

Per fare tutto ci vuole un fiore



Rassegna gastronomica – dal 25 giugno al 3 luglio 2022

I ristoranti aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti e al club Tradizione e Gusto propongono originali ricette a base di erbe e fiori locali abbinati ai prodotti del territorio.

A darvi il Benvenuto al tavolo un assaggio della nuova **caciotta al timo** realizzata per l'occasione dal Caseificio di Predazzo e Moena.

Per gustare le proposte della rassegna è consigliata la prenotazione presso le strutture aderenti

| | |
|--|---|
| Agri Birrifico di Fiemme Masi di Cavalese Tel. +39 0462 930728 | Benvenuto al tavolo con crostone e caciotta al timo Tagliere "dei campi" con focaccia ai fiori selvatici fatta in casa, burro aromatizzato al fiore del giorno, salumi e formaggi locali, miele millefiori di nostra produzione In abbinamento a una Birra di Fiemme € 18,00 |
| Baita Passo Feudo Loc. Passo Feudo Ski Center Latemar Tel. +39 347 9919582 | Benvenuto al tavolo con caciotta al timo Riso integrale ai boccioli di tarassaco con spiedino di maialino alle mele e frutti di bosco Insalatina ai fiori di montagna In abbinamento ad un calice di vino trentino € 20,00 |
| Rifugio Capanna Passo Valles Loc. Passo Valles Tel. +39 0437 599136 | Benvenuto al tavolo con assaggio di caciotta al timo del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena Uovo morbido Bio delle Dolomiti, spuma di ortiche, timo serpillio e speck croccante € 11,00 |
| Rifugio Paion Alpe Cermis, Cavalese Tel. +39 0462 341616 | Saluto dalla cucina con caciotta al timo abbinata a miele di tarassaco Strangolapreti alle ortiche con fonduta di formaggio Val di Fiemme e fiori di campo In abbinamento ad un calice di Schiava Maso Ciamberlain Grappa L'Ones alle erbe € 20,00 |
| Ristorante La Primoteca Predazzo Tel. +39 0462 502 223 - cell. +39 366 894 5054 | Genzianelle fatte in casa con silene e crema al burro trentino In abbinamento ad un calice di Müller Thurgau Cembra Cantina di Montagna. € 13,50 |
| Ristorante La Stüa Piazza Dante, Cavalese Tel. +39 0462 340235 | Spaghettoni Mat Felicetti, tarassaco, speck croccante e pinoli sabbati In abbinamento una delle nostre beer firm: la non filtrata "Storta" o Pinot Nero Cantine di Montagna - Cembrani DOC Benvenuto e piatto € 18 Con abbinamento birra € 22 Con abbinamento vino € 24 |
| Ristorante Miola Predazzo Tel. +39 0462 936603 - cell. +39 340 3761958 | Benvenuto con caciotta al timo Rotolo soffice ai fiori dell'Az. Agricola Elio Barbugli con ricotta fresca del caseificio di Predazzo e Moena, erbe di campo, vellutata di ortaggi e pesto di crescione di ruscello. € 12,00 |

scopri tutti i dettagli e i prodotti fioriti della Val di Fiemme
su www.tastetrentino.it/florierbesapori

TRADIZIONE E GUSTO
VAL DI FIEMME



FIORI, ERBE E SAPORI
Un'immersione nella natura rigogliosa della Val di Fiemme
Val di Fiemme, Predazzo e dintorni
Dal 25 giugno al 3 luglio 2022

Per festeggiare l'arrivo dell'estate torna la settimana dedicata alle escursioni naturalistiche e alle passeggiate nei prati e nei boschi di Fiemme, arricchite da incontri con botanici ed esperti forestali, operatori ambientali e innovativi agricoltori.

In questo periodo di inizio estate, quando le giornate sono particolarmente lunghe, potrete trascorrere una meravigliosa settimana immersi nella natura rigogliosa della Val di Fiemme, conoscere le particolarità del suo bellissimo territorio, i fiori e le erbe selvatiche che vi crescono spontaneamente, ma anche le piante coltivate con grande passione nelle aziende agricole locali.

La natura sorprende anche a tavola: potrete imparare ad usare fiori e piante in cucina in un interessante *cooking class* e gustare fantasiose ricette nella rassegna gastronomica "Per fare tutto ci vuole un fiore", dove ristoranti aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti e a Tradizione&Gusto proporranno un piatto a tema abbinato ai prodotti del territorio e alla nuova caciotta al timo realizzata per l'occasione dal Caseificio di Predazzo e Moena.

Info:

APT Val di Fiemme - Via C. Battisti, 4 - 38037 Predazzo (TN) - Tel. 0462 241111 - info@visitfiemme.it - www.visitfiemme.it

Prenotazione attività (salvo diversamente specificato):

Tel. 331 9241567, oppure c/o uffici APT Fiemme, oppure su www.visitfiemme.it

con la collaborazione di:



PG visitfiemme.it - foto: el: stradadeiformaggi.it, Gigi Di Chiara, Esa Dana, Trentino Marketing (C.Baroni)



Fiori, erbe e sapori



23^a edizione

dal 25 giugno al 3 luglio 2022

Val di Fiemme, Predazzo e dintorni



... partecipa anche tu!
Condividi le tue foto con noi:
[@fiemme](https://www.instagram.com/visitfiemme) #fiemme #valleviva



www.visitfiemme.it

SABATO 25.06

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo ore 9.00, Altopiano Lavazè c/o Bar Hotel Bucaneve

“Giornata del Pino Cembro, custode di essenza antica e simbolo di resilienza innovativa”

Il Cirmolo, fonte di benessere e salute. Cammino di consapevolezza in cembreta. Uscita a cura del dott. Forest. Marcello Mazzucchi, del dott. Angelo Giovanazzi e degli Accompagnatori di Media Montagna.



SABATO 25.06 e DOMENICA 26.06

Dalle ore 9.30 alle ore 19.30 – Piazza di Predazzo

**Salute alle erbe
Mercatino, mostra, laboratori**

Mercatino “Bontà & Benessere”. Prodotti erboristici e salutistici, piante officinali e aromatiche, gastronomia e artigianato naturale.

Mostra “Centerbe”: piante aromatiche, spontanee, officinali con schede descrittive.

LUNEDÌ 27.06

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo ore 9.00, vivaio della Magnifica Comunità di Fiemme a Solaiolo

“Il vivaio e il bosco che vorremmo e avremo”

Guidati dal Tecnico Forestale della Magnifica Comunità di Fiemme, dott. Andrea Bertagnolli, esperto di botanica e di dinamiche forestali, ci addentriamo tra il fitto del bosco in divenire, per capire che aspetto avrà la foresta dei nostri figli e nipoti.

Dalle 15.30 alle 17.00

Ritrovo ore 15.30 c/o parcheggio in cima a via Pozzolona,

Ville di Fiemme-Varena
“Le Proprietà dell’iperico”

Passeggiata alla scoperta delle preziose proprietà dell’iperico, raccolta dei fiori e preparazione dell’oleolito in compagnia di Terre Altre.

€ 15,00 - Partecipanti: min 5, max 15.

Prenotazioni entro le 18.00 del 26/6.



MARTEDÌ 28.06

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo, ore 9.00, Chiesa della Madonna di Loreto a Ziano di Fiemme

“Attraverso lo sguardo di un Naturalista”

Cogliamo la Lettura del paesaggio di acqua e prati della nostra valle, da parte del naturalista trentino Sandro Zanghellini. Lasciamoci guidare da un grande esperto in una mattina di scoperte inaspettate.

Dalle 15.30 alle 18.30

Ristorante Miola, Predazzo
“Il prato nel piatto”

Con Elisabetta, chef del ristorante, Claudia dell’Aziendina Agricola con la sua radice di luce e Nicoletta autrice del libro “Bio Cibo selvatico”, andrete a caccia di erbe spontanee tra prati e boschi circostanti per poi indossare il grembiule e mettervi ai fornelli. Risultato? Una serie di ricette ricche di nuovi colori e fantasia da gustare in compagnia.

€ 18,00 con Fiemme Piné Cembra Guest Card

€ 20,00 senza Fiemme Piné Cembra Guest Card

Max 15 partecipanti.

Prenotazioni entro le 18.00 del 27/6.



MERCOLEDÌ 29.06

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo ore 9.00, Parcheggio Malga Venegia (a pagamento, euro 7)

“La Val Venegia, il Giardino che sorride alle Pale di San Martino”

Grazie a Maurizio Salvadori, sensibile ed esperto Assistente ambientale per le aree protette del Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, curatore di libri e mostre a tema naturalistico, saliamo, con sguardo attento sulle fioriture straordinarie della Val Venegia, fino a Malga Venegiota e oltre. Ci accompagnerà anche Giorgio Perazza, conservatore onorario per la botanica al Museo Civico di Rovereto.

Ore 15.30

c/o vivaio Terre Altre,
Masi di Cavalese

“Foraging che passione!”

Visita guidata alle coltivazioni di Terre Altre con riconoscimento delle principali piante spontanee commestibili e spunti per il loro uso in cucina.

€ 10,00, durata 1,5 h.

Prenotazioni entro le 18.00 del 28/6



GIOVEDÌ 30.06

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo ore 9.00, Ristorante la Pineta, loc. Piazzol a Molina di Fiemme

“Quando le piante ci parlano”

Uscita a cura dell’Acc.re, micologo ed esperto di piante Andrea Daprà. Si camminerà e si parlerà di piante: usi alternativi, nuove scoperte e relazioni inaspettate.

Ore 17.30 - Cavalese, Palazzo della Magnifica Comunità di Fiemme
“Magnifico aperitivo fiorito”

Il Caseificio Val di Fiemme ti porta alla scoperta dei suoi formaggi fioriti, con una degustazione narrata in compagnia del casaro Alberto, abbinati ai vini Cembrani DOC.

€ 10 adulti, € 7 bambini fino a 12 anni.

Durata circa 45 minuti.
Prenotazione obbligatoria entro le ore 12.00 del 30/6.

Ore 20.30 Aula Magna Municipio di Predazzo

“Andar per erbe: saperi e sapori ancestrali”

Una serata con il prof. Antonio Sarzo, autore del libro “Erbe, fiori e germogli commestibili del Triveneto”.



VENERDÌ 1.07

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo ore 9.00, in val di Stava. Presso la Fondazione Stava 1985

“Viaggio, tra un fiore e l’altro, volando”

Sappiamo davvero quanto e perché gli insetti sono così importanti per la vita, come la conosciamo e come la riconosciamo ora, sulla terra? Argomento che, tra un passo e l’altro, tra fiori e esserini ronzanti, saprà appassionare ognuno di noi; accompagnati da un esperto entomologo e dagli accompagnatori di media montagna.

Ore 17.00

Museo Geologico delle Dolomiti
Predazzo

“Fragile come il bosco, laboratorio per bambini”

Abeti, pini e larici ci sembrano immobili e durevoli, tenaci e vigorosi... ma lo sono davvero? Un’attività per scoprire il bosco, le sue caratteristiche e la sua fragilità. Per bambini dai 6 anni e famiglie.

Costo € 3,00 per partecipare al lab.



SABATO 2.07

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30.
Ritrovo, ore 9.00, Malga San Pellegrino, al P.sso San Pellegrino

“Incanto, narrazioni, fioriture tra rocce e larici, attorno allo specchio d’acqua del Lago di San Pellegrino”

Passeggiata con narrazioni e spunti fotografici a cura dell’Accompagnatore Stefen Dell’Antonio “Monech”. Saluteremo, a fine uscita, “La Settimana del Fiore”, con un piacevole caffè d’orzo e chiacchiere tra amici, in baita.



Dalle 17.00 alle 18.30

Masi di Cavalese, Birra di Fiemme, loc. Santa

ABC della Birra di Fiemme

Per imparare tutto sulla Birra di Fiemme, dai campi di luppolo a mt0 al boccale, passando per la lavorazione. Un’esperienza sensoriale completa con degustazione narrata in compagnia del mastro birraio e di BioHemp, protagonista della birra Canapa 1018.

€ 13 (visita + degustazione) adulto,
€ 8 bambino con Fiemme Piné Cembra Guest Card.

€ 15 adulto (visita + degustazione),
€ 10 (solo visita) adulto e bambino senza Fiemme Piné Cembra Guest Card.

Prenotazioni entro le 12.00 del 2/7.

DOMENICA 3.07

Dalle ore 16.30
Rifugio Passo Valles
Loc. Passo Valles

Aperitivo sull’erba

Immaginatevi seduti sul prato con una vista che spazia sulle più belle cime dolomitiche; come tavolo una bella coperta, in mano un calice di vino della Val di Cembra raccontato da Fabio, esperto sommelier, e un piatto d’autore che lo chef preparerà davanti ai vostri occhi, nella bella terrazza panoramica per un aperitivo che racconta sapori e profumi dell’estate in alta quota.

€ 10,00 (Uovo morbido Bio delle Dolomiti, spuma di ortiche, timo serpillone e speck croccante con calice di vino della Val di Cembra)

Prenotazioni entro le ore 12.00 del 3/7.



TUTTE LE ATTIVITÀ SONO A NUMERO CHIUSO E RICHIEDONO LA PRENOTAZIONE!!

(salvo diversamente specificato nel programma!)

COME PRENOTARE?

> al numero unico di prenotazione 331 9241567

> sul sito visiffiemme.it

> presso gli uffici APT Val di Fiemme

entro le 18.30 del giorno che precede l’attività.



NOTE PER LE PASSEGGIATE GUIDATE:

Numero massimo iscritti: 25 pax

Età minima: 8 anni

Da portare sempre nelle uscite del mattino: **acqua, snack, giacca a vento, Calzare scarpe da trekking.**
In caso di pioggia: le passeggiate del mattino verranno annullate.