

ATIJAUĢ

onguig e le 7 leb **FAVRIO DI FIAVÈ**



Credits: Luciano Gaudenzio, Giulio Tolli







Venerdì 7 giugno

Ore 20.30

Racconti di latte e di formaggio

Storie dei caseifici turnari dell'Ecomuseo della

A seguire, degustazione di latte e formaggio delle aziende che partecipano al Progetto INVERSION con il Maestro assaggiatore ONAF Francesco Gubert

Sabato 8 giugno

Ore 7.00

Enmalgada Ritrovo Piazza Favrio

Escursione a Malga Misone. (Su prenotazione presso APT tel. 0465 702626)

Dalle ore 14.00

Maso Pacomio - Loc. Curè di Fiavé

Architetturte e paesaggi dell'allevamento tra tradizione e futuro

Dalle ore 15,00 alle 19,00 Latte, formaggio & Co

Mercato dei produttori per le strade di Favrio



Ore 15.30

Arte a pedali

Musica e parole in bicicletta

Dalle ore 15.00 alle 18.00 Giochi per bimbi

La mia mucca si chiama...

Ore 18.00 Apertura cucina

Menu degustazione di prodotti trentini

Ore 21.30

Alp music MUSICA DALLE ALPI CON I BARABAN

Gruppo fra i più rappresentativi della scena folk italiana, negli anni ha sviluppato un percorso che rivisita la tradizione musicale del nord Italia con un linguaggio e una sensibilità contemporanea.



Ore 9.40 Pan e lat

Colazione contadina

Ore 10.00 Il sentiero del latte

Inaugurazione del nuovo sentiero del gusto. Piacevole passeggiata tra la campagna di Fiavé con l'accompagnatore di territorio e l'agronomo e Maestro assaggiatore Francesco Gubert

Dalle ore 10.30 alle 18.00 Latte, formaggio & Co

Mercato dei produttori per le strade di Favrio

Ore 11.30

Apertura cucina

Menu degustazione di prodotti trentini

Ore 14.30 - Museo Palafitte Fiavé **100% Latte**

Laboratorio per bambini (prenotazione obbligatoria tel. 0465 735019)

Dalle ore 16.00 alle 18:00 Giochi per bimbi

La mia mucca si chiama..

Ore 16.00 Fen su l'era, chi è il più veloce a portare il fieno al coperto? Gioco a squadre

Ore 19.00 **Brindisi finale**



FAVRIO, BOTTEGA D'ARTE. Le mostre a FestiVALatte

Favrio ieri. Vecchi mestieri

Fotografie e ambienti del lavoro contadino



Anatomia Artistica

Mostra d'Arte di Valentina Salizzoni

8 Stalle per esempio

Mostra fotografica di architetture e paesaggi dell'allevamento tra tradizione



COME RAGGIUNGERCI

Da Riva del Garda proseguire verso il Passo del Ballino

(raggiungibile in 15 minuti di passeggiata pianeggiante)







ORARI PUNTI RISTORO

Bar

Sabato

14.30 - 00.00

Domenica 10.00 - 19.00

Cucina

Sabato 18.00 - 22.00 Domenica

12.00 - 15.00



MENU

Tagliere di formaggi, salumi locali e bicchiere di vino

Canederli al formaggio

Tortelloni ai formaggi su letto di burrata con salvia e burro fuso e grana

Secondo piatto

Polenta con formai rosti o alla piastra

Fettina di vitello alla trentina contorno di patate dorate

Sfiziosi dolci locali, freschi al palato dal sapore di latte



FESTIVALLATTE Racconti di Latte e di Fieno





11 luglio, 13 agosto **100% LATTE**

Ore 15.00 Museo Palafitte Fiavé

Laboratorio per famiglie con giochi in museo per conoscere la produzione di latticini nei villaggi palafitticoli di Fiavé-Carera

(Su prenotazione tel. 0465 735019)



LATTE, SALE CAGLIO La lavorazione di burro e formaggio tra passato e presente

Ore 15.00 Museo Palafitte Fiavé

Visita guidata e degustazione (Su prenotazione tel. 0465 735019)



1 agosto, 25 settembre **SUL SENTIERO DEL LATTE**

Ore 13.40 Ritrovo Stazione Bus Ponte Arche

Passeggiata lungo il Sentiero

(Su prenotazione tel. 0465 702626)



17 agosto **GARA DI SFALCIO**

Ore 15.00 Dasindo

3° edizione della sfida del taglio del prato con la falce



3 agosto **ALBE IN MALGA**

Ore 5.00 Ritrovo Passo Durone

Passeggiata al sorger del sol fino a Malga Stabio (Su prenotazione tel. 0465 702626)



15 settembre **DESMALGADA**

Festa di ritorno dai pascoli di Malga Stabio, Passo Durone

FESTIVALLATTE

PROPOSTE GASTRONOMICHE NEI RISTORANTI

Dall'1 al 9 giugno

È gradita la prenotazione

Grand Hotel TERME DI COMANO

Terme di Comano Tel. 0465 701421

Mezzelune d'oro, nero e blu: tortelli di pasta al mirtillo nero. farcite all'erborinato di Fiavè. su crema all'Oro Giallo di Storo e tartufo

Maso LIMARÒ

Loc. Limarò Tel. 333 2093185

Pizza ai 4 formaggi in due tempi Cheesecake con ricotta dell'Oscar

Osteria **FIORE**

Poia Tel. 0465 701401

Benvenuto con piccolo carpaccio di carne salada con scaglie di grana di capra e cicorietta

"Na feta e en gnoc" (gnocchi di farina, latte e uova, fatti a cucchiaio e cotti assieme alle fette di patate. Conditi con burro fuso chiarificato e Trentingrana)

Tiramisù di patate

L'OSTERIA **FOOD&DRINK**

Stenico Cel. 334 9418111 Tel. 0465 940074

Tagliere degustazione con Formaggio alle Noci, Spressa e Trentingrana

> Strangolapreti innevati di ricotta

Baccalà al latte con polenta



Ristorante **BEL SIT**

Ponte Arche Tel. 0465 701220

Insalata novella con boscatella di Fiavè. mele golden, speck croccante e noci del Bleggio

> Garganelli con zola del Fontanel

Selezione di formaggi del Fontanel con pere cotte al marzemino

Torta di ricotta rum e uvetta

ARCHITETTURE E PAESAGGI DELL'ALLEVAMENTO TRA TRADIZIONE E FUTURO

Sabato 8 giugno

ore 12.30

Ritrovo a Favrio di Fiavè

per inaugurazione mostra "8 stalle per esempio" e buffet di benvenuto

ore 14,00

Maso Pacomio - Loc. Curé di Fiavé

Il tema della qualità del paesaggio produttivo sta assumendo sempre maggiore rilevanza a partire da una rinnovata consapevolezza del valore dei luoghi e della loro storia unita alla comprensione del ritorno economico che l'investimento in termini di immagine e di narrazione della filiera dei rispettivi prodotti può comportare.

Ne parlano:

Susanna Serafini | architetto, presidente OAPPC Trento

Emanuela Schir | architetto PhD

Mauro Marinelli | architetto PhD Giacomo Perletti | Azienda agricola

Contrada Bricconi

Francesca Favero, Caterina Franco, Anna Frigerio | architette, LabF3

ore 17.30

Ne discutono:

Herbert Dorfmann | Commissione agricoltura e sviluppo rurale VIII leg. UE

Mauro Fezzi | Presidente Federazione provinciale allevatori Trento

Gianfranco Pederzolli | Presidente Riserva MaB Alpi ledrensi e Judicaria

Gianluigi Rocca | Artista e co-fondatore del Museo della malga

Annibale Salsa | Antropologo

Eros Scarafoni | Presidente Associazione nazionale casari e casare

Ristorante LA PINETA

Fiavè Tel. 0465 735046

Selezioni di formaggi trentini accompagnati da miele

Canederlotti fatti in casa al Puzzone di Moena oppure zuppa a base di latte e farina gialla di Storo

Polenta, funghi e formaggi alla piastra

Torta de lat



Ristorante Pizzeria DON PEDRO

Ponte Arche Tel. 0465 702041

Delizie di ricotta con fiori freschi su crema di latte e Trentingrana di selezione Cristian Rossi e un ingrediente del piatto in regalo

Gelateria Contadina M'AMI

Ponte Arche Tel. 338 1563178

Yogurt gelati con latte di Favrio Gelato allo stracchino variegato alle corniole

> Gelato miele e noci Fiordilatte a fieno Misonet

Trattoria **ALLA ROSA**

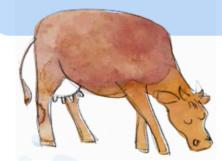
Cavrasto Tel. 0465 779829

Orzotto del contadino con formaggio paesano e grana trentino

Maialino al latte con patate fondenti

Insalata di stagione con capriccio di mozzarella e vinagrette allo yogurt

> Cheesecake ai frutti di bosco



VILLA DI CAMPO

Campo Lomaso Tel. 0465 700072

Tosella nostrana croccante con maionese al wasabi e chips di cereali

Tortelloni fatti in casa alla "Ricotta di pecora" profumata alla noce moscata "su fonduta di casatella" e "agretti" scottati al lime

Bocconcini di tacchinella al latte su crema morbida di mais e chips di patate novelle

Bianco mangiare al profumo di cannella, cialda croccante alle mandorle e frutta fresca