

# Festival del

# MIELE E DELLE ERBE OFFICINALI

2ª EDIZIONE



**SABATO**  
**30 AGOSTO**

**Ore 10.30**, parco termale, zona laghetto  
**IL PIACERE DEL MIELE E DELLE ERBE**

Degustazione guidata di miele di montagna in abbinamento a fresche tisane

A seguire

**LE ERBE IN CUCINA**

Degustazione guidata di dolcetti con erbe officinali e miele

**Ore 15.30**, parco termale, zona laghetto  
**MIELE E NOCI**

Degustazione di miele locale e noci del Bleggio a cura degli apicoltori e della Confraternita della Noce del Bleggio

A seguire

**LE ERBE IN CUCINA**

Degustazione guidata di dolcetti con erbe officinali e miele

**Ore 17.30**, parco termale, zona laghetto  
**L'AGRICOLTURA DEL DOMANI? QUELLA CHE NON STERMINA LE API CHE L'IMPOLLINANO**

Per proteggere le api, la biodiversità e la vita è necessario promuovere pratiche agricole sostenibili.

Incontro con *Francesco Panella*, presidente di *Unaapi* (Unione nazionale apicoltori italiani)

**Ore 21.00**, teatro tenda Ponte Arche  
**LA SOLITUDINE DELL'APE**

**Spettacolo di parole e musica**



Le api esistono da milioni di anni, prima ancora dell'arrivo dell'uomo ma oggi, in diversi paesi del mondo, sono in crisi. Che cosa sta succedendo? E cosa c'entrano la vita del chimico Justus Von Liebig, il modo di coltivare la terra e di alimentarsi con l'attuale diminuzione delle

api negli alveari? Una narrazione per non lasciare sola l'ape e gli apicoltori nella lotta contro quel nemico moderno, intelligente ma letale, che abbiamo contribuito, direttamente o indirettamente, a creare. Una narrazione per scoprire un piccolo mondo che vive accanto a noi e che regala a chi lo sa osservare preziosi consigli, per il presente e per l'avvenire

Con *Andrea Pierdicca* e *gli Yo-Yo Mundi*

Regia di *Antonio Tancredi*

**PER I BAMBINI**

**Ore 16.00**, zona laghetto, parco termale  
**UN'ARNIA TUTTA DA COSTRUIRE**

Laboratorio manuale per costruire un'arnia da portare a casa

A cura dello *Staff di Animazione*

A seguire

**BABY DANCE DELLE API**

Gli scatenati balli delle api

In caso di maltempo gli incontri di presentazione si terranno presso lo stabilimento delle Terme di Comano

**PROPOSTE MENÙ O PIATTI A TEMA NEI RISTORANTI LOCALI Dal 22 al 31 agosto** È consigliata la prenotazione

**Grand Hotel Terme**  
**Terme di Comano - tel: 0465/701421**

Veli di lardo nostrano e pane casereccio al miele di montagna e ginepro con verde di borragine all'agro • Chicche di patate e d'ortica con crema al Casolet erborinato e riduzione di miele al balsamico • Petto d'anatra scaloppato con salsa alle amarene, miele d'acacia e profumo di lavanda • Parfait al miele millefiori e noci del Bleggio tostate su crema di yogurt alla melissa

**Hotel Villa di Campo**  
**Campo Lomaso - tel: 0465/700072**

Petto di faraona cotto nel miele millefiori di Fivè con patata del Lomaso profumata alla melissa

**Hotel Flora**  
**Ponte Arche - tel: 0465/701549**

Carne Salada del Varone al ginepro • Sprezza Giudicariense con Miele Millefiori • Spaghetti al pesto di salvia e mandorle • Spezzatino di maialino con funghi porcini e timo, cicoria saltata e patate sauté • Tortino di cioccolato alla menta  
(Prenotazione obbligatoria almeno il giorno precedente)

**Rifugio Silvio Agostini**  
**Val d'Ambiez - tel: 0465 734138**

Mezze Lune di pasta fresca farcite con buon Enrico e ricotta di malga, servite con burro spumeggiante di montagna profumato alle erbe aromatiche

**Albergo Ristorante Fiore**  
**Poia - tel: 0465/701401**

Benvenuto con salmerino marinato al sale saporito con miele ed erbe • Fagottino ripieno con erbe e scamorza su formaggio fuso e tartufo • Dolci chiacchiere bucherellate contornate di erbe e miele

**Ristorante Hotel la Pineta**  
**Fivè - tel: 0465/735046**

Antipasto con lardo ai fiori di montagna accompagnato da formaggio Misone dell'Azienda Agricola Il Fontanel • Filetto di trota di nostra produzione glassato al miele di melata della Ca'de Mel di Stumiaga

**Malga Nambi**  
**Val d'Algone - tel: 338/8185799**

Menù degustazione con prodotti tipici locali e miele di montagna

**Rifugio Alpenrose**  
**San Lorenzo in Banale - tel: 0465/734363**

Coniglio arrosto con erbe aromatiche servito con polenta e funghi trifolati • Dolce alpenrosina

**Ristorante Pizzeria don Pedro**  
**Ponte Arche - tel: 0465/702041**

Spätzle verdi alle ortiche selvatiche saltati con porri e lucanica nostrana

**Ristorante Pizzeria Dologno**  
**Stenico - tel: 0465/701761**

Spezzatino di maiale al miele servito in pagnotta

**Ristorante Passo Durone**  
**Bleggio Superiore - tel: 0465/779296**

Gnocchetti di patate con erbe officinali di montagna • Risotto con tarassaco • Semifreddo con noci e miele di Rododendro

**Ristoro Dolomiti di Brenta**  
**San Lorenzo in Banale - tel: 0465/734052**

Strangolapreti alle comedole • Formaggi di malga con miele d'acacia

**DOMENICA**  
**31 AGOSTO**

**Dalle 10.00 alle 18.00**, parco termale, zona laghetto  
**MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE**

**Ore 10.30**, parco termale, zona laghetto  
**PRESENTAZIONE DEL LIBRO "LE ERBE DEI NOSTRI CAMPI" di Emma Clauser**

Andar per erbe sì, ma con qualche cognizione botanica che impedisce di commettere errori di riconoscimento. Il libro di Emma Clauser insegna a raccogliere le erbe con parsimonia, lasciando sempre qualche esemplare nel prato, rispettando le specie protette

**Ore 14.00**, Castel Campo, Campo Lomaso  
**PASSEGGIATA ALLA RICERCA DI ERBE SPONTANEE COMMESTIBILI**

Passeggiata nei prati vicini a Castel Campo alla ricerca delle erbe officinali spontanee (Nell'ambito della Scampagnata delle Donne in Campo con mercatino, laboratori, incontri e pic-nic componibile su prenotazione)

Per informazioni e prenotazione pic-nic: Castel Campo - 335 8153422 - info@castelcampo.com

**Ore 16.30**, parco termale, zona laghetto  
**LA RICETTA DEL GIORNO: BISCOTTI CON ERBE, MIELE E... FANTASIA!**

Laboratorio di cucina dedicato alla preparazione dei biscotti con erbe officinali e miele

In collaborazione con *Negozio di prodotti biologici e naturali Cielo e Terra*

Sarà presente al Festival lo stand della Campagna Bee Life con l'obiettivo di sensibilizzare e raccogliere fondi in difesa delle api e della biodiversità. Una mobilitazione dal basso che ha come protagonisti gli apicoltori e la cittadinanza, per un'agricoltura senza pesticidi killer d'api e d'insetti impollinatori



**PER I BAMBINI**

**Ore 16.00**  
**ALLA RICERCA DEL MIELE PERDUTO**

Caccia al tesoro dedicata alle api e al miele in compagnia dello Staff di Animazione

A seguire

**BABY DANCE DELLE API**

Gli scatenati balli delle api



## MOSTRE

### LE API PER UN'AGRICOLTURA DUREVOLE

Mostra di vignette del concorso promosso da Unaapi, Conapi, Aapi, Slowfood Italia e Greenpeace

### API E FIORI DAL TRENTINO

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

### MINIMALI COLLECTION

Mostra di sculture minimali in legno dedicate al mondo degli insetti e dei piccoli animali di Sisto Cazzoli - www.sistocazzoli.it

