

ValloNon



Comune
di Denno

TRENTINO

POMARIA

ARTE CULTURA GASTRONOMIA MUSICA TRADIZIONE

DENNO

19^a edizione

11-12
ottobre
2025

www.pomaria.org





P2

Parcheggio
Consorzio ortofrutticolo
del Contà - Cunevo

Via Castro Corona

WC

Via Castel Enno



7

Via Belfanti



Via Alberti d'Enno



6

Palazzo
Parisi



Via Roma



9

Via Severini

Ex scuola
elementare



Via Cesare Battisti



Melinda



Piazza
V. Emanuele



TENTINGRAMA



Chiesa
Ss. Gervasio
e Protasio



WC

Via Dante Alighieri

Atm



3



FONDAZIONE
EDMUND MACH
dal 1874

5

Via Ss. Gervasio e Protasio

Via Guglielmo Marconi



P1

Parcheggio Consorzio
ortofrutticolo COBA - Denno
Area camper



LEGENDA

- | | | | |
|--|-------------------------------|--|------------------------|
| | Palco | | Circo |
| | Area bimbi | | Enoteca di Pomaria |
| | Spazio Family | | Fattoria degli animali |
| | Parcogiochi | | Tutti in sella |
| | Isola ecologica | | Trattorini |
| | Servizi igienici | | CustodisciMELA |
| | Punto info | | Mela Compro |
| | Bus navetta parcheggio | | Isole gastronomiche |
| | Bus navetta Castel Belasi | | Delizie del territorio |
| | Melabus | | Agriturismo Trentino |
| | Per fare i Canederli | | In cucina con gusto |
| | Conosci gli gnocchi smalzadi? | | Panini golosi |
| | Passione Strudel | | Frittelle di mele |
| | Mercato Melinda | | Cogli la prima mela |
| | Mercato Trentingrana | | Temporary Apple Store |
| | Attività FEM | | La via dell'arte |
| | Punto vendita gettoni | | |



Cogli la prima
mela (nei pressi del
magazzino Denno)

DENNO

POMARIA

POMARIA, la grande festa che celebra la mela, l'autunno e i suoi prodotti!

Sabato 11 e domenica 12 ottobre animerà il paese di Denno!

Un **ricchissimo programma** dedicato alla mela in tutte le sue sfaccettature: sarà possibile imparare a **cucinare** lo strudel di mele, **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 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!

Si ringrazia la popolazione di Denno, l'Amministrazione Comunale e tutte le associazioni che hanno contribuito alla realizzazione della diciannovesima edizione di POMARIA!



POMARIA AMICA DELL'AMBIENTE

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

- Nei punti gastronomici abbiamo tolto il materiale 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 Denno
- 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

UN POM-PROGRAMMA!



venerdì 10 ottobre

- 14.00 **"Lover e la via dell'acqua"**: Escursione accompagnata nella frazione di Lover, comune di Campodenno, da un esperto del Parco Naturale Adamello Brenta
- 20.30 **Presentazione del libro profumato "La mela non cade mai lontano dall'albero"** di Bianca Cruciani; intermezzo musicale a cura del Coro Femminile Eccher diretto da Sara Webber, al pianoforte Tommaso Dalpiaz – presso la Sala Consiglio del Municipio di Denno

sabato 11 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**
- 10.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 10.30 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 11.00 **Inaugurazione ufficiale di Pomaria** – palco principale con sfilata del Gruppo **Bandistico Clesiano**
- 11.00 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 11.30 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 11.30 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Greta d'Angiolella**
- 12.00 Musica in compagnia di **Fabrizio e la sua fisarmonica**
- 13.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 13.30 In cucina con Gusto - **Show Cooking dell'Associazione Cuochi Trentini**
- 14.00 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 14.00 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**
- 14.00 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 15.00 **Passeggiata con il contadino!** – ritrovo punto info
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 15.00 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**
- 15.00 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 15.00 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Giovanni D'Alitta**
- 15.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 15.30 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 15.30 Laboratorio: **Cerchio di tamburi**
- 16.00 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**



- 16.00 Concerto del duo **Canto al Bisogno** – palco principale
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 16.30 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Andrea Preti**
- 17.00 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**

domenica 12 ottobre

- 9.30 **Apertura della manifestazione** con il mercato dei produttori locali, i laboratori, le degustazioni e le attività per bambini
- 10.00 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 10.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 10.00 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Gianpaolo Burba**
- 10.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 10.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 10.30 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 10.30 **Santa Messa** alla chiesa di Sant'Agnese
- 11.00 **Passeggiata con il contadino!** – ritrovo punto info
- 11.00 **Banda Storta Marching** - concerto itinerante
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 11.30 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 11.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 11.30 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**
- 11.30 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Daniel Rizzi**
- 12.00 Laboratorio: **Cerchio di tamburi**
- 12.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 13.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 13.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 14.00 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**
- 14.00 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 14.00 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 14.00 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Daniel Prantil**
- 14.30 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 14.30 **Banda Storta Marching** - concerto itinerante
- 15.00 **"Magie d'autunno"** lettura per bambini – Parco Zadra
- 15.00 **Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di San Pietro**
- 15.00 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 15.00 Spettacolo: **Baracca Jukebox**
- 15.30 Partenza **visita guidata per Castel Belasi**
- 15.30 Laboratorio di cucina: **Conosci gli gnocchi smalzadi?**
- 15.30 In cucina con Gusto - **Show Cooking di Chef Cristian Bertol**
- 16.00 Laboratorio di cucina: **Per fare i canederli...**
- 16.30 **Premiazioni dei concorsi "Il più bello di Pomaria", "La mela più", "Denno accoglie Pomaria"**
- 16.30 Laboratorio di cucina: **Passione Strudel**
- 16.30 Concerto dei **Musicanti Nonesi** – Banda dei Comuni della Bassa Val di Non
- 18.00 **Chiusura della manifestazione**

Sfoglia il programma 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 **LABORATORI DI CUCINA** per imparare a preparare i canederli, gli gnocchi di patate crude o dolci alla mela

 partecipare ai **LABORATORI CREATIVI PER BAMBINI ed ADULTI**, come Ceramigarte, Trattorini, Truccabimbi, Cerchio di Tamburi e molto altro!

 lasciare i tuoi acquisti in custodia al **CUSTODISCIMELA**

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



L'ENOTECA DI POMARIA

Nel cuore di Pomaria c'è un luogo dove il tempo sembra rallentare e il profumo dell'uva diventa racconto: **l'Enoteca**.

Qui i vini di montagna custodiscono la voce delle valli e la passione dei vignaioli. Tra tutti, il **Groppello di Revò**, antico vitigno autoctono della Val di Non, che con il suo carattere deciso parla di tradizione e di radici profonde. Accanto a lui, una costellazione di **vini bianchi e rossi fermi** e raffinate **bollicine metodo classico**, che racchiudono la freschezza e l'eleganza delle nostre terre.

Passeggiando tra gli stand nei pressi dell'enoteca potrai inoltre incontrare i vignaioli in persona: **uomini e donne che con le mani e con il cuore trasformano l'uva in emozione**. Con loro potrai chiacchierare, lasciarti guidare nell'assaggio e scegliere le bottiglie da portare a casa come ricordo autentico di Pomaria.



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 Borgo d'Anunia

APICOLTURA LARCHER MANUEL

Miele e prodotti dell'alveare | Ruffrè - Mendola

AZ. AGR. GRUM

Miele, erbe officinali e aromatiche, linea cosmetica | Vervò di Predaia

AZ. AGR. L'ESSENZA NEL BOSCO

Tisane, erbe officinali, linea cosmetica, mele essiccate | Arsio di Novella

AZ. AGR. OLGA CASANOVA

Stelle alpine e prodotti cosmetici derivati | Pejo

AZ. AGR. PETALIS

Tisane, erbe officinali e aromatiche, linea cosmetica | 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

Vino e Distillati

AGRITUR SANDRO

Vino, confetture, trasformati | Sporminore

AZ. AGR. DAL RÌ MASSIMO

Vino e succo di mela | Flavon di Contà

CANTINA RIZZI VALERIO

Vino e distillati | Cloz di Novella

CANTINA EL ZEREMIA

Vino | 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 | Bresimo e Ville d'Anunia

CASEIFICIO COMPRESORIALIA CERCEN

Formaggi | Terzolas

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA

MEZZANA - RUMO

Formaggi | Mezzana

CASEIFICIO TURNARIO DI PEJO

Formaggi | Pejo Paese

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO

Formaggi | Segno di Predaia

LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO "EL CIASEL"

Formaggi | Cavedago

MALGA DI FONDO

Formaggi di malga e yogurt | 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 MALENC

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

Pane, dolci e farine

AZ. AGR. PEZZINI TIZIANO

Pane, dolci e farine | Amblar

CAFFÈ PASTICCERIA ROMA

Dolci e caffè | Malè

CHALET ALPENROSE BIO WELLNESS

NATURHOTEL

Strudel | Cogolo di Peio

GELATERIA CAVALLAR

Gelato artigianale | Cavareno

MASO BURBA

Lo strudel in una mela | Commezzadura

PASTICCERIA LE GOLOSERIE

Dolci, gelato artigianale e prodotti da forno | Cles

PASTICCERIA RAMUS

Dolci, gelato e caffè | Cles

Altri prodotti

AZ. AGR. ANDREA FEDRIZZI

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

I FIORI DEL CONVENTO CLES

Fiori | Cles

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

COOPERATIVA CASTANICOLTORI

Marroni e prodotti derivati | Vigolo Vattaro

MOLINO PELLEGRINI

Farine di mais e grano saraceno e prodotti trasformati | Riva del Garda

SOLERBE FARM

Piante officinali e trasformati | Cavedine

Saranno inoltre presenti con i loro stand:

ASSOCIAZIONE ANASTASIA VAL DI NON

ASSOCIAZIONE G.B. LAMPI

ASSOCIAZIONE PARCO FLUVIALE NOVELLA

ASSOCIAZIONE PODISTICA NOVELLA

COOPERATIVA SMERALDO

COOPERATIVA GSH

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
- Strangolapreti alla trentina al burro e salvia con speck croccante (su richiesta)
- Polenta di Storo e fonduta di formaggi della Val di Non
- Polenta di Storo, fonduta di formaggi e strangolapreti alla trentina
- Gulasch noneso con polenta di Storo
- Gulasch noneso con polenta di Storo e strangolapreti alla trentina
- Spiedo trentino con polenta di Storo

Sabato e domenica tutto il giorno

- Tortèl di patate da asporto farcito con ingredienti a scelta tra speck, formaggio nostrano, cavolo cappuccio, crema di fagioli borlotti (su richiesta)



AGRITURISMO TRENTINO

A cura dell'**Agritur Sandro** di Sporminore

Sabato e domenica a pranzo

- Piatto unico **Pomaria**: canederlo ai formaggi, tortei con salumi, formaggi nostrani, capussi e fagioli (su richiesta)
- Piatto unico **Sandro**: canederlo ai formaggi, tortel de patate con pasta di lucanica alla griglia, capussi, fagioli e formaggi nostrani
- Strauben con marmellata di mirtilli
- Torta linzer



LE DELIZIE DEL TERRITORIO

A cura dell'**Associazione Cuochi Trentini**

Sabato e domenica a pranzo

- Orzotto risottato 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 Trentingrana Dop
- Spiedino di Formaggi Trentini con uva variegata
- Fetta di treccia lievitata, farcita con crema pasticceria e marmellata di mirtilli neri





PANINI GOLOSI

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

Sabato e domenica tutto il giorno

- **PANETAZ DEL GOLOSO:** hamburger di manzo, formaggio, verdure grill, salsa bbq
- **PULLED PORK:** pulled pork, coleslaw, salsa bbq
- **NONESO:** mortandela storica grigliata, cipolla caramellata
- **HOT DOG:** con wurstel 100% naturali senza conservanti aggiunti



FRITTELLE DI MELE

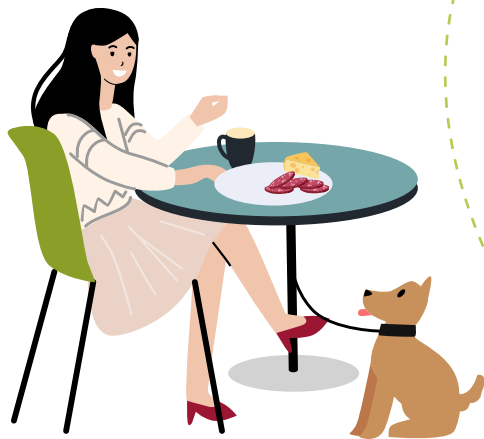
A cura delle **Associazioni di Denno**



Gluten free



Vegetariano



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 Gazzella Onlus.*

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**



CONOSCI GLI GNOCCHI SMALZADI?

Sono i famosi gnocchi di patate crude! Pela le patate e grattugiale, aggiungi un po' di sale, l'uovo e farina quanto basta... l'impasto degli gnocchi è pronto! Ammirali mentre cuociono nell'acqua bollente e quando l'acquolina è ormai alle stelle li potrai assaggiare conditi con un gustoso soffritto di cipolla e pancetta croccante e una spolverata di Trentingrana. *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: 45 minuti | **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**



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**



MELA COMPRO... LO SHOP DI POMARIA

Un negozio dove potrai acquistare le esclusive T-shirt di Pomaria, 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



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

Dove: frutteto nei pressi del Magazzino COBA di Denno

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



IN CUCINA CON GUSTO

Un viaggio dal vivo tra sapori e tradizioni!



In collaborazione con COVA CUCINE **COVA.** cucine che fanno storia

Gli chef ti guideranno alla **scoperta dei prodotti del territorio**, raccontandone la storia e trasformandoli sotto i tuoi occhi in **ricette irresistibili**: dai **grandi classici** della cucina locale a **creazioni sorprendenti e innovative**. Un'esperienza tutta da vivere!

sabato

- 11.30 **Greta d'Angiolella**
Social Media Manager e Consulente di Comunicazione
La pasta fatta in casa. Ravioli "Cuor di Non"
Uno scrigno di pasta fresca ripiena di alcuni tra i prodotti più tipici del territorio
- 13.30 **Associazione Cuochi Trentini**
"Orzotto risottato mantecato con Trentingrana Dop, nostrano della Val di Non e speck croccante"
- 15.00 **Chef Giovanni d'Alitta**
Ristorante Elementi | Mezzocorona
"Fondente di maiale con mela trentina e note agrodolci"
Maiale fondente cotto a bassa temperatura, servito con cotenna croccante. Mela Golden in tre consistenze: chutney speziato, crema affumicata e chips essiccate. Riduzione agrodolce di aceto di mele e succo limpido trentino
- 16.30 **Chef Andrea Preti**
Ristorante Viridis | Cagnò di Novella
"Come un goulasch... Guancia di manzo a lenta cottura, salsa al goulasch e pure di patate e sedano rapa"

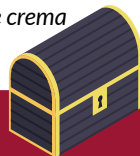
domenica

- 10.00 **Chef Gianpaolo Burba**
Ristorante Maso Burba
Commezzadura
"Lo Strudel... in una mela"
- 11.30 **Chef Daniel Rizzi**
"Autunno viola"
Orzotto al cavolo viola, fonduta al Morai dell'Az. Agr. Sicherhof, schuttelbrot croccante e ristretto alla birra Sour Ale Oh Mammassoura di Birrafon
- 14.00 **Chef Daniel Prantil - Personal Chef**
"Carpaccio di trota marinato al larice, blu Trentino, gel di mele Fuji e chips di cavolo nero"
- 15.30 **Chef Cristian Bertol**
Ristorante Villa Orso Grigio
Ronzone
"Cappelletti di pasta fresca e ricotta di malga, funghi autunnali e crema all'erba cipollina"



CustodisciMELA

CustodisciMela è lo spazio dedicato alla **custodia sicura dei tuoi acquisti** durante la festa. Lasciali qui, saranno al riparo e potrai goderti l'evento in piena leggerezza... con la tranquillità che solo una mela custode sa dare! **Costo per deposito:**



LA FONDAZIONE EDMUND MACH



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*

COME SI CONSERVA LA MELA

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

Quando: pomeriggi di sabato e domenica. *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 del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach*

CONOSCERE LE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI

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



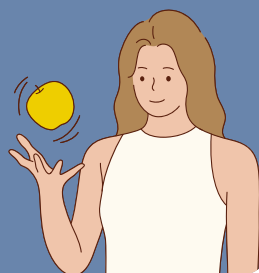
TEMPORARY APPLE STORE – LA BOTEGLIA DEI POMI

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

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

Assaggia le mele di un tempo! Qual è la più croccante? E la più dolce? E quella dalla buccia opaca sarà più aromatica? Qui presso il Temporary Apple Store hai la possibilità di assaggiare alcune varietà di mele provenienti dal Frutteto Storico di Cles.

A cura dell'Associazione Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole in collaborazione con gli studenti e i docenti del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach



I LAVORI DI UN TEMPO



2 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 | Piazza Vittorio Emanuele

2 GLI ANTICHI MESTIERI

Conosci 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 | Piazza Vittorio Emanuele

MOSTRE ED ESPOSIZIONI

3 LA FRUTTA ANTICA DEL FRUTTETO STORICO

Hai mai assaggiato una Napoleone? 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 del Comune di Cles, un frutteto speciale coltivato ai piedi del monte Peller. *A cura del Comitato Amici della Fondazione Ivo de Carneri e dell'associazione Strada della Mela e dei Sapori*

3 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 dell'associazione Strada della Mela e dei Sapori*

4 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*

5 SEMI ANTICHI CHE RACCONTANO LA TERRA

Un'esposizione di oltre cento varietà di sementi antiche delle Valli Giudicare e un grande erbario. Custodi di biodiversità e storia contadina, per riscoprire il valore delle radici e della sostenibilità. *A cura del Gruppo Culturale "Orti Giudicariesi"*

6 TRADIZIONI IN SCATTO: ANTICHI MESTIERI DELL'ARTIGIANATO TRENINO

Scopri il fascino delle tradizioni artigianali del Trentino attraverso una mostra fotografica. Un viaggio visivo tra mestieri antichi e maestri artigiani, che custodiscono e tramandano le tecniche e le storie di un patrimonio culturale unico. Un'occasione per riscoprire le radici e la bellezza del lavoro manuale! *A cura dell'Associazione Artigiani Trentino*

VISITE E PERCORSI GUIDATI

LOVER E LA VIA DELL'ACQUA

Una facile escursione che si svolge lungo un tratto del **Cammino Jacopeo d'Anaunia**, un antico pellegrinaggio che attraversa tutta la Val di Non passando per l'antica chiesa di San Pancrazio. Scoprirai l'**importanza dell'acqua** e le canalizzazioni utilizzate fin dall'antichità per irrigare le coltivazioni, ma anche l'origine del nome "Lover" e la storia dell'Eremo. Lungo il percorso sarà possibile cimentarsi in una **caccia al tesoro per famiglie**. *A cura del Parco Naturale Adamello Brenta.*

Quando: venerdì 10 ottobre ore 14.00

Ritrovo: parcheggio in Località Le Pozze | Fraz. Lover - Campodenno

Info percorso: lunghezza: 4.52 km | dislivello: 132 m complessivi | tempo percorrenza: 2,5 ore circa.

Partecipazione gratuita con iscrizione obbligatoria in Apt Val di Non entro giovedì 9/10 alle ore 17.00 al numero 0463 830133 – info@visitvaldinon.it

APERTURA E VISITE AI LUOGHI SACRI

Scopri la storia e le curiosità artistiche dei luoghi sacri di Denno.

A cura dell'Associazione Anastasia Val di Non

Visita guidata alla chiesa di Sant'Agnese e alla chiesetta di S. Pietro

Quando: sabato ore 14.00 – 15.00 – 16.00; domenica ore 11.30 – 14.00 – 15.00

Partecipazione gratuita | Durata: 1 ora | **Ritrovo:** all'incrocio tra Piazza S. Giovanni e Via Castel Enno, nei pressi della chiesa di Sant'Agnese; prenotazione non necessaria

Anastasia 



VISITA GUIDATA A CASTEL BELASI

Partendo con una navetta direttamente da Denno verrai accompagnato dalle guide volontarie di Anastasia Val di Non in visita alla chiesa dei SS. Filippo e Giacomo di Segonzzone, affrescata dai Baschenis. Successivamente visiterai in compagnia della guida Castel Belasi (per i dettagli sul Castello vedere la pagina dedicata).

Quando: sabato ore 10.30 | 13.30 | 15.30; domenica ore 10.30 | 13.30 | 15.30

Durata: 2 ore comprensive di trasferimento in bus navetta

Costo: 🍷🍷🍷 | **Prenotazione obbligatoria al punto info** | Trasferimento con bus navetta | Presentati alla partenza del bus navetta almeno 5 minuti prima dell'orario prenotato.

PASSEGGIATA CON IL CONTADINO!

Hai qualche curiosità sul mondo delle mele? Vorresti conoscere come si svolge il lavoro di un contadino? Dalla potatura in inverno, al dirado in estate fino ad arrivare alla raccolta in autunno! Passeggia tra i filari di meli in compagnia di un esperto contadino, per scoprire come si svolge il suo prezioso lavoro. *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**



MELATOUR

Pronto a partire? Il simpaticissimo "Melabus", un trattore allegro e colorato, ti aspetta per portarvi a spasso tra i meleti! Un viaggio divertente tra filari di mele, profumi dolci e panorami incantati, da vivere con il naso all'insù e gli occhi pieni di meraviglia. *A cura di Dario dell'Agritur Agostini.*

Quando: sabato dalle 13.30 alle 18.00 - domenica dalle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍷 | **Prenotazione non necessaria** | **Ritrovo alla partenza del Melabus**



LA VIA DELL'ARTE

Un'occasione preziosa per scoprire il talento artistico che anima Denno e la Val di Non



PIETRO WEBER

Fabbricante di simboli - Opere ceramiche

Maestro dell'arte fittile, Weber sintetizza l'essere umano e la natura attraverso figure e forme stilizzate, con tutto il portato simbolico che essi possiedono. Le sue opere sono ospitate in collezioni nazionali e internazionali.



GIULIA PARISI

Saper guardare

Immersiva esperienza nelle opere grafiche e pittoriche con le tematiche del ritratto, dei luoghi, del paesaggio.



MARA ZADRA

Incontri con la natura

Mara Zadra, artista di Denno, dipinge a olio e acrilico dal 2014. Le sue opere raffigurano paesaggi, animali e piante, ispirati alla natura che la circonda. Realizza quadri su tele di forme particolari e su ceppi di legno raccolti nel bosco, trasformandoli in pezzi unici.



PAOLO CATTANI

Sculture a cielo aperto

Lungo le vie suggestive del paese di Denno, si può assistere alla maestria di Paolo Cattani, scultore del legno, che dà vita alle sue opere direttamente davanti agli occhi dei passanti. Con colpi decisi ma sapienti, trasforma tronchi grezzi in sculture cariche di significato e poesia; in occasione dell'evento realizzerà una scultura ispirata all'autunno.



INMA GARCIA ARRIBAS

Tracce - Lasciando trucioli

La bellezza è negli occhi di chi guarda. La libera interpretazione e l'immaginazione formano parte dell'opera.



CLAUDIA SALVADORI

Oltre la mela - Tentazioni e Rinascite

Claudia Salvadori, pittrice figurativa, racconta l'anima attraverso il volto umano. Il suo stile materico e realistico dà forma alle emozioni profonde. Le sue opere invitano a riflettere sull'identità, la libertà e il ruolo dell'essere umano con particolare riferimento alla donna nella società.



CASTEL BELASI

Campodenno



CASTEL BELASI
ART ECO thought

in partnership con



Castel Belasi è un castello medievale ai piedi delle Dolomiti di Brenta a Campodenno in Val di Non. Con origine alla fine del Duecento, oggi è un'istituzione comunale aperta al pubblico dal 2021 come **Centro d'Arte Contemporanea per il Pensiero Ecologico** con la direzione artistica di Stefano Cagol e mostre ispirate all'attualissimo messaggio dei suoi affreschi cinquecenteschi, che invitano a fare attenzione alle conseguenze di tutte le nostre scelte.

I progetti espositivi in corso fino al 26 ottobre includono **“Come ghiaccio”**, parte del programma dell'Anno Internazionale per la Conservazione dei Ghiacciai dell'Unesco, con opere di quattordici artisti internazionali quale riflessione sulla sparizione pensando al futuro. L'altra mostra **“Fragile. A Selection of Glasstress”** presenta oltre quaranta sculture e installazioni degli artisti contemporanei più noti, da Ai Weiwei a Tony Cragg e Jaume Plensa, eseguite esclusivamente in vetro di Murano e incentrate sulla vulnerabilità del nostro rapporto con l'ambiente. Partner di Castel Belasi è MUSE Museo delle Scienze Trento.

Aperture, biglietti e visite speciali

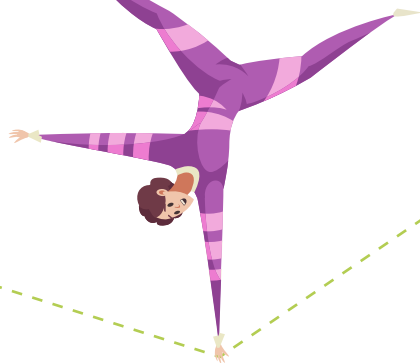


Castel Belasi è visitabile ogni giorno escluso il lunedì senza prenotazione **fino al 26 ottobre**. L'ingresso è sempre gratuito con Trentino Guest Card.
Per il weekend di Pomaria, speciale ingresso ridotto a 3 € per tutti.



Nei pressi di Castel Belasi è inoltre possibile visitare la **chiesa dei SS. Filippo e Giacomo**, affrescata nel **Quindicesimo secolo** da Giovanni e Battista Baschenis.
La chiesa è visitabile gratuitamente in autonomia ogni giorno negli orari di apertura del castello.

CHE LO SPETTACOLO ABBA INIZIO!



FABRIZIO E LA SUA FISARMONICA

Il suono folk della fisarmonica, tante canzoni popolari e un sacco di allegria... il divertimento è garantito!

Quando: sabato ore 12.00 | **Palco principale**

CANTO AL BISOGNO

Marco alla chitarra e Sofia alla voce del duo "Canto al Bisogno" propongono canzoni originali che toccano temi sociali di attualità ma anche brani famosi che fanno cantare tutto il pubblico!

Quando: sabato ore 16.00 | **Palco principale**

BANDA STORTA MARCHING

Spettacolo musicale per tutta la famiglia

L'esuberante ensemble BandaStorta ti condurrà in un roccambolesco viaggio nelle atmosfere festive tra le musiche del mondo. Lasciati trascinare in danze scatenate, tipiche delle notti calienti dell'America Latina o degli infiniti sposalizi dell'Est Europa. Trombe squillanti, sassofoni virtuosi, ritmiche incalzanti ti catapulteranno nella mischia di festeggiamenti fragorosi. La giornata sarà piacevolmente chiassosa, spumeggiante, viva. Qual miglior destinazione, se non ad una FESTA celebrata da BandaStorta?

Quando: domenica ore 11.00 e ore 14.30 | **Spettacolo gratuito e itinerante**



SPETTACOLO BARAKKA JUKEBOX

Un'atmosfera surreale si respira in piazza, un tuffo nel passato di quasi cent'anni porta

a rivivere l'arte circense sotto una luce diversa. Un allestimento retrò sarà la cornice di questo accampamento abitato da curiosi personaggi, sempre pronti a cimentarsi in prodezze acrobatiche, giocolerie bizzarre e funambolismi improbabili. Una sorta di arena artistica che permetterà di gustare divertenti numeri circensi, entusiasmanti per grandi e piccini, genitori e curiosi...perché il circo è capace di regalare emozioni senza età! *A cura della scuola di circo Bolla di Sapone*

Quando: sabato ore 10.30 | 11.30 | 14.00 | 15.00 - domenica ore 10.30 | 11.30 | 14.00 | 15.00 | **Durata:** 25 minuti circa | **Spettacolo gratuito**

7 CERCHIO DI TAMBURI

Un'esperienza collettiva di ritmo e connessione, dove il tamburo diventa voce e il gruppo un'unica orchestra spontanea. Attraverso il gioco ritmico e l'ascolto reciproco, i partecipanti creano dialoghi sonori, scoprendo nuove forme di comunicazione senza parole. Un viaggio di energia, creatività e condivisione, in cui ognuno porta il proprio battito per tessere insieme un'unica pulsazione comune. Attività aperta a tutti, bambini accompagnati. *A cura di Soggiorno Sonoro*

Quando: sabato 15.30 - domenica ore 12.00 | **Durata:** un'ora circa | **Costo:** 🍷🍷🍷🍷 | **Pre-notazione obbligatoria presso il punto info**

E PER I PIÙ PICCOLI?



Attività, laboratori, spettacoli 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

AREA 0-3 ANNI

Anche i più piccoli possono divertirsi a Pomaria insieme a mamma e papà! Un comodo angolo morbido, uno spazio per i travasi e per la manipolazione vi aspettano per dare spazio alla vostra fantasia. *A cura di NaturalmenteInsieme*

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:** partecipazione a offerta libera

NATURA E FANTASIA

Un viaggio creativo tra natura e fantasia: vassoi colmi di materiali naturali per comporre quadri artistici, costruire bacchette magiche e bastoni indiani, e dare vita a una piccola tartaruga con lana e tesori del bosco. Laboratorio per bambini da 3 a 6 anni. *A cura di NaturalmenteInsieme*

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:** 🍎

CERAMICARTE

Crea il tuo portachiavi o braccialetto in ceramica! Mele, farfalle, orsetti, cuoricini, palline e tante altre forme... Scegli gli inserti in ceramica che preferisci e crea il tuo por-

tachiavi o il tuo braccialetto 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:** 🍎🍎🍎

IL MIO QUADRETTO MAGICO

Laboratorio creativo: pronto a divertirti con colori e fantasia? In questo laboratorio riceverai una tavoletta di legno su cui potrai incollare pezzetti di ceramica colorata per creare fiori, soli, cassette e tutto quello che la fantasia suggerisce! Darai vita al tuo quadretto speciale, unico come tutti noi! 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

LABORATORIO DI PITTURA CON COLORI NATURALI

Vieni a scoprire il fascino della pittura... al 100% naturale! Con ortaggi, frutta e spezie trasformerai i doni della natura in colori vivaci e sorprendenti. Dopo una breve introduzione, ti metterai subito all'opera realizzando cartoline uniche e originali, da dipingere sul fronte e personalizzare sul retro. E per renderle ancora più speciali... applicherai un francobollo esclusivo Pomaria, stampato a mano con simpatici stampini di patate! Laboratorio per bambini dai 5 ai 12 anni, per i più piccoli è richiesta la collaborazione di un genitore. A cura di Elisa Zeni

Quando: sabato ore 10.00 | 11.00 | 12.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00 | 17.00 - domenica ore 10.00 | 11.00 | 12.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00. **Costo:** 🍎🍎 | Prenotazione presso il laboratorio

CREA LA TUA CANDELA

Sai da dove nasce la cera e come si lavora? In questo laboratorio speciale potrai scoprirlo e soprattutto divertirti a realizzare la tua candela artigianale. La renderai unica decorandola con fiori secchi, foglie e materiali naturali... e il risultato sarà non solo bellissimo, ma anche profumatissimo! 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:** 🍎🍎

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 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:** 🍎

MAGIE D'AUTUNNO

Un viaggio tra albi illustrati che profumano di foglie, boschi e colori autunnali. Storie incantate per bambini, da vivere tra fantasia e meraviglia. A cura di Elisa Salvini

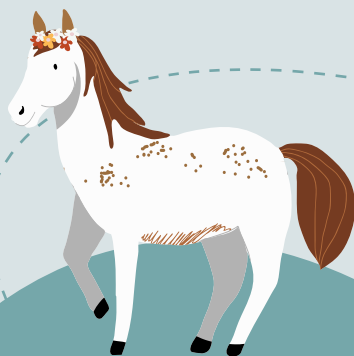
Quando: domenica ore 15.00 | Presso Parco Zadra | **Accesso libero**



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:** 🍎🍎



8 GIOCHI IN LEGNO

Dal vecchio baule di Baracca salta fuori proprio di tutto! Questi giochi in legno 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 e rompicapi! A cura della scuola di circo Bolla di Sapone

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

9 MELA CLICK

Scatta una foto ricordo a Pomaria e crea con noi la cornice giusta per ricordare questa MELAvigliosa giornata! Laboratorio per bambini dai 3 anni in su. A cura della Cooperativa Sociale GSH

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:** 🍏 | Presso stand cooperativa GSH



TRATTORINI

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

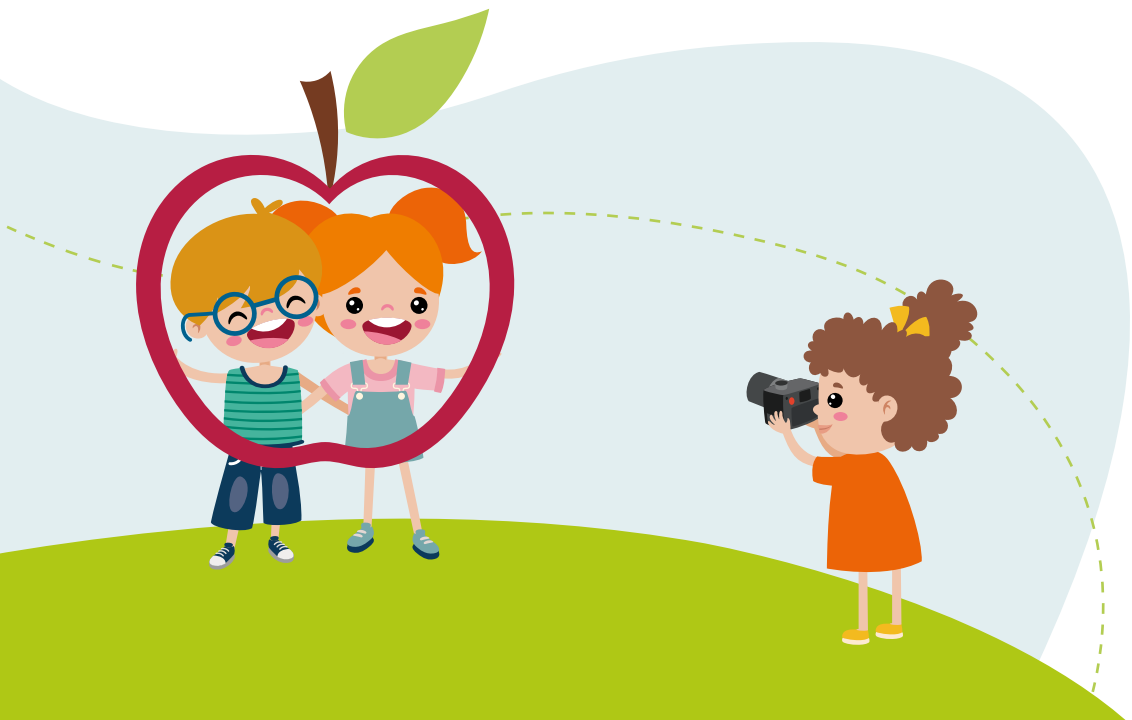
Quando: sabato dalle 10.00 alle 18.00 - domenica alle 10.00 alle 17.00 | **Costo:** 🍏



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

Dal 6 settembre al 26 ottobre
Val di Non e Val di Sole

*Scegli il menù
che preferisci!*

Una rassegna enogastronomica nata dall'unione delle parole *Mangiare e Amore*, che coinvolge 11 ristoranti delle Valli del Noce con menù a tema che valorizzano i prodotti autunnali, in particolare la mela, il formaggio e il buon vino di montagna delle cantine locali.



AUTUNNO DI GUSTO NELLE VALLI DEL NOCE

Settembre e ottobre
Val di Non e Val di Sole

Raccolta delle mele negli Agritur, 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!



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 una struttura socia della Strada
della Mela e dei Sapori, del valore di € 100

Secondo e terzo premio:

un buono per una cena presso un ristorante/agritur
socio della Strada della Mela e dei Sapori,
del valore di € 50 cadauno

**Scansiona il QR-Code
e compila il questionario!**



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



VOTA L'ANGOLO PIÙ BELLO DI DENNO!

Passeggia per le vie del borgo di Denno e cerca le mele posizionate sui balconi, nelle aiuole o sui davanzali delle case. Questi sono gli angoli allestiti a festa dagli abitanti di Denno, che partecipano al concorso **"Denno 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 14.00 di domenica 12 ottobre.
Il più votato sarà premiato durante le premiazioni ufficiali, che si terranno sul palco di Pomaria domenica a partire dalle ore 16.30.



Trovi il programma completo anche online 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 Denno

