

COMITATO TRADIZIONE  
E CULTURA SIROR

ASSOCIAZIONE  
TONADIGHI - STRIGHI  
TONADICO

UNIONE ALLEVATORI  
PRIMERO - VANOI



# Gran Festa del Desmontegar

12<sup>a</sup> edizione

Primero - 22 | 23 | 24 | 25 settembre 2011



TRENTINO

# GRAN FESTA DEL DESMONTGAR 2011

## 12a EDIZIONE

**22-25 SETTEMBRE 2011**

Dal 22 al 25 settembre tutta Primiero è unita in un solo coro a festeggiare con la **12<sup>a</sup> edizione della Gran Festa del Desmontegar** il rientro in valle di allevatori, malgari e casari che, trascorsi i 100 giorni di alpeggio estivo, fanno ritorno con i propri animali nelle stalle dei paesi.

Allegre protagoniste della manifestazione sono le mucche ornate a festa per l'occasione, che la domenica scortate dai propri allevatori in abiti tradizionali, coloreranno con la mitica sfilata della Desmontegada la strada principale che da Siror porta a Tonadico.

La Gran Festa del Desmontegar 2011 si apre giovedì 22 settembre con la storica **Mostra bovina** e fino a domenica 25 offre un ricco programma di eventi classici e interessanti novità: venerdì 23 settembre ritorna l'imperdibile appuntamento con **Agritur in Fiera**, mentre il sabato sarà possibile partecipare al classico **En di al maso**. Numerose le "new-entry" che arricchiscono questa edizione, come **El marendol del Mazarol** a San Martino di Castrozza (venerdì mattina), **Agri-Turista ai fornelli** (in ambito di Agritur in Fiera) la mostra fotografica allestita nelle vie del centro storico di Siror dal titolo **"Mondo Antico: vivere e sopravvivere"** e **Montagne da burro** (incontro-degustazione a cura della Condotta Slow Food Primiero e Feltrino alla Chiesetta di San Vittore, la domenica pomeriggio). Per gli amanti della buona tavola non mancheranno naturalmente i raffinati menù della **Rassegna gastronomica** (dal 22 al 25 settembre) e la domenica i golosi "stand della Desmontegada" a Tonadico, Mezzano e Imèr.

Un programma ricco e gustoso che anche quest'anno è stato realizzato grazie alla passione e l'impegno del Comitato della Desmontegada (Comitato Tradizione e Cultura di Siror e Ass.ne Tonadighi Strighi), dell'Unione Allevatori di Primiero e Vanoi, del C.I.T. di Transacqua, del C.I.T. di Mezzano, dell'Associazione G.A.R.I. di Imer, del Caseificio Sociale di Primiero, della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, della Condotta Slow Food Feltrino e Primiero, degli agrituristi e ristoratori aderenti alla manifestazione, dei comuni di Primiero (Siror, Tonadico, Transacqua, Fiera di Primiero, Mezzano e Imèr), dell'Ass.ne Stelle Alpine di San Martino di Castrozza, e con la collaborazione di numerosi altri volontari e dell'Azienda per il Turismo di San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi.

# PROGRAMMA in sintesi

## **Giovedì 22 settembre**

MOSTRA BOVINA

Fiera di Primiero, dal mattino

## **Venerdì 23 settembre**

Al mattino

VISITA AL CASEIFICIO SOCIALE DI PRIMIERO

Mezzano, ore 9.00

*in alternativa*

EL MARENDOL DEL MAZAROL

San Martino di Castrozza, dalle ore 9.30

Al pomeriggio

AGRITUR IN FIERA

- Degustazioni delle ricette a tema latte degli agritur
- Laboratorio per piccoli casari
- Prova spettacolo "AgriTurista ai fornelli"

Fiera di Primiero, dalle ore 15.30

## **Sabato 24 settembre**

EN DÌ AL MASO

Transacqua - Loc. Domadoi-Baita del Vecio, dal mattino

...e dalle ore 19.00 la festa continua a Transacqua in località Fossi (presso il centro sportivo): stand gastronomico e musica!

## **Domenica 25 settembre**

LA DESMONTEGADA

Valle di Primiero, dal mattino

Nel pomeriggio la Condotta Slow Food presenta:

MONTAGNE DA BURRO

Tonadico – Chiesa di San Vittore, nel pomeriggio

## **Dal 22 al 25 settembre:**

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA GRAN FESTA DEL  
DESMONTEGAR

Scopri protagonisti e menù nelle pagine dedicate alla  
Rassegna!

# MOSTRA CONCORSO BOVINA

Giovedì 22 settembre

Alla manifestazione, promossa da Unione Allevatori di Valle e Federazione Provinciale Allevatori Trento, sono in concorso le migliori bovine delle stalle di Primiero e Vanoi, divise in diverse categorie.

Fiera di Primiero - Piazzale Autostazione dalle ore 10.00 alle 13.00

## NOVITÀ

Premio speciale assegnato alla categoria "Vitellini" dai bambini delle scuole elementari di Primiero.

## Sabato 24 settembre

L'Unione allevatori di Valle vuole ricordare un giovane amico: alle ore 20.00 presso la Chiesa Arcipretale di Pieve, Santa Messa celebrata dal **Vescovo di Trento Luigi Bressan** in ricordo dell'allevatore Gianluca Boso.



# MAGIE CON IL LATTE E IL CAGLIO

Venerdì 23 settembre

Visita guidata al Caseificio Sociale di Primiero che riunisce l'arte, la maestria e la storia dei caseifici dei paesi e delle malghe; tutti i passaggi della filiera produttiva, sono controllati con grande cura e professionalità oggi come ieri. Il risultato è un **latte di primissima qualità** da cui si ottengono formaggi genuini che racchiudono tutto il sapore di questo territorio: dal saporito Nostrano di Primiero, fresco e stagionato, alla più delicata Tosèla, dal Trentingrana al Fontal e alle ricotte fresche e affumicate.

Menzione d'onore per il nostro eccezionale burro, il **Botiro di Primiero di Malga**, un prodotto di alta qualità e pregiato Presidio Slow Food, di cui potrete conoscere la storia e lo speciale ciclo produttivo domenica pomeriggio all'appuntamento ad esso dedicato presso la Chiesetta di San Vittore.

Ore 9.00 – Ritrovo presso il Caseificio Sociale. Partecipazione libera.

**in alternativa**

## “EL MARENDOL DEL MAZAROL”

Facile passeggiata golosa, per grandi e piccini, tra prati e boschi di San Martino di Castrozza, con colazione d'alpeggio e pranzo del “malgher”. Ritrovo alle ore 9.30 presso il piazzale della Chiesa dove potrete gustare una genuina colazione a base di magie casearie frutto dell'arte del “Mazarol”. Da qui partirà una facile escursione naturalistica fino a Malga Crel dove vi attende il gustoso pranzo del “malgher”. Possibilità di raggiungere Malga Crel anche con bus navetta. Rientro in paese previsto ore 14.50 presso la stazione di partenza degli autobus dove, per chi lo vorrà, vi attende l'autobus di linea per Fiera di Primiero per proseguire il pomeriggio all'insegna di Agritur in Fiera.

Ore 9.30 – San Martino di Castrozza, ritrovo località Prà delle Nasse

Possibilità di A/R con autobus di linea da e per Fiera di Primiero:

- Andata dall'autostazione di Fiera di Primiero ore 8.49
- Arrivo Aut. San Martino di C.zza ore 9.17
- Ritorno dall'autostazione Di San Martino di C.zza ore 14.50
- Arrivo autostazione Fiera di Primiero ore 15.20

**Info e prenotazioni:**

ApT San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi  
Ufficio di San Martino di Castrozza

T: 0439 768867 - E: [info@sanmartino.com](mailto:info@sanmartino.com)

W: [www.sanmartino.com](http://www.sanmartino.com)

# AGRITUR IN FIERA

Venerdì 23 settembre

## *Le forme del latte*

Gli agritur di Primiero e Vanoi rendono omaggio a uno dei prodotti più semplici e genuini del territorio: il latte. Mani esperte e fantasia faranno del latte il protagonista di deliziose ricette tutte da gustare! Proposte dolci e salate per conoscere uno dei prodotti più importanti delle nostre valli e i simpatici agrituristi di Primiero e Vanoi! Un percorso fatto di tradizioni antiche, sapori genuini e prodotti autentici.

Costo ticket degustazione € 4,-

Fiera di Primiero – Piazza Cesare Battisti, dalle ore 15.30 alle 19.00

...e a riscaldare ancor più l'atmosfera due nuovi momenti di spettacolo dedicati a grandi e piccini, per imparare divertendosi!

Ore 16.00 – Dimostrazione di mungitura e a seguire:

## **LE MAGIE DEL FORMAGGIO: LABORATORIO PER PICCOLI CASARI**

Latte freschissimo, appena munto, caglio e ...un po' di pazienza. Ecco gli ingredienti per un buon formaggio fatto dalle piccole mani di quei volenterosi bambini che vorranno trasformarsi in esperti casari e portare a casa qualcosa di veramente speciale. Ad insegnarvi come fare ci sarà Bruno, casaro e...anche mago!

Iscrizioni in Piazza presso il punto info. € 3,- a bambino (in omaggio grembiule e bandana della Gran Festa del Desmontegar).



# AGRITUR IN FIERA

Venerdì 23 settembre

Ore 17.30 - NOVITÀ EDIZIONE 2011:

## AGRI-TURISTA AI FORNELLI

Simpatica sfida-spettacolo tra ricette della tradizione gastronomica primierotta, preparate da due degli agriturismi partecipanti, affiancati per l'occasione da due persone del pubblico estratte a sorte tra coloro che avranno acquistato il biglietto di Agritur in Fiera. I fortunati ospiti potranno cimentarsi ai fornelli come Agri-Turisti in compagnia dei cuochi Carlo e Marcella, carpando così i segreti delle ricette proposte dell'Agritur Malga Rolle e l'Agritur Le Vale! Al vincitore, eletto dalla speciale giuria di Agritur in Fiera, in premio un buono per un pranzo/cena per due persone in uno degli Agritur aderenti alla manifestazione!

**Come partecipare?** Compila il tiket degustazione di Agritur in Fiera e inserisci il tuo nominativo nell'urna della Desmontegada. Estrazione al termine del Laboratorio per piccoli casari.

...e per tutto il pomeriggio l'allegria musica dei "Beatrix"!

**NELLE PAGINE SEGUENTI TUTTE LE  
RICETTE AL LATTE DI "AGRITUR IN FIERA"**



# RICETTE AL LATTE DI AGRITUR IN FIERA

## Agritur Broch



Tonadico - Loc. Passo Cereda - Tel. 0439 65028 - [www.agriturismobroch.it](http://www.agriturismobroch.it) - [info@agriturismobroch.it](mailto:info@agriturismobroch.it)

### SMORUM CON MARPELLATA DI RIBES

**Ingredienti:** 1 litro di latte, 4 uova, 500 gr farina, sale qb, marmellata di ribes, zucchero a velo

**Preparazione:** Impastare le uova con farina, latte, un pizzico di sale e versare il composto in una padella. A metà cottura sminuzzare grossolanamente la spessa crêpe ottenuta e continuare a cuocere finché prende colore. Servite lo "smorum" così ottenuto ancora tiepido con un po' di marmellata di ribes e spolverizzate con zucchero a velo.

## Agritur Le Vale



Transacqua - Loc. Le Vale - Tel. 0439 64722 - [www.levale.it](http://www.levale.it) - [le\\_vale@libero.it](mailto:le_vale@libero.it)

### GNOCCHI di RICOTTA e ERBETTE

**Ingredienti:** 500 gr ricotta, erbette q.b., sale, 3 uova, grana

**Preparazione:** passare al setaccio la ricotta, aggiungere le erbette tritate, le uova, il sale e un po' di grana. Impastare il tutto aggiungendo un po' di farina (q.b.). Far cuocere gli gnocchi in acqua salata e condire con grana e burro fuso di malga.

## Dalaip dei Pape



Tonadico - Loc. Dalaip - Tel. 329 1915445 - [www.agriturdalaip.it](http://www.agriturdalaip.it) - [info@agriturdalaip.it](mailto:info@agriturdalaip.it)

### PAPE DOLCI CON FRUTTI DI BOSCO

**Ingredienti:** 1/2 litro di latte, 1/2 litro di acqua, 150 gr di farina di mais, 50 gr di farina bianca, sale, frutti di bosco dell'agritur

**Preparazione:** Far bollire il latte con l'acqua nel paiolo, poi aggiungere le due farine setacciate insieme a un pizzico di sale. Mescolare con la frusta e lasciar cuocere per 30 minuti, mescolando sempre. Distribuire nelle coppette e guarnire con i frutti di bosco.



# RICETTE AL LATTE DI AGRITUR IN FIERA

## Malga Rolle



### AMLETI CON CREMA AL FORMAGGIO NOSTRANO DI PRIMIERO

**Ingredienti:** Per l'impasto: 500 gr di farina, 100 gr di zucchero, 4 uova, 1 bicchiere di latte, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di vaniglia Per la crema: 200 gr di formaggio nostrano di Primiero, 1 bicchiere di panna, 1 rosso d'uovo

**Preparazione:** Sbattere le uova, aggiungere farina, zucchero e latte poco alla volta, poi un pizzico di sale e vaniglia. Lasciare riposare il composto per alcuni minuti. Versare un mestolino della pastella ottenuta in una piccola padella antiaderente leggermente unta di burro e formare delle crêpes. Continuare fino ad esaurimento dell'impasto. Nel frattempo in una casseruola fondere il formaggio mescolato alla panna e un rosso d'uovo. Utilizzare la crema di formaggio nostrano di Primiero per farcire gli amleti.

Passo Rolle - S.S. del Passo Rolle - Tel. 0439 768659 - 0439 62941 - [www.caseficioprimiero.com](http://www.caseficioprimiero.com) - [info@caseficioprimiero.com](mailto:info@caseficioprimiero.com)

## Malga Lozen



### GRAPPA AL LATTE

**Ingredienti:** 1 litro latte fresco, 1/2 litro alcool 90°, 1/2 chilo zucchero, 1/2 stecca di vaniglia, buccia di 1/2 limone

**Preparazione:** Mescolare il tutto, lasciare riposare mescolando di tanto in tanto per 15 giorni. Filtrare e imbottigliare.

### BEVANDA ANALCOLICA AL LATTE Latte fresco e ...fantasia

**Ingredienti:** Latte aromatizzato con: sciroppo di sambuco, frutta, menta, miele nostrano

Mezzano - Loc. Lozen - Tel. 347 5167624 - [agriturmalgalozen@gmail.com](mailto:agriturmalgalozen@gmail.com)

## Maso Santa Romina



### LA CASADA O "CASARIA"

**Ingredienti:** panna e ricotta fresca

**Preparazione:** Montare la panna, sminuzzare la ricotta e amalgamare il tutto in un recipiente adatto allo scopo. Può essere servita in due modi: originariamente con polenta e un pizzico di sale (come primo piatto oppure come antipasto) oppure come dolce, accompagnata per esempio con confetture di piccoli frutti, o con miele.

Canal San Bovo - Loc. Masi di Santa Romina - Tel. 0439 719459 - [www.vanoi.it/santaromina](http://www.vanoi.it/santaromina) - [masosantaromina@tiscali.it](mailto:masosantaromina@tiscali.it)

# 18°

CHRISTKINDLMARKT

# Mercatino di Natale

SIROR, 4 - 8 - 10 - 11 - 18 DICEMBRE 2011



LUCI, ORNAMENTI, COREOGRAFIE E MUSICA FANNO DA CONTORNO ALLE TIPICHE CASETTE IN LEGNO DOVE COMMERCIANTI E ARTIGIANI ESPONGONO I LORO PRODOTTI NATALIZI. MOSTRE, CONCORSI, ARTISTI DI STRADA, MUSICANTI, LA TROIKA TRAINATA DAL CAVALLO, RIESCONO A CREARE UN'ATMOSFERA SPECIALE CHE INCANTA GRANDI E PICCINI.

# EN DÌ AL MASO

Sabato 24 settembre

Facile passeggiata guidata di circa 4 km con percorso ad anello: partenza dalla località Domadoi-Baita del Vecio, passaggio per Zenguei, Stioze, Ritasa, Roncon, Valtegnarich Alta, Valbedolca e ritorno alla località Domadoi-Baita del Vecio. La giornata è dedicata alla scoperta delle arti e mestieri legate al mondo contadino. Lungo il percorso sarà possibile degustare deliziose proposte dolci e salate a base di prodotti primierotti e altre specialità locali.

Pranzo al sacco.

Transacqua – Ritrovo in località Domadoi - Baita del Vecio, ore 9.00

## Programma

1- LOC. DOMADOI P.zza BAITA DEL VECIO

Colazione proposta dall'Agritur Dalaip dei Pape

2 - ZENGUEI dei "MAGNELI"

Mostra di pittura de la Mirela – assaggio del caffè d'orzo.

3 - ZENGUEI dei "PRADEI"

Ecomuseo del Vanoi presenta: "El pan de sòrc"

4 - ZENGUEI dei "TRENI e dei GEORI"

Macelleria Bonelli e la "Carne fumada de Siror"

5 - VALTEGNARICH dei "NORI e del OLIVO"

Presentazione dei vari modi del: "laorar el legn"

6 - STIOZE del "TINO E DEL SANDRO"

Pausa pranzo al sacco e a seguire lavorazione del latte e degustazione della polenta e del formaggio locale.

7 - RITASA del "OLIVO e dei PRADEI"

Presentazione e degustazione di dolci locali.

8 - RONCON del BEPI

Come si crea il feltro...

9 - VALTEGNARICH ALTA dei "GNODOLI"

Lavorazione e assaggio del "Most de pomi".

10 - VALBEDOLCA de "DON PIERO"

Concerto di chiusura e assaggi di grappe trentine.

**A SEGUIRE LA MAPPA DELL'ITINERARIO**



**...e dalle ore 19.00 la festa continua a Transacqua in località Fossi (presso il centro sportivo): stand gastronomico e musica!**

**Alle ore 20.00** presso la Chiesa Arcipretale di Pieve, Santa Messa celebrata dal **Vescovo di Trento Luigi Bressan** in ricordo dell'allevatore Gianluca Boso.



Valbedolca

10

9

Valtegnarich alta

per Passo Cereda

P

1



Baita del Vecio

P

per Tonadico





8

Roncon

7

Ritasa

Stioze

6

5

Valtegnarich

4

Zenquei

2

3

# LA DESMONTEGADA

Domenica 25 settembre

La fine dell'estate coincide con il rientro in valle degli animali alpeggiati sui pascoli d'alta montagna. Per gli abitanti dei paesi di Primiero, un tempo quasi tutti dediti alle attività contadine, questo era un momento importante che segnava il ritorno alla vita e alle attività di valle e la fine del lavoro estivo che li aveva visti per più di tre mesi dediti alla fienagione e alla coltivazione dei campi. Se l'estate era buona i raccolti erano ricchi e le bestie rientravano dall'alpeggio sane e ben nutrite. La discesa del bestiame dall'alpeggio era una sorta di rito collettivo che celebrava quindi la fine di tante fatiche per i pastori; l'orgoglio contadino forte e radicato veniva così celebrato nella classica sfilata di rientro delle mandrie dall'alpe ai paesi, in un lungo e colorato corteo che partiva dai sentieri di montagna e arrivava fino ai centri di Primiero. Le bovine ornate a festa, sfilavano con i propri allevatori in abiti tradizionali e venivano accolte in valle festosamente dai paesani.

La manifestazione negli anni si è arricchita di eventi e partecipanti; giunta quest'anno alla sua 12<sup>a</sup> edizione, parte giovedì 22 settembre e si conclude domenica 25 con il classico corteo della **Desmontegada** lungo la via principale che da Siror procede verso Fiera di Primiero, Transacqua e infine Tonadico dove la **Gran Festa del Desmontegar** trova il suo giusto epilogo nel goloso stand gastronomico animato nel corso della giornata dalla simpatia dei gruppi tradizionali rappresentanti delle stalle di Primiero e Vanoi, dalla musica del "Corpo Musicale Folkloristico di Primiero", della "Banda Sociale di Ragoli - Val Giudicarie" e con la partecipazione del "Gruppo Folkloristico di Mezzano" e la "Schützen Company Primör". Altri due stand gastronomici vi attendono a Mezzano e Imèr.



# LA DESMONTÉGADA

Domenica 25 settembre

## Programma

### Bus navetta della Desmontegada

Fin dal primo mattino, possibilità di usufruire del **bus navetta gratuito** che dai parcheggi auto in località Sieghe a Imèr e nella zona campo sportivo di Mezzano porta a Fiera di Primiero.

Orario continuato.

**Alle ore 10.00 a Siror in piazza Centrale:** breve concerto della "Banda Sociale di Ragoli", in attesa dell'arrivo della sfilata. Nel centro storico è inoltre possibile visitare la mostra fotografica dal titolo: "**Mondo Antico: vivere e sopravvivere**".

**Partenza del corteo: Siror ore 10.30; passaggio per Transacqua, Fiera di Primiero e arrivo a Tonadico ore 12.00 ca.**

**Dalle ore 12.00 apertura degli stand gastronomici a Tonadico, Mezzano e Imèr; specialità tipiche, musica e intrattenimenti per grandi e bambini!**

#### **Tonadico - Stand in località Falzeni**

Intrattenimento musicale in compagnia del gruppo folk i "Beatrix"

#### **Mezzano - Stand in Piazza Brolo**

Animazione per bambini in compagnia dell'asinello Bus e musica in piazza

#### **Imèr - Stand in località Sieghe**

Dal mattino mercatini dell'artigianato e di prodotti tipici. Ampio parcheggio, servizio bus navetta e noleggio mtb. Nel pomeriggio intrattenimento musicale e "Porte aperte in stalla: la mungitura". Per scoprire i segreti e assistere alla dimostrazione di questa antica pratica contadina.

**Nel pomeriggio premiazione del gruppo tradizionale**, rappresentante di una delle aziende agricole partecipanti, più coreografico e originale.

Il pomeriggio della Desmontegada prosegue con una ghiotta novità! La condotta slow Food feltrino e Primiero presenta:

## **MONTAGNE DA BURRO**

In occasione della chiusura della stagione produttiva del Botiro di Primiero di malga e in concomitanza alla Gran Festa del Desmontegar, un'esclusiva opportunità per conoscere la storia e i traguardi raggiunti dal Presidio Slow Food e assaggiare l'ultimissima prelibata produzione della stagione.

**Partecipazione libera. Posti limitati.**

Tonadico – Chiesa di San Vittore, nel pomeriggio

# RASSEGNA GASTRONOMICA

da giovedì 22 a domenica 25 settembre

Ristoranti e agriturismi aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti si fanno interpreti dell'arte casearia di Primiero con piatti antichi della tradizione locale e originali rivisitazioni, abbinante ai migliori vini trentini, nei Menù della Gran Festa del Desmontegar.

Scopri in anteprima i piatti ed i protagonisti di questa edizione:



## Agritur Broch



- Bresaola con rucola e Trentingrana
- Canederli all'ortica e Fontal del Caseificio di Primiero
- Minestra de riso e lat
- Tagliata di manzo nostrano con radicchio rosso
- Bavarese allo yogurt su letto di lamponi della nostra azienda

In abbinamento a Cabernet Trentino  
Az. Agr. Bongiovanni Valerio

Tonadico - Loc. Passo Cereda - Tel. 0439 65028 - [www.agriturismobroch.it](http://www.agriturismobroch.it) - [info@agriturismobroch.it](mailto:info@agriturismobroch.it)

## Dalaip dei Pape



- Tosèla fresca di Primiero con rucola e noci al profumo d'olive del Garda
- Risotto con zucca e Fontal di Primiero con nocchie di Dalaip
- Baccalà dei Frati al Latte del Caseificio con Polenta - antica ricetta di Primiero
- Dolce della Sposa antica: cròfeni ripieni di ricotta del Caseificio con cannella, Botiro di Primiero di Malga e piccoli frutti di Dalaip

In abbinamento vini Trentino D.O.C.  
Istituto Agrario San Michele all'Adige

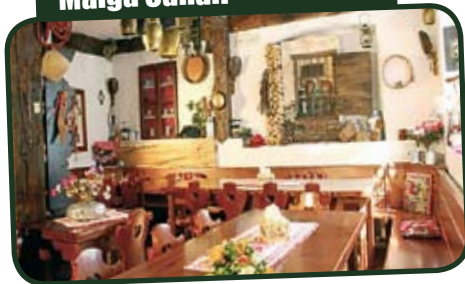
Tonadico - Loc. Dalaip - Tel. 329 1915445 - [www.agriturdalaip.it](http://www.agriturdalaip.it) - [info@agriturdalaip.it](mailto:info@agriturdalaip.it)



# RASSEGNA GASTRONOMICA

da giovedì 22 a domenica 25 settembre

## Malga Canali



- Formaggi e burro della nostra malga con miele artigianale e patate lesse
- Le Pape con Botiro e poina fumada o Minestra de lat
- Coniglio in umido con pendolon o Trippe con polenta e capusi
- Smorum con confettura fatta in casa

In abbinamento  
TRENTODOC Maso Martis  
Madoi Trentino Merlot Lagrein D.O.C.  
Cantina di Aldeno

Tonadico - Loc. Val Canali - Tel. 368 7413582

## Maso Santa Romina



- Casaria con pane di segala e confetture di nostra produzione
- Crofèni con radicchio e ricotta affumicata
- Formai frit alla vecchia maniera, lukanica in umido e polenta di Storo
- Strudel di ricotta con pere caramellate

In abbinamento  
Manzoni Bianco - Cantina Fanti  
Portico Rosso - Cantina Fanti

Canal San Bovo - Loc. Masi di Santa Romina - Tel. 0439 719459 - [www.vanoi.it/santaromina](http://www.vanoi.it/santaromina) - [masosantaromina@tiscali.it](mailto:masosantaromina@tiscali.it)

## Maso Col



- Terrina di formaggio caprino fresco in manto di verdure di stagione con porcini dorati
- Zuppa di pane nero con maiale affumicato e gnocchetti di ricotta alle erbette
- Cansonziei Primierotti con Bòtiro di Primiero di malga e Trentingrana
- Stufato di agnello delle nostre malghe con polenta concia di patate
- Semifreddo al Vino Santo trentino con biscotti "de na olta"

In abbinamento TRENTODOC Rosè - Abate Nero  
Pinot Nero D.O.C. - Az. Agr. Vallaron  
Vino Santo Trentino D.O.C. - Poli

San Martino di Castrozza - Loc. Prati Col - Tel. 0439 68046 - [www.masocol.it](http://www.masocol.it) - [info@masocol.it](mailto:info@masocol.it)

# RASSEGNA GASTRONOMICA

da giovedì 22 a domenica 25 settembre

## Cant del Gal



- Tortino di mais alle erbe con Botiro di Primiero di Malga
- Pappardelle ai pistilli di zafferano con ragù di agnello
- Cuore di costatina di pezzata rossa alle braci contornata da varietà di sapori autunnali
- Foglietta al mirtillo nero abbinato a sformatino di ricotta al limone

In abbinamento a Vini Trentini selezionati in collaborazione con Cantina DORIGATI (al bicchiere).

Sabato 24/09 "Cena con il produttore": ospite durante la serata la Cantina Dorigati con le sue etichette.

Tonadico - Loc. Val Canali - [www.valcanalidolomiti.it](http://www.valcanalidolomiti.it) - [cantdelgal@primeroiniziative.it](mailto:cantdelgal@primeroiniziative.it) - Tel. 0439 62997

## Chalet Piereni



- Fonduta di Fontal di Primiero in cialda di Trentingrana con polentina di Storo e finferli
- Gnocchi di patate nostrane con Poina fumada e Botiro di Primiero di malga fuso
- Mantecato d'orzo alle erbette selvatiche
- Filettino di maiale da latte al timo di montagna, Tortel de patate e radicchio del nostro orto con pancetta croccante
- Smorum coi pomi con crema della nonna e composta di mirtillo rosso

In abbinamento  
TRENTODOC - spumante metodo classico trentino  
Trentino D.O.C. Nosiola - Az. Agr. Fanti Giuseppe  
Teroldego Rotaliano D.O.C. - Az. Vin. Fr.lli Dorigati  
Trentino D.O.C. Moscato Rosa- Maso Bergamini

Tonadico - Loc. Val Canali - Tel. 0439 62348 - [www.chaletpiereni.it](http://www.chaletpiereni.it) - [info@chaletpiereni.it](mailto:info@chaletpiereni.it)

## Dismoni



- Carpaccio di carne salada Trentina con ricotta affumicata del Primiero, petali di mela D.O.P. della Val di Non e olio extravergine di oliva del Garda
- Fagottini montanari di patate con cuore morbido di Fontal del Primiero al burro sciolto di malga e noci del Bleggio
- Tosèla del Primiero con contorno rustico di verdure e patate al timo selvatico
- Torta soffice de fregoloti con mele nostrane

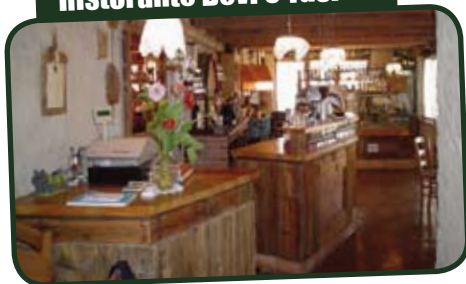
In abbinamento vini Trentino D.O.C.  
Az. Agr. Pojer e Sandri

Siror - Loc. Dismoni - Tel. 338 4575803 - [www.dismoni.it](http://www.dismoni.it) - [info@dismoni.it](mailto:info@dismoni.it)

# RASSEGNA GASTRONOMICA

da giovedì 22 a domenica 25 settembre

## Ristorante Bevi e Tasi



- Salamino di Cervo con Tris di Formaggi di Primiero con Polenta di Storo e mostarda di Mele
- Bis: - Gnocchi di Pane Nero con Formaggi Dolomiti alla Salvia e Tortelli ripieni al Camoscio e Trentingrana
- Carrè affumicato con verze, patate stufate, insalata di cavolo e mele
- Tortino di ricotta fresca di Primiero

In abbinamento Spumante Brut metodo classico de Tarczal - Az. de Tarczal, Lagrain Merlot Vallagarina I.G.T - Balter, Masetto Nero, Vigneti delle Dolomiti I.G.T. - Endrizzi, Moscato Giallo - C. Monfort

Giovedì 22/09 "Cena con il Produttore": ospite durante la serata Cantine Monfort con le sue etichette.

Transacqua Via Michele Bettega 8 - tel. 0439 762848 - osteriabevietasi@live.it

## PROPOSTA VACANZA

dal 22/09/2011 al 25/09/2011

### "DESMONTEGADA NEL PARCO"

Folklore, tradizioni e sapori della montagna

#### La quota comprende

3/7 NOTTI IN HOTEL O APPARTAMENTO:

- 1 visita guidata del Caseificio di Primiero;
- 1 card per il percorso di degustazione "Agritur in Fiera";
- partecipazione a "En di al Maso", percorso guidato tra i masi di mezza quota con dimostrazione di lavorazione del latte, fienagione e coltivazione dell'orto con i suoi prodotti;
- 1 pranzo con "Menu della Desmontegada" (bevande escluse) in ristorante a scelta tra gli aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti;
- 1 confezione di prodotti tipici del Caseificio di Primiero.

**a partire da 175 € a persona**

#### La quota NON comprende

Bus G.T., transfer, bevande, extra, e tutto quanto non espressamente indicato ne "la quota comprende". Servizi comunque disponibili su richiesta.

- Sistemazione in agritur/affittacamere/hotel in Val Canali-Passo Cereda (prezzo per persona in camera doppia con trattamento di mezza pensione);
- Sistemazione in appartamento nelle Valli di Primiero e Vanoi (prezzo per appartamento con 2 posti letto - sola locazione).

#### Informazioni e prenotazioni

ApT San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi

T: 0439 768867 - E: [booking@sanmartino.com](mailto:booking@sanmartino.com)

W: [www.sanmartino.com](http://www.sanmartino.com)

# CON IL COORDINAMENTO DI

COMITATO TRADIZIONE  
E CULTURA SIROR

ASSOCIAZIONE  
TONADIGHI - STRIGHI  
TONADICO

UNIONE ALLEVATORI  
PRIMIERO - VANOI

C.I.T. MEZZANO

G.A.R.I. IMER

ZACALARES  
TRANSACQUA

C.I.T.  
TRANSACQUA

STELLE ALPINE  
SAN MARTINO DI  
CASTROZZA

## E IL SUPPORTO DI

UNIONE COMUNI  
DELL'ALTO PRIMIERO

COMUNE DI  
TRANSACQUA

COMUNE DI  
FIERA DI PRIMIERO

COMUNE DI  
IMER

COMUNE DI  
MEZZANO

CONSORZIO VIGILI DEL FUOCO  
VOLONTARI DI PRIMIERO

CROCE ROSSA  
ITALIANA



Azienda per il Turismo San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi

**San Martino di Castrozza**  
Via Passo Rolle, 165  
38054 San Martino di Castrozza  
T: 0039 0439 768867  
E: info@sanmartino.com

**Fiera di Primiero**  
Via Dante, 6  
38054 Fiera di Primiero  
T: 0039 0439 62407  
E: infoprimerio@sanmartino.com

**Canal San Bovo**  
Piazza Vittorio Emanuele III, 6  
38050 Canal San Bovo  
T: 0039 0439 719041  
E: infovanoi@sanmartino.com

[sanmartino.com](http://sanmartino.com)



**Cassa Rurale**  
**Valli di Primiero e Vanoi**  
Banca di Credito Cooperativo

