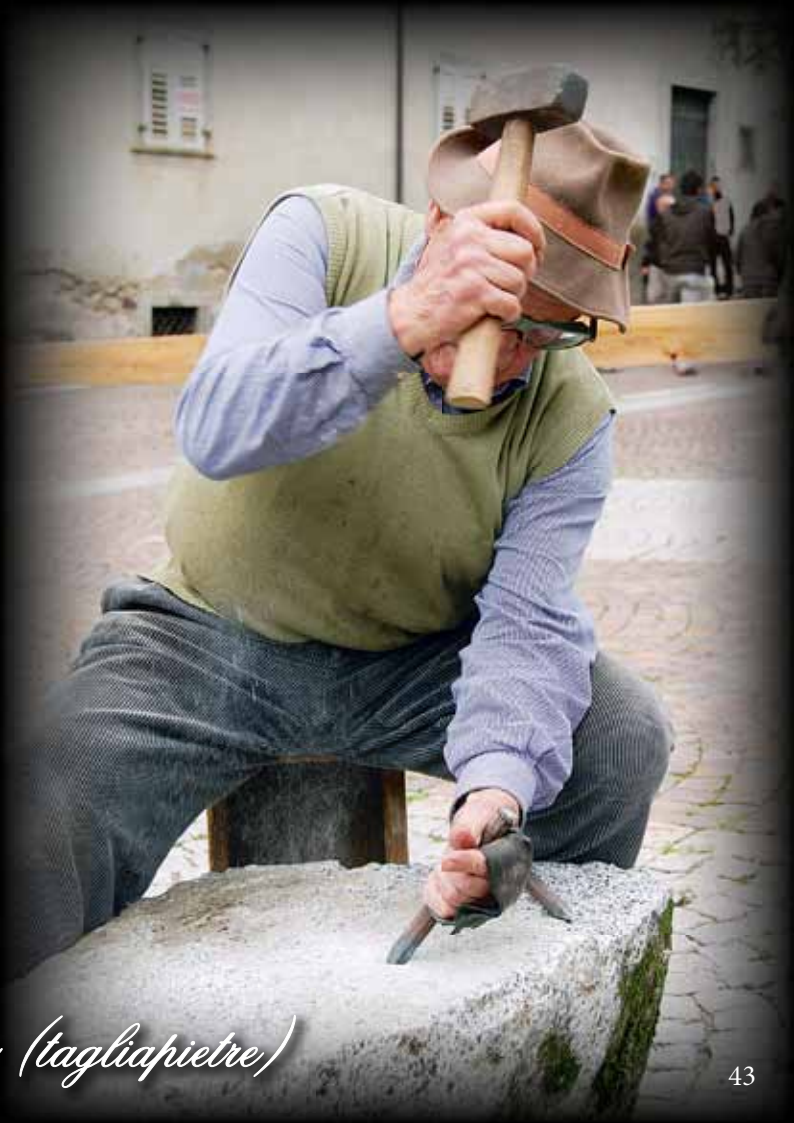
Tasàdru (tessitore)



Taiaphàia (tagliapaglia)



Spizuclm (tagliapietre)





Al Bruino

Èra via là, tra Trieste e Gorizia,
ca 'm dundulava 'n la me pigrizia.
Stava benon e gavria avü anca par li ciati,
propriu 'n bel par di ursati.

Quanca 'n bel dé giö par la val,
ò vist dai om cul s-ciop e 'l canucial
e nu ò fat gnanca 'n temp a pinsar "sò ciavà",
c acumi in marmota m'ò gatà 'ndruminzà.

M'ò disgatià fò 'nda 'na grant but,
cun tant mal di cò e 'm dundulava tüt
e quanca i m'à mulà, anca sa era 'n po' strac
ò capì di fat ca era tra la Val d'Algun e Buzanac.

M'ò vardà da torn e ò 'nvià a struligàr,
par gatarmi fò e circar da magnar,
parchè anca sa i dis ca 'm pias sul erba e grisùn,
sa nu magnu vargota gò già i balurdùn.

È passà 'n po' di temp e mò urganizà,
cavri, fidi e galéni ò smarazzà,
parchè, sarà bun i grisùn e la mel,
ma nu scherza gnanca la carn di 'n'agnel.

Ma dop in pizot di stà vita sfrenada,
g'ò pinsà sö in poc e pò ò fat 'na munada
e par farghi in dispet a chii chi 'm stava sempru dré
so 'na ciapa sö e va fo dai pé.

Ò caminà de e not, fin ca 'na sera,
ò capì da 'n cartel ca era in Baviera
e 'n quatu e quatrot ò tacà a far al fürbu,
ma di colpo ò capì, ca dava distürbo.

Nu l'era miga cumi in la vossa Regiùn,
ca pagava tüt la sicüraziùn,
lé, i m'à fat caper ca sa nu 'm calmava,
pü pröst chi 'mpresia, la pel i mi fava.

Ma dai e dai, la corda l'era talmente tirada,
ca già, i m'à cupà cun 'na s-ciupatada;
so nà lunc tirent in cò ficùn,
e le sa 'nvià via in grant pulvarùn.

Caciador (cacciatore)



*S*o finì sö giornai e televisiun,
quasi di pö di chii dal balun,
ministri e assesor, da quà e da là,
chi vuliva saver chi ca era stà.

*B*rau l'è stà! Cun in colpo sul, nu 'l m' à fat patér,
e a pinsarghi dre ben, al m' à fat anca 'n piazzér,
sanò, saria mort veç e pien di dulor
e chii maç dal parco i mà n' avria fat dre di tüc i culor.

*S*à scrit ca era n' ors, ma ca era anca bun,
sul ca, 'm mancava l'edücaziun,
e ca ala Rendena, gò fat pubblicità,
tanta di pö chi sa i ös pagà.

*A*des, i é incazè: dop ca i à magnà fò 'n capital,
nu i ciapa pö'ndre, gnanca la pel,
e par cula, gà manca 'n fil,
ca talian e tudösc, nu i taca la merda al badil.

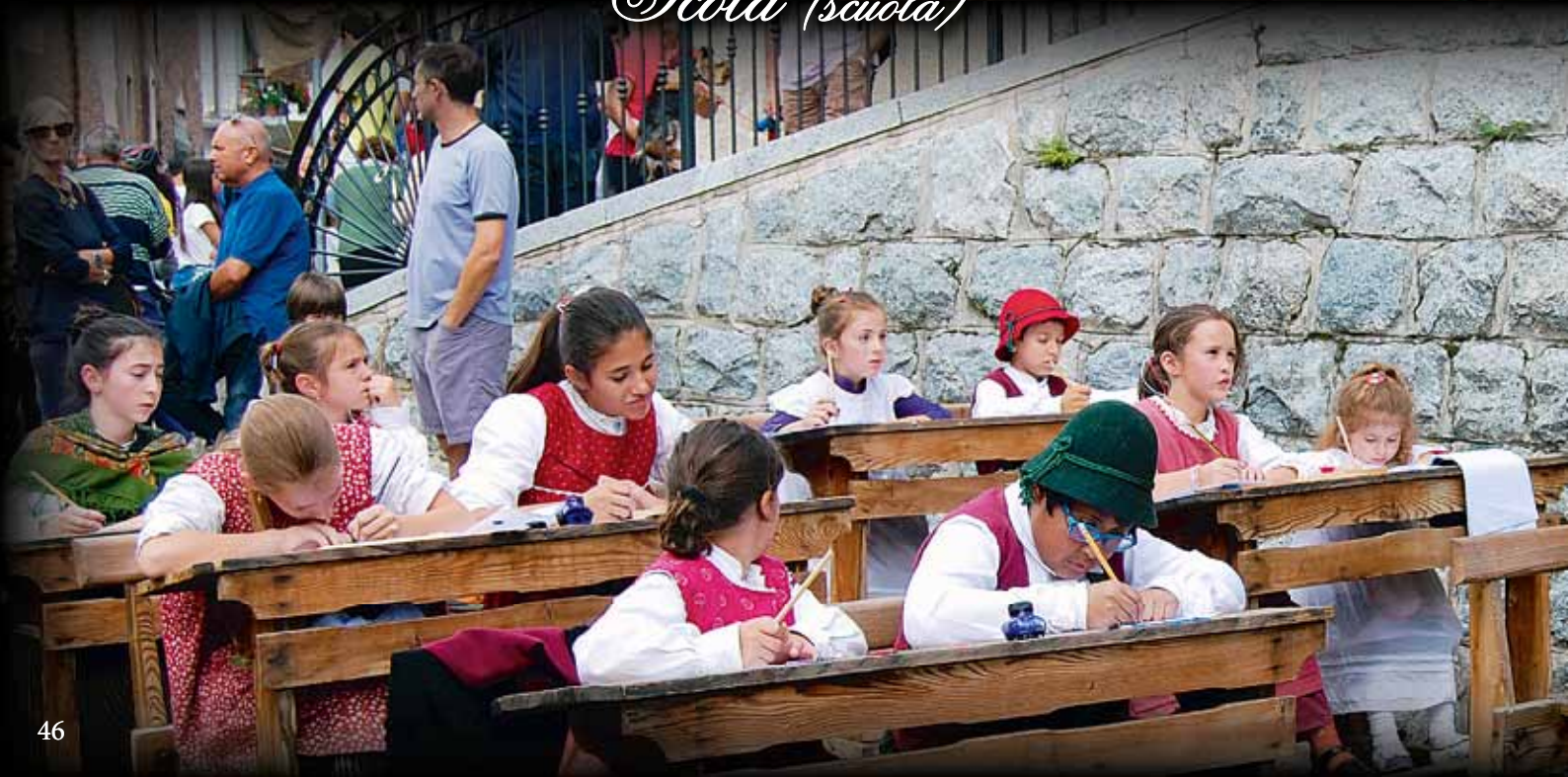
*A*des basta, busögna ca vaga e ca taia cort,
sanò do fastidiu anca da mort,
però, vuria lagar dit a tüc chii di duér,
la bota chi vegn, laghèm a me casa par piazzér!

Sandro da Buzanàc





Scuola (scuola)







Filar (filatura)



Cardar (cardatura)





Filo





Sagador (falciatore)



Mirador (muratori)



Spazacamìn (spazzacamino)



Fler (battitura del grano)

Il costume del Gruppo Folcloristico “Vecchia Rendena”



Il costume adottato dal gruppo si ispira fedelmente a quello usato dalle nostre nonne. Alcuni pezzi sono autentici, rispolverati in fondo alle vecchie cassapanche ed altri abilmente imitati da mani esperte.

Come calzature il vengono usati i ZUPÉI, ciabatte con la tomaia in cuoio nero e la suola di legno.

Le calze - CALZÖC - in cotone per l'estate ed in lana grezza per l'inverno, confezionate a mano durante le lunghe serate passate a far filò nelle stalle, erano nere con la soletta inferiore - SCAPINÉLA - che poteva essere sostituita spesso in seguito all'usura provocata dallo sfregamento del calcagno sullo spigolo di legno dello zoccolo. Arrivavano fin sopra il ginocchio ed erano trattenute da una fascia elastica mobile - LASTICH DAI CALZÖC - La CAMISA era tessuta in casa con un misto di lino e canapa e confezionata a mano con punti fitti e piccolissimi. Sul décolleté (se così si può chiamare, perché i bottoni arrivavano fin sotto il mento) era ricamato il monogramma di chi la portava, rigorosamente con il filo rosso, contornato da ricami e pizzo uguale a quello che si trovava in fondo alle maniche, lunghe fino al polso e strette in modo che non potessero essere rimboccate. La lunghezza era tipo “minigonna” con ai lati due spacchi per agevolare i movimenti: la parte terminale si chiamava PATÀIA. Sopra la camicia si indossava il vestito, la cui gonna - SÒCA - era di lino grezzo misto a canapa, di colore scuro a righe chiare (principalmente rosse o blu). La lunghezza era “maxi”: lambiva i talloni ed il fondo era orlato da un cordoncino in tinta che aveva lo scopo di renderlo più resistente.

Il corpino - CURPÖT -, in cotone leggero a fiorellini, era stretto sul davanti da ganci - ANZINÉI - che partivano dalla cintura ed arrivavano al collo; non aveva maniche e lasciava perciò intravedere quelle bianche della camicia. Copriva le spalle uno scialle con frange.

In estate si portava - AL FAZÖL - in mussola di lana nera con motivi floreali (principalmente rose) ricamati a mano oppure stampati con colori molto intensi. In inverno invece era tutto nero lavorato a maglia oppure di panno - SCIAL -.

Il gruppo usa il fazöl a fiori.

Sopra il vestito era portato il GRUMBIÀL, copriva la parte anteriore della gonna ed aveva diverse versioni:

- GRUMBIÀL DALI FESTI -, nero di mussola o satin con balze e pizzo oppure in tessuto cangiante.
- GRUMBIÀL DA TÛC I DÉ - meno ricco di rifiniture, di cotone tinta unita oppure a fiorellini.
- GRUMBIÀL DI DRAP - serviva per fare il bucato ed era a righe molto larghe, tessuto con canapa grezza.

Si usava portare anche il fazzoletto in testa, annodato dietro la nuca (stile bandana) -FAZÖL DA SÒ 'L CÒ-. Una volta l'unica acconciatura in voga per tutte era coi capelli tirati sul dietro e raccolti sulla nuca in una treccia a spirale - CUCÛN - con forcine - BRAGÖTI - e mollette - MUIÖTI.



Bevande Rendena
dal 1962
distribuzione e spillatura

50°
1962-2012

Bevande Rendena
di Fostini Giorgio & C. s.n.c.

la qualità resta impressa

Tel. 0465.804603
Fax 0465.804517
www.bevanderendena.it

Novità!
Pizza Futura
con impasto
di farina di cereali,
amaranto e patate

**Ristorante
Pizzeria
La Botte**
di Benedetti e De Cunto
38086 Giustino TN
Viale Dolomiti, 12
Tel. e Fax 0465.501488

**Impasto di amaranto
e farro
Pizzeria Futura**
Quando il gusto si sposa col benessere

**MINI
PARCO GIOCHI**

**RISTORANTE
PIZZERIA
La Botte**

**FUNIVIE
MADONNA
DI CAMPIGLIO**
Nature & fun

FUNIVIE MADONNA DI CAMPIGLIO SPA
VIA PRESANELLA 12
38086 MADONNA DI CAMPIGLIO (TN)
Tel +39 0465 447744 Fax +39 0465 447799
WWW.FUNIVIECAMPIGLIO.IT INFO@FUNIVIECAMPIGLIO.IT

RISTORANTE CLUB HOUSE

RISTORANTE 0465 805001 - SEGRETERIA 0465 806049

www.golfclubrendena.it

GOLF CLUB RENDENA
Il nido del golf - The nest of the golf

BOCENAGO - Loc. Ischia, 1 - Tel. 0465.806049

CAVIT

LA CONTEA
SNOW PUB

FORST

RISTORANTE PRA RODONT

RIFUGIO MALGA CIOCA

RIFUGIO DOS DEL SABION

PINZOLO - Tn
Tel. 0465.502500
www.snowfood.it

LORAN
SALOTTI

Vigo Rendena
tel. 0465.801129
www.loransalotti.com

L'Agenzia ALBERTI si occupa di affitti turistici settimanali in appartamenti ammobiliati situati nelle migliori posizioni di Madonna di Campiglio. Grazie al qualificato contributo delle sue collaboratrici Lorella, Antonella e Laura, garantisce l'apertura del proprio ufficio tutti i giorni comprese le festività. Ventiquattro anni di esperienza, serietà e competenza sono la migliore garanzia per rivolgersi alla nostra Agenzia.

agenzia alberti
affitti
amministrazioni
vendite

MADONNA DI CAMPIGLIO (Tn) - Centro Rainalter
Tel. 0465.441741 - Cell. 338.6470194

Azienda agricola
Magia dei Fiori
di Fedrizzi Thomas

PIANTE E FIORI
PRODUZIONE PROPRIA
REALIZZAZIONE PARCHI E GIARDINI

Loc. Gall - BOCENAGO TN
Tel. 0465.804521
Cell. 338.9704969



FELLIN EGIDIO

Legnami srl

- Segheria
- Legnami
- Travature
- Tavolame
- Perline
- Lamellari

REVÒ (Tn)

Via C. A. Martini, 48

Tel. 0463.432173

Fax 0463.431577

EDILART

di Alberti e Collini s.n.c.

Via Belvedere, 1 - **BOCENAGO (Tn)** - Tel. 348 4025640

- Movimento terra, anche in alta montagna, ripristino ambientale (terreni, vegetazione, ecc.) e sgombero neve
- Lavori edili e di manutenzioni (fabbricati, strade, muretti in calcestruzzo o pietra naturale ecc.), civili e industriali



Macelleria Dei Cas Valerio

Mercoledì, Polli e stinchi allo spiedo
Nei mesi di luglio e agosto
Anche di sabato e domenica

Produzione propria di
salumi e
Carne salada



Piazza del moleto, 11 38086 GIUSTINO (TN)

Tel. 0465 501023
E-mail: macelleria.deicas@gmail.com



asfaltedil s.r.l.
di Bazzani Luigi & C.

asfalti e lavori stradali in genere

Comano Terme (TN) Fraz. CARES, 107
Tel. 0465.701616 - Fax 0465.702414
e-mail: asfaltedil@virgilio.it



*Se dolce
della tradizione*

CADERZONE
TERME
Via Porta, 9
Tel. 0465.503658
info@pistoria.it

Il buon pane di montagna

**FAMIGLIA
COOPERATIVA**



Strembo - Tel. 0465.804228

Specialità salumi nostrani e
formaggi della Val Rendena

Special Edil

di Polla Fabrizio e Marco s.n.c.

Caderzone Terme (Tn)
Cell. 338.7086377 - 338.9865022



**APPOLONI
ALVARO**

Bocenago (Tn)
cell. 348.3959300

Ripristino di canne fumarie
con rilascio di certificazione



Facco Stefano
DIVANI



www.faccosalotti.it - info@faccosalotti.it

IMPRESA COSTRUZIONI



di Nodari Giambattista & Aldo

PELUGO - Via Pelugo, 173
Tel. 0465 801469 - Tel./Fax 0465 801995



TERMODOLOMITI
impianti tecnologici

Via Coventa, 16 - Pinzolo (TN) - T.0465 500 065 - info@termodolomiti.it - www.termodolomiti.it



Roberto Pellegrini Lattoniere
Via del Giardin, 7
tel. 347 5303970

Massimeno TN
fax 0465 501204

AGRITUR MASO PAN
CADERZONE TERME



**NUOVO CASEIFICIO
E PUNTO VENDITA
PRESSO AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA**

Loc. Pan - Caderzone Terme Tn
Tel. 0465.804500 - Cell. 333.9809445
www.agriturmasopan.it - info@agriturmasopan.it

**STUDIO TECNICO
ASSOCIATO TISI**



Geom. TISI LUIGI - Geom. TISI ROBERTO

Via Credua, 9
38086 Giustino TN
Tel e fax 0465.501709
studiotisi@alice.it

PROGETTAZIONI
RILIEVI TOPOGRAFICI
PRATICHE CATASTALI



IMPRESA COSTRUZIONI

Tione
Via Legione Trentina 44
Tel. 0465/321318
www.prettiescalfi.com
prettiescalfi@prettiescalfi.com

AUTOFFICINA



IDEALCAR S.N.C.

RIVENDITORE
AUTORIZZATO
AUTOVETTURE
FIAT e FORD

EJEBI



ESCLUSIVISTA DI ZONA

CADERZONE TERME (Tn) - Tel. e fax 0465.804396

Vendita e assistenza di tutte le marche di fuoristrada

**VENDITA E MONTAGGIO GANCI TRAINO
CARRELLI APPENDICE E RIMORCHI...**

FAMIGLIA COOPERATIVA PINZOLO

FILIALE DI BOCENAGO

Nel nome di una tradizione secolare

Centri acquisti

VERDE e BLU
FAMIGLIA COOPERATIVA

ALIMENTARI - MACELLERIA - PESCE FRESCO
PRODOTTI TIPICI TARENTINI
VASTO ASSORTIMENTO
NEI REPARTI EXTRALIMENTARI

Al **VERDE e BLU** di Pinzolo e Madonna di Campiglio

TROVI DI PIÙ!!!

**PIÙ FRESCHEZZA e QUALITÀ,
PIÙ ASSORTIMENTO**

con le numerose offerte settimanali
anche **PIÙ CONVENIENZA.**

PINZOLO, Piazza Collini, 6/7 - 0465 501004

MADONNA DI CAMPIGLIO, Piazza Righi, 1 - 0465 441030

BOCENAGO, Via Ferrazza, 11 - Tel. 0465 804588

Ark! Ingegno

Walter Ferrazza ingegnere

Ing. Walter Ferrazza

cell. 3382446630

via A. Ferrazza, 49 - 38080 - Bocenago - TN

tel. 0465/500064 - fax 0465/523155

email: info@arkingegno.net

pec: ing.ferrazza@pec.it

Speciale annullo filatelico Vecchia Rendena ... all'Ufficio Postale

29^a
edizione



Il Comitato ringrazia
le numerose attività che con
la loro apprezzata adesione
hanno permesso
che anche quest'anno
potesse essere rappresentata
la 29^a edizione
della manifestazione

Vecchia Rendena

HANNO
COLLABORATO:
Comune di Bocenago
Pro Loco Bocenago
Vigili del Fuoco Bocenago
e paesi confinanti
Gruppo Folcloristico
Vecchia Rendena
Associazione Carabinieri
in congedo
Azienda
di Promozione Turistica
Regione
Trentino Alto Adige
B.I.M. del Sarca

FOTOGRAFIE:
My Hobby photo production

**FINO AL 13
SETTEMBRE
2015**

**PREVENDITA
STAGIONALE
PINZOLO**

**SULLO SKIPASS PINZOLO PREZZI CONGELATI
PER LA STAGIONE INVERNALE 2015 - 2016***

*listino ufficiale Pinzolo giornalieri e plurigiornalieri e
skipass stagionali Pinzolo con le stesse tariffe dell'inverno 2014 - 2015

**FUNIVIE
PINZOLO**

Per informazioni: www.funiviepinzolo.it - 0465 501256

DOVE PARCHEGGIARE...



Si garantisce il trasporto dei visitatori anche attraverso il pullman turistico della val Rendena, con fermata in località Gal, dove saranno presenti i nostri pulmini per condurvi in paese.

Il Comitato ringrazia

Arch. Bertolini Sebastiano
Dott. Gorini Roberto

HOTEL CORONA
RISTORANTE - BENESSERE
Corso Trento, 31 38086 Pinzolo, Trentino
+39 0465 501030 info@hotelcorona.org
www.hotelcoronapinzolo.it

OLYMPIC PALACE HOTEL
PINZOLO (TN)
Viale Marconi, 26
Telefono 0465. 501505 r.a.
Fax 0465.503428
www.olympicpalace.com
e-mail: olympic@pinzolo.it

Hotel Bellavista
di Franco e Rita Valduga
GIUSTINO PINZOLO (TN)
Tel. 0465.501164 Fax 0465.503300
www.bellavistanet.com
e-mail: info@bellavistanet.com

La Civetta
ristorante pizzeria
MASSIMENO - Val Rendena - Trentino - Tel. 0465.502699

"Rio"
Prop. Flli Anadeli
BAR - RISTORANTE TAVERNA
Via Diaz, 34 - CADERZONE
Val Rendena (TN)
Telefono 0465.804288



Cassa Rurale
Val Rendena
Banca di Credito Cooperativo





Edifici in legno destinati all'edilizia privata e pubblica, strutture ricettive e complessi residenziali di prestigio ad alto risparmio energetico

Tetti e coperture in legno

La filiera completa fa la differenza



www.fantigroup.it

Malosco (TN) - Tel. 0463.831.172



CREAZIONI SU NATURA