

# festata Mont

2015  
8<sup>a</sup> edizione

*Sui confins de l'Imper*



Foto di Anton Sessa

*Va in scena la storia,  
la ricca tradizione ladina,  
fatta di costumi, di musica,  
di specialità culinarie  
in una magica atmosfera.*

*venerdì 31 luglio*

sfilata folkloristica e cerimonia  
di apertura presso il padiglione  
manifestazioni di Pozza di Fassa

*sabato 1 e  
domenica 2 agosto*

in località Val San Nicolò  
Pozza di Fassa

[www.festatamont.it](http://www.festatamont.it)



# Programma

## Venerdì 31 luglio 2015

---

**Ore 21.00:** Con partenza da Piazza de Sèn Nicolò sfilata dei gruppi di volontariato e della Musega de Poza lungo Strada de Meida. A seguire presso il padiglione delle manifestazioni la presentazione della festa con esibizione del Coro Valfassa.

## Sabato 1 agosto 2015

---

**Ore 8.00:** All'altezza del campeggio Vidor, chiusura della strada. Si raggiunge la Val San Nicolò esclusivamente a piedi o con i bus navetta.

**Ore 9.00:** Gita con le Guide Alpine. Ritrovo presso la stazione a valle della Telecabina Buffaure (*v. info*).

**Ore 11.00:** Inizio ufficiale festa ed apertura cucine con musica e balli.

**Ore 14.30:** Inizio dell'animazione musicale itinerante con i canti popolari del Coro "Vecchie tradizioni cembrane" di Cembra.

**Ore 15.00:** c/o stand dell'Union di Ladins "La Grande Guerra meschina" - spettacolo di narrazione teatrale. Regia di Alessandro Anderloni; con Raffaella Benetti, Thomas Sinigaglia e Alessandro Anderloni.

**Ore 16.30:** c/o stand dell'Union di Ladins: arrivo della "Desmonteada de le ciaure": il ritorno delle capre dall'alpeggio e la mungitura. A seguire, aperitivo con degustazione dei formaggi artigianali di capra.

**Ore 18.30:** c/o stand dell'Union di Ladins: "L. Paster. Il pastore nella storia di Fassa". A cura dell'Union di Ladins.

**Ore 18.30:** Riapertura cucine con musica e balli.

**Ore 21.00:** Notte incantata: verrà illuminata la valle.

**Ore 23.30:** Chiusura festa.

## Domenica 2 agosto 2015

---

**Ore 8.00:** All'altezza del campeggio Vidor, chiusura della strada. Si raggiunge la val San Nicolò esclusivamente a piedi o con i bus navetta.

**Ore 9.00:** Gita con le Guide Alpine. Ritrovo presso la stazione a valle della telecabina Buffaure (*v. info*).

**Ore 10.30:** c/o stand dell'Union di Ladins: aperitivo con degustazione dei formaggi artigianali di capra.

**Ore 11.00:** Santa Messa in loc. Mesaselva.

**Ore 12.00:** Apertura cucine con musica e balli.

**Ore 14.30:** Inizio concerto itinerante "Canti e memorie dal fronte" del Coro Valsella presso le gigantografie di guerra lungo il percorso della festa, con inizio nei pressi della baita n. 7.

**Ore 14.30:** Inizio dell'animazione musicale itinerante con i canti popolari del Coro "Vecchie tradizioni cembrane" di Cembra.

**Ore 16.00:** c/o stand dell'Union di Ladins Incontro con gli autori sul tema "La Grande Guerra sul fronte dolomitico" con la partecipazione di Maria Piccolin e Cesare Bernard. Modera l'incontro Lucia Gross.

**Ore 18.30:** Riapertura cucine con musica e balli.

**Ore 21.00:** Chiusura festa.

Maerins

Col Ombert

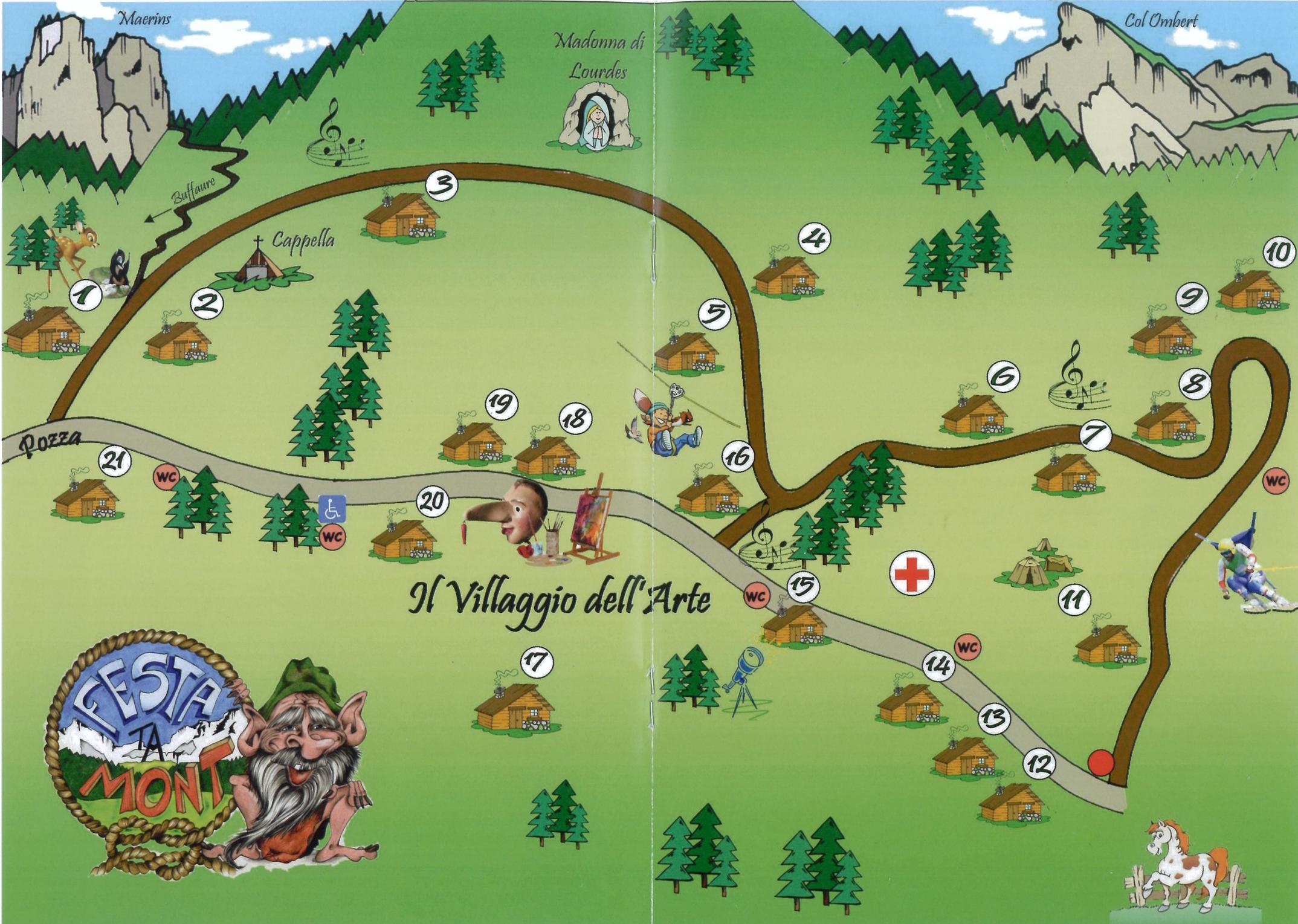
Madonna di Lourdes

Buffaure

Cappella

POZZA

Il Villaggio dell'Arte



# Da mangiare

La **Festa ta Mont** si svolge lungo un percorso di 2 chilometri circa. Tante sono ancora le vecchie baite con le assi e le travi bruciate dal sole, mangiate dalla neve e dalla pioggia. Lì dentro, fino a mezzo secolo fa, padri, nonni e figli si ritrovavano la sera, dopo un'intera giornata passata nei prati con falci e rastrelli. Volti scavati dalla fatica e dalla miseria, che la sera ancora trovano il tempo, la forza e la voglia per un canto e una preghiera. Oggi di quei tempi rimangono solo ricordi, vecchie fotografie in bianco e nero, racconti. Ma la gente di Pozza, così come tutte le genti di montagna, ama e rispetta il suo territorio, che è la sua storia, il suo ieri. La Val San Nicolò è nel cuore di ognuno di noi. Accogliere i visitatori qui, è come accoglierli a casa. E quello spirito semplice e umile, fiero e insieme aperto e generoso si manifesta in tanti e diversi modi. Il ricco e variegato mondo del volontariato ne è di certo uno degli specchi più veritieri.

I gruppi associativi che troverete lungo il percorso della **Festa ta Mont** sono ben 20. Volontari per passione e volontari per servire. Uomini e donne che condividono obiettivi e scopi, regole e principi. Condividere, dividere il bello e il brutto e lo stare assieme crescendo assieme dona al gruppo soddisfazione, gioia, voglia di continuare e fare meglio. Nei vari stand troverete amicizia e allegria, troverete cose buone da mangiare e da bere, cucinate e servite in modo semplice e informale, proprio come a casa, proprio come tra amici.

Passeggiando un po' con il naso all'insù per perdersi nel meraviglioso panorama, e un po' con il naso proteso a sentire profumi e odori, la decisione è ardua: canederli o polenta? Braciola o salsiccia? Fortae o Kaiserschmarren? Ma perché sdegnare un panino fumante e il formaggio alla piastra? Alla **Festa ta Mont** ci sono solo cucine casalinghe, che propongono cibo semplice, cibo etnico, consacrato da un consumo vecchio di secoli. Alimenti che forse rappresentano il richiamo a una vita più semplice e più sana; una vita spesa meno di corsa e facendo più attenzione al mondo naturale e al mondo degli affetti, alla gioia dello stare, dello scoprire, e perché no, anche del mangiare assieme. Si perde in storie vecchie di secoli quella della famosa farina gialla. Anche qui, in Val di Fassa, la polenta era elemento immancabile di ogni cucina, *ciasa da fech*, durante i mesi estivi si accompagnava a ciò che l'orto regalava, nei restanti periodi latte e latticini provenienti dalla stalla. Solo nelle occasioni speciali, nei giorni di festa, faceva la sua comparsa anche la carne. La polenta è un cibo straordinariamente completo, nonché gustoso, se abbinato alla salsiccia, alle puntine di maiale, al formaggio, ai fagioli, ai funghi, o a quanto il nostro palato preferisce! E che dire poi del paiolo in rame e il mestolo in legno, il fuoco, il lento cuocere e il continuo mescolare. Ma per altri palati ci sono i canederli, gustose palline di pane, latte e farina arricchite dal sapore intenso del formaggio o dello speck. E per chi non vuole stare fermo c'è sempre il tempo per un pasto veloce, un panino o una bruschetta da accompagnare a un vino rigorosamente trentino doc, proveniente da terrazze rubate a una terra impervia e dura, ma capace di regalare profumi e sapori

unici. Rimane il tempo e lo spazio per un dolce, dolcissimo peccato di gola, il sempre buono e fresco gelato, o le calde "Sone", la fettina di mela golosamente fritta, così come le "Fortae", la chiocciola colorata di marmellata rosa, e la mela allegramente saltata con l'uvetta e pastella (*Kaiserschmarren*)... tutto ciò che si sceglie sarà una delizia per il nostro palato e una delizia per il nostro umore, perché servito con un sorriso, perché servito tra la gente che canta, che ride, con le montagne che stanno a guardare e ad ascoltare.



- 1 Giagres - te cijaaja de Lino de Tieser**  
Cucina: polenta, porchetta allo spiedo, insalata di fagioli e formaggio
- 2 Coro Val Fascia**  
Casa del dolce: strudel di mele, crostate e caffè
- 3 Grop A.N.A. de Poza e Pera - te cijaaja del Lino da L'Anzol**  
Cucina: polenta, luganega, formaggio, crauti e fagioli
- 4 Jent da Mont & Socors Alpin Zenter Fascia - te cijaaja de Marino Coluzi**  
Casa del dolce: yogurt e panna montata con frutti di bosco o castagne
- 5 Kultura - te cijaaja de Christian Fanton**  
Mostra fotografica "Immagini d'epoca della Grande Guerra" - Realizzazione di opere dell'associazione Kultura
- 6 Sommelier de Fascia - te tieja de Dolfo Botega**  
Degustazione: vini e grappe trentine, formaggio alla piastra
- 7 Calcio Fassa - te cijaaja de Gac**  
Cucina: bruschette e panini con wuerstel o salsiccia
- 8 Ski Team Fassa - te tieja de Renato da la Checa**  
Casa del dolce: gelato, crepes e caffè
- 9 Musega de Poza - te cijaaja de Luigi Craut**  
Cucina: polenta, funghi, puntine di maiale, formaggio
- 10 Coro de Gejia - te tieja de Sandro Craut**  
Casa del dolce: fortae e sone da pomes
- 11 Bambi - dintorn tieja de Maria de Drom**  
Casa del dolce: fette di pane e marmellata, zucchero filato, zirele (caramelle di zucchero), popcorn e latte fresco
- 12 Crousc Chécena - te tieja de Candol**  
Cucina: pollo allo spiedo, patatine fritte
- 13 Rode a Motor - te tieja de Tac**  
Cucina: stinco di maiale, patate rostinchen, insalata di cappucci. La sera vin brulé
- 14 Coro di bec da Poza - te tieja de Bastianol**  
Casa del dolce: crostate e caffè
- 15 Scola de Schi Vajolet - te tieja de Maghert**  
esperti insegnano a scrutare il cielo (attività serale)
- 16 Coro di Joegn te tieja de Giuliano Fucan**  
Fantasie di frutta: spiedini di frutta, aperitivi di frutta con / senza alcol, Hugo e Aperol Spritz
- 17 Union di Ladins de Fascia**  
Sabato pomeriggio e domenica mattina aperitivo e degustazione di formaggi di capra di produzione artigianale
- 18 Studafech - te tieja de Jina**  
Cucina: canederli di speck, gulasch di manzo, formaggio, insalata di cappucci. La sera vin brulé e tè
- 19 A.D.V.S.P - te tieja de Simonin Coluzi**  
Cucina: canederli di formaggio e insalata di patate
- 20 Mato Grosso & Freinademez - te cijaaja de Onz**  
Casa del dolce: kaiserschmarrn, gelato e caffè

VIGO



# Servizio Bus Gratuito



Sabato: partenza ore 10.00 fino alle ore 24.30  
Domenica: partenza ore 9.00 fino alle ore 23.00  
presso le fermate contrassegnate dal logo

PERA



POZZA



Capolinea  
partenza Val S. Nicolò