

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.



Primavera in Val Canali

Parco, allevatori, artigiani e cibi locali

Lunedì

24

dalle 14.30

Martedì

25

dalle 9.30

aprile
2017

Vi aspettano le **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



La giornata è stata possibile grazie alla collaborazione di:

- Apicoltura Apis Labor (le api e il miele)
- Associazione "Fea de Lamon"
- Azienda agricola Dalaip dei pape e Camping Castel Pietra (merenda di saluto)
- Azienda agricola Delladio Nicoletta (prodotti pecore e capre)
- Caseificio Sociale di Primiero (laboratorio caseificazione)
- Coltivare Condividendo, Ecomuseo del Vanoi, Azienda agricola Solan e Giovanni Salvadori (scambio sementi)
- Gianbattista Pradel (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 e Oskar Padovani (potatura e innesti)
- Mauro Brunet (capre e prove di mungitura)
- Nina Andreoni (feltro)
- Ristoratori della Val Canali (momenti gastronomici)
- Sandro Giovannini (Istruttore cinofilo UNICISC - Villazzano)
- Strada dei formaggi delle Dolomiti
- Tiziana Scalet (filatura)
- Valentina Saitta (laboratori)
- Vanni lagher (pecore razza Tingola)

PROGRAMMA di Lunedì 24 aprile

A

POMERIGGIO dalle 14.30 alle 16.30

W le CAPRE! – giardino di Villa Welsperg
Dimostrazioni e prove di mungitura a mano;
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 alle 17

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

A

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



DOVE MANGIARE



I ristoranti e gli agriturismi della Val Canali propongono un piatto unico dedicato ai sapori primaverili accompagnato da un dolce della tradizione locale al prezzo di € 20 a persona, comprensivi di coperto e caffè. Scopri i menù nel volantino allegato. Prenotazione consigliata.

Agriturismo Dalaip dei Pape - tel. 329 1915445

Chalet Piereni - tel. 0439 62791

Malga Canali - tel. 368 7413582

La Casera - tel. 0439 64661

Ristorante Al Cacciatore - tel. 0439 762298

Ristorante Cant del Gal - tel. 0439 62997

Ristorante La Ritonda - tel. 0439 64405

Vi aspettano: le pecore di razza Tingola e Lamon, capre, vacche e vitelli, asini per brevi passeggiate e il 25/4 cavalli Norici e Avelignesi con le carrozze. Sarà inoltre possibile visitare la mostra "UROGALLO Il signore del bosco" nel fienile di Villa Welsperg. Sarà attivo dalle ore 11 del 25/4 un chiosco bevande nel giardino di Villa Welsperg.

E' previsto un ticket giornaliero

(0-6 anni gratuito, 6-14 € 1, adulti € 3) che dà diritto ad un momento gastronomico, ad un laboratorio (posti limitati), ad un giro in carrozza (il 25/04), una passeggiata con gli asini (il 24/04) e alla visita al Centro Visitatori di Villa Welsperg.

In caso di brutto tempo la manifestazione sarà annullata e ne verrà data segnalazione sul sito del Parco www.parcopan.org

PROGRAMMA di Martedì 25 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 fedaeie e località Fedaeie

B

C

dalle 10 alle 12.30

C

DALLA PECORA ALLA LANA, località Fedaeie, Dimostrazioni di tosatura a mano, filatura, cardatura, tessitura, feltro e altre curiosità

C

W LE PECORE! località Fedaeie
Breve presentazione e votazione del gregge più bello
I CANI PASTORE, località Fedaeie

Dimostrazione con cani pastore addestrati per gestire il gregge

C

PROVA ANCHE TU! Laboratori morbidi e colorati per bambini e non. Località Fedaeie.

- La farfalla che vorrei! In feltro...

- Girocolli e braccialetti in lana

- Mi faccio una pecora

- Animali pon pon

A

LE API E IL MIELE Giardino di Villa Welsperg
CHI SEMINA... RACCOGLIE! Giardino di Villa Welsperg
Piccola mostra di LEGUMI e MAIS locali con scambio e distribuzione gratuita di sementi e di esperienze

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
CHI SEMINA... RACCOGLIE! Giardino di Villa Welsperg
Piccola mostra di LEGUMI e mais locali con scambio e distribuzione gratuita di sementi e di esperienze

A

alle 16

TAVOLA ROTONDA sulla selezione partecipata delle sementi. Sala video di Villa Welsperg



Sentiero
Le Muse fedaie

TICKET

VILLA
WELSPERG

Tempo di percorrenza
ca. 15 minuti

A

GIARDINO
di Villa Welsperg

BIOTOPO

B

BAR RISTORANTE
AL CACCIATORE

BAR CAMPING
CASTEL PIETRA

TICKET

TORRENTE
CANALI

P

BAR LAGHETTO

Sentiero
Le Muse fedaie

Località FEDAIE

C

LAGHETTO
WELSPERG

Itinerario
Tonadico-Cimerlo

TONADICO



Momenti gastronomici

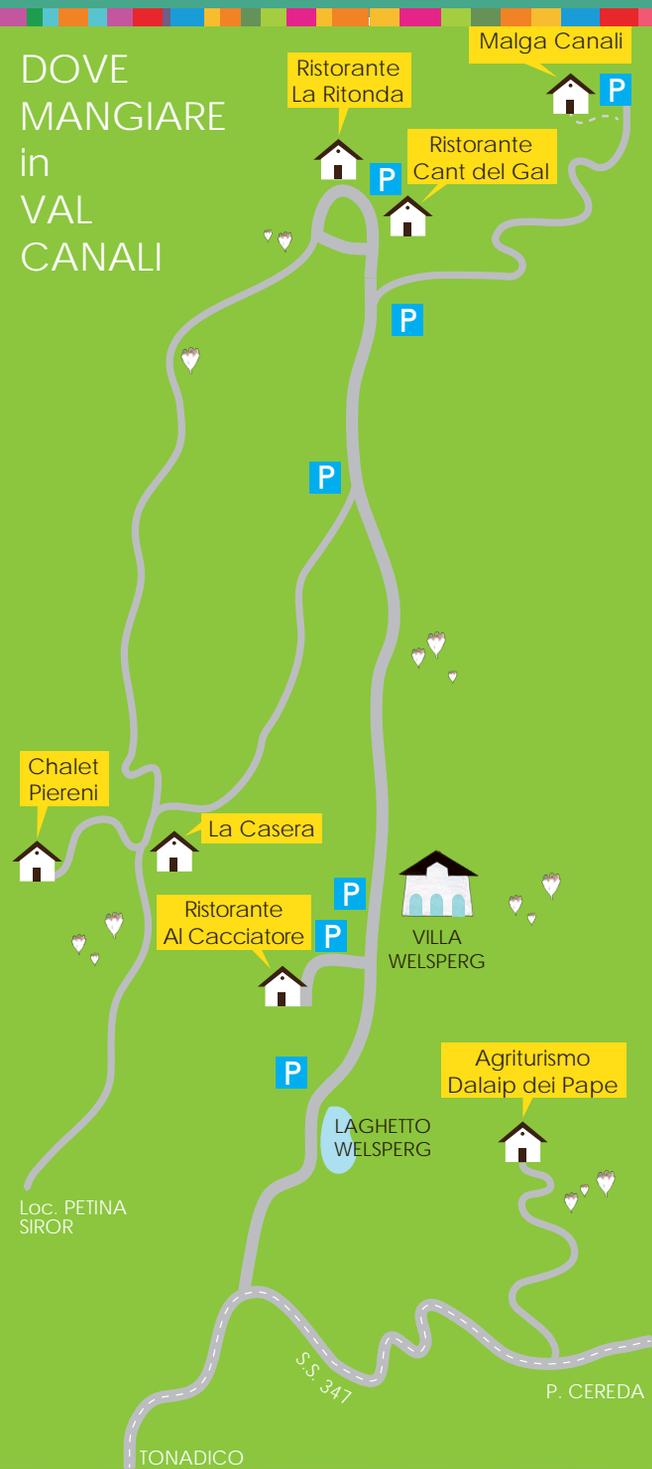


Chiosco bevande



Bar e panini

DOVE MANGIARE in VAL CANALI



DOVE MANGIARE dal 21 al 25 aprile



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 martedì 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

Tortelloni fatti in casa con ricotta del caseificio di Primiero e bruschandoli della nostra azienda
Bocconcini di vitello dell'azienda con asparagi di Zambana
Mousse alle fragole dell'agriturismo



Agritur Malga Canali - tel. 368 7413582

Zuppa di Speck e patate, polpette di Sorana nostrana ai profumi di primavera e patate lesse con i petali di calendula
Crostata con confettura di mirtillo e menta raccolta da noi



Chalet Piereni - tel. 0439 62791

Rotolo di Carne Fumada de Siror e ricotta fresca del Casel all'erba cipollina
Cannolo di pasta fresca alle ortiche con ripieno primavera
Tartare di Tosèla di Primiero con pomodorini confit ed emulsione di basilico
Cestino di sfoglia con crema al timo e fragole



La Casera - tel. 0439 64661

Gnocchetti di mais al goulasch di cervo
Arista di maiale laccata al miele di montagna con erbe aromatiche, mele Golden della Valle di Non e salsa ai mirtillo,
Fagottino sfogliato alla crema e pere, mousse al gianduia e salsa ai lamponi

Ristorante Al Cacciatore - tel. 0439 762298

Fagottino con bruschandoli e fontal di primiero
Tagliata di cervo con germogli di pino mugo e confettura di mirtillo rosso
Patate alla piastra
Tortino di ricotta con salsa ai lamponi

Ristorante Cant del Gal - tel. 0439 62997

Timballo di tagliolini con guanciale e asparagi selvatici,
filettino di maiale in corona di lardo alle erbe e fiori con patata rustica
Torta di ciliegie e yogurt



Ristorante La Ritonda - tel. 0439 64405

Crema di "zuzel" e cereali, sella di cervo ai profumi di bosco, mazzetto di asparagi e pancetta affumicata e patate della Val de Gresta all'erba cipollina
Delizia di ricotta con salsa alle fragole