

ValloNon



Comune
di Livo

TRENTINO

POMARIA

ARTE CULTURA GASTRONOMIA MUSICA TRADIZIONE

LIVO
18^a edizione

12-13
ottobre
2024

www.pomaria.org



LIVO

Rumo



Strada Provinciale



10

Parco degli
Alberi Sacri

2

WC

PT

Magazzino
S.C.A.F.
Melinda

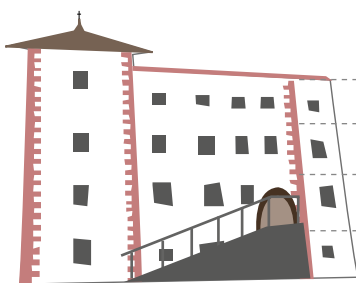
Palazzo de Stanchina

LEGENDA

	Palco		Isola ecologica		Punto info
	Area bimbi		Servizi igienici		Punto vendita gettoni
	Spazio Family		Partenza Bus navetta per area camper Cles		Isole gastronomiche
	Parcogiochi		Partenza Bus navetta miniere Rumo		Delizie del territorio
	Trattorini		Per fare i Canederli		Specialità alla griglia
	Circo		Chi ha detto Tortè?		Panini golosi
	Dark on the road		Passione Strudel		Frittelle di mele
	Enoteca di Pomaria		DolceMela		Cogli la prima mela
	Fattoria degli animali		Mercato Melinda		Temporary Apple Store
	Tutti in sella		Mercato Trentingrana		Mela Compro
			Attività FEM		Due chiacchiere con...

Chiesa di S. Martino

PALAZZO ALIPRANDINI LAIFENTHURN



	4	5		
WC	4	9		
WC		4	6	7
WC			1	8

Varollo
Cles
Trento

Cogli la
prima mela

POMARIA

POMARIA, la grande festa che celebra la mela, l'autunno e i suoi prodotti!
Sabato 12 e domenica 13 ottobre animerà il paese di Livo!

Un ricchissimo programma dedicato alla mela in tutte le sue sfaccettature: sarà possibile imparare a cucinare strudel o biscotti di mela, conoscere e assaggiare le diverse varietà di mele e i loro golosi derivati, giocare e divertirsi in laboratori didattici e percorsi di degustazione.

Accanto alla mela la festa propone molte altre attività, tutte legate al territorio e ai prodotti autunnali: passeggiate guidate, rappresentazioni di antichi mestieri, musica, stand enogastronomici dei produttori associati alla Strada della Mela, degustazioni al buio di vini e prelibatezze locali. Non mancano le proposte per i più piccoli: giochi per divertirsi insieme, laboratori didattici, spettacoli di circo e molto altro!



UN POM-PROGRAMMA!

sabato 12 ottobre

- 10.00 **Apertura della manifestazione** con il mercato dei produttori locali, i laboratori, le degustazioni e le attività per bambini
- 10.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 11.00 **Inaugurazione ufficiale di Pomaria** – palco
- 11.00 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 11.00 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 11.00 **Circenshow** – area bimbi
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 12.00 **Circenshow** – area bimbi
- 13.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 13.30 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 14.00 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 14.00 Due chiacchiere con...: **La Casarada**
- 14.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 14.00 **Visita alla miniera argentifera di Rumo** – trasferimento con navetta
- 14.00 **Circenshow** – area bimbi
- 14.15 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 15.00 **Alla scoperta della mela Morgana**
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 15.00 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 15.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 15.00 **Circenshow** – area bimbi
- 15.30 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 15.30 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 16.00 **Concerto live di musica country e molto altro, con El Tom** – palco
- 16.00 Due chiacchiere con...: **Presentazione e visita guidata alla mostra Alt(r)e Visioni**
- 16.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 16.00 **Circenshow** – area bimbi
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 16.30 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 17.00 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 17.00 Due chiacchiere con...: **Presentazione libro "Racconti al caldo delle stufe a Olle"**
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**



domenica 13 ottobre

- 9.30 **Apertura della manifestazione** con il mercato dei produttori locali, i laboratori, le degustazioni e le attività per bambini
- 9.30 **Visita alla miniera argentifera di Rumo** – trasferimento con navetta
- 10.00 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 10.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 10.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 10.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 11.00 **Alla scoperta della mela Morgana**
- 11.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 11.00 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 11.00 Due chiacchiere con...: **Le mele antiche**
- 11.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 11.00 **Circenshow** – area bimbi
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 12.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 12.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 12.00 **Circenshow** – area bimbi
- 13.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 13.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 13.00 **Visita guidata all'Antica Pieve della Natività di Maria a Varollo**
- 13.30 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 14.00 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 14.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 14.00 Due chiacchiere con...: **Bonsai è bello**
- 14.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 14.00 **Visita guidata all'Antica Pieve della Natività di Maria a Varollo**
- 14.00 **Circenshow** – area bimbi
- 14.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 15.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 15.00 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 15.00 Due chiacchiere con...: **La Casarada**
- 15.00 **Visita guidata alla Chiesa di San Martino a Livo**
- 15.00 **Visita guidata all'Antica Pieve della Natività di Maria a Varollo**
- 15.00 **Circenshow** – area bimbi
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 15.30 Laboratorio di cucina: **Chi ha detto tortèl?**
- 16.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 16.00 **Circenshow** – area bimbi
- 16.00 Laboratorio di biscotti: **DolceMela**
- 16.30 **Premiazioni dei concorsi “Il più bello di Pomaria”, “La mela più”, “Livo accoglie Pomaria”**
- 16.30 **Dark on the road... il sapore del buio**
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**

Sfoggia il libretto per scoprire tutte le iniziative!



I GETTONI DI POMARIA



COSTO: 1 gettone = € 2,50

Acquista al punto info e nell'area bimbi i gettoni di Pomaria che potrai utilizzare per:

 partecipare ai **CORSI DI CUCINA** per imparare a preparare i canederli, i tortèi di patate, lo strudel o i biscotti alla mela

 partecipare ai **LABORATORI PER BAMBINI**, come Ceramicarte, Trattorini, Truccambimbi e molto altro!

 degustare prodotti del territorio nella completa oscurità sul truck **DARK ON THE ROAD**

 immergerti in una **DEGUSTAZIONE SENSORIALE** nel Parco degli Alberi Sacri

Sfoglia il programma di POMARIA per scoprire nel dettaglio tutte le proposte, attenzione al simbolo del gettone !



L'ENOTECA DI POMARIA

Scopri l'**Enoteca di Pomaria**, dove troverai una ricca selezione dei vini di montagna delle cantine del territorio: l'immancabile vino rosso Gropello di Revò, vitigno autoctono della Val di Non, ma anche una vasta gamma di vini fermi bianchi e rossi e diverse tipologie di spumante metodo classico.

Alla cassa acquisti il calice infrangibile di Pomaria, che con la pratica sacchetta potrai utilizzare per tutte le altre degustazioni che troverai alla manifestazione e che a fine giornata potrai portare a casa come ricordo!

Incontra i vignaioli direttamente presso i loro stand vicino all'Enoteca e acquisti da loro le bottiglie da portare a casa!



IL MERCATO DI POMARIA

Per tutta la durata della manifestazione sarà attivo il **mercato di Pomaria** con i produttori della **Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole** e delle altre **Strade del Vino e dei Sapori del Trentino**, con la degustazione e la vendita delle loro specialità.

Soci Strada della Mela e dei Sapori

Miele ed erbe officinali

APICOLTURA BERTAGNOLLI SANDRA

Miele e prodotti dell'alveare | Tret di Fondo

APICOLTURA LARCHER MANUEL

Miele e prodotti dell'alveare | Ruffrè - Mendola

AZ. AGR. GRUM

Miele, cosmetica, infusi, sali aromatici | Vervò di Predaia

AZ. AGR. L'ESSENZA NEL BOSCO

Tisane, erbe officinali, linea cosmetica | Arsio di Novella

AZ. AGR. OLGA CASANOVA

Stelle alpine e prodotti cosmetici | Pejo

AZ. AGR. PETALIS

Tisane, erbe officinali e aromatiche e trasformati | Denno

Frutta, verdura e trasformati

CONSORZIO MELINDA

Mele | Segno di Predaia

AZ. AGR. BERRY FARM

Piccoli frutti freschi e trasformati, miele | Cogolo di Pejo

AZ. AGR. FATTOR TARCISIO

Patate e cipolle | Romeno

AZ. AGR. L'ORTO

Frutta e verdura | Coredò di Predaia

AZ. AGR. MASO DELLA MELA

Mele e prodotti trasformati | Sporminore

AZ. AGR. RODELA

Frutta, verdura e prodotti trasformati | Cles

AZ. AGR. SAVINELLI

Mele, frutta, verdura e prodotti trasformati | Livo

Vino e Distillati

AGRITUR SANDRO

Vino, confetture, trasformati | Sporminore

AZ. AGR. DAL RÌ MASSIMO

Vino | Flavon di Contà

CANTINA RIZZI VALERIO

Vino e distillati | Cloz di Novella

CANTINA EL ZEREMIA

Vino e distillati | Revò di Novella

CANTINA LASTEROSSE

Vino e distillati | Romallo di Novella

CANTINA MASO SPERDOSSI

Vino e distillati | Revò di Novella

DISTILLERIA PEZZI

Distillati | Campodenno

Formaggi

AZ. AGR. ALESSANDRI LUCA

Malga Bordolona & El Malget | Formaggi e salumi | Cis e Ville d'Anunia

CASEIFICIO COMPRENSORIALE CERCEN

Formaggi | Terzolas

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA

Formaggi | Mezzana

CASEIFICIO TURNARIO DI PEJO

Fomaggi | Pejo Paese

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO

Formaggi | Segno di Predaia

LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO "EL CIASEL"

Formaggi | Cavedago

MALGA DI FONDO

Formaggi di malga | Fondo di Borgo d'Anaunia

SICHERHOF

Formaggi | Romeno

Salumi

AZ. AGR. PEDERGNANA ETTORE

Salumi | Tozzaga di Caldes

LA BOTTEGA DEL PINELO

Salumi | Croviana

MACELLERIA BONANI

Salumi | Rumo

MACELLERIA DAL MASSIMO GOLOSO

Salumi | Coredò di Predaia

MACELLERIA ENDRIGHI

Salumi | Don

MACELLERIA FRATELLI CORRÀ

Salumi | Smarano di Predaia

MACELLERIA MALENCHE

Salumi | Taio di Predaia

Birre artigianali

BIRRIFICIO BIRRAFON

Birre artigianali | Fondo di Borgo d'Anaunia

BIRRIFICIO KM8

Birre artigianali | Terres di Contà

BIRRIFICIO PEJO

Birre artigianali | Cogolo di Peio

LUCIA MARIA MELCHIORI

Birre artigianali, sidro, succo, aceto | Tres di Predaia

Pane, dolci e farine

AZ. AGR. PEZZINI TIZIANO

Pane, dolci e farine | Sarnonico

CAFFÈ PASTICCERIA ROMA

Dolci | Malè

CHALET ALPENROSE BIO

WELLNESS NATURHOTEL

Strudel | Cogolo di Peio

GELATERIA CAVALLAR

Gelato artigianale | Cavareno

PASTICCERIA LE GOLOSERIE

Dolci e prodotti da forno | Cles

PASTICCERIA RAMUS

Dolci | Cles

Altri prodotti

AZ. AGR. ANDREA FEDRIZZI

Prodotti alimentari e cosmetici derivati
dall'allevamento delle lumache | Toss di Ton

FANGO

Ceramiche ed artigianato artistico | Salter di
Romeno

Soci Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

APICOLTURA GIRARDELLI

Miele e prodotti dell'alveare | Mori

ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI DI CASTIONE

Marroni e prodotti derivati | Castione di Brentonico

ASTA ASPARAGI

Prodotti derivati dagli asparagi | Trento

COOPERATIVA CASTANICOLTORI

Marroni e prodotti derivati | Vigolo Vattaro

MOLINO PELLEGRINI

Farine di mais e grano saraceno e prodotti tra-
sformati | Riva del Garda

PANIFICIO ZAMBANINI

Dolci e prodotti da forno | S. Lorenzo Dorsino

SOLERBE FARM

Piante officinali e trasformati | Cavedine

Saranno inoltre presenti con i loro stand:

ASSOCIAZIONE ANASTASIA VAL DI NON

ASSOCIAZIONE ANTICHE FORNACI DI SFRUZ

ASSOCIAZIONE PARCO FLUVIALE NOVELLA

ASSOCIAZIONE PODISTICA NOVELLA

COOPERATIVA SMERALDO

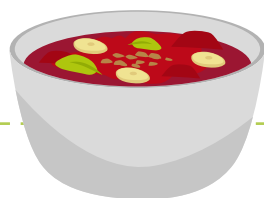
COOPERATIVA GSH

COOPERATIVA AQUILONE

COOPERATIVA KALEIDOSCOPIO

GRUPPO MICOLOGICO ANAUNE

BUON APPETITO!



Degusta le specialità del territorio presso
gli stand della manifestazione

LE ISOLE GASTRONOMICHE

A cura dei **Ristoratori di Pomaria**, soci della
Strada della Mela

*In collaborazione con i ristoranti: Albergo
Cavallino Bianco di Rumo, Ristorante Alla Pineta
di Tavon, Hotel Santoni di Ossana, Ristorante
Viridis di Cagnò, Ristorante Pizzeria Giardino
di Cles, Ristorante Margherita di Rumo, Osteria
Palazan di Cles*

Sabato e domenica a pranzo

Zuppa d'orzo 

Canederli al formaggio

Spätzle alla fonduta, speck e mela Melinda
(su richiesta )

Polenta con fonduta o speck croccante

Guancialino di maiale con spätzle al burro di
malga e polenta

Spiedo trentino con polenta 

Gulasch noneso con canederli alla trentina

Sabato e domenica tutto il giorno

Tortèl di patate da asporto farcito con ingre-
dienti a scelta tra speck, formaggio nostrano,
cavolo cappuccio, crema di fagioli borlotti 

LE DELIZIE DEL TERRITORIO

A cura dell'**Associazione Cuochi Trentini**

Sabato e domenica a pranzo

Orzotto risottato del benessere, mantecato
con Trentingrana Dop, nostrano della Val di
Non e speck croccante

Tagliere di formaggi trentini, accompagnato
con pane rustico a pasta madre, mostarda di
mele Melinda e noci (anche in versione )

Zuppa di cereali con cialdine di Trentingrana
Dop 

Crema di funghi del sottobosco e patate della
Val di Non, servita con cialdine di Trentingra-
na Dop  

Spiedino di formaggi trentini con uva variegata
 

Fetta di treccia lievitata, farcita con crema
pasticcera e marmellata di mirtilli neri 



Gluten free



Vegetariano





SPECIALITÀ DELLA GRIGLIA

A cura del **Salumificio Fratelli Corrà** di Smarano

Sabato e domenica tutto il giorno

Hamburger di Manzo Smaranina

Hamburger di Cervo

Panino con 'Pulled Pork' di Suino puro trentino

Hamburger di Suino puro trentino

Panino Hot Dog con wurstel 'Smaraner' di suino puro trentino e bovino locale



PANINI GOLOSI

A cura della **Macelleria Dal Massimo Goloso** di Coredò

Sabato e domenica tutto il giorno

PANETAZ DEL GOLOSO: hamburger di manzo 200gr, formaggio, bacon, verdure grill, salsa bbq al miele di montagna

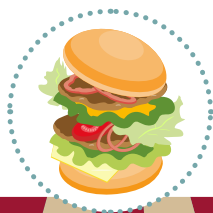
PULLED PORK: pulled pork 200gr, formaggio, cipolla caramellata, salsa bbq alle mele grigliate

NONESO: mortandela storica grigliata, cipolla caramellata, formaggio, salsa bbq al miele di montagna



FRITTELLE DI MELE

A cura della **Pro Loco di Livo**



PROVA, IMPARA, SCOPRI E ASSAGGIA



PER FARE I CANEDERLI...

Impara a preparare i canederli! Taglia il pane, aggiungi le uova e amalgama tutti gli ingredienti, crea i tuoi canederli secondo la ricetta tradizionale trentina e portali a casa per cucinarli! *A cura di Rosy Odorizzi. I fondi raccolti saranno utilizzati per sostenere l'associazione Still I Rise.*

Quando: sabato ore 11.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30 - domenica ore 10.30 | 12.00 | 14.30 | 16.00

Durata: 1 ora | **Costo:** €€€€

Prenotazione obbligatoria presso il punto info



CHI HA DETTO TORTÈL?

Impara a preparare i tortèi di patate! Pela le patate e grattugiale, aggiungi un po' di sale e farina quanto basta... l'impasto dei famosi tortèi è pronto! Ammirali mentre diventano belli dorati e quando l'acquolina è ormai è alle stelle li potrai assaggiare in abbinamento a prodotti del territorio. *A cura dello chef Paolo Cescatti*

Quando: sabato ore 11.00 | 14.00 | 15.30 | 17.00 - domenica ore 10.00 | 11.30 | 14.00 | 15.30

Durata: 1 ora | **Costo:** €€€€

Prenotazione obbligatoria presso il punto info



PASSIONE STRUDEL

Impara a preparare lo strudel! Un corso di cucina per imparare a stendere l'impasto in maniera perfetta, farcirlo con le famose e profumate mele Renetta tagliate a cubetti, aggiungendo frutta secca, uvetta e tutti gli altri aromi. Ogni partecipante potrà portarsi a casa il proprio strudel cotto. *A cura dello chef Tiziano Dossi dello Chalet Alpenrose di Peio*

Quando: sabato ore 10.00 | 11.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30 - domenica ore 10.00 | 11.30 | 13.30 | 15.00 | 16.30

Durata: 1 ora | **Costo:** €€€€€

Prenotazione obbligatoria presso il punto info



DOLCEMELA

Impara a preparare dolci biscotti utilizzando le mele antiche provenienti dal Frutteto Storico di Cles!

Un laboratorio per impastare e infornare golosi biscottini dal profumo di casa, utilizzando le mele antiche, come quelle che usavano le nostre nonne. Alla fine potrai portarti a casa il sacchettino con i tuoi biscotti. *A cura dell'associazione culturale Il Quadrifoglio*

Quando: sabato ore 13.00 | 14.15 | 15.30 - domenica ore 10.00 | 11.00 | 12.00 | 13.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00

Durata: 60 minuti | **Costo:** €€€€

Prenotazione obbligatoria presso il punto info



CENTRA LA MELA

Prendi la mira e prova a centrare la mela! Un divertente tiro al bersaglio per grandi e piccini con la possibilità di vincere simpatici premi.

A cura dell'associazione culturale Il Quadrifoglio

Quando: sabato e domenica tutto il giorno | **Prenotazione non necessaria**

1 COSTRUIAMO UN CENTRO TAVOLA AUTUNNALE

Utilizza la mela per preparare il tuo centro tavola autunnale da portare a casa! *I fondi raccolti saranno utilizzati per sostenere l'associazione Still I Rise*

Quando: sabato e domenica tutto il giorno | **Costo:** € 15,00 | **Prenotazione presso il laboratorio**

2 DEGUSTAZIONE IMMERSIVA

A pochi passi del cuore di Pomaria, nel bellissimo Parco degli Alberi Sacri, potrai rilassarti assaggiando in maniera consapevole antiche varietà di mele coltivate e valorizzate nel Frutteto Storico di Cles. La degustazione sarà di tipo immersivo: guidati dalle tecniche di rilassamento e benessere utilizzate nel *forest bathing* potrai gustare questi preziosi frutti con tutti e cinque i sensi. *A cura dei ragazzi 31sette.*

Quando: sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.00, inizio attività ogni 30 minuti | **Durata:** 20 minuti circa | **Costo:** 🍏🍏 | **Prenotazione non necessaria** | Presentarsi 10 minuti prima dell'inizio



COGLI LA PRIMA MELA

Uno degli appuntamenti più amati di Pomaria! Diventa protagonista della raccolta: raccogli direttamente dall'albero le tue mele e portale a casa con te! *A cura dell'Associazione Strada della Mela e dei Sapori in collaborazione con il gruppo Giovani Impresa Coldiretti.*

Quando: sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.00

Costo: € 20,00 per la cassa da 15 kg
€ 10,00 per la scatola da 5 kg | **Acquisto buoni direttamente presso il frutteto**



I LAVORI DI UN TEMPO

3 LA LAVORAZIONE DEL LINO

Dalla pianta al...gomitolo! Scopri l'arte della lavorazione del lino e impara come nasce questo pregiato tessuto. A cura dell'Associazione L.I.N.U.M.

Quando: sabato tutto il giorno | Palazzo de Stanchina

3 GLI ANTICHI MESTIERI

Conoscere i mestieri di un tempo? La battitura del grano, il tombolo, la lavorazione del feltro e della lana, il moleta... a cura della Charta della Regola

Quando: domenica tutto il giorno | Palazzo de Stanchina



MELA COMPRO... LO SHOP DI POMARIA

Un negozio dove potrai acquistare magliette con design realizzate per l'occasione, borse a forma di mela, spicchiamela, taglieri, borracce loggate, cappelli da contadino e tanti altri gadget per portare a casa un simpatico ricordo di Pomaria!

In collaborazione con Cfp-Upt Cles



DARK ON THE ROAD... IL SAPORE DEL BUIO



Un truck speciale a bordo del quale, nella più completa oscurità, facendosi guidare da ciechi e ipovedenti, si metteranno alla prova i propri sensi senza l'ausilio della vista e si scoprirà un nuovo e ricco approccio sensoriale ai prodotti che verranno serviti a bordo. Una degustazione guidata dei prodotti del territorio in compagnia dei produttori. *A cura della cooperativa sociale AbilNova.*

Quando: sabato e domenica ore 11.00 | 13.30 | 15.00 | 16.30 | **Durata:** 45 minuti circa

Costo: 🍏🍏 | Prenotazione obbligatoria presso il punto info

sabato

- 11.00 Incontriamo la **Cantina Agritur Sandro** di Sporminore
- 13.30 Incontriamo l'**Azienda Agricola Rodela** di Cles
- 15.00 La **Pasticceria Caffè Roma** di Malè incontra la **Distilleria Pezzi** di Campodenno
- 16.30 La **Pasticceria Le Goloserie** di Cles incontra l'**Azienda Agricola Grum** di Vervò

domenica

- 11.00 La **Macelleria dal Massimo Goloso** di Coredò incontra la **Cantina El Zeremia** di Revò
- 13.30 La **Malga Bordolona** di Cis incontra la **Sidreria Lucia Maria Melchiori** di Tres
- 15.00 L'**azienda agricola Peder gnana Ettore** di Tozzaga incontra la **Cantina LasteRosse** di Romallo
- 16.30 Gli aspetti sensoriali tattili, olfattivi e gustativi delle mele, in compagnia del professor **Luigi Caneve**



DUE CHIACCHIERE CON...



Uno spazio dedicato a presentazioni, talk, confronti, dimostrazioni...
per fare due chiacchiere con gli esperti e ascoltare racconti su tematiche come la biodiversità,
l'arte, gli antichi mestieri e molto altro!

sabato

14.00 **LA CASARADA**

Vediamo dal vivo come si fa il formaggio! A cura di *Trentingrana*
Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini

16.00 **ALT(R)E VISIONI E TRAS-FORMAZIONI**

Presentazione delle mostre ospitate a Palazzo Aliprandini Laifenthurn a cura dell'*associazione culturale Il Quadrifoglio*. Introduzione alla mostra "Alt(r)e Visioni 4" a cura di *UNIKA e della curatrice Nicoletta Tamanini* con successiva visita guidata

17.00 **RACCONTI AL CALDO DELLE STUFE A OLLE**

Presentazione del libro "Racconti al caldo delle stufe a Olle" di Mauro Neri e Silvia Vernaccini e del libro illustrato "Faunobaldo e le antiche fornaci di Sfruz" di Matteo Princivalle e Alessia De Falco.
A cura dell'*associazione Antiche Fornaci di Sfruz*

domenica

11.00 **LE MELE ANTICHE**

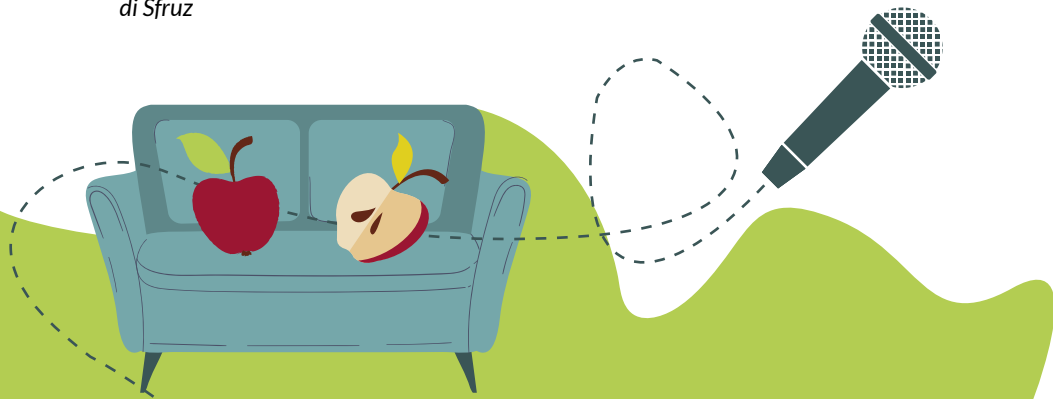
Un confronto tra le mele antiche e quelle moderne, con un focus sull'evoluzione della forma, dell'aspetto e delle caratteristiche gustative. A cura di *Luigi Caneve*, professore ed esperto di frutta antica

14.00 **BONSAI È BELLO**

Come si fa un bonsai?
Una presentazione della mostra "Le piante da frutto come bonsai" e delle attività dell'associazione. A cura di *Bonsai Club del Garda Trentino*

15.00 **LA CASARADA**

Vediamo dal vivo come si fa il formaggio! A cura di *Trentingrana*
Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini



LA FONDAZIONE EDMUND MACH COMPIE 150 ANNI



MOSTRA POMOLOGICA

Un percorso espositivo che si snoda tra le mele selvatiche e storiche coltivate nel nostro territorio regionale per giungere alle principali varietà e cloni attualmente sul mercato, varietà resistenti e alcune selezioni frutto del programma di miglioramento genetico FEM. *A cura del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach*

MELETO GUYOT

L'innovativa forma di allevamento del melo messa a punto da FEM: un'opportunità per scoprire le possibili applicazioni e tutti i vantaggi offerti dal nuovo sistema. *A cura del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach.*

COME SI CONSERVA LA MELA

Test dimostrativi di maturazione delle mele e di controllo della qualità in conservazione.

Quando: sabato e domenica pomeriggio. *A cura del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach*

CONOSCERE LE VARIETÀ DI MELE

Stand dedicato alla promozione delle numerose varietà di mele attualmente coltivate e alla riscoperta delle vecchie varietà storicamente presenti in Val di Non. **Quando:** sabato tutto il giorno. *A cura degli studenti del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach*

CONOSCERE LE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI

Laboratorio agroalimentare per mostrare il processo di trasformazione dalla mela al succo, la lavorazione del latte per ottenere ricotta e tosella e della carne per produrre la mortandela della Val di Non. **Quando:** sabato e domenica tutto il giorno. *A cura degli studenti del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach*



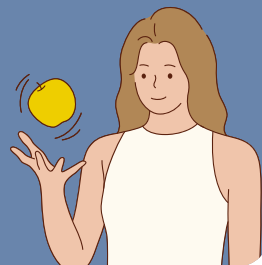
TEMPORARY APPLE STORE – LA BOTEGIA DEI POMI

Uno stand dove potrai assaggiare e acquistare le mele raccolte nel Frutteto Storico di Cles!

Assaggia le mele di un tempo! Qual è la più croccante? E la più dolce? E quella dalla buccia opaca sarà più aromatica?

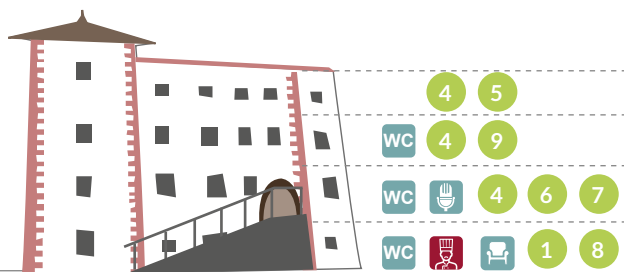
Un acquisto solidale! Tutto il ricavato della vendita del Temporary Apple Store sarà devoluto in beneficenza al Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri.

A cura degli studenti del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach e del Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri



MOSTRE ED ESPOSIZIONI

PALAZZO
ALIPRANDINI
LAIFENTHURN



4 ALT(R)E VISIONI 4: DALLA MONTAGNA ALL'ARTE MOSTRA COLLETTIVA UNIKA

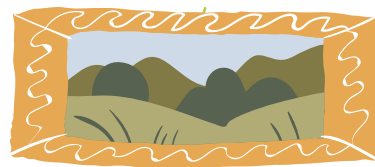
25 artisti gardenesi espongono circa 80 opere di artigianato artistico gardenese, tra sculture, dipinti e fotografie, in occasione dei 30 anni di **UNIKA**. A cura dell'associazione culturale *Il Quadrifoglio*

Quando: sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.00 | **entrata libera**

Sabato ore 16.00: visita guidata alla mostra a cura della curatrice Nicoletta Tamanini | partenza presso palco

"Due chiacchiere con..."

Non è prevista la prenotazione



5 TRAS-FORMAZIONI

L'incidenza della mano dell'uomo e dell'innovazione tecnologica sull'ambiente, sul paesaggio e sulle produzioni agricole.

A cura dell'associazione culturale Il

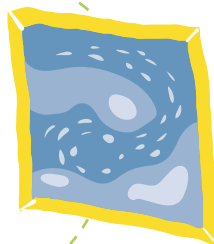
Quadrifoglio

Quando: sabato e domenica

dalle 10.00 alle 18.00 | **entrata libera**

6 LA FRUTTA ANTICA DEL FRUTTETO STORICO

Sai che esiste una mela che si chiama Renetta Ananas? E secondo te la Spadona è una mela o una pera? In questa esposizione potrai visionare molte delle antiche varietà di mele e pere provenienti dal Frutteto Storico di Cles. *A cura del Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri e dell'associazione Strada della Mela e dei Sapori*



7 LA MELA PIÙ... DI POMARIA

Ma che mela gigante! Guarda, ce n'è una metà rossa e metà gialla! E quella, che bitorzoluta! Un'esposizione dei frutti in gara per il concorso "La mela più...di Pomaria", le mele più pesanti e le mele più strane! *A cura del Consorzio Pro Loco Val di Non e Sole*



8 LE PIANTE DA FRUTTO COME BONSAI

Piante grandi mele grandi, piante piccole mele piccole! In realtà non è così semplice... Un'esposizione di bonsai, piccoli gioiellini che sprigionano tutta la loro magia. Un'occasione per scoprire i segreti di questo piccolo grande mondo, le soddisfazioni ma anche le difficoltà nell'ottenere i risultati desiderati. *A cura di Bonsai Club del Garda Trentino*

9 LA CULTURA POPOLARE IN ARTE

Esposizione di alcune opere dell'artista Danilo Pozzatti



VISITE E PERCORSI GUIDATI

APERTURA E VISITE AI LUOGHI SACRI

Scopri la storia e le curiosità artistiche dei luoghi sacri di Livo. *A cura dell'associazione Anastasia Val di Non*

Chiesa di San Martino a Livo:

sabato apertura dalle 13.30 alle 17.00 - visita guidata ore 14.00 | 15.00 | 16.00

domenica apertura dalle 10.30 alle 16.00 - visita guidata ore 11.00 | 13.00 | 14.00 | 15.00

Antica Pieve della Natività di Maria a Varollo di Livo:

domenica apertura dalle 12.30 alle 16.00 - visita guidata ore 13.00 | 14.00 | 15.00

Partecipazione gratuita | Ritrovo direttamente davanti alla chiesa



POMARIA AMICA DELL'AMBIENTE

Per una vita migliore, migliora il tuo stile di vita!

ALLA SCOPERTA DELLA MELA MORGANA

Passeggia tra i filari di meli in compagnia di un esperto contadino, per scoprire come si svolge il suo lavoro. Scopri in particolare i segreti della mela Morgana, una delle nuove varietà coltivate in Val di Non, caratterizzata da una succosità incredibile... alla fine non ti rimane che addentarla! A cura dell'Associazione Strada della Mela e dei Sapori e del gruppo Giovani Impresa Coldiretti
Quando: sabato ore 15.00 - domenica ore 11.00 | **Durata:** 1 ora | **Costo:** 🍷 | **Prenotazione obbligatoria e ritrovo presso il punto info**



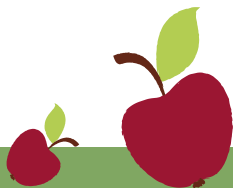
VISITA ALLA MINIERA ARGENTIFERA DI RUMO

Alla scoperta di luoghi sotterranei tutti da esplorare che si nascondono tra i boschi!

Questo percorso naturalistico conduce alla scoperta dei sentieri percorsi dai minatori del XIII secolo! Attraverso il bosco arriverai alla preziosa miniera di galena argentifera lunga circa 80 metri. Al rientro percorrerai il sentiero delle miniere attraverso il bosco. Questa esperienza alle miniere è esclusiva perché verrai accompagnato da una guida esperta che, in massima sicurezza, ti permetterà di esplorare questo mondo sotterraneo che da soli non sarebbe possibile scoprire. A cura dell'Azienda per il Turismo Val di Non

Quando: sabato ore 14.00 - domenica ore 9.30 | **Trasferimento da Livo in bus navetta** |

Durata: 2 ore e mezza (comprensivo di trasferimento) | **Costo:** €13,00 adulti | €6,00 ridotto 8-17 anni | gratuito <8 anni | **Prenotazione obbligatoria entro le 18.00 del giorno precedente presso punto info oppure contattando Azienda per il Turismo Val di Non**
info@visitvaldinon.it – 0463 830133



- Nei punti gastronomici abbiamo tolto l'usa e getta, preferendo stoviglie e bicchieri riutilizzabili
- Solo quando questo non è possibile usiamo materiali riciclabili
- L'acqua che arriva dalle nostre montagne è buona, quindi serviamo acqua che proviene dall'acquedotto nelle brocche di vetro
- Porta la tua borraccia, potrai riempirla con acqua fresca presso le fontane di Livo
- Le borse per i tuoi acquisti sono in carta, riutilizzale più volte!
- Abbiamo predisposto numerosi punti dove smaltire i rifiuti correttamente: cerca le isole ecologiche contrassegnate e un addetto ti saprà indicare come differenziare i rifiuti
- Anche a servizio dell'area camper è presente un punto per la raccolta differenziata, ti chiediamo di utilizzarlo correttamente

E PER I PIÙ PICCOLI?



Attività e animazione per bambini e famiglie presso l'AREA BIMBI



SPAZIO FAMILY

Un ambiente raccolto e accogliente riservato ai neo genitori e ai loro bebè, con tutto quel che serve per il cambio pannolino e dove le mamme potranno allattare in tranquillità.

Quando: sabato dalle ore 10.00 alle ore 18.00 - domenica dalle ore 10.00 alle ore 17.00 |

Accesso gratuito



CIRCENSHOW

Palline, clave, diablo, sfera contact, fuoco, acrobatica, equilibrismo... questi sono solo alcuni degli elementi che rendono spumeggiante il CircenShow, uno spettacolo per tutta la famiglia con diversi sketch di giocoleria, per far divertire grandi e piccini!

A cura di Circensema

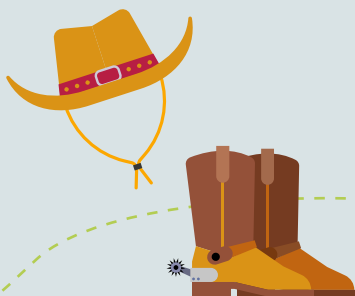
Quando: sabato e domenica ore 11.00 | 12.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00 | **Durata:** 20 minuti circa | **Spettacolo gratuito**



TUTTI IN SELLA!

Sali in sella e prova a cavalcare! Insieme a Eleonora potrai provare l'esperienza di avvicinamento all'equitazione con un indimenticabile giro a cavallo. *A cura di Silvan West*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 17.00 | Costo: €€



GIOCHI IN LEGNO

Dal vecchio baule di Baracca salta fuori proprio di tutto. La grande novità sono i giochi in legno, auto costruiti dagli istruttori della scuola di circo, che permettono di abitare gli spazi all'aria aperta stimolando l'astuzia e la voglia di stare assieme. Questi giochi sono stati scelti e realizzati per essere adatti ai bambini più piccoli, ma anche per stuzzicare le menti di giovani e adulti. Un allestimento totalmente autonomo, con tavolini, sgabelli, giochi, rompicapi e piacevole musica di sottofondo. *A cura della scuola di circo Bolla di Sapone*

Quando: sabato e domenica tutto il giorno | **utilizzo libero e gratuito**



CERAMICARTE

Crea il tuo portachiavi in ceramica! Mele, farfalle, orsetti, cuoricini, palline e tante altre forme... Scegli gli inserti in ceramica che preferisci e crea il tuo portachiavi personalizzato! Laboratorio per tutte le età! *A cura di Fango di Giovanna Plaga*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷🍷🍷

COSTRUISCI LA TUA CASSETTA PER LE MELE

Impara a costruire la tua cassetta per le mele, chiodini e martello e il gioco è fatto! *A cura di Michele Tullio*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷🍷 | **Prenotazione presso il laboratorio**

MELOTIPIA

Conosci la tecnica dell'antotopia? Useremo estratti vegetali per imprimere sulla carta la sagoma di una foglia utilizzando il sole! Una volta finito, lascialo asciugare e poi porta poi a casa la tua stampa, che potrai usare come cartolina o segnalibro, in ricordo di Pomaria e della biodiversità del frutteto! Laboratorio per bambini dai 3 anni in su... ma anche per adulti curiosi! *A cura del MMape - Mulino Museo dell'Ape*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷

UN POMBARATTOLO!

Elisa leggerà ai bambini un libro che parla di amicizia, natura e ricordi. Con l'aiuto dei partecipanti apriremo vari barattoli contenenti fiori dimenticati (quelli che c'erano una volta nel giardino delle nonne) ma anche frutti, spezie ed elementi naturali... il tutto da toccare ed annusare! Per finire ognuno potrà portarsi a casa un ricordo di Pomaria, un barattolino di ricordi! Laboratorio per bambini dai 5 ai 10 anni. *A cura di Elisa Dellai*

Quando: domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷

FOGLIE RICAMATE!

Quante cose si possono fare con una foglia! Prendi un ago con punta arrotondata, un filo di cotone colorato e una foglia bella carnosa e il gioco è fatto... Seguendo il disegno che propone la natura o inventandone uno potrai ricamare la tua foglia! Laboratorio per bambini dai 3 anni in su. *A cura dell'Associazione Montessori Val di Sole*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷

VASO DELLA FORTUNA

Colori, sacchetti profumati, piccole confetture e molto altro... Pesca il biglietto e ricevi a sorpresa il tuo premio! *A cura dell'Associazione Montessori Val di Sole*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** € 1

TRUCCABIMBI

Mela, farfalla, coccinella, micetto... lasciati trasformare da fantasiosi truccatori in quello che desideri, e per un giorno la magia è fatta! *A cura dell'associazione Un Cuore per un Sorriso (clown di corsia)*

Orari: sabato dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷





TRATTORINI

Pedala, curva, frena, segui la pista! Un fantastico percorso a bordo di divertenti trattorini artigianali. *A cura dell'Agritur Agostini*

Quando: sabato dalle 10.00 alle 18.00 - domenica alle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷

10 IL TUO SALE AROMATICO

Erbe aromatiche e fiori colorati, mescola il tutto e realizza il tuo sacchettino di sale aromatico da portare a casa! Laboratorio per bambini dai 4 anni in su. *A cura dell'Azienda Agricola Grum*

Quando: sabato ore 14.30 e domenica ore 11.00 | **Durata:** 45 minuti |

Costo: 🍷🍷 | presso lo stand dell'Azienda Agricola Grum

11 ME-LA INDOSSO

Sbizzarrisciti con la fantasia e crea il tuo braccialetto portafortuna in lana con un piccolo ciondolo a forma di mela! Laboratorio per bambini dai 3 anni in su. *A cura della Cooperativa Sociale GSH.*

Quando: sabato tutto il giorno | **Costo:** 🍷 | presso stand cooperativa GSH



LA FATTORIA DEGLI ANIMALI

Conosci da vicino i simpatici animali della fattoria!

Quando: sabato e domenica tutto il giorno | **Accesso libero**



LE PROPOSTE SUL TERRITORIO



MAGNAMOUR AUTUNNO
mangia e ama
dall'1 ottobre al 3 novembre
Val di Non e Val di Sole

Una rassegna enogastronomica che coinvolge i migliori ristoranti del territorio con menù a tema che valorizzano i prodotti autunnali, in particolare la mela, il formaggio di malga e il buon vino di montagna delle cantine locali.

Scegli il menù
che preferisci!



AUTUNNO DI GUSTO NELLE VALLI DEL NOCE

Settembre e ottobre
Val di Non e Val di Sole

Raccolta delle mele negli Agritur, concerti immersivi in malga, passeggiate in campagna, degustazioni in cantina, visite guidate alle aziende agricole del territorio o agli antichi castelli che dominano le due vallate... Tutte le attività e le esperienze che animano la Val di Non e la Val di Sole con colori, profumi e sapori autunnali.

Scopri l'esperienza che fa per te!





RASSEGNA DEI FORMAGGI DI MALGA

19 e 20 ottobre 2024 - Castel Valer, Rallo

L'occasione per conoscere la **Val di Non**, la **Val di Sole** e l'**Altopiano della Paganella** da un punto di vista davvero gustoso e originale, quello di un'agricoltura sostenibile di montagna, forte di una tradizione antica.

AIUTACI A MIGLIORARE POMARIA!

Ti chiediamo di dedicarci pochi minuti per rispondere ad alcune domande **del questionario di Pomaria!** La tua opinione ci aiuterà a migliorare sempre di più la manifestazione, rendendo Pomaria ogni anno più bella.

RISPONDI E VINCI!

Una volta compilato il questionario potrai venire estratto come fortunato vincitore!

PREMI IN PALIO:

Primo premio: un buono per un pernottamento presso un Agritur socio della Strada della Mela e dei Sapori, del valore di € 100

Secondo e terzo premio: un buono per una cena presso un ristorante socio della Strada della Mela e dei Sapori, del valore di € 50 cadauno

I vincitori saranno contattati nelle settimane successive a Pomaria, tramite la mail indicata nel questionario.

Scansiona il QR-Code
e compila il questionario!





VOTA L'ANGOLO PIÙ BELLO DI LIVO!

Passeggia per le vie del borgo di Livo e cerca le mele posizionate sui balconi, nelle aiuole o sui davanzali delle case. Questi sono gli angoli allestiti a festa dagli abitanti di Livo, che partecipano al concorso “**Livo accoglie Pomaria**”.

Puoi votare anche tu, segnando il numero del tuo allestimento preferito, tramite l'apposita scheda che troverai al punto info .

Hai tempo fino alle ore 15.00 di domenica 13 ottobre. Il più votato sarà premiato durante le premiazioni ufficiali, che si terranno sul palco di Pomaria domenica a partire dalle ore 16.30.



Scopri tutti gli appuntamenti
sfogliando il libretto oppure sul sito
www.pomaria.org

Informazioni: Azienda per il Turismo Val di Non
0463 830133 info@visitvaldinon.it

www.stradadellamela.com
info@stradadellamela.com



@Stradadellamela



Pomaria è organizzata dall'Associazione Strada della Mela
e dei Sapori delle Valli di Non e Sole

in collaborazione con

Val di Non

Val di Sole



Comune di Livo



Provincia di Trento



Comunità della Val di Non

