

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 Apis Labor (le api e il miele)
- Associazione Artefibre Dolomiti (laboratori)
- Associazione "Fea de Lamon" (pecore)
- Azienda agricola Dalaip dei pape e Camping Castel Pietra (merenda)
- Caseificio Sociale di Primiero (laboratorio caseificazione)
- Ecomuseo del Vanoi (scambio sementi)
- Elisa Tavernaro Az. Erbori (piante officinali)
- Gianbattista Pradel (mucche, mungitura e pecore razza Lamon)
- Giorgio Turra (cavalli e carrozze in collaborazione con l'Associazione BosKavai)
- Giovanbattista Turra (cavalli avelignesi)
- Ilenia Gaio (laboratori)
- Laboratorio Sociale di Primiero (tessitura)
- Luciano Gadenz (pecore razza Lamon, tosatura e asini)
- Massimo Scalet (asini, laboratorio del latte/burro)
- Maurizio Salvadori (innesti)
- Mauro Brunet (capre e prove di mungitura)
- Nina Andreoni (feltro)
- Ristoratori della Val Canali (degustazioni gastronomiche)
- Strada dei formaggi delle Dolomiti
- Tiziana Scalet (filatura)
- Valentina Saitta (laboratori)
- Vanni lagher (pecore razza Tingola)



Primavera in Val Canali

Parco, allevatori, artigiani e cibi locali

Sabato 21 dalle 14.30
Domenica 22 dalle 9.30
aprile 2018

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



In questo fine settimana, vi suggeriamo di provare i piatti dedicati alla primavera dei ristoranti e degli agriturismi della Val Canali.

Potrete infatti trovare - da sabato 21 a mercoledì 25 aprile - un piatto unico dedicato ai sapori primaverili accompagnato da un dolce della tradizione al prezzo di € 20,00 a persona, comprensivi di coperto e caffè. Consigliamo la prenotazione.

Agriturismo Dalaip dei Pape - tel. 329 1915445

Lasagna primaverile con zuzèl e bruscardoli
Filettino di maiale al rosmarino su letto di mele caramellate al timo fresco
Panna cotta al profumo di menta con piccoli frutti e cioccolato fondente

Agritur Malga Canali - tel. 368 7413582

Zuppa di patate e speck,
polenta con polpette di manzo al profumo di funghi e frittata alle ortiche
Crostata con confettura di mirtilli e menta

Agriturismo Maso Tais - tel. 333 2909564

Carpaccio di toseola su cavolo cappuccio al cumino, ravioli ai mirtilli su crema di Trentingrana e spezzatino di asino con tortel di patate e "radici de pra" al lardo affumicato
Torta di ricotta con gocce di cioccolato

Chalet Piereni - tel. 0439 62791

Fonduta primierotta ai fiori di campo in cialda di Trentingrana,
Chicche ai germogli di ortica e maialino agli aromi con radicchietto alla paesana
Fragole con crema alla ricotta

La Casera - tel. 0439 64661

Grigliata mista di carni e selvaggina con erbe di stagione
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Ristorante Al Cacciatore - tel. 0439 762298

Luganega nostrana, Gnocchi di Polenta alle Erbe di Stagione con Fonduta di formaggi del Primiero, Tagliata di Petto d'Anatra al Ginepro, "Radici" di Campo con Pancetta abbrustolita e Frittelle di Patate,
Musse di Cioccolato Bianco e Fragole

Ristorante Cant del Gal - tel. 0439 62997

Canerlotti di mais "Dorotea" e barba di frate (agretti) con guancia di manzo brasato alle erbe selvatiche e vuol-au-vent di patate con verza stufata
Cannolo alla ricotta fresca e petali di fiori

Ristorante La Ritonda - tel. 0439 64405

Tortellone di grano saraceno e ricotta con crema di asparagi, rotolo di vitello alle erbe di stagione, tortino alle ortiche, patate al rosmarino
Mousse alle fragole

Vi aspettano: le pecore di razza Tingola e Lamon, capre, vacche e vitelli, asini per brevi passeggiate e domenica 22 i cavalli Norici e Avelignesi con le carrozze.

Sarà inoltre possibile visitare il Centro visitatori di Villa Welsperg.

Sarà attivo dalle ore 11 di domenica 22 un chiosco con bevande e panini nel giardino di Villa Welsperg

PROGRAMMA di Sabato 21 aprile

POMERIGGIO dalle 14.30 alle 16.30

W le CAPRE! – giardino di Villa Welsperg

Dimostrazioni e prove di mungitura a mano; inizio della votazione del gruppo di capre più bello

IL CAVALLO NORICO – giardino di Villa Welsperg

Aratura tradizionale del Campo custode

AMICO ASINO – giardino di Villa Welsperg

Breve presentazione degli asini e passeggiate

PROVA ANCHE TU! nel giardino di Villa Welsperg:

- Cavalco un pony!

dalle 16.30 alle 17

MERENDA di BENVENUTO con pane casereccio, burro, confetture di piccoli frutti locali e tisane – giardino di Villa Welsperg

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



E' previsto un ticket giornaliero:

sabato 21 - da 7 a 14 anni € 1, da 15 anni € 3;

domenica 22 - da 7 a 14 anni € 2, da 15 anni € 5; fino a 6 anni gratuito.

Il ticket dà diritto ad una degustazione gastronomica, ad un laboratorio con posti limitati, ad un giro in carrozza il 22/04, ad una passeggiata con gli asini il 21/04 e alla visita al Centro Visitatori di Villa Welsperg.

In caso di maltempo la manifestazione subirà delle variazioni.

PROGRAMMA di Domenica 22 aprile

A **MATTINO dalle 9.30 alle 11**
COLAZIONE ITINERANTE, con prodotti locali a cura dei Ristoratori della Val Canali. Tre postazioni: Villa Welsperg, Sentiero delle Muse fedaie e località Fedaie

B **C** **dalle 10 alle 12.30**
DALLA PECORA ALLA LANA, località Fedaie, Dimostrazioni di tosatura, filatura, cardatura, tessitura, feltro e altre curiosità

C **W LE PECORE!** località Fedaie
Breve presentazione ed inizio della votazione del gregge più bello

C **PROVA ANCHE TU! Laboratori morbidi e colorati per bambini e non in località Fedaie.**
- Lane che passione!
- Girocollo e braccialetti in lana
- Facciamo una pecorella di lana
- Animali pon pon

A **LE API E IL MIELE** - Giardino di Villa Welsperg
SEMI LIBERI! Giardino di Villa Welsperg
Distribuzione gratuita di sementi.

A Per il pranzo consigliamo i ristoranti della Val Canali che proporranno un menù primaverile pensato per l'occasione

A **POMERIGGIO dalle 14.30 alle 16.30**
DALLA VACCA AL LATTE, nel giardino di Villa Welsperg
Dimostrazioni di mungitura a mano e caseificazione
Assaggi di Tosèla appena fatta e minestra di latte

A **PROVA ANCHE TU i laboratori golosi e profumati per bambini e non, nel giardino di Villa Welsperg:**
- Batto, batto e il burro è già fatto!
- Il mio sale aromatico

A **INNESTI DI BIODIVERSITÀ:** i Pér de Sagron, nel giardino di Villa Welsperg, dimostrazione di potatura e innesto di antiche varietà di pero.
LE API E IL MIELE Giardino di Villa Welsperg
SEMI LIBERI! Giardino di Villa Welsperg
Distribuzione gratuita di sementi.

Proclamazione delle capre e delle pecore più votate e premiazione.

