

DOVE MANGIARE in VAL CANALI



DA VISITARE IN VAL CANALI

Villa Welsperg la "Casa del Parco" è stata costruita nel 1853 in Val Canali ed è dal 1996 la sede del Parco. Ospita il Centro Visitatori da poco rinnovato ed è circondata da un giardino con lo stagno, la chiesetta con le rose antiche, due magnifici tigli centenari, l'orto delle piante officinali, un "campo custode" e un labirinto vegetale.



Sentiero Tonadico Cimèrlo, sul cammino della storia, che parte da Tonadico per giungere alle pendici più estreme delle Pale di San Martino in Val Canali, vuol essere lo strumento di lettura del territorio come documento della storia.



Sentiero Le Muse fedaie

Le Muse fedaie non è solo un sentiero escursionistico molto facile, per tutti, ma anche un vero viaggio culturale che porta a guardare questi luoghi meravigliosi con gli occhi della biodiversità.



La giornata è stata possibile grazie alla collaborazione di:

- Apicoltura biologica Apis Labor (le api e il miele)
- Associazione BosKavai (cavalli e carrozze)
- Associazione Fea de Lamon (laboratori)
- Azienda agricola Dalaip dei Pape
- Camping Castel Pietra
- Carmen Bonat - Tessitura ArTeler
- Caseificio Sociale di Primiero (laboratorio caseificazione)
- Dolomiti Dog Center - Allevamento Dolomiti Aussie
- Ecomuseo del Vanoi
- Elisa Tavernaro - Azienda Agricola Erbori (laboratori)
- Gianbattista Pradel (pecore razza Lamon, mucche e mungitura)
- Giorgio Turra (cavalli e carrozze)
- Lorenza Cosner (capre e prove di mungitura)
- Luciano Gadenz (pecore razza Lamon, tosatura e asini)
- Marina Fontana - L'Orto Pendolo (laboratori)
- Massimo Scalet (asini e laboratorio burro)
- Maurizio Salvadori (I Pér de Sagron)
- Milena Palla - I lavori di Penelope (dimostrazione tessitura)
- Nina Andreoni - La Bottega del Feltro e Fiori (dimostrazione feltro)
- Ristoratori della Val Canali (momenti gastronomici)
- Strada dei formaggi delle Dolomiti
- Vanni Iagher (pecore razza Tingola)



Mercoledì 24 dalle 10
 Giovedì 25 dalle 10
 aprile 2019

Vi aspettano **pecore** di varie razze, **capre, vacche** e **vitelli, asini** per brevi passeggiate e **cavalli** Norici e Avelignesi con le carrozze



Info
www.parcopan.org
 ☎ 0439 765973



DOVE MANGIARE



Lasciatevi ingolosire dai piatti dedicati alla primavera proposti dal 24 al 28 aprile dai ristoranti e agritur della Val Canali. Un piatto unico accompagnato da un dolce della tradizione. Prezzo € 20 a persona, compreso coperto e caffè. Consigliamo la prenotazione.

Agriturismo Dalaip dei Pape - tel. 329 1915445
 Tagliatelle alle ortiche con ricotta affumicata, Botiro di Primiero di malga e fiori, costolette d'agnello con erba cipollina e salsa ai lamponi dell'azienda con contorno di spinaci
 Semifreddo alla menta con frutti di bosco dell'azienda

Agritur Malga Canali - tel. 368 7413582
 Minestra d'orzo con ortiche
 Capretto in umido al timo e frittata con zuzèl, crauti al cumino e tarassaco
 Yogurt con petali di melissa

Agriturismo Maso Tais - tel. 333 2909564
 Assaggi di formaggi di nostra produzione, Gnocchi di ricotta al burro fuso
 Arrosto di maiale con purè e radici de pra
 Crostata con la frutta fresca

Chalet Piereni - tel. 0439 62791
 Tortino agli asparagi su fonduta di Fontal di Primiero
 Tagliolini alle ortiche con dadolata di Tosèla e pomodorini confit al basilico
 Guancetta alle erbe di campo con polentina di Storo
 Mousse allo yogurt con fragole

Almhotel La Casera - tel. 0439 64661
 Antipasto a buffet di prodotti locali
 Grigliata mista di carni e selvaggina, Buffet di verdure e dolci della casa

Rifugio Petina - tel. 333 6528048
 Gnocchi di ricotta fresca alle ortiche con burro fuso, ricotta affumicata e semi di papavero
 Caracciolo di carne salada con scaglie di Trentingrana e fasóì
 Crostata di ricotta e lamponi

Ristorante Al Cacciatore - tel. 0439 762298
 Mezzelune al zuzèl e ricotta di Primiero
 Filetino di maiale ai porcini con punte di asparagi gratinate al Trentingrana
 Patate novelle al rosmarino
 Cheesecake ai mirtilli

Ristorante Cant del Gal - tel. 0439 62997
 Farro mantecato ai germogli di larice ed asparagi novelli, con filetino di maiale in crosta di erbe e fiori
 Tortino alle fragole e ricotta con salsa vaniglia ai petali di fiori

Ristorante La Ritonda - tel. 0439 64405
 Sfogliatina con speck e asparagi su fonduta di formaggi di Primiero
 Bocconcini di agnello alla paesana con spätzle al zuzèl e sformatino al cappuccino rosso
 Biancomangiare con petali di fiordaliso su vellutata di fragole

PROGRAMMA di Mercoledì 24 aprile

Dalle 10 alle 12.30 - Località Fedaiè

DALLA PECORA ALLA LANA

Pecore in mostra, dimostrazioni di tosatura e tessitura con "I Lavori di Penelope", Mostra d'abiti e tessuti "ArTeler".
Lavorazione tradizionale del feltro con la "Bottega del feltro e dei fiori" (pantofole, cappelli, e altri oggetti).

L'ortica, regina della primavera:
ricette, leggende e tradizioni con "L'Orto Pendolo"

ALLA CASETTA DEL GUSTO in località Fedaiè Degustazioni di prodotti locali

W LE PECORE!

Presentazione delle razze e inizio votazione del gruppo più bello

PROVA ANCHE TU! Laboratori per famiglie Un cuore morbido Faccio una pecora!



Per il pranzo consigliamo i ristoranti della Val Canali che proporranno un menù primaverile pensato per l'occasione (vedi "Dove mangiare")



Dalle 14.30 alle 17 - Giardino di Villa Welsperg

CAPRE, ASINI e CAVALLI

Animali in mostra, colture tradizionali e passeggiate con gli asini

ALLA CASETTA DEL GUSTO nel Giardino di Villa Welsperg Degustazioni di prodotti locali

DIMOSTRAZIONI ATTIVITÀ TRADIZIONALI

Mungitura a mano delle capre
Aratura tradizionale del Campo custode col cavallo Norico
Asino come compagno di viaggio
La tempesta Vaia: video e suggestioni
I Pér de Sagron. Recupero e valorizzazione di antiche varietà
La coltivazione delle Api: apicoltura e miele bio di montagna

W LE CAPRE!

Presentazione delle razze e inizio votazione del gruppo più bello

PROVA ANCHE TU! Esperienze per famiglie Cavalco un pony Mungo una capra!

Gli antichi rimedi: preparo dell'unguento alla calendula Semino le patate e il mais Dorotea

A seguire passeggiata con gli asini fino all'Agriturismo Dalaip dei Pape, dove sarà possibile prenotare la cena

PROGRAMMA di Giovedì 25 aprile

Dalle 10 alle 12.30 - Giardino di Villa Welsperg

ALLA CASETTA DEL GUSTO nel Giardino di Villa Welsperg Golosa colazione di mezza mattina

DALLA VACCA AL LATTE

Animali in mostra, dimostrazioni, presentazioni e assaggi
Mungitura a mano delle mucche
Caseificazione con assaggi di *Tosèla* e *Casàda*
SmartAlp: un progetto per valorizzare gli alpeggi
La tempesta Vaia: video e suggestioni
Il mais Dorotea: informazioni e distribuzione semi

PROVA ANCHE TU! Laboratori per famiglie Batto, batto e il burro è già fatto Conosci le erbe della tua tisana?



Per il pranzo consigliamo i ristoranti della Val Canali che proporranno un menù primaverile pensato per l'occasione (vedi "Dove mangiare")



Dalle 14.30 alle 16.30 - Località Fedaiè

I CANI PASTORE

Dimostrazione con i cani pastore che muovono il gregge addestrati da istruttori cinofili

ALLA CASETTA DEL GUSTO in località Fedaiè Degustazioni di prodotti locali

W LE PECORE e LE CAPRE

Proclamazione dei gruppi di capre e di pecore più votati e premiazione con i collari tradizionali

Nella giornata del 24 marzo sarà attivo un chiosco con bevande e panini nel giardino di Villa Welsperg. Il Bar "Le Guane del Laghetto" è aperto entrambe le giornate

È previsto un ticket giornaliero:

Fino a 6 anni gratuito, da 7 a 14 anni € 2, da 15 anni € 5
Il ticket dà diritto ad una degustazione gastronomica, ad un laboratorio a scelta con posti limitati, ad un giro in carrozza, ad una passeggiata con gli asini il 24/04, alla visita del Centro Visitatori di Villa Welsperg (la Casa del Parco) e alla mostra temporanea "La farmacia del bosco" dedicata alle piante officinali.

In caso di maltempo la manifestazione subirà delle variazioni

