



2-4 GIUGNO | TERME DI COMANO (Trento)

Km 0 - 1850

Sulle strade del Gusto

VENERDÌ 02

 **TEATRO DI LARIDO (BLEGGIO SUPERIORE)**

Ore 14.30

ECOMUSEI E "CIBO" SLOW FOOD

Dalle Alpi agli Appennini

Appuntamento dedicato alle buone pratiche in alcuni ecomusei italiani, alle filiere corte e ai Presidi Slow Food

Programma:

- Introduzione a cura dell'Ecomuseo della Judicaria e di Maurizio Tondolo, referente di Eco Slow Road
- La Condotta Slow Food delle Giudicarie nel suo territorio
- Presentazioni a cura degli Ecomusei partecipanti
- Dibattito e definizione di azioni future
- Conclusioni



Ore 20.45

Il valore dei prodotti Slow Food per le comunità di montagna

Intervengono:

Maurizio Tondolo, referente di Eco Slow Road

Annibale Salsa, già Presidente CAI Club Alpino italiano

Lorenzo Bertendis, VicePresidente Slow Food Italia

Francesca Baldereschi, responsabile Presidi Slow Food Italia

Allieterà la serata il Coro Fiaschi
Ingresso libero

SABATO 03

 **GIARDINO AL SARCA, PONTE ARCHE (COMANO TERME)**

Dalle ore 10.30 alle ore 18.00

Apertura del Mercato e degli Stand del Gusto

Ore 11.00

Brindisi inaugurale con vino e spumante a Km 0

1850 Km SULLA STRADA DEL GUSTO

Eco Slow Road si racconta

- **La Salama da sugo** dell'Ecomuseo di Argenta e la Scuola di Cucina delle "Azdore di Argenta" con le prelibatezze emiliane
- **Il sale dolce** artigianale dell'Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia
- **La farina di castagne** dell'Ecomuseo della Castagna di Arezzo
- **L'agnello sambucano** dell'Ecomuseo della Pastorizia della Valle Stura, Cuneo
- **Il Pan di Sorc** e il **Formaggio di latteria turnaria** dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, Udine
- **Il Casolet a latte crudo** dell'Ecomuseo della Val di Peio Piccolo Mondo Alpino
- **Il Formaggio di Malga** del Lagorai
- **Il Botiro di Malga** e il **Mais varietà Dorotea** dell'Ecomuseo del Vanoi
- **La Ciuiga e la noce** dell'Ecomuseo della Judicaria

Degustazioni e laboratori dedicati al cibo buono e giusto a cura della Condotta Slow Food Giudicarie



SABATO 03

 GIARDINO AL SARCA, PONTE ARCHE (COMANO TERME)

Ore 12.00

Pranzo con menu a base di prodotti tipici

A cura della Pro Loco di Ponte Arche

Dalle ore 15.00

Km 0 - 1850: Incontri di Gusto

Laboratori, degustazioni e presentazione dei produttori con dimostrazioni.

A cura di Eco Slow Road e dei produttori locali



Ore 16.00

Per bambini: "Arte" ai Cinque Cereali

Laboratorio artistico con i cereali per dare libero sfogo alla creatività e decorare il piccolo scoiattolo Gino.

A cura dello Staff di Animazione

Ore 19.00

Cena con menu a base di prodotti tipici

A cura della Pro Loco di Ponte Arche

Ore 21.00

Musica a Km 0

DOMENICA 04

 GIARDINO AL SARCA, PONTE ARCHE (COMANO TERME)

Dalle ore 10.30 alle ore 18.00

Apertura del Mercato e degli Stand del Gusto

Ore 11.00

Note e bollicine a Km 0

Musica della Banda Intercomunale del Bleggio e aperitivo con Malghito.

Ore 12.00

Pranzo con menu a base di prodotti tipici

A cura della Pro Loco di Ponte Arche

Ore 15.00

A tavola nell'Ecomuseo della Judicaria

Show Cooking con prodotti a Km 0.

A cura dell'oste Silvio della Locanda Fiore di Poia



Ore 16.00

Per bambini: Caccia al Gusto

Percorso a tappe alla scoperta dei dolci a Km 0 - 1850

Ore 19.00

Cena con menu a base di prodotti tipici

A cura della Pro Loco di Ponte Arche

PARTECIPERANNO ALL'EVENTO

Gli Ecomusei della Rete Eco Slow Road, 1850 Km di Gusto:

Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda (Trento)
Ecomuseo delle Acque del Gemonese (Udine)
Ecomuseo della Pastorizia (Cuneo)
Ecomuseo di Argenta (Ferrara)
Ecomuseo del Casentino - Ecomuseo della Castagna (Arezzo)
Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia (Ravenna)
Ecomuseo del Vanoi (Trento)
Ecomuseo del Lagorai (Trento)
Ecomuseo della Val di Peio "Piccolo Mondo Alpino" (Trento)
Ecomuseo della Valle dei Laghi (Trento)

I produttori locali:

DEGES - Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori
Azienda Agricola AgrLife, Comano Terme
Il Malghito - Naturalmente Aperitivo, Bleggio Superiore
Panificio Zanoni, Comano Terme
Salumificio Parisi, Comano Terme
Troticoltura Armanini, Storo
La Filanda del Boron, Tione di Trento



Terme di Comano
Dolomiti di Brenta
Azienda per il Turismo

Per informazioni:

Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta
Tel: 0465.702626 - info@visitacomano.it - www.visitacomano.it

Durante l'evento sarà possibile sostenere il progetto a Km Zero: LA FALESIA DIMENTICATA (<http://www.dolomiti-open.org/it/la-falesia-dimenticata>)

