

MIELE ED ERBE NEL PIATTO

Dal 24 agosto all'1 settembre

È richiesta la prenotazione

RISTORANTE PIZZERIA DOLOGNO

Loc. Dologno, Stenico - Tel. 0465 701761

- Spezzatino di maiale al miele servito in pagnotta

RISTORANTE HOTEL FLORA

Ponte Arche, Comano Terme - Tel. 0465 701549

- Crostone di pane nero con lardo della Val Rendena ed erbe saporite
- Focchi di pere e formaggio con noci del Bleggio con gocce di miele nostrano del Lago di Nembia
- Treccia di Salmerino Alpino delle Giudicarie agli agrumi del Garda e rosmarino del Banale
- Torta di Noci del Bleggio e miele

AGRITUR IL RITORNO

Via per Val d'Ambiez 3, San Lorenzo in Banale
Tel. 340 3175054

- Insalata mista dell'orto profumata con erbe aromatiche, fiori di piante officinali eduli
- Tagliere di salumi tipici Trentini e formaggi locali accompagnati da miele millefiori
- Torta di ricotta con calendula e miele

RISTORANTE MASO LIMARÒ

Loc. Maso Limarò 2, Sarche di Madruzzo
Tel. 333 2093185

- Pizza e fichi con miele e rosmarino
- Tosella frita con miele

RISTORANTE VILLA DI CAMPO

Frazione Campo Lomaso, Comano Terme
Tel. 0465 700072

- Trota, salmerino e salmone marinati alla santoreggia montana su emulsione di basilico, guacamole e mango
- Tortelloni fatti in casa al cervo nostrano e cioccolato piccante briciole di Trentingrana alla maggiorana
- Trancio di salmerino cotto nel miele locale su tortel di patate nostrane
- Millefoglie al burro di malga con crema al mascarpone dolcificata al miele d'arancia

Terme di Comano
Dolomiti di Brenta

Associazione
Apicoltori Trentini

Terme di Comano
Economato della Giudicaria
"Dalle Dolomiti al Garda"

TRENTINO

Officina del MIELE

8^ª EDIZIONE

FESTIVAL DEL MIELE E
DELLE ERBE OFFICINALI

31 AGOSTO - 1 SETTEMBRE 2019



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



#visitacomano
#ciacomano

IN COLLABORAZIONE CON:

Associazione
Apicoltori Trentini

Confederazione della valle del Bleggio
SOCIETÀ COOP. IN AGRICOLTURA S.R.L.

TERME DI COMANO

**Ore 10.30
CHE MIELE È?**

Conoscere e riconoscere il miele di montagna
A cura degli apicoltori locali

LE ERBE IN UN BICCHIERE

Tisane, infusi e succhi a base di erbe da riconoscere e gustare

A cura di Moira Donati dell'Azienda Agricola Agrilife

Ore 11.00**LA CASETTA DEGLI INSETTI**

Laboratorio creativo per bambini. Composizione di una piccola casetta in legno per insetti per incoraggiare la diversità biologica da utilizzare nell'orto, giardino, balcone o terrazzo

A cura di Anita Ciccolini dell'Azienda Agricola Il Ritorno

- Prenotazione obbligatoria, tel. 340 3175054 €

**Dalle ore 14.30 alle ore 18.30
MERCATINO DELLE ERBE E
DEL MIELE**

Con produttori e apicoltori locali

**Ore 15.30
GOLOSITÀ IN FIORE**

Laboratorio per adulti e bambini per imparare a realizzare gustosissimi biscotti freddi
A cura della Dama dei Fiori

Speciale!**Ore 16.30**

Laura Bortolotti, Ricercatrice presso il Centro nazionale di Ricerca Agricoltura e Ambiente presenta:
L'IMPORTANZA DELLE API SELVATICHE NELLA BIODIVERSITÀ E NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ECOSISTEMI

Oltre alla più nota ape da miele, in Italia esistono circa mille specie di api selvatiche, una cifra che rappresenta circa la metà dell'intero patrimonio apistico europeo. Questa diversificazione, che si è generata nel corso di 90 milioni di anni di coevoluzione tra api e fiori, è alla base del mantenimento della diversità vegetale e della stabilità degli ecosistemi.

**Ore 17.30
MIELE E NOCI**

A cura degli Apicoltori locali in collaborazione con la Confraternita della Noce del Bleggio

**Ore 7.15 oppure 8.45
Stazione delle Autocorriere di Ponte Arche
ANDAR PER ERBE**

Passeggiata alla scoperta delle erbe officinali e spontanee nell'area natura di Stenico

- Trasferimento a piedi con partenza ore 7.15 oppure con mezzi pubblici ore 8.45 €
- Rientro a piedi da Stenico a Ponte Arche entro le ore 15.00
- Attività gratuita (pranzo escluso) su prenotazione presso APT entro sabato 31 agosto, ore 18.00 tel. 0465 702626

**Dalle ore 10.00 alle ore 18.00
MERCATINO DELLE ERBE E
DEL MIELE**

Con produttori e apicoltori locali

**Ore 10.30
UNA DOLCE COLAZIONE**

Latte e yogurt al miele
A cura degli apicoltori locali in collaborazione con l'Azienda Agricola Il Misonet

**Dalle ore 15.00
UINE DUO ALL'OFFICINA DEL
MIELE**

Viaggio nella musica popolare con fisarmonica e violino

LA REGINA DEL MIELE

Divertente sfida adatta a tutti per trovare l'ape regina nascosta tra i favi
A cura degli apicoltori locali

ASSAGGI AL BUIO

Una curiosa gara di assaggi per provare a riconoscere il sapore del miele come veri intenditori
A cura degli apicoltori locali

**Ore 16.00
LE API, REGINE DEI FIORI**

Laboratorio creativo per bambini per realizzare la piccola ape-ricordo dell'Officina del Miele.
A cura dello Staff del VillagGino

**Ore 16.30
OGGI COME UN TEMPO**

Da sempre nella nostra zona sono state utilizzate le erbe officinali per risolvere i piccoli disturbi del quotidiano. Oggi come un tempo sono ancora a nostra disposizione per favorire il nostro benessere.

Tisane, fiori commestibili ed erbe officinali fiorite.
A cura dell'erborista Zoe

**Ore 17.30
ERBE DA BAGNO**

Laboratorio creativo per bambini per realizzare sali da bagno al profumo di erbe
• per bambini dai 4 ai 13 anni

**Ore 17.30
MIELE, ERBE E...**

Sfiziose abbinamenti da scoprire e degustare

