



IL GIOCO DEL GUSTO  
**DOLOMITI**  
d'autunno  
2010

rassegna enogastronomica in Provincia di Belluno



Camera di Commercio  
Belluno



L'identità di un popolo, è cosa nota, passa anche attraverso il suo cibo. Nelle pietanze, nella loro preparazione, nella scelta dei prodotti che vengono serviti c'è tutta la storia, la cultura, l'abitudine di famiglie che hanno tramandato di generazione in generazione ricette e modi di preparazione delle nostre tavole. Ecco perché è importante tutelare e promuovere, anche e soprattutto dentro le mura di "casa nostra", le specialità della cucina bellunese. Prelibatezze e prodotti che si diversificano da zona a zona, da valle a valle, ma che sono capaci di tracciare fedelmente il dna della nostra terra e delle genti che la abitano da anni. Ormai da tempo, la rassegna di "Dolomiti d'Autunno" riesce a catalizzare l'attenzione di migliaia di visitatori che hanno la possibilità di scoprire e ritrovare i sapori, i gusti, le tradizioni delle specialità bellunesi. Valorizzare i nostri prodotti è il traino giusto per rilanciare l'agricoltura ed anche l'economia del turismo, un connubio che appuntamenti come questo sono capaci di unire per il bene del nostro territorio. "Dolomiti d'Autunno" diviene dunque un punto di riferimento per tutti noi, un contenitore prezioso di cose buone di cui non possiamo e non dobbiamo fare a meno.

**Gianpaolo Bottacin**

*Presidente della Provincia di Belluno*



# SOMMARIO

• Festa provinciale della Patata De.C.O. ....	p. 5
• Mais a Lentiai	
6 <sup>a</sup> Festa della Polenta e della Tradizione .....	p. 6
• 18 <sup>a</sup> Festa dei Ciodét .....	p. 7
• A tavola nel Feltrino: il Fagiolo .....	p. 8
- 6° Mercato Contadino .....	p. 9
- Se desmonteghea .....	p. 9
• Festa dell'Uva .....	p. 10
• 31 <sup>a</sup> Mostra Mercato dei Prodotti Agricoli e Lattiero-Caseari .....	p. 11
- 9 <sup>a</sup> Festa della Smonticazione.....	p. 12
- Mostra Mercato delle Attività Agricole, Artigianali e Commerciali .....	p. 12
• 17 <sup>a</sup> Festa della zucca .....	p. 13
- Il gioco del gusto.....	p. 14
- Strada dei Formaggi delle Dolomiti Bellunesi .....	p. 16
• Mele a Mel .....	p. 18
- 11 <sup>a</sup> Fiera del Bestiam .....	p. 19
- Fiera di Ognissanti .....	p. 19
• 25 <sup>a</sup> Festa dei Moroni .....	p. 20
• 10 <sup>a</sup> Fiera del Pom Prussian .....	p. 21
- 344 <sup>a</sup> Fiera delle Anime .....	p. 22
- 14 <sup>a</sup> Mercato Fiori d'Autunno .....	p. 22
• Antica Fiera di San Matteo.....	p. 23
• Festa di San Martino - Sagra dell'Agnello d'Alpago .....	p. 24
- Fiera di San Martino .....	p. 25
- Fiera di San Andrea .....	p. 25
• Giornata del Miele .....	p. 26



IN PROVINCIA DI BELLUNO

## IL GUSTO È DI CASA

**D**olomiti d'Autunno, la rassegna che raggruppa le maggiori manifestazioni enogastronomiche autunnali della provincia di Belluno, raggiunge nel 2010 il suo quinto anno di vita. Un successo sempre crescente, che negli anni ha visto aumentare sia il numero degli eventi aderenti alla rassegna che i visitatori partecipanti ad ogni sagra. L'itinerario alla scoperta del territorio provinciale e dei suoi sapori, attraverso le visite alle manifestazioni di Dolomiti d'Autunno, si trasforma in un percorso a premi dedicato agli ospiti della provincia di Belluno. Due i requisiti per concorrere: **essere residenti fuori dalla provincia di Belluno e partecipare ad almeno 5 delle 13 manifestazioni che hanno come protagonista un prodotto particolarmente significativo all'interno della tradizione gastronomica bellunese**, che sono state evidenziate nell'indice da un colore diverso. Nelle pagine centrali è presente il "tabellone" del gioco con gli spazi riservati ai timbri che saranno apposti dall'organizzazione dell'evento al momento della consumazione e che testimonieranno quindi la partecipazione allo stesso. Il premio è un gustoso cestino di prodotti tipici bellunesi. Per ricevere il premio è necessario prendere parte ad almeno 5 eventi diversi dei 13 presenti nella pagine dedicate ai timbri e recapitare l'opuscolo o le sue pagine centrali in originale presso la sede di Dolomiti Turismo in via Psaro 21 a Belluno. **L'opuscolo timbrato va compilato nell'apposito spazio indicando: nome e cognome del partecipante, indirizzo, recapito telefonico e indirizzo e-mail, entro il 30 novembre 2010.** La consegna dei cesti avverrà a Belluno al termine degli eventi.



## Festa provinciale della Patata di Cesiomaggiore De.C.O.

dal 20 al 22 agosto

Cesiomaggiore, località Pradenich presso impianti sportivi



Info: [www.cooperativalaforita.it](http://www.cooperativalaforita.it) - [info@cooperativalaforita.it](mailto:info@cooperativalaforita.it)



La Patata di Cesiomaggiore, che grazie all'impegno della Cooperativa Agricola La Fiorita e dei suoi coltivatori associati vanta il marchio De.C.O., viene degnamente celebrata in questa manifestazione, che per l'edizione 2010

prevede ben tre giornate di festeggiamenti. Degustazioni di piatti tipici a base di patate, mercatino di prodotti agricoli e dell'artigianato in legno e iniziative di intrattenimento animano l'evento che ogni anno richiama migliaia di visitatori.

*La Patata di Cesiomaggiore, oggi tutelata dal marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), è una delle specialità agro-alimentari delle Dolomiti Bellunesi, che nell'area di Cesiomaggiore vanta una lunga tradizione. Grazie ad un rigoroso disciplinare di produzione e all'altissimo grado di naturalità del territorio in cui viene coltivato, a ridosso del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, questo prodotto è particolarmente apprezzato e ricercato per bontà, genuinità e salubrità. La definizione "Patata di Cesiomaggiore" comprende però un grande elenco di varietà di patata da consumo, di differente consistenza, granulometria, umidità e colore, ognuna delle quali è adatta a valorizzare il piatto a cui è destinata per soddisfare le più diverse esigenze del consumatore.*



## LA PATATA





## Mais a Lentiai. 6° Festa della Polenta e della Tradizione

4 e 5 e dal 10 al 12 settembre  
Lentiai, località Campon

Info: [segreteria.lentiai@valbelluna.bl.it](mailto:segreteria.lentiai@valbelluna.bl.it) - Tel. 0437 750844 (???)



Compie sei anni questa manifestazione, che nell'arco di due fine settimana si propone di promuovere e valorizzare il mais, uno dei prodotti più importanti della gastronomia bellunese. Al mercatino, oltre al mais nelle sue

numerose preparazioni è possibile acquistare altri prodotti agro-alimentari tipici e lavori artigianali realizzati in legno, ferro o con foglie di mais. Interessanti sono anche i lavori di merletteria esposti durante la manifestazione.

## IL MAIS

*La polenta, piatto fondamentale della cucina tipica dell'area alpina, e di quella bellunese in particolare, deve il suo sapore unico al tipo di farina di mais utilizzata.*

*La coltivazione di questo prodotto è diffusa su tutto il territorio bellunese; i chicchi delle spighe, macinati integralmente con macine a pietra, senza alcuna privazione e bramatura, producono una farina media, dal colore giallo intenso punteggiato da pagliuzze marrone. In questo modo la farina mantiene tutte le proprietà organolettiche del mais e dona alla polenta, ma anche tutte le altre specialità che nascono dal mais, come i dolci e i biscotti tipici, il gusto genuino apprezzato dai buongustai.*



## 18ª Festa del Ciodét

dal 17 al 26 settembre  
Alano di Piave

Info: [www.prolocoalano.it](http://www.prolocoalano.it) - [info@prolocoalano.it](mailto:info@prolocoalano.it) - Tel. 0439 779623



**T**empo d'autunno, tempo di funghi. E il territorio di Alano di Piave è generoso di una particolare varietà di questi frutti della terra: il fungo chiodino. Durante la manifestazione è possibile degustare il "ciodét" in diverse preparazioni

accompagnato da altri prodotti tipici della gastronomia bellunese. Presso le bancarelle che animano il paese, è inoltre possibile acquistare prodotti agroalimentari tipici, realizzazioni artigianali in legno e prodotti di erboristeria.

*Se non si è esperti, è meglio evitare di dedicarsi alla raccolta dei chiodini che invadono i boschi bellunesi in autunno. È possibile, infatti, confondere questa varietà micologica con altre simili ma velenose. Il consiglio è quello di affidarsi a persone esperte in micologia o di acquistare questo gustoso prodotto agli stand della fiera a lui dedicata.*

*Non è, infatti, facile resistere al sapore prelibato del ciodét, una delle specie micologiche più diffuse nell'area bellunese e che per troppo tempo è stato considerato un alimento povero. Il suo gusto delicato è invece l'ideale per accompagnare i piatti tipici della tradizione bellunese, come lo schiz o la sopressa nostrana per un pranzo tradizionale da leccarsi i baffi!*

## IL CIODÉT



## A tavola nel Feltrino: il Fagiolo

dal 17 al 19 settembre  
Lamon, centro del paese



Info: [www.procololamon.it](http://www.procololamon.it) - [procololamon@libero.it](mailto:procololamon@libero.it) - Tel. 0439 96393



La manifestazione giunge quest'anno alla 21<sup>a</sup> edizione. Al suo interno sarà possibile acquistare il Fagiolo di Lamon I.G.P. e gustarlo preparato in svariati modi nei ristoranti e negli stands gastronomici allestiti per l'ocasio-

ne. Verranno inoltre proposte mostre e spettacoli di vario genere. Un'area della manifestazione sarà riservata alle bancarelle di prodotti tipici mentre altre aree saranno dedicate all'artigianato (legno, ferro,...) e all'ex tempore di scultura.

## IL FAGIOLO

*Spagnolit, Spagnolon, Calonega e Canalin, sono queste le quattro varietà del Fagiolo di Lamon I.G.P., un fagiolo borlotta che vanta una tradizione di coltivazione nell'area lamone-ese lunga più di cinque secoli.*

*Il terreno fertile, l'escursione termica e il continuo ricambio d'aria rendono questo fagiolo dalla buccia tenera e sottile e dalla polpa tenera una prelibatezza per il palato. Grazie alle sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche uniche, il Fagiolo di Lamon, nel 1996, ha ottenuto la certificazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta). Questo particolare prodotto è inoltre tutelato e valorizzato da un Consorzio di Tutela dedicato, che ha tra i suoi obiettivi il miglioramento del seme e la salvaguardia della tipicità e delle caratteristiche specifiche attraverso un rigido disciplinare di coltivazione.*

## 7° Mercato contadino

---

11 settembre

Agordo, località Prompicai

Info: [www.comune.agordo.bl.it](http://www.comune.agordo.bl.it) - [agordo@agordino.bl.it](mailto:agordo@agordino.bl.it) - Tel. 0437 62295



Le tradizioni agricole agordine in primo piano in questa manifestazione che raggiunge la sua settima edizione. Nella pittoresca frazione di Prompicai, ad Agordo, è possibile acquistare le specialità gastronomiche tipiche, tra cui gli

ottimi formaggi locali, e prodotti artigianali in legno. La manifestazione, in linea con gli altri eventi che si tengono nell'Agordino Fiera del Bestiam e Se Desmonteghea, vuole recuperare le origini contadine del territorio.

## Se desmonteghea

---

25 settembre

Falcade, Parco Giochi

Info: [www.falcadedolomiti.it](http://www.falcadedolomiti.it) - [info@falcadedolomiti.it](mailto:info@falcadedolomiti.it) - Tel. 0437 599068



Con l'arrivo dell'autunno le mandrie che hanno popolato nei mesi estivi gli alti pascoli della Valle del Biois tornano in paese. La sfilata ha luogo il 25, mentre il 26 sono presenti stand con realizzazioni artigianali in legno, ferro, lana, pietra

e marmo e cuoio e attrezzature agricole. Durante la manifestazione è possibile degustare i piatti tipici anche grazie alla presenza della Strada dei Formaggi e dei Saperi delle Dolomiti Bellunesi e la Latteria di Vallata dell'Agordino.



## Festa dell'Uva e Sapori Veneti 2010

dal 24 al 26 settembre  
Fonzaso, piazza I Novembre




Info: [www.prolocofonzaso.it](http://www.prolocofonzaso.it) - [info@prolocofonzaso.it](mailto:info@prolocofonzaso.it)



**T**orna anche nel 2010 la Festa dell'Uva di Fonzaso, manifestazione che vuole celebrare questo prezioso frutto della terra e i prodotti che da esso nascono, primo tra tutti il vino. La tradizione vinicola di questa zona

risale, infatti, all'epoca della dominazione asburgica. Numerosi eventi di intrattenimento animano i tre giorni di festeggiamenti in cui trovano spazio anche i prodotti della gastronomia tipica veneta.

## L'UVA



*La coltivazione della vite è sempre esistita in provincia di Belluno, soprattutto nelle zone meridionali, a causa del clima di tipo alpino caratterizzato da temperature spesso rigide. Fino alla fine del XIX secolo, la produzione vitivinicola veniva esportata in gran parte nell'Impero Austro-Ungarico, un commercio che testimonia comunque l'alta qualità dei vini bellunesi. Attualmente la viticoltura in provincia di Belluno si è ridotta notevolmente, senza però intaccare la qualità della produzione che va dai vini bianchi ai rossi, fino alle speciali grappe aromatizzate con le erbe di montagna o con la frutta tipica del territorio. La dedizione di numerosi piccoli produttori ha permesso la sopravvivenza della produzione vinicola bellunese, e proprio il loro impegno che la Festa dell'Uva di Fonzaso intende celebrare.*



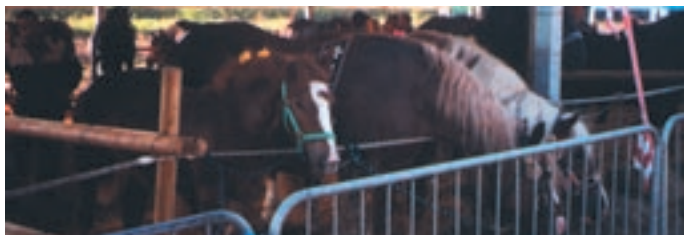
## 31ª Mostra Mercato dei Prodotti Agricoli e Lattiero Caseari

25 e 26 settembre

Sedico



Info: [www.valbelluna.bl.it](http://www.valbelluna.bl.it) - [primario@valbelluna.bl.it](mailto:primario@valbelluna.bl.it) - Tel. 0437 852896



**R**aggiunge la 31ª edizione, questa manifestazione che ogni anno richiama visitatori anche da fuori provincia. Protagonisti sono i formaggi delle piccole latterie sociali cooperative e turnarie, la produzione delle malghe sparse sul territorio

provinciale e le altre specialità che permettono in quest'occasione di riscoprire le tradizioni rurali e i sapori genuini di questa terra. Durante la manifestazione è presente inoltre un mercatino che propone le lavorazioni degli artigiani del legno.

*In passato, nell'area bellunese, come in tutto l'arco alpino, ogni famiglia possedeva almeno una mucca per la produzione di latte, burro e formaggio.*

*Mentre il burro veniva per lo più venduto o scambiato con altri generi, il formaggio costituiva l'elemento base della dieta quotidiana. Il territorio della Destra Piave si è sempre caratterizzato per la grande produzione di formaggi e di prodotti lattiero-caseari. Testimone è la "Latteria di Sedico" fondata nel 1922 e ancora attiva nella lavorazione del latte conferito dalle aziende agricole del territorio per la produzione di burro, mascarpone, Formaggio Gresal, Sedico, Noal, Formaggio speziato, Pressato molli da tavola, Caciotta, Formaggio Magro, Misto Capra, Prapavei e Rustego.*

## IL FORMAGGIO



## 9ª Festa della Smonticazione

25 e 26 settembre

San Gregorio nelle Alpi, località Roncoi presso Az. Agr. Cadorin



Info: [www.comune.sangregorionellealpi.bl.it](http://www.comune.sangregorionellealpi.bl.it) - Tel. 0437 800018



Il rientro in paese delle mandrie dai pascoli di alta montagna è l'occasione giusta per festeggiare i prodotti lattiero-caseari e in particolare i formaggi del territorio. Nel week-end della mani-

festazione, oltre ai formaggi, è possibile degustare le specialità gastronomiche tipiche e visitare gli stand che propongono oggetti dell'artigianato tradizionale in legno.

## Mostra Mercato delle Attività Agricole, Artigianali e Commerciali

dall'1 al 3 ottobre

Santa Giustina, piazza Maggiore



Info: [www.comune.santagiustina.bl.it](http://www.comune.santagiustina.bl.it) - Tel. 0437 858101



La mostra, giunta alla 28ª edizione, richiama ogni anno migliaia di visitatori che desiderano scoprire i prodotti del feltrino e dell'area pedemontana come il radicchio, la patata, la zucca, il fagiolo e la farina. Tre giorni di festa in cui il grande tendone allestito in piazza Maggiore ospita anche stand con oggetti

di ceramica, vetro, terracotta, paglia e vimini, pietra e lavorazioni di artigianato artistico che vengono eseguite in loco. La manifestazione è inoltre arricchita da una giostra bovina e da eventi enogastronomici, ricreativi e culturali (ex tempore di scultura in legno, mostre, esibizioni di gruppi musicali e folcloristici).



## 17<sup>a</sup> Festa della Zucca

dall'1 al 3 ottobre

Caorera di Vas, paese e parco sul Piave

Info: [prolococaorera@libero.it](mailto:prolococaorera@libero.it)



I colori dell'autunno ben s'intonano con uno dei prodotti principi di questa stagione, la zucca, che viene celebrata a Caorera di Vas tra specialità gastronomiche tipiche, a base di zucca ma non solo, artigianato e arte. Nel corso della mani-

festazione, infatti, non solo è possibile deliziare il palato con i piatti tipici, ma anche visitare gli stand degli artigiani del ferro e del legno e ammirare le sculture ricavate dalle zucche. È proposta inoltre la rievocazione degli antichi lavori manuali.

*Buccia dura bitorzoluta di colore verde, con sfumature rosee, ampie zone gialle e striature longitudinali, polpa giallo-arancio, numerosi semi di colore bianco. Queste le caratteristiche della Zucca Santa Bellunese, ortaggio simbolo della Sinistra Piave, nonostante abbia iniziato a essere coltivata solo a partire dal secondo dopoguerra. Il terreno fertile e l'abbondanza di acqua data dalla presenza del fiume Piave donano alla zucca coltivata in quest'area un sapore fine e dolce e proprietà organolettiche uniche. È un ortaggio definito "da inverno", viene infatti raccolto tra settembre e ottobre e può essere conservato fino alla metà di gennaio. È facile quindi capire come questa sua proprietà l'abbia resa un elemento così importante all'interno della tradizione gastronomica bellunese. Infinite sono le pietanze in cui può essere impiegata la Zucca Santa Bellunese, per la delizia anche dei palati più esigenti.*

## LA ZUCCA



# IL GIOCO

20-22 agosto  
Festa  
della Patata  
*Cesiomaggiore*



Dolomiti d'Autunno premia i frequentatori più fedeli con "Il Gioco del gusto", quest'anno **la partecipazione è riservata ai residenti fuori dalla provincia di Belluno**. Il calendario delle manifestazioni si trasforma così in un "tavolo di gioco" costruito come un domino, dove ad ogni festa con protagonista un prodotto tipico bellunese viene riservata una casella.

4-5 e 10-12  
settembre  
Màis  
a Lentiai  
*Lentiai*



17-26  
settembre  
Festa  
del Ciodét  
*Alano di Piave*



17-19 settembre  
A Tavola  
nel Feltrino: il  
Fagiolo  
*Lamon*



**DOLOMITI**  
**l'Autunno**  
2010

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

PROVINCIA \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

MAIL \_\_\_\_\_

24-26  
settembre  
Festa  
dell'Uva  
*Fonzaso*



25-26 settembre  
Mostra dei  
prodotti agricoli  
e lattiero-caseari  
*Sedico*



Per ricevere il cestino è necessario essere residenti fuori dalla provincia di Belluno e recapitare queste due pagine, in originale e corredate da almeno 5 dei 13 timbri disponibili, presso la sede di Dolomiti Turismo in Via Psaro 21 a Belluno compilando lo spazio soprastante, entro il 30 novembre 2010.

# DEL GUSTO

RISERVATO AI RESIDENTI FUORI DALLA PROVINCIA DI BELLUNO

Partecipando a queste manifestazioni, evidenziate da un colore diverso nell'indice e dal simbolo del timbro nelle pagine dedicate, si ha diritto ad un timbro speciale che verrà apposto, al momento della consumazione, nell'apposita casella. Vincere "Il Gioco del Gusto" è semplice. I requisiti fon-

damentali sono due: **risiedere fuori dalla provincia di Belluno e partecipare ad almeno 5 delle 13 manifestazioni principali**, e di conseguenza raccogliere 5 dei 13 timbri a disposizione. Il premio per i partecipanti è un gustoso cesto di prodotti tipici del territorio.

24 ottobre  
Fiera della  
Mela Prussiana  
Faller  
di Sovramonte

31 ottobre  
Antica Fiera  
di San Matteo  
Feltre

11-14 novembre  
Festa  
di San Martino  
Chies d'Alpago

9-10 e 16-17  
ottobre  
Festa  
dei Moroni  
Rasai di Seren

8-10 ottobre  
Mele a Mel  
Mel

26 novembre  
Giornata  
del Miele  
Cesiomaggiore

1-3 ottobre  
Festa  
della Zucca  
Caorera

# In viaggio con gusto



La tarda estate e l'autunno costituiscono stagioni feconde per le specialità agro-alimentari. Anche l'area dolomitica con i suoi prodotti tradizionali e di qualità è percorsa dall'inebriante curiosità di sapere come è andato il raccolto. Le chicche gastronomiche della Strada dei Formaggi e dei Sapori delle Dolomiti Bellunesi sono pronte ancora una volta a primeggiare nelle feste e sulle tavole.

Le malghe chiudono ricolme di prelibatezze casearie esibite in varie *desmontegade*, la patata

e il mais giungono a maturazione, il fagiolo di Lamon e l'orzo bellunese donano la loro bontà alle minestre di travolgente attrazione culinaria.

Così come più tardi fanno i piccoli frutti, le uve dei Vigneti delle Dolomiti, la Zucca santa bellunese, il pom prussian nonché il morone e la noce feltrina. Senza dimenticare il ricco inventario dei mieli delle Dolomiti. E poi quei prodotti come il pastin bellunese, l'Agnello dell'Alpago e i formaggi di latteria che hanno buon campo tutto l'anno.

Feste, fiere, rassegne e concorsi esibiscono il meglio di una civiltà rurale che non vuole morire e che ha tanta voglia di procurare gioie e soddisfazioni per celebrare degnamente la tavola e il palato.

È il trionfo del gusto dolomitico che trova proprio nell'itinerario della Strada dei Formaggi e dei Sapori un presidio e un baluardo inestimabile a vantaggio dei suoi aderenti e al servizio del consumatore e del turista.



### **Associazione Strada dei Formaggi e dei Sapori delle Dolomiti Bellunesi**

Sede c/o Camera di Commercio I.A.A.  
P.zza S. Stefano, 15  
32100 BELLUNO

Tel. +39 0437 955137 - Fax 0437 955250

Infomail: [strada.formaggi.dolomiti@bl.camcom.it](mailto:strada.formaggi.dolomiti@bl.camcom.it)



## Mele a Mel

dall'8 al 10 ottobre

Mel, piazza Papa Luciani e cortili dell'antico borgo



Info: [www.meleamel.it](http://www.meleamel.it) - [prolocozumellese@sinistrapiave.it](mailto:prolocozumellese@sinistrapiave.it) - Tel. 339 9102177



Un successo sempre crescente quello di “Mele a Mel”. E poiché “squadra che vince non si cambia”, la ricetta per l'edizione 2010 si mantiene costante: tre giorni di iniziative volte alla valorizzazione delle varietà di mela

autoctone e dei prodotti tipici del territorio. Presso gli stand gastronomici è possibile gustare i piatti della tradizione, prima di fare un giro tra le bancarelle che propongono artigianato in legno, ferro, pietra, vetro, stoffa e cuoio.

## LA MELA



*Mela del Ruden e Mela della Rosetta sono i nomi di due tra le varietà di mela più diffuse sul territorio bellunese. La prima, il cui nome si traduce letteralmente con “mela della ruggine”, è coltivata nel bellunese da oltre un secolo e, infatti, la varietà più antica nell'area. Come s'intuisce dal nome questa varietà si caratterizza per il fondo giallo che si copre precocemente di una specie di ruggine che conferisce alla polpa una struttura compatta, asciutta e aromatica. Oltre che per essere consumata fresca, la Mela del Ruden è adatta per la preparazione di marmellate. La Mela della Rosetta è, invece, di colore verde chiaro, con sfumature rosate che arrivano fino al rosso vivo. La sua polpa è croccante e acidula ed è caratterizzata da un forte profumo. Viene consumata fresca ed è utilizzata inoltre per produrre il succo sidro, le kodinze (rondelle essiccate al sole) e il kodinzon (polpa di mela essiccata).*

## 11<sup>a</sup> Fiera del Bestiam

9 ottobre

Agordo, località Broi



Info: [www.comune.agordo.bl.it](http://www.comune.agordo.bl.it) - [agordo@agordino.bl.it](mailto:agordo@agordino.bl.it) - Tel. 0437 62295



In passato, la Fiera del Bestiam di Agordo era un appuntamento atteso in tutto l'Agordino. Oggi nel centralissimo Broi viene riproposta la manifestazione che ha come obiettivo il recupero e la valo-

rizzazione delle origini contadine. È possibile acquistare e degustare i prodotti tipici del territorio, come i formaggi e visitare le bancarelle che espongono lavorazioni artigianali in legno e lana.

## Fiera di Ognissanti

10 ottobre

Fonzaso, piazza I Novembre



Info: [www.prolocofonzaso.it](http://www.prolocofonzaso.it) - [info@prolocofonzaso.it](mailto:info@prolocofonzaso.it)



L'area di Fonzaso si è sempre contraddistinta per la naturale vocazione all'agricoltura e alla coltivazione della vite. La Fiera di Ognissanti vuole celebrare il territorio con una mo-

stra mercato di merci e animali che ogni anno attira numerosi visitatori. Gli stand propongono i prodotti tipici del territorio bellunese: mele, formaggi, miele e buon vino.

## 25ª Festa dei Moroni

9-10 e 16-17 ottobre

Seren del Grappa - Rasai, impianti sportivi comunali

Info: [prolocoserena@tiscali.it](mailto:prolocoserena@tiscali.it) - Tel. 0439 44360 - Cell. 348 3383650



Foto Luciano Turini

**N**ozze d'argento tra Seren del Grappa e l'evento che celebra la varietà di "Morone" locale. Presso gli stand è possibile acquistare e degustare i prodotti agroalimentari tipici, tra cui il "Morone" nelle sue numerose preparazioni e ammi-

rare i lavori dell'artigianato locale. Durante la fine settimana sono organizzate manifestazioni, come la mostra-mercato di macchine forestali e agricole di montagna e la Giornata Regionale Filiera Legno-Energia della Regione Veneto.

## IL MORONE



Foto Serena Turini

*Fin dall'Antica Roma il frutto deicastagni coltivati nell'area feltrina, il "Morone", ha costituito l'alimento base per gli abitanti della zona. Oggi è un frutto prelibato che trova impiego nella preparazione di diversi prodotti, come creme, dolci, grappe, ecc. Dal 1996 è attivo il Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino, con obiettivi di: recupero delle aree castanili, di tutela della filiera produttiva e la valorizzazione della coltura e cultura. Il "Morone" prodotto nel comune di Seren del Grappa si presenta di forma ovoidale, con pelosità vellutata, una faccia piatta e una convessa. La pezzatura è medio - grossa e presenta una buccia interna sottile che si stacca con facilità. La polpa, compatta e resistente alla cottura, è di color bianco latte ed è caratterizzata da un sapore dolce. La buccia esterna invece è lucida, di colore marrone con striature evidenti di colore più scure.*



## 10<sup>a</sup> Fiera della Mela Prussiana

24 ottobre

Faller di Sovramonte

Info: [pomprussian@gmail.com](mailto:pomprussian@gmail.com)



**L**a frazione di Faller, a Sovramonte, si prepara a festeggiare le specialità dell'altopiano, primo fra tutti il suo prodotto principe: il Pom Prussian. Durante la giornata trovano spazio tra gli stand anche le prelibatezze dell'area sovramontina,

come il Fagiolo di Lamon, gli ortaggi, i salumi e i formaggi di malga. Gastronomia, ma non solo: sono presenti, infatti, stand che propongono i lavori dell'artigianato locale in legno e ferro. Una grande festa che attira ogni anno migliaia di persone.

*Come suggerisce il nome stesso, il Pom Prussian, o Mela Prussiana, nasce in Prussia. Arrivò nel territorio di Sovramonte, e più precisamente a Faller, verso la fine dell'Ottocento, quando un gruppo di minatori provenienti da quella regione si trasferì sull'altopiano portando con sé alcune marze di questa varietà di frutto. Il Pom Prussian è caratterizzato da una pezzatura piuttosto grande e da una forma conica appiattita, la sua polpa è croccante, compatta, zuccherina e molto saporita, mentre la buccia è particolarmente liscia, di colore carminio scuro con striature gialle e vermiglie. Questo frutto è stato sempre un importante mezzo di sostentamento per le popolazioni locali, ma la sua coltivazione si è sviluppata soprattutto a partire dagli ultimi decenni grazie alla volontà di agricoltori e appassionati che nel 2006 hanno costituito il Consorzio di Tutela del Pom Prussian.*

## IL POM PRUSSIAN



## 344ª Fiera delle Anime

17 ottobre

Arsiè

Info: [www.arsie.com](http://www.arsie.com)



Nel XVI secolo, le cappelle della pieve si staccarono e le autorità religiose decretarono che la commemorazione dei defunti dovesse avvenire nell'ex sede della pieve la terza domenica di ottobre. Nacque così la Fiera delle Anime,

che da oltre 300 anni attira un folto pubblico. Sulle bancarelle sono esposti i prodotti tipici e le lavorazioni artigianali, soprattutto in ferro e legno. Un reparto importante della fiera è quello riservato al settore agricolo e forestale e al bestiame.

## 14ª Mostra Mercato Fiori d'Autunno

31 ottobre

Busche

Info: [www.prolocobusche.it](http://www.prolocobusche.it) - [busche@prolocobusche.it](mailto:busche@prolocobusche.it)



Con l'arrivo dell'autunno la piazza di Busche si anima con numerose bancarelle che espongono i fiori e le piante coltivate dai vivaisti e dai produttori bellunesi. Non mancano, inoltre,

gli stand con le lavorazioni artigianali in legno e piccoli lavori manuali sul tema dei "fiori d'autunno". È infine possibile degustare i prodotti tipici della gastronomia bellunese.



## Antica Fiera di San Matteo

31 ottobre

Feltre, Campo Giorgio e Largo Castaldi



Info: [www.comune.feltre.bl.it](http://www.comune.feltre.bl.it) - Tel. 0439 885257



**È** una domenica di festa, nata per celebrare la Noce di Feltre, ma che coinvolge tutto il centro storico tra bancarelle e colori. I negozi rimangono aperti, mentre gli artigiani del legno espongono le proprie creazioni nelle bancarelle lungo le

vie. Numerosi sono anche gli stand gastronomici in cui gustare la Noce di Feltre, in diverse prelibate preparazioni, e gli altri prodotti tipici della gastronomia bellunese. Un'occasione per riassaporare le tradizioni feltrine tra gusto e artigianato.

*Gli anziani della zona ricordano ancora che fino agli anni '50 a Seren del Grappa esisteva una fabbrica per la produzione di olio per lampade ricavato dalla noce Kiza. Questa è un'importante testimonianza di come la Noce di Feltre sia sempre stata non solo una fonte di sostentamento per le famiglie feltrine, ma anche una fonte di reddito. Le varietà coltivate sono quattro: Feltrina, con un'alta resa in sgusciato e gheriglio dolce, Noce Comune, con guscio più duro e una resa in sgusciato minore, Grossa di Vignui o Cocona, di grandi dimensioni con guscio fragile e gheriglio meno saporito e, infine, Noce Kiza, di piccole dimensioni con guscio durissimo che rende difficoltosa l'estrazione del gheriglio. Per valorizzare questa coltura così importante per il territorio, attraverso collaborazioni con produttori locali e istituzioni, dal 2005 è attivo il Consorzio di Tutela Noce Feltrino.*

## LA NOCE



## Festa di San Martino - Sagra dell'Agnello d'Alpago

dall'11 al 14 novembre  
San Martino di Chies d'Alpago

Info: Cell. 347 1361808



**A** San Martino di Chies d'Alpago, il Santo Patrono è festeggiato con l'eccellenza gastronomica del territorio: l'Agnello d'Alpago. Nelle quattro giornate dell'evento è possibile degustare la specialità

alpagota, dichiarata presidio Slow Food. Domenica 14 si tiene anche la Festa dell'Agricoltura, con numerosi stand che propongono prodotti tipici e colorate bancarelle con lavori artigianali.

## L'AGNELLO



*Secondo il disciplinare della fondazione Slow Food, di cui è entrato a far parte come presidio, l'Agnello d'Alpago deve essere allevato allo stato brado o semi-brado, con l'allevamento in ovile consentito esclusivamente durante il periodo invernale, garantendo comunque il benessere dell'animale. Esternamente questa particolare specie di agnello è caratterizzata da una taglia medio-piccola con un mantello folto, fine e ondulato. Il segno che lo rende riconoscibile è la curiosa maculatura scura che appare sulla testa e sulla parte inferiore degli arti. La carne dell'Agnello d'Alpago è tenerissima e presenta un giusto equilibrio grasso-magro con un sapore che ricorda le erbe aromatiche, senza mai cadere nel selvatico. Piatto tradizionale del territorio dell'Alpago, l'Agnello è ottimo se accompagnato ad altri prodotti tipici della cucina povera del territorio.*

## Fiera di San Martino

14 novembre  
Belluno, centro storico



Info: [www.comune.belluno.it](http://www.comune.belluno.it) - [info@comune.belluno.it](mailto:info@comune.belluno.it) - Tel. 0437 913513



**G**astronomia bellunese e delle altre regioni italiane, artigianato tradizionale. E ancora: prodotti biologici, miele, prodotti di erboristeria, saponi vegetali, fiori e piante, animali, giocattoli. Tutto questo e molto altro ancora è la Fiera di

San Martino a Belluno: l'occasione per riscoprire il capoluogo durante i festeggiamenti per il Santo Patrono. È presente inoltre il Mercatino dell'Antiquariato e numerosi sono i momenti d'intrattenimento di vario genere per grandi e piccini.

## Fiera di Sant'Andrea

27 e 28 novembre  
Cencenighe Agordino, Centro Culturale Nof Filò

Info: [ass@prolococencenighe.191.it](mailto:ass@prolococencenighe.191.it) - Tel. 0437 591549



**P**rotagonisti delle due giornate sono i cavalli, che vengono fatti sfilare nel centro del paese dando la possibilità a grandi e piccini di effettuare giri in carrozza o a cavallo.

Presso il Centro Culturale Nof Filò è allestito il mercatino dei prodotti artigianali in legno, cuoio e hobbistica in genere. Non manca, inoltre, la possibilità di degustare i prodotti tipici del territorio.



## Festa del Miele

26 novembre, ore 20.30

Cesiomaggiore

Info: [www.feltrino.bl.it](http://www.feltrino.bl.it) - [biblioteca.cesio@feltrino.bl.it](mailto:biblioteca.cesio@feltrino.bl.it)



La Festa del Miele, che ha ottenuto notevole interesse nelle passate edizioni, è in realtà una cena con prenotazione obbligatoria. Lo scopo della manifestazione è la valorizzazione del miele prodotto dagli apicoltori locali. Nei

giorni precedenti la festa, si tiene, infatti, una conferenza dedicata al mondo dell'apicoltura. I visitatori che desiderano ottenere il timbro relativo alla Festa del Miele per partecipare al "Gioco del Gusto" devono prenotarsi alla cena.

## IL MIELE



*Il miele è un alimento energetico, composto di zuccheri semplici e facilmente digeribile. Contiene, inoltre, vitamine, oligominerali e sostanze antibatteriche naturali. Quello prodotto nel Feltrino e nella Valbelluna, poi, è particolarmente buono e genuino, prodotto senza l'utilizzo di antiparassitari.*

*L'assenza di grandi insediamenti industriali e la ricca varietà di vegetali sul territorio conferiscono al miele bellunese, e a quello di Cesiomaggiore in particolare, caratteristiche organolettiche e nutrizionali di altissima qualità.*

*Non a caso l'apicoltura bellunese ha ottenuto il riconoscimento del marchio DOP a garanzia della qualità dei suoi prodotti.*



# Uffici informazioni

## **Agordo**

Via XXVII Aprile, 5/A

Tel. +39 0437 62105

[agordo@infodolomiti.it](mailto:agordo@infodolomiti.it)

## **Belluno**

Piazza Duomo, 2

Tel. +39 0437 940083

[belluno@infodolomiti.it](mailto:belluno@infodolomiti.it)

## **Falcade**

Piazza Municipio, 17

Tel. +39 0437 599241

[falcade@infodolomiti.it](mailto:falcade@infodolomiti.it)

## **Feltre**

Piazza Trento e Trieste, 9

Tel. +39 0439 2540

[feltre@infodolomiti.it](mailto:feltre@infodolomiti.it)

## **Mel - Comune**

Piazza Papa Luciani, c/o Municipio

Tel. +39 0437 540321 / 753354

[comune\\_mel@infodolomiti.it](mailto:comune_mel@infodolomiti.it)

## **Sedico - Pro Loco**

Via G. Segato, 2

Tel. +39 0437 83666

[info@prolocosedico.it](mailto:info@prolocosedico.it)

## **Tambre**

Piazza 11 Gennaio 1945, 1

Tel. +39 0437 49277

[tambre@infodolomiti.it](mailto:tambre@infodolomiti.it)



Via R. Psaro, 21 - 32100 Belluno

Tel. +39 0437 940084 - Fax +39 0437 940073

[mail@infodolomiti.it](mailto:mail@infodolomiti.it) - [www.infodolomiti.it](http://www.infodolomiti.it)



Provincia  
**belluno**  
dolomiti



IL GIOCO DEL GUSTO  
**DOLOMITI**  
d'autunno  
2010

a cura di:

per proposte di soggiorno:

**Dolomiti**  
turismo

DOLOMITI TURISMO  
Via R.Psaro, 21 - 32100 Belluno  
Tel. +39 0437 940084 - Fax +39 0437 940073  
mail@infodolomiti.it  
www.infodolomiti.it

**Belle Dolomiti**  
Consorzio Dolomiti Belluno

CONSORZIO DOLOMITI  
Via Mezzaterra, 84 - 32100 Belluno  
Tel. +39 0437 941148 - Fax +39 0437 944202  
info@belledolomiti.it  
www.belledolomiti.it