Farmer Tasting

DOLOMITES SLOW FOOD

26 MAGGIO

DELIZIE CULINARIE DELL'AFFUMICATOIO E DELLA PANETTERIA incorniciati da un buon goccio di vino del vigneto "Huaber Weingort"

Degustazione di speck e salamini affumicati "Kaminwurzen" con pane appena sfornato fatto dal grano di Tiso incorniciato da vini del vigneto "Huaber Weingort" di Tiso.

Con Maria del maso Gnellerhof, Stephanie del maso Stieflerhof e Albert del maso Huaberhof.

Presso il maso Stieflerhof a Nave
Prezzo adulti 40,00 € - bambini 20,00 €

30 GIUGNO

PIATTI SUCCULENTI A BASE DI PATATE APPENA RACCOLTE

Preparazione di prelibatezze tradizionali a base di patate.

Con Rosmarie del maso Mesnerhof e Daniela del maso Putzerhof di Tiso.

Presso il maso Mesnerhof a Nave
Prezzo adulti 35,00 € - bambini 17,50 €

28 LUGLIO

L'AFFASCINANTE MONDO DELLE API

Degustazione del miele, l'oro liquido, e del pane contadino appena sfornato fatto dal grano di Tiso.

Con Marlene del maso Kasserolhof e Stephanie del maso Stieflerhof a Tiso.

Presso il maso Kasserolhof a Tiso
Prezzo adulti 40,00 € - bambini 20,00 €

25 AGOSTO

LA PATATA INCONTRA LA PRUGNA E IL VINO CRISTALLICO

Preparazione di canederli di prugne con l'impasto di patate e degustazione del vino cristallico del Torgglerhof.

Con Rosmarie del maso Mesnerhof e Margareth & Lorenz del maso Torgglerhof.

Presso il maso Torgglerhof a Nave
Prezzo adulti 35,00 € - bambini 17,50 €

22 SETTEMBRE

UN DOLCE DELIZIOSO FATTO DA ANTICHE VARIETÀ DI MELE

Preparazione delle frittelle di mele antiche, un dolce tipico della cucina contadina.

Con Marlene del maso Kasserolhof e Daniela del maso Putzerhof a Tiso.

Presso il maso Putzerhof a Tiso
Prezzo adulti 35,00 € - bambini 17,50 €

PREZZO: 50% di riduzione con la DolomitiMobil Card

INIZIO alle ore 14.00 (durata ca. 3 ore)

PARTECIPANTI: mass. 10 persone -
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
Ufficio Turistico Funes, t 0472 840 180, info@funes.info

Slow Food® Travel | VILLNÖSS VAL DI FUNES

© APA artprint plus