

Osteria Fiore
Poia - tel. 0465/701401

Benvenuto con patate novelle saltate, formaggio alle erbe, miele e cicorietta • Fagottino ripieno di erbe e ricotta su formaggio fuso e tartufo • Tiramisù di patate con miele e menta

Ristorante Pizzeria Dologno
Stenico - tel. 0465/701761

Spezzatino di maiale al miele servito in pagnotta

Ristorante Dolce e Salato
Fiavè - tel. 0465/735025

Bocconcini di salmerino del Sarca con battuto di levisium e Speck IGP del Trentino • Costolette di cervo glassate al miele di castagno con purée di ortiche • Delizia alle noci del Bleggio e miele Millefiori di Fiavè

Ristorante Passo Durone
loc. Passo Durone - tel. 0465/779296

Gnocchi di patate con erbe aromatiche • Semifreddo con miele e noci

Ristorante Pizzeria Don Pedro
Ponte Arche - tel. 0465/702041

Spatzle di farro ed erbe di campo saltati con soffritto di Ciuga del Banale • Rosette di manzo cotte nel burro con pane aromatizzato agli aromi di montagna



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - FOTO DI MARCO SIMONINI

In caso di maltempo il programma del festival potrà subire delle variazioni

Per informazioni:

Azienda per il Turismo

Terme di Comano - Dolomiti di Brenta

Via C. Battisti 38/d
38077 Frazione Ponte Arche - Comano Terme
Tel. 0465/702626
info@visitacomano.it
www.visitacomano.it

Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda

Via G. Prati, 1
38077 Frazione Ponte Arche - Comano Terme
Tel. 0465/701434
ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it
www.dolomiti-garda.it



In collaborazione con:



SEGUICI SUI SOCIAL



#visitacomano

PAISAN



Officina del MIELE

FESTIVAL DEL MIELE E DELLE ERBE OFFICINALI

3^A EDIZIONE



**SABATO 29
DOMENICA 30
AGOSTO 2015**



SABATO 29 AGOSTO

EVVAI! E-BIKE YOUR LIFE... con DOLCEZZA

Piacevole pedalata in sella alle bici elettriche per visitare l'area natura del Rio Bianco a Stenico con le erbe del Parco Naturale Adamello Brenta, pranzare con un menu al profumo di miele ed erbe e ammirare suggestivi paesaggi nella Comano ValleSalus

Ore 9.00 partenza dalla Stazione delle Autocorriere di Ponte Arche

Info e prenotazione obbligatoria presso APT (€) tel. 0465/702626 - info@visitacomano.it

Ore 10.30, parco termale, zona laghetto

SAPORE E PROFUMO DI MIELE

Degustazione guidata di miele di montagna

A seguire:

FRESCHEZZA DI MONTAGNA CON ERBE AROMATICHE

Degustazione guidata di sciroppi aromatici alle erbe di montagna: fiori di sambuco e Melissa Officinalis

A partire dalle ore 15.30, parco termale, zona laghetto

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di produttori e apicoltori trentini

Ore 16.30, parco termale, zona laghetto

SAPORE E PROFUMO DI MIELE

Degustazione guidata di miele di montagna

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

DI FIORE IN FIORE: STORIE DI UOMINI E API

Un'interessante chiacchierata con esperti, dedicata alla pratica dell'apicoltura dall'antichità alla contemporaneità.

Intervengono il Dott. Franco Nicolis, archeologo e direttore dell'Ufficio Beni Archeologici della PAT e il Dott. Paolo Fontana, ricercatore e responsabile dell'unità apicoltura della Fondazione Edmund Mach

In caso di maltempo l'incontro si svolgerà presso la Sala 36 dello stabilimento delle Terme di Comano

Ore 18.00, parco termale, zona laghetto

MIELE E NOCI

Degustazione guidata di miele in abbinamento alla gustosa noce del Bleggio

Con la Confraternita della Noce del Bleggio

In collaborazione con



PER I BAMBINI

Ore 16.00, parco termale, zona laghetto

SENTIERI DA FAVOLA per PICCOLI CAMMINATORI e DOLCI LETTURE

Presentazione del libro "Sentieri da Favola" e letture animate

Ore 17.00, parco termale, zona laghetto

L'APE REGINA

Laboratorio manuale per realizzare le simpatiche apine dell'Officina del Miele

A cura dello Staff di Animazione. Partecipazione libera

Ore 20.45, ritrovo presso la Casa di Gino, Giardino al Sarca

CACCIA ALLE ERBE

Caccia al tesoro per famiglie a tema miele ed erbe officinali, nel parco termale

Partecipazione libera



DOMENICA 30 AGOSTO

A partire dalle ore 10.00, parco termale, zona laghetto

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di produttori e apicoltori trentini

Ore 15.30, parco termale, zona laghetto

CREMA ALLA CERA D'API, MIELE ED OLII ESSENZIALI

Dimostrazione pratica di come realizzare una crema naturale fatta in casa

Ore 16.30, 17.00 e 17.30, parco termale, zona laghetto

IL BIODENTIFRICIO

Laboratorio per realizzare un dentifricio naturale con le erbe officinali

Ogni appuntamento prevede la partecipazione di un gruppo massimo di 15 partecipanti

Prenotazione presso APT entro le ore 12.00 - tel. 0465/702626 - info@visitacomano.it

Ore 17.30, parco termale, zona laghetto

MALGHITO: Naturalmente aperitivo!

Aperitivo naturale a chiusura dell'Officina del Miele



PER I BAMBINI

Dalle ore 16.00, parco termale, zona laghetto

POZIONI ALLE ERBE PER STREGHE E STREGONI

Laboratorio dedicato alle erbe a cura dello Staff di Animazione

Partecipazione libera

IO TIFO GIALLONERO

Trucca-bimbi con i colori delle api

CANDELE DI CERA

Laboratorio di costruzione di candele fatte con cera d'api

Partecipazione libera

API SCATENATE

I balli dell'estate per api regine e api operaie



MOSTRE

LA CAMERA DI VOLO

Visita alla camera di volo allestita nel parco in occasione del festival per conoscere meglio le api e gli alveari in compagnia di un apicoltore

L'ERBARIO DELL'ECOMUSEO

Erbe spontanee e piante officinali dell'Ecomuseo della Judicaria

A cura di M. Merli

API E FIORI DAL TRENTINO

Mostra fotografica sul mondo delle api e dei fiori presenti nei prati del Trentino



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - FOTO DI MARCO SIMONINI



PROPOSTE MENÙ O PIATTI A TEMA NEI RISTORANTI LOCALI

Dal 22 al 30 agosto

È consigliata la prenotazione

Ristorante il Parco

Grand Hotel Terme

Terme di Comano - tel. 0465/701421

Piatto gourmet dello chef Christian Venturini: Suprema di faraona laccata al miele millefiori con salsa caramellata ai fichi freschi della Valle dei laghi su spuma di patate del Lomoso all'essenza del limone del Garda

Vital Gourmet Hotel Flora

Stenico - tel. 0465/701549

Crostino di pane nero con burro di malga, lardo alle erbe e miele • Risotto agli asparagi di condito al miele ai semi di papavero • Trancio di salmone su letto di menta fresca con riduzione di agrumi del Garda

Comano Cattoni Holiday

Ponte Arche - tel. 0465/701442

Tortina di polenta all'oro rosso di Storo con dadolati di salmerini di fronte alle erbe di campo croccanti • Risottino vialone nano mantecato alla borragine, pere e cialda al lardo di Caderzone • Costolette di agnello al rosmarino con riduzione di Teroldego e pinoli tostati su letto di vegetali soubise • Piccolo buffet di formaggi aromatizzati alle erbe officinali con miele e frutta secca • Cestino di pasta frolla delicata ai frutti di bosco Sant'Orsola e gelato artigianale alla camomilla