

Officina del MIELE

7^A EDIZIONE FESTIVAL DEL MIELE E DELLE ERBE OFFICINALI

SABATO 1 SETTEMBRE

Parco delle Terme di Comano

Ore 10.00

CONOSCERE E RICONOSCERE IL MIELE DI MONTAGNA

Annusare il profumo del miele, riconoscerne le diverse tipologie, distinguere i sapori
A cura degli apicoltori locali

Ore 11.00

ERBE DA BERE

Tisane, infusi e succhi a base di erbe da riconoscere e gustare
A cura di Moira Donati dell'Azienda Agricola Agrilife

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di apicoltori e produttori di erbe

Ore 15.30

LA CUCINA VEG

Consigli per l'utilizzo delle erbe officinali in cucina
A cura della cuoca e autrice di libri sull'alimentazione Veg e senza glutine
Francesca Gregori

Ore 16.00

LE ANTENNE DELLE PICCOLE API OPERAIE

Laboratorio per bambini per costruire simpatiche antenne da mettere in testa
A cura dello Staff di Animazione

Ore 16.30

API DA MIELE E BIODIVERSITÀ: LA CARTA DI S. MICHELE ALL'ADIGE

A cura di Paolo Fontana della Fondazione E. Mach

Ore 17.00

LA CASETTA DEGLI INSETTI

Laboratorio creativo per bambini. Composizione di una piccola casetta in legno per insetti per incoraggiare la diversità biologica da utilizzare nell'orto, giardino, balcone o terrazzo
Incontro a cura di Anita Ciccolini dell'Azienda Agricola Il Ritorno (€)

Ore 18.00

MIELE E NOCI

Il miele e le noci del Bleggio Presidio Slow Food, un abbinamento da scoprire
A cura degli apicoltori locali e della Confraternita della Noce del Bleggio

DOMENICA 2 SETTEMBRE

Parco delle Terme di Comano

Dalle ore 10.00 alle ore 18.30

MERCATINO DELLE ERBE E DEL MIELE

Stand di apicoltori e produttori di erbe

Ore 10.00

CONOSCERE E RICONOSCERE IL MIELE DI MONTAGNA

Annusare il profumo del miele, riconoscerne le diverse tipologie, distinguere i sapori
A cura degli apicoltori locali

Ore 10.30

LE VIRTÙ DELLE API

Laboratorio per bambini con creta, cera ed erbe officinali per creare bombe di semi e candele profumate
A cura dell'Associazione Alteritas e dell'Apicoltura Ca'de Mel (€)

Ore 11.00

LA MAGIA DELLE PIANTE OFFICINALI

Infusi, decotti, storia, pianeti e leggende
A cura di Anita Ciccolini dell'Azienda Agricola Il Ritorno

Ore 15.30

LA NATURA TI FA BELLA

Laboratorio dedicato alla cosmesi naturale
A cura di Margherita Carli (€)

Ore 16.00

TRUCCA BIMBI

A cura dello Staff di Animazione

Ore 17.00

L'APE MELLIFERA

Laboratorio per imparare i segreti di questo curioso insetto
A cura del Mulino Museo dell'Ape (€)

Ore 17.00

SHOW COOKING

Miele, erbe officinali e ingredienti genuini a Km Zero interpretati e raccontati dallo chef Valentino Morandi

Ore 18.00

YOGURT E MIELE

Lo yogurt preparato con latte fresco unito alla dolcezza del miele di montagna
A cura degli apicoltori locali e di Oscar Cherotti dell'Azienda Agricola Misonet

E per finire... DOLCE APERITIVO

Chiusura del Festival con il Malghito, il dolce aperitivo naturale



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

MOSTRE

PONTE D'ARTE

Mostra d'arte dedicata al mondo delle api e delle erbe officinali
A cura degli Artisti Giudicarie Esteriori

API E FIORI DAL TRENTINO

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

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

MIELE ED ERBE NEL PIATTO

Dal 25 agosto al 2 settembre

Proposte menù a cura dei ristoranti locali
È consigliata la prenotazione



GRAND HOTEL TERME DI COMANO

Ponte Arche, Comano Terme - Tel. 0465 701421
Medaglione di maialino in mantello di miele millefiori, limone e menta del nostro orto su crudità di tarassaco e patate novelle al timo

RISTORANTE HOTEL FLORA

Ponte Arche, Comano Terme - Tel. 0465 701549
Crostone di pane nero con lardo della Val Rendena ed erbetto saporite, Focchi di pere e formaggio con noci del Bleggio con gocce di miele nostrano del Lago di Nembia, Filetto di Salmerino Alpino delle Giudicarie con agrumi del Garda e rosmarino del Banale, Torta di Noci del Bleggio e miele accompagnato dal Vino Santo "Gino Pedrotti"

RISTORANTE CATTONI HOLIDAY

Ponte Arche, Comano Terme - Tel. 0465 701442
Speziali all'erbetta cipollina e speck con cappelle di funghi porcini, formaggi trentini e miele di bosco e frutti rossi

RISTORANTE PIZZERIA DOLOGNO

Loc. Dologno, Stenico - Tel. 0465 701761
Spezzatino di maiale al miele servito in pagnotta

RISTORANTE PIZZERIA DON PEDRO

Ponte Arche, Comano Terme - Tel. 0465 702041
"Pasta e mel": fettuccine integrali alla salvia condite al miele e... fantasia

AZIENDA AGRICOLA IL RITORNO

San Lorenzo in Banale - Tel. 340 3175054
Insalata mista dell'orto arricchita con i fiori colorati delle nostre piante officinali e il profumo delle erbe aromatiche, Piatto di affettati tipici trentini con salame al rosmarino, formaggio nostrano alla santoreggia, boscatella servita con miele di acacia

L'OSTERIA - FOOD & DRINK

Stenico - Tel. 334 9418111 / 0465 940074
Sigari street food con formaggio di capra, tarassaco e miele, Medaglioni di filetto di maialino avvolti nella pancetta croccante con cognac e miele e contorno di patate montagnine al salto, Crostata ricotta e cioccolato con frolla al miele

IN COLLABORAZIONE CON:



PER INFORMAZIONI:

Azienda per il Turismo Terme di Comano - Dolomiti di Brenta
Via C. Battisti 74 - 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

SEGUICI SUI SOCIAL



#visitacomano