

Sapori d'Autunno

12 e 13 ottobre 2019
Brentonico - Parco C. Battisti

Foto Marco Simonini

I produttori del
"Mercato
di Montagna"



Angolo
dello scultore...
**Aspettando
il Natale
dell'Albero!**

dalle 10 alle 12
e dalle 16 alle 18
**Apertura
straordinaria
di Palazzo
Eccheli Baisi**

Non perderti le visite
guidate gratuite alla
Casa del Parco
sabato alle 16 e alle 17
domenica alle 10, 11,
16 e 17

Info

Ufficio Turistico
di Brentonico
T. +39 0464 395149
brentonico@visitrovereto.it



visitrovereto.it

Apicoltura Monte Baldo

Miele del Baldo

Azienda Agricola Maso Palù

Mele, conserve, crauti naturali e
speziali, confetture, succo di mela

Az. Agricola Dossi Carlo

Mele

Az. Agricola "El Casel" Malga Mortigola

Salumi, confetture, formaggi freschi,
creme di ortaggi, composte e
mostarde

Az. Agricola Simoncelli

Marroni di Castione

Baldensis

Erbe aromatiche, erbe officinali,
zafferano, ortaggi, creme, conserve,
cosmetici

Cantina Mori Colli Zugna

Vini locali

Malga Susine

Burro, formaggi di mucca e capra,
ricotta, salumi, conserve

Mulino Zeni

Farina

Vivai Passerini

Frutta e derivati, confetture, succhi,
sciroppi, piante da fiore e frutto

Az. Agricola Viesi Carlo

Marroni di Castione, birra artigianale,
marmellata, crema di marroni

Az. Agricola Benedetti Fulvio

Marroni di Castione



Sapori d'Autunno

Brentonico
Parco C. Battisti



Sabato 12 ottobre

dalle 9 alle 19
Mercato di montagna
Prodotti a km 0 e bio e degustazioni.
A cura dei produttori dell'Altopiano di Brentonico

dalle 9 alle 13
Mostra Bovina Comprensoriale
5 razze di mucche del territorio in mostra

dalle 9 alle 13
Campionato Provinciale Puledri
Gara di conduzione di razze Haflinger e Noriker con i giovani allevatori

dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18
Laboratorio per bambini
Creazione di pupazzetti e decorazioni con la paglia.
A cura di Nadia

ore 10.30
Il Parco Monte Baldo visto dagli occhi dei bambini

Inaugurazione della mostra di disegno dedicata al Parco.
A cura delle classi terze dell'Istituto Comprensivo Mori-Brentonico e del Parco Monte Baldo

ore 11.30
Arti e mestieri di una volta
La polenta è sul fuoco!
A cura di Angelo del Mulino Zeni

dalle 12 alle 20
La cucina di Sapori d'Autunno
Piatti della tradizione e esperienze gourmet

dalle 12.30
Gnocchi di malga

ore 13
Premiazioni della Mostra Bovina e del Campionato Provinciale Puledri

ore 15
Show cooking: lo Strudel
Con Fatima della Pasticceria Gelateria Cioccolateria "La Perla Nera": presentazione del suo Strudel "La farfalla del Trentino" vincitore del Campionato italiano Strudel Cup nell'aprile 2019

ore 16
Un fiore di pannocchia
Creazione di un fiore decorativo dalla foglia della pannocchia.
A cura di Patrizia

ore 16.30
Erbe aromatiche: alla scoperta di profumi, sapori e usi in cucina
Laboratorio didattico.

Percorso di conoscenza attraverso olfatto e tatto delle erbe in giardino e creazione di un erbario.
A cura di Monica dell'Az. Agricola Baldensis

ore 17.30
Show cooking: il Baldo Burger
Show cooking a cura di "Uova di montagna", "La Fattoria" e i produttori del mercato di montagna

ore 18.30
Aperitivo in musica

Domenica 13 ottobre

dalle 9 alle 19
Mercato di montagna
Prodotti a km 0 e bio e degustazioni.
A cura dei produttori dell'Altopiano di Brentonico

dalle 9 alle 15
Gli animali della fattoria
Capre, vitellini e asinelli per la gioia dei più piccoli!

dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18
Laboratorio per bambini
Creazione di pupazzetti e decorazioni con la paglia.
A cura di Nadia

ore 11
Concertone
Organizzato dalla Banda Sociale Mori Brentonico con la partecipazione della banda di Ala e di Malcesine

dalle 12 alle 20
La cucina di Sapori d'Autunno
Piatti della tradizione e esperienze gourmet

dalle 14 alle 18
Suggerimenti autunnali
Laboratorio di illustrazione ad acquerello di foglie, frutti e bacche autunnali, con Sara.
A cura del Parco Monte Baldo.
Info e prenotazioni
T. 0464 395149

ore 15
Show cooking: Dolce Fiore del Baldo
Con Fatima della Pasticceria Gelateria Cioccolateria "La Perla Nera": presentazione del suo "Dolce Fiore del Baldo"

ore 16
Un fiore di pannocchia
Creazione di un fiore decorativo dalla foglia della pannocchia.
A cura di Patrizia

ore 16.30
Arti e mestieri di una volta

Dal latte al formaggio: l'antica e tradizionale lavorazione del latte, l'aria buona di montagna, l'esperienza del casaro per formaggi di alta qualità

ore 17.30
Premiazione dei vincitori del concorso "Una finestra sul passato"
Caccia al tesoro tra selfie e tracce del passato

ore 18
Arti e mestieri di una volta

La polenta è sul fuoco!
A cura di Angelo del Mulino Zeni

ore 18.30
Aperitivo in musica

Assapora l'autunno nei Ristoranti dell'Altopiano di Brentonico!



Pizzeria La Pineta
0464 395296

Locale tipico Maso Palù
0464 395014

Pizzeria Ristorante Miramonti
0464 395112

Baita del Trett
0464 717081

Agritur Malga Mortigola
0464 391555