

FALCADE
Dolomiti

ALPINE
PEARLS
eco-friendly escapes

edizione

20

SE DESMONTEGHEA

LA FESTA DELLE MALGHE



Falciade e
Val del Biois
27 - 28 - 29
settembre 2024

guida



Falcade



Canale
d'Agordo



Vallada
Agordina



Cencenighe
Agordino



U.M.
Agordina

Malghe del
comprensorio
pascolivo
della Valle
del Biois



FFB
CASSA



DI FASSA



PRIMO
BELLUNO



Gruppo Folk - Union Ladina Val Biois



Vent'anni fa la prima edizione di Se Desmonteghea; sembrava ieri!

Una festa intima, paesana, quasi spontanea, nata in sordina nel 2005 per ripristinare in chiave rivisitata la tradizione di festeggiare la fine della stagione degli alpeggi, viva ancora sino agli anni '80 del secolo scorso.

Gente del paese, malgari bellunesi e del confinante trentino, rappresentanze dei rispettivi comuni, assieme per un giorno di festa, di musica, di orgoglio e fierezza di appartenere a queste terre di montagna ed a quel mondo contadino che sono le nostre radici.

Suoni, odori che sono profumi, saperi, sapori, occhi che si riempivano di stupori, ricordi.

Mai avremmo pensato che, negli anni, questa festa avesse il successo che ha ora, anche in termini di presenze turistiche, tanto da diventare un appuntamento atteso da un anno all'altro.

Conseguentemente per la nostra associazione è aumentato l'impegno organizzativo e con esso le responsabilità.

Allora perché una piccola associazione come la nostra ripropone Se Desmonteghea ogni anno da ormai 20 anni?

Ci anima il nostro intimo sentire e la consapevolezza di non essere soli, ma di avere un'intera Valle che in varie forme sostiene, aiuta, partecipa a quest'evento e che sentitamente ringraziamo.

Senza tanto volontariato non saremmo arrivati a questi livelli!

Il segreto di tanto successo, con relative mancanze, difetti e cose migliorabili, non lo sappiamo con esattezza.

Forse chi Vi partecipa da esterno percepisce la ricchezza d'animo di una piccola comunità di montagna che sa unirsi armoniosamente per un qualcosa che ognuno sente appartenergli..

Forse l'aver sempre considerato centrale ed importante valorizzare le malghe e tutto ciò che sta attorno a questo difficile mondo e lega il passato con il presente.

Forse l'aver saputo mantenere quel carattere di genuinità ad ogni cosa proposta durante la 3 giorni... mettendoci anima e cuore.

A tal proposito, ogni anno diamo maggior risalto ad un tema della nostra identità ladino dolomitica. Per il ventennale il tema non poteva che essere quello delle malghe. Lo affronteremo in modo più approfondito domenica mattina sotto il tendone con l'antropologo Annibale Salsa, profondo conoscitore delle comunità alpine.

Informazioni stradali



Sabato 28 settembre in occasione del passaggio del corteo delle malghe **dalle 11.00 alle 12.00** dal Cinema Dolomiti in Corso Italia al parco giochi di Falcade in via F. Serafini



La cucina tradizionale di

dalle 12.00 e dalle 18.30 sotto il tendone riscaldato presso il Parco giochi



Venerdì sera

Grestel

€ 13,00

Rosticciata di patate con bollito di manzo e cipolla brasata

Saltada de manz ale erbe selvareghe co patate conzade

€ 17,00

Tagliata di manzo alle erbe selvatiche e insalata di patate

Sabato e domenica a pranzo e cena

Piat Se Desmonteghea

€ 17,00

Macarogn col tocio de lonza sfumegada, spezzatino de vedel, fasoi ros conzai e polenta

Pasta con sugo di lonza affumicata, spezzatino di vitello in umido,

insalata di fagioli rossi e polenta

Piat Folk Polenta, pastim, formai frit, capus

€ 15,00

Polenta, salsiccia tipica speziata, formaggio alla piastra, insalata di cappuccio

Polenta e pastim Polenta con la salsiccia tipica speziata

€ 9,00

Polenta e formai frit Polenta e formaggio alla piastra

€ 8,00

Capus ensalata Insalata di cavolo cappuccio

€ 3,50

Sabato e domenica sera

Piat del malghèr Menestra da orz, patate cote, formai e salam nostran

€ 12,00

Minestra d'orzo, patate lesse, formaggio e salame locali

Domenica a pranzo

Piat del tòr Tòr e patate conzade

€ 18,00

Toro allo spiedo con insalata di patate

Domenica sera Magnon chel che le restà

Tutti i giorni

Patate frite col würstel o col pastim

€ 8,00

Patate fritte con würstel o con salsiccia tipica speziata

Panet col speck / salam / formai / würstel

€ 4,00

Panino con würstel, formaggio, salame, speck

Panet co la porchetta

€ 5,00

Panino con la porchetta

Panet col pastim

€ 5,00

Panino con la salsiccia tipica speziata

Patate fritte

€ 4,00

Ogni giorno una specialità diversa

Scopri le
nostre proposte
al bicchiere
presso
El canton del
vin bon



Loch del marendèl

sulla Piana di Falcade

**POTETE
TROVARE**



Chiosco della birra

Pedavèno

*e delle
bevande*



Casetta dei

PANINI

Panet col formai € 4,00

Panino con formaggio

Panet col salam € 5,00

Panino con i salame

Panet col speck € 4,00

Panino con lo speck

Panet co la porchetta € 5,00

Panino con la porchetta

Loch del marendèl

Musica sulla Piana di Falcade



SABATO 12.00
Concerto della banda
**Königsberger
Musikanten**



15.30 circa
Passaggio dei gruppi folk e della
Plodar Pléchmusik
Banda di Sappada



In vari momenti
della giornata
passaggio dei
Bandaros
Street band itinerante

Gadget della festa

Potete portare a casa un ricordo della festa,
li trovate al *bancon dai liber*, (stand del libro) sotto al tendone

Calici Se Desmonteghea

Anche quest'anno potete portare a casa il calice ricordo di Se Desmonteghea in edizione limitata: un bicchiere serigrafato confezionato dal negozio Roberta con un pensiero ricordo.

Bicchiere singolo: 9,00 €

Bicchieri coppia: 15,00 €

Bicchiere + portabicchiere: 17,00 €



Coperta Se Desmonteghea

disponibile in 6 colori
10,00 €

Magliette Se Desmonteghea

bambino, donna e uomo
10,00€

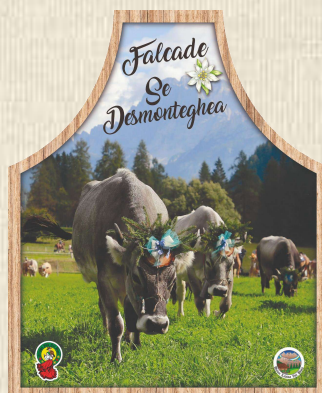


Spilla Se Desmonteghea

5,00 €

Grembiule Se Desmonteghea

15,00 €



Nel centro storico e tra le vie di Falcade ritorna sabato dalle 11.00

il corteo delle malghe e dei loro animali

Sono loro i protagonisti di Se Desmonteghea!

Insieme alle aziende agricole animano il fine settimana dell'evento per raccontare la loro storia e ricordare l'importante lavoro che svolgono per la nostra valle 365 giorni all'anno.



Nel nostro comprensorio abbiamo la fortuna di averne molte, ognuna con la sua particolarità.

Venite a scoprirle sabato mattina, addobbate a festa nel centro di Falcade.



CAMPEDÈL

Cencenighe



VALÈS BAS

Falcade



LA VALAZA

Tonadico



SAN PELEGRIN

Moena



COL DE MÈZ

Soraga



AI LACH

Falcade



PASCOLI VARI

Falcade e Canale



STIA

Canale d'Agordo



VALÈS ALTO

Taibon



LE BUSE

Falcade



BOÈR

Soraga



PASCOLI DI

VALFREDA *Falcade*



VALBÓNA

Canale d'Agordo



BÒSCH BRUSÁ

Falcade



alcune informazioni utili



Il servizio ristorante si svolge ai tavoli.
ACCOMODATEVI, POTETE ORDINARE E
PAGARE COMODAMENTE SEDUTI.

LE CUCINE SARANNO APERTE
a pranzo dalle 12.00 e a cena dalle 19.00.

FUORI DAGLI ORARI DEL RISTORANTE POTETE ORDINARE
panini e patate fritte presso le casse.

b'asporto DEI PIATTI DELLA CUCINA A PRANZO AVVERRÀ
dalle 11.30 alle 12.00.

POTETE ORDINARE PRESSO LE CASSE.

LE *fortaie* SI POSSONO ORDINARE
dalle 14.00 alle 17.30 PRESSO LE CASSE.

Venerdì 27 settembre

18.00 fino alle 19.00 *Beveron del malghèr co valch apede*

dalle 18.30 **apertura cucina con la saltada de manz e grestel**

20.30 musica folk con **William e le bronze squerte** dal
Comelico (BL) con **special guest dalla Carnia (UD)**

Sabato 28 settembre

09.00 apertura tendone

11.00 **Se Desmonteghea** passaggio per le vie del centro storico di **Falcade delle malghe** del comprensorio pascolivo della **Val del Biois, Passi San Pellegrino e Valles.**

Chiusura della stagione degli alpeggi

dalle 12.00 **apertura cucina || marendon co i piat dela tradizion**

12.00 concerto della banda **Königsberger Musikanten** (TN)
presso *El Loch del marendel*

14.00 incontriamo i nostri malgari

15.30 concerto della banda di Tires (BZ)

17.30 musica folk franco-provenzale con **Li Barmenk** (TO)

dalle 18.30 **apertura cucina || zena co i piat nostragn**

21.00 musica e ballo con i **Tirataie** dalla Val del Biois (BL)

Angolo delle Fortaie

QUEST'ANNO LE POTETE TROVARE SOTTO AL TENDONE
CHIEDETE ALL'ENTRATA, PRESSO LE CASSE.



***I dolci dolomitici
con il condimento
tipico di garnete
(mirtillo rosso)
o Nutella 5,00 €***

Domenica 29 settembre

09.00 apertura tendone

09.00 visita guidata ad un antico *tabià* di Sappade insieme all'allevatore Hermann Follador. Iscrizioni sabato sotto al tendone presso lo stand del libro, costo 5,00 €

10.30 **Malghe e alpeggi. L'identità più autentica delle Alpi: incontro con l'antropologo Annibale Salsa**

dalle 12.00 **apertura cucina con toro allo spiedo e piatti della tradizione.**

Musica con **I musicanti agordini, amici della patata**

14.30 **sfilata ed esibizione del Gruppo Folk Val Biois (BL)**
Gruppo Folk Holzockar (UD)

Gruppo Folk Nostra signora di Talia di Olmedo (SS)

I Trombini di San Bartolomeo delle Montagne (VR)

accompagnati dalla **banda di Sappada (UD)**

15.00 torneo di Meyer

dalle 17.30 musica folk con la **Spritz Band** dalla Val di Fiemme (TN)
per la chiusura della stagione turistica e degli alpeggi

dalle 18.30 **apertura cucine || zena co che che le vanzà**



folklore e tradizione

Vi presentiamo i protagonisti della sfilata di domenica pomeriggio.
Partenza da Piazza Col de rif alle ore 14.30, passaggio per la Piana di
Falcade e spettacolo finale sotto al tendone.



Gruppo Folk Val Biois

Falcade, Canate d'Agordo, Vallada, Cencenighe

Nato nel 1989 sulle tracce di un precedente gruppo. L'intento iniziale principale è quello di divertirsi, riproponendo nel contempo musiche e balli popolari. Ogni anno vengono organizzati dei corsi di ballo popolare a cui partecipano anche molti bambini. Importanti sono state le collaborazioni con gli altri gruppi folk dolomitici con cui si è instaurato un bel legame d'amicizia. Molto attiva è l'Union ladina Val Biois che si occupa di Promuovere l'importante identità culturale che ci contraddistingue come una comunità piccola e fiera ma da sempre aperta al mondo.



Gruppo Folk Holzockar II

I taglialegna Sappada

Il Gruppo fa rivivere con le sue danze e i suoi costumi le antiche usanze di Sappada, tradizioni e cultura di montagna autentica ancora presenti nella vita quotidiana. Negli anni '50 ci fu la nascita del "Gruppo Corale folkloristico Sappada" guidato dal Maestro Gelindo Ferro. Dai ricordi di questo Gruppo nasce poi nel 1975 l'attuale Gruppo Holzockar. Il Gruppo conta ad oggi circa 80 elementi tra adulti, musicisti e bambini.



Gruppo Folk Nostra signora di Talia

Olmedo (SS)

Tutto nasce nel 2006 per volontà di un gruppo di amici che hanno in comune la passione per il ballo sardo. Nel 2008 si organizza la prima Rassegna Folkloristica Olmedese che vede la partecipazione di ben altri 10 gruppi di ballo sardo; avviando così un nuovo appuntamento estivo giunto già alla 14a edizione. L'associazione vanta la partecipazione agli appuntamenti più importanti della Sardegna, tra quale La Cavalcata Sarda a Sassari, Il Redentore a Nuoro, il Matrimonio Selargino a Selargius. Ad oggi l'associazione vanta l'iscrizione di circa 100 soci, che si dividono in Mini Folk, Gruppo Folk, Amatoriale, in più ci sono anche dei corsi di formazione sia di ballo tradizionale che di Organetto Diatonico.



I Trombini di San Bartolomeo delle Montagne

Lessinia (VR)

I Trombini, detti anche "s-ciopi" o "piston", deriverebbero da armi da guerra del Seicento-Settecento, usate in Lessinia, dai coloni di origine tedesca, bavaresi e/o tirolesi, per incutere terrore, per abbattere palizzate, per farsi largo tra la folla o per difendersi durante i viaggi. Le loro origini risalgono probabilmente al 1611. La fabbricazione di questi strumenti viene affidata alla perizia e all'abilità di alcuni artigiani della zona.

Il Trombino si carica a polvere nera. Il tromboniere, con un sacco ruvido legato alla gamba per evitare bruciature, imbraccia il Trombino con la bocca indirizzata a terra, spara e, sfruttando il forte rinculo dell'arma, lo torna a raccogliere sulla spalla, compiendo una rotazione su se stesso.

Il tema a cui è dedicata la 20° edizione sono i



anni di



Falciade e
Val del Bióis



2005



2006



2007



2008



2009



2010



2011



2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019



2020



2021



2022



2023



2024



Malghe e alpeggi

L'IDENTITÀ PIÙ AUTENTICA DELLE ALPI



DOMENICA
29 SETTEMBRE
ore 10.00

Tendone di
Se Desmonteghea
Piazzale
dello sport
FALCADE



INCONTRO CON L'ANTROPOLOGO

Annibale Salsa



MAPPA DELLA FESTA



INTINERARIO Di SABATO MATTINA

CORTEO DELLE MALGHE dalle 11.00



INTINERARIO Di DOMENICA POMERIGGIO

SFILATA DEI GRUPPI FOLK dalle 14.30



La musica di Se Desmonteghea

WILLIAM E LE
BRONZE SQUERTE

KONIGSBERGER
MUSIKANTEN

BANDA DI TIRES

LI BARMENK

TIRATAIE

I MUSICANTI AGORDINI,
AMICI DELLA PATATA

BANDA DI SAPPADA

SPRITZ BAND

VENERDI



SABATO



DOMENICA



Vino e birra

Presso il chiosco de **El canton del vin bon** offriamo una selezione di vini al bicchiere con la possibilità di acquistare anche la bottiglia.

Prosecco Extra dry doc

Biasiotto
Veneto

al bicchiere 3,00 €
bottiglia 21,00 €

Note floreali e fruttate che ci ricordano la mela verde; ottimo equilibrio, ci consente di apprezzare l'estrema bevibilità. 11,5°

Passerina

Cantine Spinelli
Terre di Chieti

al bicchiere 3,00 €
bottiglia 21,00 €

Breve macerazione a freddo del pigiato. Profumo persistente e fruttato con un'ottima freschezza. 12,5°

Lugana

Colli Vaibò
Pozzolengo (BS)

al bicchiere 3,50 €
bottiglia 25,00 €

Accentuata sapidità ed una buona struttura che accompagnano bene la vena acida. Vino armonico e gradevole. 13°

Cabernet

Lucepiana
Veneto

al bicchiere 3,00 €
bottiglia 21,00 €

Rosa molto vivace, intenso e gradevole. Accompagnamento ottimo per un aperitivo. 12,5°

Montepulciano d'Abruzzo

Cantine Spinelli
Parco nazionale della Maiella

al bicchiere 3,00 €
bottiglia 21,00 €

Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza. 13,5°

Valpolicella ripasso

Recchia
Veneto

al bicchiere 4,00 €
bottiglia 28,00 €

Macerazione di 10 giorni e seconda fermentazione sulle vinacce di Amarone. Gusto pieno, vellutato e rotondo. 14°



Come ogni anno la nostra birra è Pedavena, prodotta in territorio bellunese dalla storica fabbrica fondata nel 1847 a Canale d'Agordo dai fratelli Luciani.

Beveron del malgher

Nel fine settimana della festa potete trovare nei locali della valle del Biois **El beveron del malgher** l'aperitivo made in Dolomiti preparato appositamente per la festa.



Gli ingredienti sono:

- Purea di lamponi - *tocio de moi*
- Prosecco

FIERA

dell'artigianato e
delle tipicità alpine

125
espositori







Ristoranti della Valle del Biois

la tradizione a tavola

Ristorante Hotel Dolomiti Caverson

CAVERSON FALCADE

Tel. 0437 599060

Piatti Se Desmonteghea

Pappardelle Felicetti
con porcini e speck

Coniglio ripieno con patate rustiche

Piatto Se Desmonteghea

Polenta Pastim e Cervo, formaggio
"Focobon", funghi e capus

Ristorante Hotel Stella Alpina

FALCADE CENTRO

Tel. 0437 599046

Piatti Se Desmonteghea

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con bretzel e
composta di mele cotogne 13,00 €

Primi piatti

Gnocchi di pane agli spinaci con
fonduta di Binatega e speck 13,00 €

Gnocchi di polenta ai porcini
e finferli 14,00 €

Pappardelle al ragu di cervo 15,00 €

Lasagne al radicchio rosso e noci 11,00 €

Crema di zucca con i suoi semi tostati e
olio al rosmarino 9,00 €

Snack bar

ElFestil

FALCADE

Panini Se Desmonteghea

Panet ludro:

panet co pastim, formai,
zeola e peperoni

Panet co la porchetta:

panet co porchetta, formai e fonc

Panet porzel del Sperandio:

Carne conthada, formi, pomodori,
salata e salsa sfumegada

Secondi piatti

Stinco di capriolo al vino rosso con
polenta e funghi 20€

Stracotto di asino con polenta e funghi 19€

Entrecotes di bruna alpina dry aged

(300 gr circa) patate fritte 24€

Filetto di bruno alpina dry aged

con patate fritte 27€

Formaggio alla piastra con

polenta e funghi 15€

Pastim bellunese alla piastra con

polenta e funghi 15€

Per i piccoli

Pasta al ragu o pomodoro 6 €

Wurstel o filettini di pollo con patate fritte 7€

Contorni :

Insalata mista 5€

Polenta 3€

Funghi misti trifolati 5€

Patate fritte 4,50€

Ristoranti della Valle del Biois

la tradizione a tavola



Snack bar

@hiosco del Parco

FALCADE

Pinse Se Desmonteghea

Se desmonteghea Formaggio, funghi, pastim

Focobon Pancetta, radicchio, crema di parmigiano

Le Aute Porchetta, cipolla caramellata, salsa bbq

Biois Biois Biois Formaggio, pancetta, cavolo viola
stufato, salsa all'arancia

Mulaz Crema di zucca, gorgonzola, speck

Fochet Crema di formaggio, lardo, pere, noci, miele,
salsa pere e zenzero

Palmina Mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Evergreen Pomodoro, mozzarella, origano

Pinse dolci

Nocciolino Crema di nocciole, granella di nocciole

Golosona Crema di pistacchio, granella di pistacchio

Toast classico Prosciutto cotto, formaggio

Sport Hotel

@ristal

FALCADE

Tel. 0437 507356

Piatti Se Desmonteghea

Alcuni dei nostri piatti che troverete nel menu...

Millefoglie di carne salada, zucca
nostrana profumata al rosmarino, e
cialda al formaggio "Binatega"

Canederli allo speck con burro
fuso di malga su insalatina di
cavolo rosso al cumino

Goulasch di manzo alla birra "Dolomiti"
con polenta e fagioli alla cacciatora

Tarte Tatin rivisitata con
gelato alla mandorla

Snack bar

Il mutilato

FALCADE

Panini Se Desmonteghea

PANINO con wurstel, senape e crauti

PANINO con speck, gorgonzola e
salsa alle noci

PANINO con pastim, peperoni e
mozzarella

Ristorante Pizzeria

bivia

CAVIOLA

Tel. 0437 194 8051

Pizza Se Desmonteghea

Pizza con valeriana, carne salada
nostrana, caciotta di capra
(Azienda Agricola Zasso,
Canale d'Agordo) e noci



Ristoranti della Valle del Biois

la tradizione a tavola



Terrazzalago
b'olivaz

LA PIANA FALCADE

Tel. 392 5564953

Piatti Se Desmonteghea

Canederli verdi su fonduta di formaggi
agordini € 10,00

Spatzle con ragù di cervo € 11,00

Piatto dell'Aivaz (polenta, pastim, funghi e
formai fuso) € 15,00

Spiedo con polenta ed
erbette al burro € 19,00

Hamburger SE DESMONTÉGHEA: pane
all'olio fatto in casa, hamburger di manzo,
frittata con cipolla, capus, crema di
formaggio di malga, pancetta croccante,
servito con patate rustiche fritte € 15,00

BOWL AUTUNNALE:
orzo, zucca, funghi, fagioli e
speck croccante € 9,00

JEGHER-SALAD:
farro, petto d'oca affumicato, mela, sedano
rapa e radicchio € 9,50

Sul green

Spiedo classico (sovracoscia di pollo,
ossacollo e costicine) con polenta e "fasoi
con la zeola" € 19,00

Galletto allo spiedo con
patatine fritte € 17,00

Panino con pastim al caruo € 6,00
Panino con porchetta alla piastra € 6,00

Panino con frico dolomitico (patate lesse,
formaggio e cipolla) € 6,00

Agriturismo
Piccola Baita

SAPPADE

Tel. 0437 590491

Menù Se Desmonteghea

Canederli fritti su insalata di cavolo
viola con maionese alla Yogurt

Lasagnetta ai porcini e Guanciale

Lomabata di Cervo all'olio di Cirmolo
con purè di sedano rapa

Crostatina di frolla, crema al
mascarpone con frutti di bosco freschi

Park Hotel
Arnica

FALCADE

Tel. 0437 599523

Menù Se Desmonteghea

Primo piatto: Tagliatelle al battuto di
cervo, mirtillo rosso e julienne di speck

Secondo piatto: Ossibuchi di
maialino brasati, purè di zucca, e
Chips di patate novelle

Dessert: Cagliata dolce al pino mugo,
streusel alle nocciole, cioccolato nero e
riduzione di Raboso



Ristoranti della Valle del Biois

la tradizione a tavola

Ristorante

Pabià

FEDER

Tel. 0437 590434

Piatti Se Desmonteghea

Misto di primi con Crespella al ragù di cervo,
Tocà da puina, quiche al pastim, Gnocchi alla
ricotta affumicata, canederlo

Stinco di maiale con polenta,
crauti e funghi

Gulasch di manzo con polenta,
canederlo e crauti

Lonza affumicata e wurst con
patate e senape

Formaggio fuso con patate, pastim e
polenta e funghi

Smorm co le garnete

Pizzeria Ristorante

Costa dai Bolp

CANALE D'AGORDO

Tel. 0437 590226

Piatti Se Desmonteghea

Par scóminzià

Na balòta col spech co inte én mèz
fòrmai ch bèca e chel piga su capus e
sém de caruo

E pó ancora

Tòch de carne de porzèl ale èrbe
nostrane de camp e par te fregà aon
parecià na patata nóstrana che
sómea na brisa 'npoiada sui spinaze

Rifugio

Bèlgazzon

CANALE d'AGORDO

Tel. 388 358 0977

Piatti Se Desmonteghea

Primo piatto:

EL PIAT DEL BACAN
polenta, cotechino, capus sofegai e na
feta de formai de lateria

Dolce:

Smorm co la confetura de garnete

E se no te pól cióle

Polenta co sguazét de zèrf e
come boia pasta e fasói nóstragn

Pizze Se Desmonteghea

Pèta desmóntegón

Ziéra zèrta, formai frésch, zuca baruca,
spech, sém de pavare

Pèta én piciól pétuz

Ziéra zèrta, formai fresh, pastim,
zuca baruca e zeóla rósa

Pèta fardima

Pomidòro, fòrmai fresch, seconda
butada de radicio de prá
e luganeghot sfumegá



Ristoranti della Valle del Biois

la tradizione a tavola



Ristorante
alle Cudole
CANALE D'AGORDO
Tel. 0437 590396

Menù Se Desmonteghea

Ovetto poche con spuma di rape rosse, crumble di nocciole e zucchine agrodolci

Tagliolini all'uovo con ragù di animali da cortile

Gnocchi di zucca con prosciutto d'anatra leggermente affumicato e fonduta al gorgonzola

Lombo d'agnello in crosta di cioccolato con spugnone e crema di caprino

Crema cotta al caramello con salsa al mango e gelato al mascarpone

Il costo è di 55 € escluse bevande

Ristorante
b'driet
VALLADA AGORDINA
0437 69294

Piatti Se Desmonteghea

Primo piatto:

Mezzelune di patate ripiene alla verza e lonza fumè con ricotta affumicata e burro di centrifuga

Secondo piatto:

Lombetto di maialino in tagliata con mini rösti e cappuccio rosso marinato

STAND DEL DOLCE BANCON DAI LIBER

Sotto al tendone potete trovare un angolo dove i nostri volontari vi aspettano per provare i *carfogn*, una fetta di torta o per scoprire le pubblicazioni dell'Union ladina Val Biois e i gadget della festa.



Mostra fotografica in piazza municipio

Dalla creatività e dall'ironia di

Claudio Bez

anche quest'anno sono nate le

bellissime caricature dei

personaggi protagonisti

dei 20 anni di Se Desmonteghea

Venite a scoprirli tutti nel giardino de



Visita guidata ad un antico tabià di Sappade

insieme all'allevatore Hermann Follador.

Iscrizioni sabato sotto al tendone, presso el bancon dai liber,
costo 5,00 €. Ritrovo presso il cartello di inizio paese.

Domenica
29 settembre
ore 9.00

SE DESMONTÉGHEA

LA FESTA DELLE MALGHE



Gruppo
Folk
Val Biois



Comune
Di
Falcade



Union
ladina
Val Biois

27 ~ 28 ~ 29 Settembre Falcade

Presso il Tendone al Parco Giochi e sulla Piana - Aperto dalle 09.00 alle 02.00

GRADITA LA PRESENZA IN ABITO TRADIZIONALE

Venerdì 27 settembre

18.00 fino alle 19.00 Beveron
del malghèr co valch
apede
dalle 18.30 apertura cucina con
la **saltada de manz e
grestel**
20.30 musica folk con **William
e le bronze squerte** dal
Comelico (BL) con
**special guest dalla
Carnia (UD)**



EDIZIONE

Sabato e
domenica
pomeriggio
FORTAIE



LADIN LADINS LADIGN
DOLOMITI

MOSTRA
delle caricature
sul tema 20 anni,
opere di Claudio Bez
presso il giardino
de "El Festil"

Sabato e
domenica
**MUSICA
ITINERANTE**
con i
BANDAROS

**LOCH DEL
MARENDEL**
e molto altro
sulla Piana

FIERA
dell'artigianato
e delle tipicità
con più di 120
espositori

Sabato 28 settembre

09.00 apertura tendone
11.00 **Se Desmonteghea**
passaggio per le vie del
centro storico di Falcade
delle malghe del
comprendorio pascolivo
della Val del Biois, Passi
San Pellegrino e Valles.
Chiusura della stagione
degli alpeggi
dalle 12.00 apertura
cucina || **marendon co i**
piat dela tradizion
12.00 concerto della banda
Königsberger
Musikanten (TN) presso
El Loch del marendel
14.00 incontriamo i nostri
malgari
15.30 concerto della banda di
Tires (BZ)
17.30 musica folk franco-
provenzale con
Li Barmenk (TO)
Dalle 18:30 apertura cucina ||
zena co i piat nostragn
21.00 musica e ballo con i
Tirataie dalla Val del
Biois (BL)

Domenica 29 settembre

09.00 apertura tendone
09.00 visita guidata ad un
antico tabià di Sappade
insieme a Hermann
Follador. Iscrizioni
sabato sotto al tendone
presso lo stand del libro,
costo 5 €
10.30 **Malghe e alpeggi.**
L'identità più autentica
delle Alpi: incontro con
Annibale Salsa
Dalle 12.00 apertura cucina con
toro allo spiedo e piatti
della tradizione.
Musica con **i musicanti**
agordini, amici della
patata
14.30 **sfilata ed esibizione del**
Gruppo Folk Val Biois
Gruppo Folk Holzocker
Gruppo Folk Ns. Signora
di Talia di Olmedo
I Trombini di San
Bartolomeo delle
Montagne
accompagnati dalla
banda di Sappada
15.00 torneo di Meyer
dalle 17.30 musica folk con la
Spritz Band dalla Val di
Fiemme (TN) per la
chiusura della stagione
turistica e degli alpeggi
dalle 18.30 apertura cucine ||
zena co che che le vanzà

*Gramazè
ben tant*