

# Comano di gusto

2018 viaggio tra bellezza e bontà



*“La bellezza dei luoghi, unita alla bontà dei prodotti della terra.  
Un connubio unico e inimitabile, da vivere con le nostre vacanze di gusto.”*

# Vacanze di Gusto

per chi ama la bellezza e  
il sapore buono delle cose

Autunno, una stagione che sorprende e incanta, tutta da scoprire e da vivere.

È la stagione delle sagre, delle feste con i frutti della terra, coltivati, curati e lavorati con amore dai contadini, prodotti di grande qualità, dal sapore fresco e genuino.

Formaggi di malga, noci piccole e pregiate, gustose patate di montagna, miele ambrato e dolcissimo, erbe dei prati, pesci d'acqua dolce e l'inimitabile *ciuiga*, salame con le rape. Senza dimenticare i vini, che nascono dall'abbraccio del sole, dalla brezza del Garda ma anche da un'antica maestria.

Sono questi i vanti gastronomici della Comano ValleSalus. Ed è in autunno che l'anima rurale e più autentica di questa vallata dà il meglio di sé.

Scopri il concorso gastronomico  
della **BIOSFERA UNESCO:**

**UPVIVIVUM**

Le Biosfere italiane si ritrovano attorno ad un tavolo... per la prima volta un tavolo conviviale. Terre di grandi eccellenze enogastronomiche italiane, di prodotti emergenti, culture e tradizioni differenti unite dal medesimo intento: la valorizzazione di prodotti a chilometro zero e dei ristoranti che li propongono quotidianamente nei loro menu!

Per informazioni: [www.upvivism.it](http://www.upvivism.it)

SETTEMBRE 1 e 2

## Parco delle Terme di Comano FESTIVAL DEL MIELE E DELLE ERBE OFFICINALI

Il miele di montagna: un concentrato di energia e di proprietà benefiche, un piccolo miracolo della natura. È buono e arricchisce i piatti.

E poi i fiori, le erbe officinali e aromatiche dai profumi sorprendenti che riempiono l'aria e riconciliano con il mondo circostante.

### *Un festival nella natura*

L'1 e 2 settembre una Strada del Miele attraversa il parco delle Terme di Comano per un viaggio alla scoperta del mondo delle api.

Un vivace e dolce appuntamento, con degustazioni e assaggi, visite guidate, laboratori per adulti e bambini e una mostra mercato dove acquistare i prodotti dell'alveare direttamente dall'apicoltore e le erbe officinali e spontanee dai produttori locali.

**Organizza** Associazione Apicoltori Trentini,  
Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda  
e Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta

#### **PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto a partire da 40,00 € a persona\***

\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B + partecipazione libera a visite guidate e degustazioni

**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)



SETTEMBRE 16

## Passo Durone, Bleggio DESMALGADA DE STABIO

Festa per il rientro in paese del bestiame, dopo il lungo periodo dell'alpeggio trascorso a malga Stabio. Con i primi freddi bovine da latte, manze, vitelli, capre e pecore, adornate con corone di fiori e grandi campanelli, ritornano a valle nelle stalle. Per loro è finito il lungo periodo dell'alpeggio trascorso in malga a mangiare erba fresca e recuperare energie.

### *La festa del rientro dai pascoli*

Il 16 settembre Malga Stabio diventa il punto di raccolta degli animali prima della partenza della grande sfilata, un corteo accolto festosamente a Passo Durone, fra musica, balli e buona cucina. Qui si potrà assistere alla *caserada*, la lavorazione del latte per produrre formaggio e burro e acquistare i prodotti caseari nel villaggio del gusto.

**Organizza** Pro Loco di Quadra e Pro Loco di Cavrasto con i pastori di Malga Stabio

**PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto  
a partire da 55,00 € a persona\***

\*una notte in camera doppia con trattamento di mezza pensione + pranzo della domenica presso il Passo del Durone

**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)



**OTTOBRE dal 26 al 28**

## **Campo Lomaso e Dasindo** **FESTA DELLA PATATA**



Le Montagnine, patate del Lomaso e del Bleggio, vengono coltivate esclusivamente su terreni e in ambiente di montagna, tra i 600 e 900 metri. L'altitudine le rende più salubri, grazie alla maggior quantità di vitamina C e alla minor concentrazione di glucosio. Conservate al naturale senza l'ausilio di trattamenti antimicrobici, vengono proposte nelle varietà precoci e tardive, che ben si prestano alle ricette più gustose.

### *La festa delle patate di montagna*

Tre giorni di festa, dal 26 al 28 ottobre, tra Campo Lomaso e Dasindo, zone di produzione della patata Montagnina. Una golosa opportunità per chi ama degustare la patata, declinata in tanti piatti da assaporare durante le raffinate cene sotto i vòlti oppure interpretata in sfiziosi menu dalle associazioni locali. E ancora, porte aperte alla Copag a Dasindo, la Cooperativa di produttori agricoli giudicariesi che associa oltre 100 coltivatori di patate e ortaggi.

**Organizza** Pro Loco Piana del Lomaso e COPAG

**PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto**  
**a partire da 75,00 € a persona\***

\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B + cena sotto i vòlti di Campo Lomaso con menu della patata + visita alla Copag

**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)





Nelle Valli Giudicarie, in Trentino, abbiamo un segreto.

**VENDITA  
PATATE...  
E NON SÒLO**

**CO.P.A.G. - Dasindo**  
Comano Terme (TN)



**LE MONTAGNINE**  
PATATE DEL TRENTINO

**Solo Terra, Aria di montagna  
e Lavoro dei nostri soci**

Nelle Valli Giudicarie, in Trentino, abbiamo aria pura di montagna ed una terra fertile e generosa.

È qui che coltiviamo le *Montagnine*; genuine patate dall'apprezzato gusto tipico che **conserviamo al naturale**.

**È questo il nostro segreto.**

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

**COPAG**  
COOPERATIVA  
PRODUTTORI AGRICOLI  
GIUDICARIESI

38077 **COMANO TERME** (TN) | Tel. 0465.701793 | Fax 0465.702693

NOVEMBRE dall'1 al 4

## San Lorenzo in Banale SAGRA DELLA CIUÏGA



È affascinante la storia di questo salame unico in Italia, che affonda le sue origini nella seconda metà dell'Ottocento. Gli anziani del borgo raccontano che fu Palmo Donati, il macellaio del posto, a inventare un particolare insaccato fatto di poca carne e di tante rape, un salame che dopo l'affumicatura si restringeva assumendo una forma strana, quasi fosse una pigna. E proprio *ciuïga* si chiama la pigna nel dialetto locale. Prodotta ora con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio Slow Food.

### *La sagra nel borgo tra i più belli d'Italia*

Dall'1 al 4 novembre un appuntamento goloso e folkloristico celebra la *ciuïga* nelle antiche ville di San Lorenzo in Banale dove vòlti, cantine e solai ospitano stand gastronomici e mercatini di produttori e artigiani. La *ciuïga* diventa il piatto principale, servito con puré di patate e capussi (cavolo-cappuccio) come vuole la tradizione, o in altri sfiziosi abbinamenti.

**Organizza** Pro Loco di San Lorenzo in Banale

**PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto**  
a partire da 50,00 € a persona\*

\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B  
**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)





# FAMIGLIA COOPERATIVA BRENTA PAGANELLA

## San Lorenzo in Banale



**SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE E AMPIO REPARTO  
MACELLERIA CON PRODOTTI TIPICI TARENTINI**



Marco Simonini

**LA CIÙGA DEL BANALE**  Presidio Slow Food®

NOVEMBRE 10 e 11

## Cavrasto nel Bleggio FESTA DELLA NOCE



Nel soleggiato altopiano del Bleggio le noci si coltivano fin dal XVI secolo e ancora oggi vengono raccolte a mano.

Le noci del Bleggio sono piccole, dal guscio sottile e dall'insolita forma allungata, hanno un gusto gradevole con una tipica nota speziata. Queste caratteristiche, unite alla cura con cui ancora oggi i contadini coltivano gli alberi di noce, ne raccolgono i frutti e li preparano per la vendita, hanno permesso alla noce del Bleggio di ricevere il riconoscimento di Presidio Slow Food.

### *La festa delle tradizioni contadine*

Due giorni di festa per le vie di Cavrasto, dove gli antichi vólti vengono trasformati in botteghe per tutti i prodotti del territorio. La noce diventa protagonista unica del menu del pranzo collettivo della domenica, ma anche delle degustazioni offerte dai produttori locali che la propongono al naturale o trasformata in torte, pagnotte, nocino o salame alla noci.

**Organizza** Confraternita della Noce del Bleggio,  
Pro Loco di Cavrasto e Ecomuseo della Judicaria

**PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto  
a partire da 65,00 € a persona\***

\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B + pranzo conviviale della domenica a Cavrasto con menu della noce

**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)





NOVEMBRE 10 e 11

## Stenico FESTA DI SAN MARTINO

Stenico, insieme ai riparati pendii del Bleggio, è terra di vigneti soleggiati e di antica saggezza contadina, dove si producono vini rinomati e pregiati.

### *Il saluto alla stagione agricola*

La festa celebra il termine della stagione agricola: i frutti sono stati raccolti ed è finalmente giunto il tempo di gustarli in buona compagnia. Golosi appuntamenti dove assaporare tutti i prodotti tipici del territorio in curiosi e insoliti abbinamenti, si uniscono al divertimento dei giullari in strada e degli spettacoli itineranti. Nelle vecchie caneve si gusta il piatto delle tradizioni contadine: le trippe in brodo e al sugo.

**Organizza** Pro Loco Stenico

**PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto**  
**a partire da 45,00 € a persona\***

\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B

**Per info:** [www.visitacomano.it/WeekendDiGusto](http://www.visitacomano.it/WeekendDiGusto)  
tel: 0465/702626 - [incoming@visitacomano.it](mailto:incoming@visitacomano.it)







# Scopri tutti i percorsi del

## i Sentieri del Gusto



*Il Sentiero della Patata*

Itinerario che percorre le stradine di campagna del Lomaso, mostrando l'affascinante realtà rurale e storica della zona di produzione della patata montagnina



*Il Sentiero della Ciuiga*

Un piacevole itinerario che parte dalla frazione di Berghi e percorre i paesi di San Lorenzo e Dorsino andando a riscoprire luoghi storici come l'antico affumicatoio di Senaso, le piccole piazze delle antiche Ville, i campi e gli orti che ancora oggi vengono coltivati con cura dalla gente locale



*Il Sentiero della Noce*

Una piacevole passeggiata nella zona del Bleggio che parte da Santa Croce e attraversa gli stretti vicoli dei borghi contadini, le strade di campagna costeggiate dai noceti, le piccole aziende, i prati e i campi coltivati

# gusto a piedi o in bicicletta!



## KM ZERO UNESCO BIKE TOUR

LA NUOVA ESPERIENZA CHE UNISCE LA PASSIONE PER LA BICICLETTA ALLA BUONA TAVOLA! UN TOUR DA PERCORRERE PEDALANDO PER SCOPRIRE IL TERRITORIO E ASSAPORARE LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DELLA VALLE.

- Prima tappa a San Lorenzo in Banale, ai piedi delle **Dolomiti**, patria della **Ciuiga**, salame alle rape **presidio Slow Food**.
- Dopo la sosta si scende attraversando la **forra del Limarò** e tra le vie immerse nei **campi di grano** si raggiunge la zona del Lomaso, regno della **patata di montagna**, dove è prevista un'altra tappa del gusto: un tagliere con le **patate viola** e i **formaggi di malga**.
- Si riparte lungo la verde Val Lomasona, attraverso borghi contadini tra i più belli d'Italia per raggiungere un'altra prelibatezza: il **salame fatto con le noci del Bleggio**, presidio Slow Food! Da qui una lunga discesa tra campi di noci fino a Ponte Arche dove gustare un prelibato gelato realizzato con genuino **latte bio rigorosamente km zero**.



Speciale voucher degustazioni  
da ritirare presso l'ufficio A.p.T!  
A €19 sono incluse ben 4 degustazioni:

- Il gelato realizzato con genuino latte di montagna
- Dolce o salato con le noci del Bleggio
- I crostini con la Ciuiga del Banale
- Il tagliere con le patate montagnine e i formaggi di malga



KILOMETRO  
**ZERO**  
UNESCO BIKE TOUR


Per informazioni:  
[www.visitacomano.it/kmzero](http://www.visitacomano.it/kmzero)





Terme di Comano  
Dolomiti di Brenta  
Azienda per il Turismo

Via Cesare Battisti, 74 - 38077 Comano Terme, TN  
T. 0465.702626 - F. 0465.702281 - info@visitacomano.it

www.visitacomano.it  800.111.171

SEGUICI SUI SOCIAL



#visitacomano

L'Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta declina ogni responsabilità per eventuali variazioni dei programmi.