



Così Non è

EN TI SOMASI DA FON



“SAPORI E ATMOSFERE DI IERI
NELLA CONVIVIALITÀ DI SEMPRE”



10-11
AGOSTO
2019

FONDO
VAL DI NON

- **CONCERTO ITINERANTE DI ELAR GUTIERREZ** dalle 20.30
con il flauto di Pan
- **ZUMBA VAL DI NON PARTY**
via C. Battisti - dalle 21.00



11

Domenica 11 agosto

- **VISITA I SOMASI** dalle 12.00 alle 14.00
e gusta le nostre specialità
alcuni somasi rimarranno aperti anche nel pomeriggio
- **ARTISTI DI STRADA** dalle 11.00 alle 24.00
spettacoli ed animazione per tutti
- **FALEGNAMERIA DIDATTICA** a partire dalle 11.00
laboratori per bambini
- **PIAZZA S. GIOVANNI** dalle 16.00
BUON COMPLEANNO con RADIO VIVA FM
Festeggia con noi!!! In allegria e tanta musica
- **MUSICA LIVE - VIA C. BATTISTI** dalle 17.30
- **NOTTURNA AL CANYON RIO SASS** dalle 20.30
per info visita guidata: 0463 850000 (max 20 persone)





FALEGNAMERIA F.LLI

**PIECHENSTEIN
MARCO E LUCA**

S.N.C.

38011 SARNONICO

Via Marconi, 9

Tel. 0463.831229

falegnameria@marcoeluca.it

www.falegnameriapiechenstein.com



Sartorilegno®

PALLETS AND TIMBER PACKAGING

Zona Artigianale, 11

38013 Fondo (TN)

Via Trento, 100

38017 Mezzolombardo (TN)

pallets@sartorilegno.com

www.sartorilegno.com

la fantastica

FALEGNAMERIA DIDATTICA

di Geppetto

per tutti i bambini e...



cerca il simbolo
sulla cartina



CAMMINAMENTE

IL MONDO DEI CAMMINATORI
I CAMMINATORI DEL MONDO



Associazione Amici
del CAMMINO
di SANTIAGO



Val di Non
FONDO (TN)

dal 13 luglio al 29 settembre 2019

Municipio di Fondo (Tn)

2

Portech d'al Pero

AVIS ALTA ANAUNIA

Gnocheti smauzadi col boter e chiapusi, salsizze en tal sguazet

Gnocchetti al burro con cappuccio, salsicce col sugo

3

Somas d'ale Bòce

PRO LOCO FONDO

Chiarn e verdure ala griglia, braciole ai ferri co le patate del nos ort, piat de verdure ala griglia, tabielot e bire artigianali dale nose val

Carne e verdure alla griglia, braciole ai ferri con le patate del nostro orto, piatto di verdure alla griglia, tagliere e birre artigianali delle nostre valli

si utilizzano stoviglie biodegradabili e in porcellana
... quest'anno prova anche la nostra acqua!



**FAMIGLIA
COOPERATIVA**
VAL DI NON — FONDO



FONDO - Via C.Battisti 20
tel. 0463.832414 - fax 0463.830102

info@coopvaldinon.it
www.coopvaldinon.it

BigMat
HOME OF BUILDERS

EDILAGRARIA

38013 FONDO (TN)
via Lago Smeraldo, 8
Tel. 0463.831759
www.edilagraria.it

OREFICERIA - OROLOGERIA - OTTICA



FONDO

Via Inama, 2 - Tel. 0463 832090 - info@zanonipreziosi.it

www.zanonipreziosi.it

GIOIELLERIA - OROLOGERIA

ZANONI&Ch.

Tradizione . Innovazione

CLES

Via Roma, 12 - Tel. 0463 421562 - info@zanonicles.it



Pzza G. Prati, 27 - 38011 Cavareno (TN)
Tel. 0463 830469

Via C. Battisti, 16 - 38013 Fondo (TN)
Tel. 0463 831049

bottegaorto@gmail.com



Strangolapreti



Difficoltà



Preparazione

35 min.

PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo (per circa tre ore) nel latte tiepido il pane raffermo tagliato a dadetti; aggiungere gli spinaci, precedentemente lessati e tritati in poca acqua leggermente salata, dopo averli fatti saltare nel burro e insaporiti con sale, pepe e noce moscata. Unire la cipolla tritata finemente e rosolata nell'olio, il grana trentino grattugiato, le uova, il sale e poca farina bianca. Amalgamare bene il composto con un mestolo di legno. Confezionare quindi gli Strangolapreti nella forma desiderata (a palline, a forma di cucchiaino, ecc.) e versare in acqua bollente salata; quando riaffiorano sono cotti. Vanno quindi scolati e serviti con grana trentino abbondante e burro spumeggiante, aromatizzato con salvia.

INGREDIENTI

per 5 persone:

1 kg di pane raffermo
500 g di spinaci
2 uova
100 g di burro
0,5 l di latte
olio di oliva
farina bianca
noce moscata
foglie di salvia
sale, pepe e cipolla q.v.

4

Portech di Coji

GRUPPO DI SOLIDARIETÀ E VOLONTARIATO "PACE E GIUSTIZIA"

Strangolapreti col boter o formai strachin, polenta conciada giò, chiapusi e formai de malghia, chiarn salada con scaglie de grana, vin gropel o sambuch

"Strangolapreti" al burro o stracchino, polenta condita, cappuccio e formaggio di malga, carne salada con scaglie di grana, vino groppello o sambuco

5

Portech d'al Comun

AMICI DI SAN PATRIGNANO

Si possono acquistare prodotti di vario genere il cui ricavato verrà devoluto all'Associazione

6

La Boteghia di Lorenzini

GRUPPO MISSIONARIO

Se puel crompar spizi, rechiami e biancharia da en bot par bone opere

Si possono acquistare pizzi, ricami e biancheria di una volta per una buona causa



FONDO (TN)
P.zza Dante, 7
Tel. 0463.830162

REVÒ (TN)
Via C.A. Martini
Tel. 0463.432447

Salone Cristina

FONDO



Capalleggia®



Adottiamo il

SERVIZIO FRESCO BUCATO.

Spazzole **SIGILLATE**

singolarmente per ogni cliente.

SERVIZIO D'IGIENE garantita.

Salone Cristina di Recla Cristina

Piazza S. Giovanni, 19 - Fondo

tel. 0463 831212 - salonecristina@alice.it

Maestro
Artigiano



- 1** *Baita en Piazza*
PUNTO INFO
- 2** *Portech dal Pero*
AVIS ALTA ANAUNIA
- 3** *Somas d'ale Boce*
PRO LOCO FONDO
- 4** *Portech di Cajj*
GRUPPO DI SOLIDARIETÀ E VOLONTARIATO "PACE E GIUSTIZIA"
- 5** *Portech dal Comun*
AMICI DI SAN PATRIGNANO
- 6** *La Boteghia di Lorenzini*
GRUPPO MISSIONARIO
- 7** *Portech di Zamboni*
ALTA ANAUNIA CALCIO
- 8** *Somas di Endrighi*
ASSOCIAZIONE ALPINI
- 9** *Somas di Lorenzini*
ASS. LA STORIA SIAMO NOI
- 10** *Rustech dal Stornelo*
CORPO BANDISTICO
- 11** *Cort di Speziai*
FILODRAMMATICA
-  **"LOARIE" - DOLCI**
-  **PUNTO DEGUSTAZIONE**
-  **BIRRIFICIO ARTIGIANALE "FON"**
VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI
-  **MOSTRA CAMMINAMENTE**
-  **PIT STOP/PUNTO BABY**
LABORATORIO ARTIGIANALE
-  **FALEGNAMERIA DIDATTICA**
-  **CONCERTI - MUSICA**
-  **ARTISTI DI STRADA**

Bertoldi
CARTOLERIA - GIOCATTOLI

FONDO (TN) - Piazza San Giovanni, 37 e 39



CARTOLERIA - TABACCHI - RICEVITORIA LOTTO - ARTICOLI
UFFICIO - TUTTO PER LA SCUOLA - TANTE IDEE REGALO - SERVIZIO
FOTOCOPIE E FAX - GIOCATTOLI - SOUVENIR - ARTIGIANATO

Cartoleria: Tel. e Fax 0463.831160

etli tn
AGENZIA VIAGGI
WELCOME TRAVEL

via C. Battisti 20
38013 FONDO (TN)
Tel. 0463 830377
lisa@etlitrn.it

Bar Piazza
like us on facebook

BAR PIAZZA
Piazza S. Giovanni, 52
38013 FONDO (TN)

FREE WiFi

BAR PIAZZA
drink&food



MACELLERIA
PEZZINI
di Pezzini Roberta

Via C. Battisti, 20 - 38013 **FONDO** (TN)
Tel. **0463 831169**
pezzini.roberta@lamiapec.it
roberta.pezzini@hotmail.com



Gulaschsuppe



Difficoltà



Preparazione

35 min.

PROCEDIMENTO

Tagliate la carne a pezzetti piccolissimi. Scaldate lo strutto in una casseruola e fatevi appassire dolcemente la cipolla affettata finissima e l'aglio tritato. Unite poi la carne, mezzo cucchiaino di semi di cumino e un pizzico di maggiorana. Rialzate la fiamma e spolverate la carne con la paprika e fate ben rosolare mescolando quasi continuamente.

Quando carne e cipolla hanno preso colore, salate e aggiungete la foglia di alloro, la scorza di limone, un litro di acqua bollente e il concentrato di pomodoro.

Coprite e, quando inizia l'ebollizione, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per un'ora abbondante prima di unire anche le patate, pelate, tagliate a dadini e sciacquate.

Regolate il sale e, quando le patate sono ben cotte, la zuppa è pronta: servitela ben calda.

INGREDIENTI

per 4 persone:

- 400 g di polpa di manzo [collo, spalla o muscolo]
- 2 patate medie
- 50 g di strutto
- 1 grossa cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- scorza grattugiata di 1/4 di limone
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- semi di cumino
- maggiorana
- paprika forte
- sale

7

Portech di Zamboni

ALTA ANAUNIA CALCIO

Ziron polpet co le patate rostide, chianederli col chiapus, beuron dal pit, cerchel dòlc

Polpetta di carne con patate arrostate, canederli col cappuccio, caffè aromatizzato, ciambella dolce

8

Somas di Endrighi

ASSOCIAZIONE ALPINI

Supa da tripe, tripe conciade, tripe ala parmigiana, testina di vedel e gulaschsuppe

Minestra di trippa, trippa condita, trippa alla parmigiana, testina di vitello e "gulaschsuppe"

9

Somas di Lorenzini

ASSOCIAZIONE LA STORIA SIAMO NOI

Fritele da pomi, smoarn co la marmelata, sugo da pomi

Frittelle di mele, "smoarn" con la marmellata, succo di mela

www.calzaturebattisti.com

Calzature dal 1975
Battisti

Fondo (TN)

montagna - sport - tempo libero

DESPAR 

*La bottega di Zambiasi
 alimentari
 prodotti tipici*

Piazza S. Giovanni, 15
 38013 FONDO (TN)
 Tel. 0463 832145 - Fax 0463 839077



SARNONICO

Via C. Battisti, 4 - Tel. 0463.880089

**POMPE FUNEBRI
MARINI**

**SERVIZIO COMPLETO
COFANI E CORONE FUNEBRI
TRASPORTI FUNEBRI E FIORERIA**

38013 **FONDO** - Via Roma, 6
Tel. 0463.831237 - cell. 338.7910485



Cassa Rurale Bank
Novella e Alta Anania
banco di Credito Cooperativo



Tortie da patate



Difficoltà



Preparazione

25-30 min.

PROCEDIMENTO

Sbucciare e grattugiare le patate crude, aggiungere 2 cucchiaini di farina, un pizzico di sale e amalgamare con cura il tutto. Versare in una padella con fondo antiaderente abbondante olio, quando è ben caldo versarvi l'impasto, formando delle piccole frittelle. Cuocere sui due lati fino a quando non si forma una crosticina croccante e dorata.

INGREDIENTI

per 6 persone:

1 kg di patate del Trentino
(se possibile varietà Kennebec)
2 cucchiaini abbondanti
di farina bianca tipo 00
olio EVO q.b.
sale e pepe q.b.

Buon Appetito!!

10

Rustech dal Stornelo

CORPO BANDISTICO

Tortiei da patate col formai e chiapusi, ambleti co la marmelata e frati 'mbriaghi

"Tortelli" di patate con formaggio e cappuccio, omelette con la marmellata e "frati 'mbriaghi"

11

Cort di Speziai

FILODRAMMATICA

Polenta, finferli e formai nostran o lughianghia, panet co la porcheta e tastade de vin bon

Polenta, finferli e formaggio nostrano o lucanica, panino con la porchetta e assaggi di buon vino

si utilizzano stoviglie
in porcellana e vetro!!

 **BERTAGNOLLI
CARNI snc**

**MACELLAZIONE PROPRIA
VENDITA CARNI
VENDITA/PRODUZIONE
ARTIGIANALE DI SALUMI**

38013 TRET DI FONDO (TN)
Tel 0463 880127 - Fax 0463-880092
bertagnollicarni@tin.it

 **autoroen.it**

#campertuttigiorni



FONDO (TN)

Cell. +39 340 718 3988

SGius

pavimenti e
scale in legno



38013 Malosco (TN)
Tel-Fax: 0463 830012
Cell: 335 7076007
info@stefanogius.it

www.stefanogius.it

COLORE&DESIGN

Endrighi

Pitture

*Pittore decoratore, Pitture Edili
Spatolati, Imbiancature esterni ed interni
Cappotti, Cartongessi ecc.*

FONDO-SARNONICO (TN)

Tel. e Fax 0463 831317
coloredesignendrighi@gmail.com

GLI ARTISTI DI STRADA... ti aspettano!



Cercate sulla cartina il simbolo  e fatevi stupire e affascinare da spettacoli in fiamme, giocolieri, cerchi volanti ed immancabili trucchi ed animazioni per grandi e piccini.

Cercate e cercate, nelle piazze e nelle vie, e non abbiate timore di scoprire i bizzarri costumi e le fantasiose acrobazie di questi artisti.

Attenzione! Schivate i trampoli dai mille costumi che si aggireranno tra le vie del paese raccontando storie e giocando con la vostra fantasia.



*« Gli artisti di strada
avranno un cappello,
forse un cilindro, una carriola,
una valigetta o un secchiello.*



*Se per caso un soldino gli
avrete regalato,
ricordate, non solo il cappello
vi sarà grato!»*

il fiore
Smoke & coffee



BAR - EDICOLA - TABACCHI

Via Roma 1 - FONDO (TN)

La Cantinota



RISTORANTE

di Iovine Gennaro

Via Roma, 22 - 38013 Fondo (TN)
Tel. 0463 830515 - Fax. 0463 720149
www.lacantinotafondo.it

FON!

BIRRIFICIO ARTIGIANALE TRENТИNO

www.birrafon.com
info@birrafon.com

EL VOUT DALE SPECIALITÀ



Prodotti tipici Trentini

VIA SEGANTINI, 29 - 38013 FONDO TN
Tel. 0463 830180 - 349 3891415
novella@ciaspolada.it

APERTO TUTTI I GIORNI
orario 10.00-12.30 / 14.30-18.00

tantissime idee regalo e
confezionamento cesti
personalizzabili

Con una spesa
di € 25,00
UN GADGET
IN OMAGGIO!

*...dal 1965 specialisti nella creazione
di case e strutture prefabbricate in legno!*



Anzelini

CARPENTERIA - FALEGNAMERIA ARTIGIANALE

50
anniversario
1965-2015



PEFC™
PEFC/18-31-949

BIOEDILIZIA - CASE CLIMA

Progettazione e realizzazione di strutture in legno su misura, nei sistemi costruttivi: tipologia blockhaus, telaio, travi e pilastri, X-Lam e combinati. Pretaglio e preassemblaggio con preparazione in kit di montaggio di tetti, solai e pareti anche conto terzi.



LA NUOVA FRONTIERA DELLA COSTRUZIONE IN LEGNO

Sistema costruttivo innovativo brevettato dall'azienda nel 2012, che prevede la costruzione di strutture con l'utilizzo di elementi in legno a strati incrociati X-Blockhous posati ad incastro.

CE



*...le nostre strutture
sono prodotte
interamente in
azienda a Fondo*

www.anzelini.it

38013 FONDO (TN) - Via Doss Sedrena, 20 - Tel. 0463 831114 - Fax 0463 832625 - info@anzelini.it