

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

Domenica

24

Lunedì

25

aprile

Vi aspettano le **pecore** di razza Tingola e Lamon, **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:

- Giorgio Turra (cavalli e carrozze in collaborazione con l'Associazione BosKaval)
- Vanni Iagher (pecore razza Tingola)
- Gianbattista Pradel (pecore razza Lamon e prove di mungitura delle vacche)
- Luciano Gadenz (pecore razza Lamon, tosatura e asini)
- Mauro Brunet (capre e prove di mungitura)
- Massimo Scalet (asini, laboratorio del latte/burro)
- Gianna Tavernaro ("Le pape")
- Apicoltura Apis Labor (api e miele)
- Oskar Padovani (potatura e innesti)
- Tiziana Scalet (filatura)
- Nina Andreoni (feltro)
- Laboratorio Sociale Primiero (tessitura)
- Valentina Saitta (tintura della lana)
- Ilenia Gaio (sapone di lana)
- Casificio Sociale di Primiero (laboratorio caseificazione)
- Strada dei formaggi delle Dolomiti
- Ristoratori della Val Canali (momenti gastronomici)
- Azienda agricola Dalaip dei Pape e Camping Castelpietra (merenda di saluto)
- Associazione Artefibre Dolomiti (esposizione di lane e filati)
- Associazione Fea de Lamon
- Istituto Agrario A. Della Lucia Vellai Feltre

PROGRAMMA di Domenica 24

MATTINO dalle 9.30 alle 11

COLAZIONE ITINERANTE con prodotti locali proposti dai Ristoratori della Val Canali, nel giardino di Villa Welsperg, sul Sentiero Muse Fedaie e in località Fedaie

dalle 10 alle 12.30

Dalla PECORA alla LANA, in località Fedaie
Dimostrazioni di tosatura a mano, filatura, cardatura, tessitura, feltro, tintura naturale e altre curiosità

PROVA ANCHE TU! Laboratori morbidi e colorati per bambini e non in località Fedaie:

- Fiori, bruchi e cordoncini in feltro
- Fantasiosi braccialetti a catenella
- Sapone di lana

dalle 10 alle 12

LE API e IL MIELE, nel giardino di Villa Welsperg

Per il pranzo consigliamo i ristoranti della Val Canali che proporranno un menù primaverile ad un prezzo speciale!

POMERIGGIO dalle 14.30 alle 16.30

Dalla VACCA al LATTE, nel giardino di Villa Welsperg
Dimostrazioni di mungitura a mano e caseificazione

W LE CAPRE! Nel giardino di Villa Welsperg
Dimostrazioni e prove di mungitura a mano
Votazione della capra più bella

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!
- Mi porto a casa un fiore

LE API e IL MIELE, nel giardino di Villa Welsperg
SEMI-LIBERI: distribuzione gratuita di semi del Campo custode nel giardino di Villa Welsperg
GLI ALBERI DA FRUTTO, dimostrazione di potatura e innesto nel giardino di Villa Welsperg

dalle 16.30 alle 17

MERENDA di SALUTO con pane casereccio, burro, confetture di piccoli frutti di produzione locale e tisane, nel giardino di Villa Welsperg

PROGRAMMA di Lunedì 25

MATTINO dalle 9.30 alle 10.30

COLAZIONE IN VILLA, con prodotti locali proposti dai Ristoratori della Val Canali, nel giardino di Villa Welsperg

dalle 9.30 alle 12

IL CAVALLO NORICO, nel giardino di Villa Welsperg, dimostrazioni di tiro, trasporto legname e aratura tradizionale del Campo custode

alle 10.30

AMICO ASINO, nel giardino di Villa Welsperg
Breve presentazione degli asini e passeggiate

INNESTI DI BIODIVERSITA': I pér de Sagron, dimostrazioni di innesto di antiche varietà di pero nel giardino di Villa Welsperg

PROVA ANCHE TU! nel giardino di Villa Welsperg
- Cavalco un pony!

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

Sarà inoltre possibile visitare, oltre al Centro Visitatori, la mostra "L'altra guerra: storie e scritture del primo conflitto mondiale (1914-1919)" nel fienile di Villa Welsperg e la mostra sul Progetto coturnice nella stalla.



E' previsto un ticket giornaliero

(0-6 anni gratuito, 6-14 € 1, adulti € 3) che dà diritto a vari momenti gastronomici, alla partecipazione ad un laboratorio (fino ad esaurimento posti), ad un giro in carrozza (la domenica), una passeggiata con gli asini (lunedì) e alla visita al Centro Visitatori di Villa Welsperg.

In caso di brutto tempo la manifestazione sarà annullata.



P

TICKET

VILLA
WELSPERG

P

A

GIARDINO
di Villa Welsperg

BIOTOPO

B

TICKET

P

BAR LAGHETTO

LAGHETTO WELSPERG

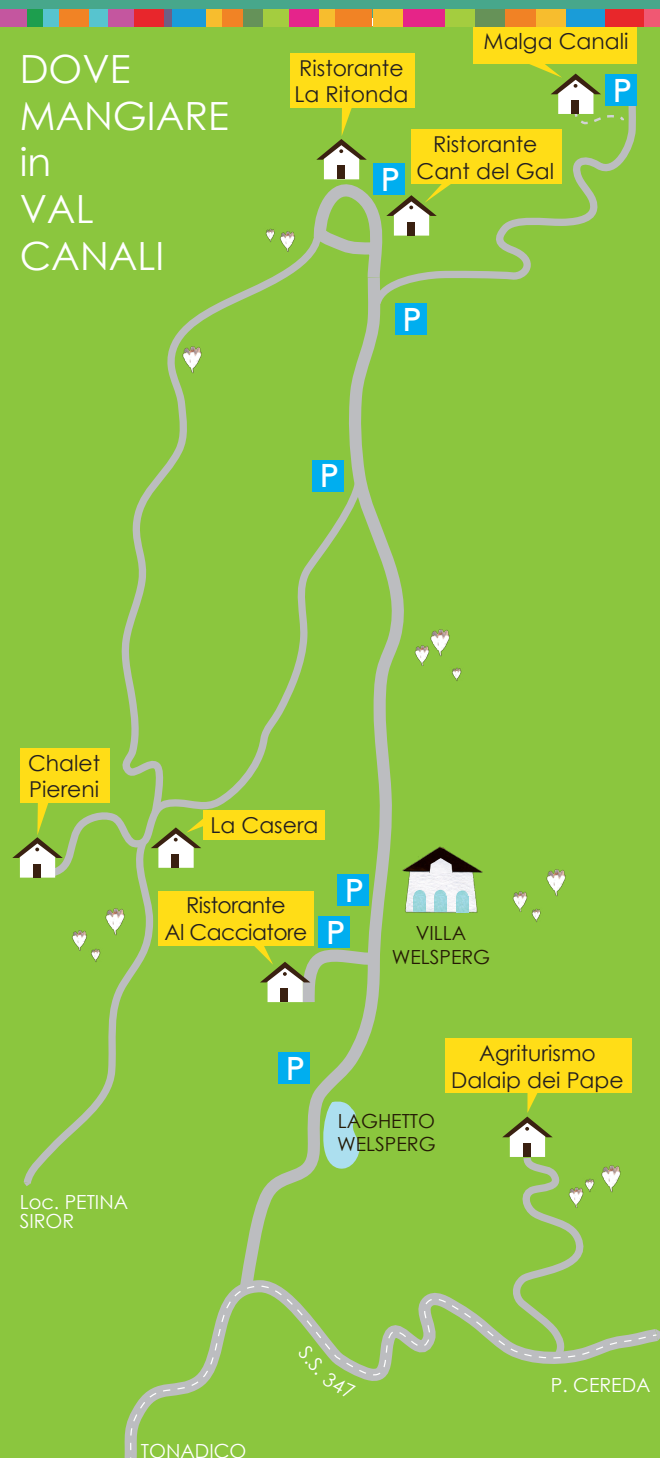
Sentiero
Le Muse fedaie

Località FEDAIE

C

Itinerario
Tonadico-Cimerlo

DOVE MANGIARE in VAL CANALI



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, solo per questi giorni, un piatto unico dedicato ai sapori primaverili accompagnato da un dolce della tradizione al prezzo di € 20 a persona, compreso acqua, coperto e caffè.
Consigliamo la prenotazione.*

Agriturismo Dalaip dei Pape - tel. 329 1915445



Genziane con crema all'ortica, involtini di bresaola della nostra Azienda con caprino alle erbe di campo
Polpettine di tarassacco su letto di valeriana al profumo balsamico
Gelato con i nostri piccoli frutti e cioccolato

Agritur Malga Canali - tel. 368 7413582



Coniglio "in tecia", polenta ed erbe dei nostri prati
"Pomi coti" con cannella e i primi fiori di primavera

Chalet Piereni - tel. 0439 62791



Tortino di pasta brisé al Trentingrana con asparagi e speck croccante su fonduta di Fontal del Primiero, Canederlo alle ortiche
Maialino al timo selvatico su rösti di patate e verdure di stagione
Mousse alle fragole, tartellette alla crema di ricotta e zenzero
Gelato ai fiori di sambuco e menta

La Casera - tel. 0439 64661

Maccheroncini al torchio con ragù di vitello e asparagi di Zambana
Filetto di maiale su letto di cipolle rosse, erbe spontanee di primavera
"Zucca in saor" e patatine rustiche
Spuma di nocciola, ganache all'acqua e olio Evo
Cru di cacao e briciole di meringa accompagnate da un coulis di fragole

Ristorante Al Cacciatore - tel. 0439 762298

Gnoccone con Fontal e germogli di ortiche in cialda di Trentingrana
Agnello alla scottadito con patate rustiche
Mousse di panna cotta in trasparenza con salsa al ribes

Ristorante Cant del Gal - tel. 0439 62997



Cestino di pasta fillo alle erbe e germogli con ravioli violette al cuore tenero di Fontal
Medaglioni di cervo su cremosità di asparagi verdi
Strudel scomposto a modo nostro

Ristorante La Ritonda - tel. 0439 64405

Orzotto ai cuori d'ortica, costolette d'agnello in crosta di pesto
Tarassacco brasato con Speck e patate fondenti della "Val di Gresta"
Coppa di yogurt e fragole con biscotti alle noci