

Val di Fiemme - Val di Fassa - San Martino di Castrozza - Passo Rolle

Prendi i formaggi genuini delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, abbinali allo spumeggiante Trentodoc, ad alcuni dei migliori vini trentini e alla caratteristica birra artigianale locale, insieme ad altre piccole produzioni del territorio. Mettici come cornice la neve, le meravigliose piste da sci, l'atmosfera dei paesi di montagna e soprattutto i magici scenari delle Dolomiti. Risultato? Divertenti e golosi aperitivi, interessanti degustazioni serali, originali percorsi da gustare con gli sci e curiose cene con menù e spettacolo a tema... in una parola, HAPPYCHEESE!

Fun and delicious appetizers, evening tasting, original Gourmet Ski itineraries and curious dinner with Cheese-themed shows. Who are the leading actors? Local cheeses, Trentino wines and craft beer... in a word, HappyCheese!

SAN MARTINO DI CASTROZZA

PASSO ROLLE

Mercoledì 5 febbraio
Wednesday 5th February

1 11.00/ 13.00
Rifugio Tognola
Alpe Tognola

Primiero, Tosèla, Fontal - Caseificio di Primiero

Birra BioNoc'

5€ a degustazione/per tasting

HappyCheese for Kids **3€**

14.00/16.00
Mani in Pista: laboratorio di cucina "Facciamo i canederli" / *Cooking Lab for children with kindergarten.* 15€ su prenotazione / *reservation required* - Tel. +39 0439 68026

Raggiungibile con gli sci o a piedi da San Martino con cabinovia Tognola
How to get there from San Martino: with Tognola cable car (by foot or on the ski)

2 17.30/18.30
Chalet Prà delle Nasse - Ristorante da Anita
San Martino di Castrozza, via Cavallazza 24

Trentingrana- Caseificio Primiero

Lucanica Minimarket Taufer

Trentodoc Ferrari

5€ a degustazione/per tasting

HappyCheese for Kids **3€**

3 18.00/20.00
La mia Enoteca
San Martino di Castrozza, piazzetta La Crodaroi 3

Primiero e Trentingrana - Caseificio di Primiero

Speck Macelleria Bonelli - salse Dalaip dei Pape

Trentodoc Pedrotti

5€ a degustazione/per tasting

4 18.30/22.30
Pizzeria Sass Maor
San Martino di Castrozza, via Passo Rolle, 30

Aperitivo di Benvenuto con formaggi del Caseificio di Primiero e Birra BioNoc' + 1 pizza trentina a scelta con Birra Bionoc'

Welcome aperitif with Primiero cheeses and BioNoc' craft beer + Trentino pizza with BioNoc' craft beer

15€ aperitivo + pizza e birra / *aperitif + pizza + beer*

HappyCheese for Kids **10€** (benvenuto formaggi + pizza Peppa Pig + bevanda / *welcome with cheese + pizza + beverage*)

5 21.30
Hotel Alpino
San Martino di Castrozza, via Passo Rolle 239
Creazione dello Chef a basi di ricotta di Primiero / *Ricotta dessert*

Trentodoc Pedrotti

Proiezione della video-ricetta "La tosèla" tratta da "En pizech de sal"
Dairy dessert with Pedrotti wine tasting and the "Tosèla" video recipe, from "En Pizech de Sal" documentary about Primiero traditional food.

Gratuito su prenotazione / *reservation required*
Tel. +39 0439 768881

Mercoledì 12 febbraio 2014
Wednesday 12th February

6 15.00/16.30
Agritur Malga Rolle
Passo Rolle

Tosèla, ricotta

Birra BioNoc'

5€ a degustazione/per tasting

7 17.30/18.30
Chalet Prà delle Nasse - Ristorante da Anita
San Martino di Castrozza, via Cavallazza 24

Tosèla - Caseificio Primiero

Lucanica Minimarket Taufer

Trentodoc Zanotelli

5€ a degustazione/per tasting

HappyCheese for Kids **3€**

8 18.00/20.00
La mia Enoteca
San Martino di Castrozza, piazzetta La Crodaroi 3

Primiero e Trentingrana - Caseificio di Primiero

Lucanica Macelleria Bonelli - salse Dalaip dei Pape

Trentodoc Altemasi

5€ a degustazione/per tasting

9 18.30/22.30
Pizzeria Hotel Stalon
San Martino di Castrozza, via Pez Gaiard 21

Aperitivo di Benvenuto con formaggi del Caseificio di Primiero e Birra BioNoc' + 1 pizza trentina a scelta con Birra Bionoc'

Welcome aperitif with Primiero cheeses and BioNoc' craft beer + Trentino pizza with BioNoc' craft beer

15€ aperitivo + pizza e birra / *aperitif + pizza + beer*

HappyCheese for Kids **10€** (benvenuto formaggi + pizza + bevanda / *welcome with cheese + pizza + beverage*)

10 21.15
Hotel Vienna
San Martino di Castrozza, via H. Panzer 1
La "mos" dolce tradizionale primierotto

Moscato Giallo Cavit

La "mos" dolce tradizionale primierotto. Proiezione della video-ricetta "La mòs" tratta dal documentario "En pizech de sal"
A traditional Primiero dessert with special with special tasting of Cavit wine and the "mòs" video recipe, from "En pizech de sal" documentary about Primiero traditional food

Gratuito su prenotazione / *Free entry, reservation required* - Tel. +39 0439 68078

Mercoledì 5 marzo 2014
Wednesday 5th March

11 11.00/ 13.00
Rifugio Tognola
Alpe Tognola

Primiero, Tosèla, Fontal - Caseificio di Primiero

Birra BioNoc'

5€ a degustazione/per tasting

HappyCheese for Kids **3€**

14.00/16.00
Mani in Pista: laboratorio di cucina "La montagna nel piatto" / *Cooking Lab for children with kindergarten.* 15€ su prenotazione / *reservation required* - Tel. +39 0439 68026

Raggiungibile con gli sci o a piedi da San Martino con cabinovia Tognola
How to get there from San Martino: with Tognola cable car (by foot or on the ski)

12 17.30/18.30
Chalet Prà delle Nasse - Ristorante da Anita
San Martino di Castrozza, via Cavallazza 24

Primiero, Tosèla - Caseificio Primiero

Lucanica Minimarket Taufer

Trentodoc Pedrotti

5€ a degustazione/per tasting

HappyCheese for Kids **3€**

13 18.00/20.00
La mia Enoteca
San Martino di Castrozza, piazzetta La Crodaroi 3

Primiero e Trentingrana - Caseificio di Primiero

Carne fumada di Siror Macelleria Bonelli - salse Dalaip dei Pape

Trentodoc Zeni

5€ a degustazione/per tasting

14 18.30/22.30
Pizzeria Sass Maor
San Martino di Castrozza, via Passo Rolle, 30

Aperitivo di Benvenuto con formaggi del Caseificio di Primiero e Birra BioNoc' e 1 pizza trentina a scelta con Birra Bionoc'

Welcome aperitif with Primiero cheeses and BioNoc' craft beer + Trentino pizza with BioNoc' craft beer

15€ aperitivo + pizza e birra / *aperitif + pizza + beer*

HappyCheese for Kids **10€** (benvenuto formaggi + pizza Peppa Pig + bevanda / *welcome with cheese + pizza + beverage*)

15 21.15
Hotel Maso Col
San Martino di Castrozza, Loc. Col
Il "buzzolà" con Moscato rosa Zeni. In collaborazione con la condotta Slow Food Primiero.
Buzzolà, an "historical dessert" with special Zeni wine tasting. In collaboration with Primiero Slow Food Convivium.

Gratuito su prenotazione / *Free entry, reservation required* - Tel. +39 0439 68046

Scopri le proposte in programma / Discover the program

formaggi in degustazione e finger food/ *cheeses tasting and finger food*

vini e grappe in degustazione/ *wine or grappa tasting*

birra artigianale in degustazione/ *craft beer tasting*

altri prodotti locali in degustazione / *other local products tasting*

HappyCheese pizza e birra artigianale / *pizza and craft beer* **NEW**

HappyCheese for Kids: l'aperitivo analcolico km0 a misura di bambino / *Kids Happy Hour with local products* **NEW**

COSA C'È OGGI? / WHAT'S ON TODAY?

Segui i numeri e scopri il tuo HappyCheese / *Follow the numbers and discover your HappyCheese*

FEBBRAIO / FEBRUARY

MER / WED	MER / WED	VEN / FRI	MER / WED	MER / WED
5	12	14 !!	19	26
1 2 3 4 5	6 7 8 9 10	1 2 3 4 5	16 17 18 19	26 27 28 29 30 31 32

MARZO / MARCH

MER / WED	VEN / FRI	MER / WED	VEN / FRI
5	7 !!	12	14 !!
11 12 13 14 15	1 2 3 4	20 21 22 23 24 25	1 2 3 4



Venerdì 14 febbraio / Friday 14th February

HAPPYCHEESE IN LOVE

HappyCheese Ski Safari

Nel cuore del "Carosello delle Malghe" uno ski safari, per sciatori esperti, con quattro soste golose dedicate ai formaggi di Primiero abbinate a Trentodoc. Per gli sciatori meno esperti possibilità di collegamento Tognola - Ces - Tognola con skibus *Ski Safari in the "Carosello delle Malghe" ski area for skilled skiers with 4 gourmet stops with Primiero cheeses paired with Trentodoc. For beginner skiers, possibility to reach Ces with skibus. service*

1 Benvenuto in pista/ Welcome on the slope 10.30 /11.30
La Scandola

Trentingrana - Caseificio di Primiero

Trentodoc Ferrari

2 Aperitivo /aperitiv - 11.00/12.00
Rifugio Tognola
Patata lessa con crema di Primiero aromatizzata allo speck
Boiled potato with Primiero cheese cream flavored with speck

Trentodoc Altemasi

3 Pranzo /Lunch - 12.30/14.00
Ristorante Malga Ces
Orzotto mantecato su forma di Trentingrana con speck croccante e Fontal di Primiero
Barley risotto creamed with Trentingrana, with crispy speck and Fontal.

Trentodoc Pedrotti

4 Merenda /snack - 15.30/17.00
Tognola Campo Base
Torta di ricotta, crostata ai piccoli frutti, panna cotta al miele
Ricotta cake, tart berries, panna cotta with honey

Trentodoc Pedrotti

27€ aperitivo + pranzo + merenda / *aperitiv + lunch + snack.* Sconto del 10% su skipass giornaliero per i possessori di coupon HappyCheese Ski Safari. Coupon in vendita c/o InfoPoint Tognola, Scandola e Rifugio Tognola . Prevendita coupon a San Martino c/o Ufficio Skipass
Info and ticket sales at InfoPoint Tognola, Scandola and Tognola hut. Pre-sale in San Martino at Skipass Office. 10% off on daily skipass prices with HappyCheese coupon.

Total Ski Safari per sciatori esperti con i maestri della Scuola Italiana Dolomiti, su prenotazione entro il 12/02. **52€** (sci dalle 10.00 alle 16.00 + benvenuto/aperitivo/pranzo/merenda. Min 8 - max 12 partecipanti.
Total Ski Safari: for skilled skiers, possibility to spend the Ski Safari day with the ski instructors of Dolomiti Ski School. 52€ (ski instructor from 10 am to 4 pm + 4 tastings) Min. 8 - max 12 skiers. Booking deadline: 12th February.

Info e booking:
tel. +39 0439 68026 - infopoint@tognola.it
In caso di chiusura impianti per forte vento, l'iniziativa verrà posticipata all' 15/02.
In case of high wind and lift closure, the ski safari will be postponed at 15th February

5 Cena spettacolo / Show dinner - 20.00
Chalet Prà delle Nasse
San Martino di Castrozza, Via Cavallazza 24
Cena-spettacolo con i formaggi di Primiero ed i vini trentini di Cavit, Pedrotti, Ferrari. Ospite d'onore la Tosèla di Primiero
Show dinner with Primiero cheeses and the Trentino wines of Cavit, Pedrotti, Ferrari. Guest of honor the Tosèla di Primiero.

Scopri il menu /
Discover the menu

45€, su prenotazione / *reservation required*, Tel. +39 0439 768893

Val di Fiemme - Val di Fassa - San Martino di Castrozza - Passo Rolle 2014

www.stradadeiformaggi.it

@GustodiDolomiti

#happycheese

foto: stradadiformaggi.it - pg 18 fiamme.it (formagist.com), archivio APT Val di Fassa (F. Nodda), Archivio Trentino Sviluppo (C. Baroni)

grafica a stampa: **grafica trentino**

VAL DI FASSA

Mercoledì 19 febbraio
Wednesday 19th February

16 10.30 - 11.30
Rifugio Salei / Salei hut
Passo Sella, Ski Area Col Rodella
Cher de Fascia, Trentingrana, Dolomiti - Caseificio Val di Fassa
Trentodoc Altemasi
5€ a degustazione/per tasting
Raggiungibile: dall'Hotel Lupo Bianco con cabinovia Pradel (a piedi o con gli sci) oppure da Campitello con funivia Col Rodella (solo con sci)
How to get there: from Hotel Lupo Bianco with Pradel cable (by foot or on ski); from Campitello with Col Rodella cable car (only on ski)



17 17.00 - 18.30
Ristorante El Pael
Canazei, Strèda Roma 58
Cher de Fascia - Caseificio Val di Fassa
Trentodoc Pisoni
5€ a degustazione/per tasting
18 18.00 - 19.30
Wine Bar Valentini - Enoteca e prodotti tipici
Canazei, Strèda do Ruf de Antermont 2
Cher de Fascia e Dolomiti - Caseificio Val di Fassa
Trentodoc Pedrotti
5€ a degustazione/per tasting

19 21.15
Hotel Ristorante Rita
Canazei, Strèda de Parèda 16
Dolcetto dello Chef e Grappe artigianali - L'Ones Home dessert with special tasting of grappa L'Ones
Gratuito su prenotazione / Free entry, reservation required - Tel. +39 0462 601219

Mercoledì 12 marzo
Wednesday 12th March

20 11.00 - 13.00
Baita Checco
Ciampedie, Vigo di Fassa
Cher de Fascia - Caseificio Val di Fassa
Trentodoc Altemasi
5€ a degustazione/per tasting
Raggiungibile con gli sci o a piedi da Vigo di Fassa con Funivia Catinaccio
How to get there from Vigo di Fassa: with Catinaccio cable car (by foot or on the ski)
21 17.30 - 19.30
Aperitivo al Museo Ladino di Fassa
Vigo di Fassa, Loc. San Giovanni
Visita guidata al museo alle ore 17.30 e a seguire aperitivo con il produttore.
Guided visit to the museum at 5.30 pm and aperitif with wine and cheese makers.
Cher de Fascia - Caseificio Val di Fassa
Trentodoc Altemasi
5€ visita guidata e aperitivo / guided visit and aperitif

22 18.00-20.00
Pizzeria Il Pavone
Vigo di Fassa, Piazz J.B. Massar 3
Cher de Fascia - Caseificio Val di Fassa
Km0 salumi Vaca Negra
Trentodoc Zeni
5€ a degustazione/per tasting

23 18.30 - 22.30
Pizzeria La Grotta
Vigo di Fassa, Streda de Masc Ren 1
Aperitivo di benvenuto con formaggi del Caseificio Val di Fassa e Birra BioNoc' e 1 pizza trentina a scelta con Birra Bionoc'
Welcome aperitif with Val di Fassa cheeses and BioNoc' craft beer + Trentino pizza with BioNoc' craft beer
15€ aperitivo + pizza e birra / aperitif + pizza + beer
HappyCheese for Kids 10€ (formaggio + pizza + bevanda / welcome cheese +pizza +baverage)

24 18.30 - 22.30
Pizzeria Ristorante Le Giare
Pozza di Fassa, Piazza del Malghèr 20
Aperitivo di benvenuto con salumi Vaca Negra e Birra di Fiemme + 1 pizza HappyCheese con Birra di Fiemme
Welcome aperitif with local craft beer, Vaca Negra salami + Pizza with Val di Fassa cheeses and Trentino products with Fiemme craft beer
15€ aperitivo + pizza e birra / aperitif + pizza + beer
HappyCheese for Kids 10€ (formaggio + pizza baby + bevanda / welcome cheese + pizza baby + baverage)

25 21.15
Active Hotel Olympic
Vigo di Fassa, Strada Dolomites 4
Degustazione di grappe artigianali L'Ones accompagnate dalle leggende ladine e da un dolce assaggio preparato dagli chef dell'Active Hotel Olympic.
Tasting with local craft grappa by L'Ones paired with Ladin legends and a sweet surprise from the Active chefs
5€, su prenotazione / reservation required - Tel. +39 0462 764225



VAL DI FIEMME

Mercoledì 26 febbraio
Wednesday 26th February

26 11.00/13.00
Rifugio Paion
Alpe Cermis
Formaggi Agritur Fior di Bosco
Trentodoc Opera
5€ a degustazione/per tasting
Raggiungibile con gli sci o a piedi da Cavalese con cabinovia + seggiovia Lagorai
How to get there from Cavalese: with cable car and chairlift (by foot or on the ski)
27 17.00/19.30
Delizie Welponer
Cavalese, via F.lli Bronzetti 27
Degustazione di Trentodoc Altemasi e formaggi del Caseificio Val di Fiemme. Gratuito / Trentodoc Altemasi and Fiemme cheeses tasting. Free entry.

30 17.00/19.00
Hotel Sass Maor
Predazzo, via Marconi 4
Puzzone di Moena, ricotta - Caseificio Predazzo
Km0 Dolci Sapori del Bosco
Birra di Fiemme
5€ a degustazione/per tasting

31 19.30/23.00
CermiSfera Lounge Bar
Partenza cabinovia Fondovalle Cermis / Fondovalle Cermis cable car
Formae Val di Fiemme - Caseificio Val di Fiemme
Trentodoc Ferrari
5€ a degustazione/per tasting
Musica dal vivo e sci notturno / live music and night skiing



28 18.00/20.00
Hotel Bellavista
Cavalese, via Pizzegoda 5
Caprino di Cavalese, Fiemmaz de foss, Formae Val di Fiemme - Caseificio Val di Fiemme
Km0 Speck Maso dello Spek
Trentodoc Zanotelli
5€ a degustazione/per tasting
HappyCheese for Kids 3€

29 18.00/20.00
Hotel Ancora
Predazzo, via IX Novembre 1
Puzzone di Moena - Caseificio di Predazzo
Km0 Macelleria Dagostin - Pasta Felicetti
Trentodoc Moser
5€ a degustazione/per tasting

32 Ore 21.15
Hotel Ancora
Predazzo, via IX Novembre 1
Creazione dello Chef a base di ricotta di Fiemme e Grappe artigianali - L'Ones
Dairy dessert with special tasting of grappa L'Ones
Gratuito su prenotazione / Free entry, reservation required Tel. +39 0462 501651.



Venerdì 7 marzo / Friday 7th March

HappyCheese Ski Safari

Sulle piste del Passo San Pellegrino per uno ski safari con tre soste golose dedicate ai formaggi della Val di Fassa abbinati a Trentodoc
On the slopes of San Pellegrino Pass, a Ski Safari with Val di Fassa cheeses paired with Trentodoc.

- 1 L'aperitivo / Aperitif - 10.30 /11.30**
Chalet Cima Uomo
Puzzone di Moena - Caseificio Predazzo e Moena
Trentodoc Moser
 - 2 Il pranzo / Lunch - 12.30/13.30**
Baita Paradiso
Crema di cicerchie con canederlo al Cher de Fascia
Chickling soup and canederlo with Cher de Fascia cheese
Trentodoc Ferrari
 - 3 La merenda / snack - 15.00/16.30**
La Stua de Zach - Albergo Miralago
Grafons e tortino di ricotta e mele / Grafons and ricotta and apples cheesecake
Trentodoc Altemasi
- Possibilità di rientro dall'Albergo Miralago al Passo S. Pellegrino con skibus ad ore 16.30
Skibus from Hotel Miralago to San Pellegrino Pass at 4.30 pm



27€ aperitivo + pranzo + merenda / aperitiv + lunch + snack
Coupon in vendita alle casse delle seggiovia Cima Uomo o presso lo Chalet Cima Uomo e Bai-

ta Paradiso. Prevendita coupon a Moena presso Agenzia Viaggi e Vacanze totali - Strada de la Comunità de Fiem, 4
Info and tickets sales at Cima Uomo chairlift ticket office, Chalet Cima Uomo and Baita Paradiso. Pre-sale in Moena at Agenzia Viaggi e Vacanze totali - Strada de la Comunità de Fiem, 4

Total Ski Safari con i maestri della Scuola Italiana Sci Moena, su prenotazione entro il 5/03
52€ (sci dalle 10.00 alle 16.00 + aperitivo/pranzo/merenda; minimo 8 partecipanti - max 12).
Total Ski Safari possibility to spend the Ski Safari day with ski instructors of Moena Ski and Snowboard School. € 52 (ski instructor from 10 am to 4 pm + 3 tastings) Min. 8 - max 12 skiers. Booking deadline: 5th March.

Info e booking:
Tel. +39 0462 573399 - info@vadagnini.com

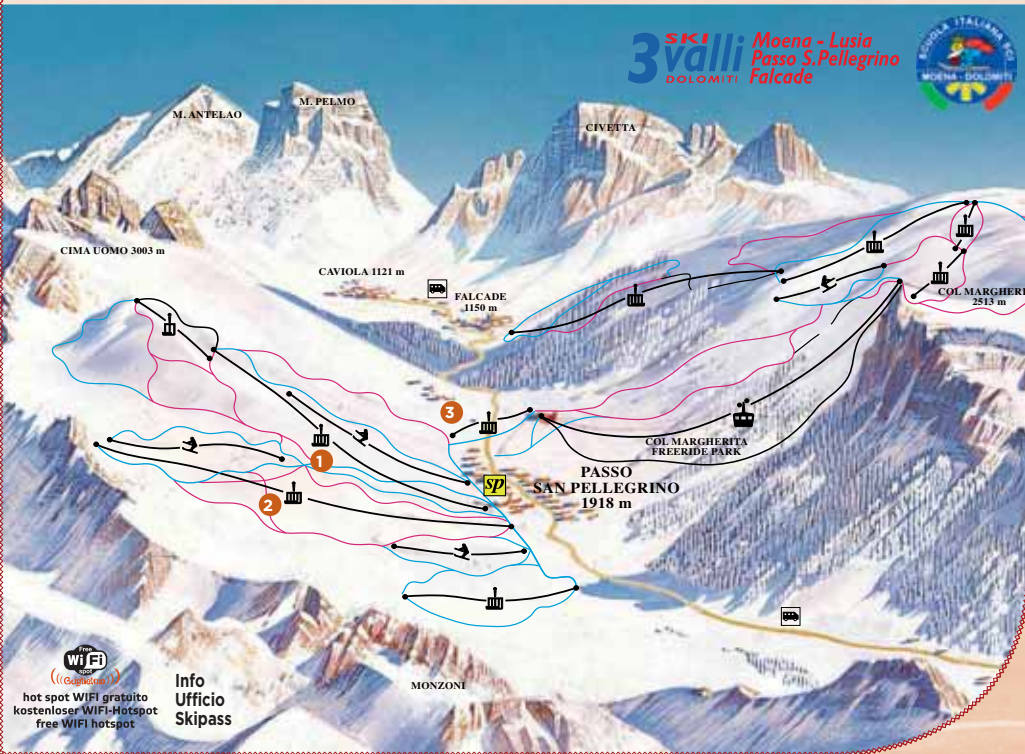
In caso di chiusura impianti per forte vento, l'iniziativa verrà posticipata all' 8/03.
In case of high wind and closure of the lifts, the event will be postponed at 8th march.

4 Ore 20.00
Agritur El Mas
Moena, Strèda de Saslonch 175
Cena-spettacolo con i formaggi della Val di Fassa ed i vini trentini di Cavit, Bellaveder e Cesconi. Ospite d'onore, il Puzzone di Moena DOP
Show dinner with Val di Fassa cheeses and the Trentino wines of Cavit, Bellaveder and Cesconi. Guest of honor the new PDO, Puzzone di Moena.



Scopri il menu / Discover the menu

€40, su prenotazione / reservation required, Tel. +39 0462 574221



Venerdì 14 marzo / Friday 14th March

HappyCheese Ski Safari

Sulle piste dello Ski Center Latemar uno ski safari con tre soste golose dedicate ai formaggi della Val di Fiemme abbinati al Trentodoc e ai vini della Val di Cembra con un intermezzo musicale sulle note di Dolomiti Ski Jazz / On the slopes of Ski Center Latemar, a Ski Safari with 3 gourmet stops with Val di Fiemme cheeses paired with Val di Cembra Trentodoc and wines. Music break with Dolomiti Ski Jazz.

- 1 Aperitivo / aperitif - 11.00/11.45**
Rifugio Monte Agnello
Formae Val di Fiemme, Fontal - Caseificio Val di Fiemme
Km0 Salumi - Macelleria Dagostin
Müller Thurgau Villa Corniole
- 2 Pranzo / Lunch - 13.00 /14.30**
Rifugio Passo Feudo
Pasta Felicetti & Puzzone di Moena
Trentodoc Zanotelli
- 3 Merenda / snack - 15.30/16.30**
Baita Caserina
Caprino Cavalese, Trentingrana - Caseificio Val di Fiemme
Km0 Speck - Maso dello Speck
Pinot Nero Nicolodi



25€ aperitivo + pranzo + merenda / aperitiv + lunch + snack
Coupon in vendita alle casse Skipass di Pampeago, presso il Rifugio Monte Agnello e Passo Feudo. Prevendita coupon a Cavalese presso Apt Val di Fiemme
Info and tickets sales at Pampeago Skipass Office, Monte Agnello hut and Passo Feudo hut. Pre-sale in Cavalese at Tourist office

Totale Ski Safari con i maestri della Scuola Italiana Sci Pampeago, su prenotazione entro il 12/03.
40€ (sci dalle 10.00 alle 13.00 + aperitivo/pranzo/merenda; minimo 8 partecipanti - max 12).
Total Ski Safari possibility to spend the Ski Safari day with ski instructors of Pampeago Ski School. € 40 (ski instructor from 10 am to 1 pm + 3 tastings) Min. 8 - max 12 skiers. Booking deadline: 12th March.

Info e booking: ApT Val di Fiemme
Tel. +39 0462241111 - info@visitfiemme.it
Ufficio Skipass Pampeago - Tel. +39 0462813265



4 Ore 20.00
Ristorante Costa Salici
Cavalese, via Costa Salici 10
Cena-spettacolo con i formaggi della Val di Fiemme ed i vini dei Cembrani DOC di Opera, Pelz e Zanotelli. Ospite d'onore il Fontal di Cavalese
Show dinner with Val di Fiemme cheeses and the Val di Cembra wines of Opera, Pelz and Zanotelli. Guest of honor the Fontal di Cavalese.



Scopri il menu / Discover the menu

45€, su prenotazione / reservation required Tel. +39 0462 340140

