

DALLA LATTERIA ALLA TAVOLA



Cene e pranzi a tema, guidati dagli assaggiatori ONAF Belluno

Mercoledì 13 maggio ore 20.00

Ristorante

Ristorante *«Alla Stanga»* - Sedico - T. 380 7780709
con prodotti della Latteria di Camolino.

Antipasto: Millefoglie con formaggio Schiz marinato e verdure croccanti.

Primo: Maccheroncini al torchio con stagionato di Camolino e pepe.

Secondo: Bracciolina di ricotta fresca con insalatina e mandorle tostate.

Strana selezione di formaggi con mostarda miele e pane alle noci.

Dolce: Bavarese al mascarpone con cuore alle fragole e biscotto croccante.

Giovedì 28 maggio ore 20.00



Loc. Valmorel - Limana - T. 339 1571715
con prodotti della Latteria di Valorel, Frontin, La Schirata.

Entrée

Antipasto: Degustazione di formaggi in diverse consistenze: Schiz (Valmorel) panato nel panko con salsa agrodolce, Caciotta di Frontin alle erbe con mostarda di pere fatta in casa, Mozzarella in carrozza (bao fritto ripieno di mozzarella) con maionese all'acciuga.

Primo: Risotto al blu di capra (Schirata) con erbe aromatiche.

Dolce: Gelato fatto in casa al mascarpone (Valmorel) con frutti rossi.

Venerdì 29 maggio ore 20.00



Trattoria L'Oasi - Limana - T. 0437 967298
con prodotti della Latteria di Frontin e Sant'Antonio Tortal.

Antipasti: Millefoglie di polenta e ricotta ed erba cipollina, Carpaccio di schiz affumicato con cappuccio e salsa al miele.

Primi: Risotto alla caciotta di capra e riduzione al vino rosso, Capei del prete al Pramaor con burro e salvia.

Secondi: Filetto di maiale all'erborinato di S. Antonio, Purè di patate e sedano rapa con Frontin vecchio.

Spiedino di frutta e verdura grigliate.

Dolce: Cheesecake con yogurt e mascarpone con salsa alle fragole.

Domenica 31 maggio ore 12.45



Agriturismo Saettà - Lentiai - T. 346 0899293
con i prodotti della Latteria di Lentiai.

Antipasti: Tris di formaggi della Latteria di Lentiai accompagnati da composte di frutta dell'agriturismo Saettà, Tortino di zucchine con crema al Spuzon di Lentiai.

Primo: Risotto alle mele, speck croccante e formai del Borgo di Lentiai.

Secondo: Schiz con polenta.

Dolce: Crema di ricotta di Lentiai e frutti di bosco.

Venerdì 5 giugno ore 20.00

Locanda Antica Bribano - Sedico - T. 351 4298187

con i prodotti della Latteria di Sedico.

Per Cominciare: Formai alla piastra, speck e nocciole.

Antipasto: Polenta e schiz, zucchine in fiore.

Primi: Riso vialone nano, Prapavei e pesto bellunese.

Gnocco di patate cornute, ripieno di formai Rustego, papavero e frutta secca.

Secondo: Come una cotoletta alla bolognese, con fonduta di Gresal.

Dolce: Semifreddo allo yogurt e cacao (Nina Kakaw), Mousse al mascarpone, croccante di caffè d'orzo Dolomiti.

Sabato 6 giugno ore 12.00

Officine del Buongusto - Belluno - T. 0437 925477

con i prodotti Soc. Agr. Il Colle del Tiglio.

Benvenuto: Spicchio di PizzAlta Margherita con passata di pomodoro Officine e formaggio piastra Il Colle del Tiglio.

Antipasto: Millefoglie di filetto di triglia con formaggio "Pierrot" Il Colle del Tiglio e manto croccante di patate.

Piatto principale: Trittico di tonno rosso lkejime pescato in Adriatico.

Tatakì con terra di shiitake e salsa tzatziki con yogurt Il Colle del Tiglio.

Scottata in crosta di semi di papavero con ricotta Il Colle del Tiglio, farro e miele della Val di Zoldo.

Tartare mela verde e pompelmo con burro Officine.

Dolce: Degustazione di formaggi de Il Colle del Tiglio con mostarde e chutney Officine.

Prezzo fisso 35 € (caffè e bevande incluse)

Prenotazione obbligatoria

VENERDÌ 12 GIUGNO

EVENTO FINALE

Ore 18.00

Tavola rotonda "Latte Crudo: Equilibrio tra Sicurezza Alimentare e Valorizzazione del Territorio" presso il POLO CULTURALE di SEDICO incontro tecnico-specialistico.

CALICI E FORMAGGI "AN GOTO E NA SCAÏA"

GIORNATE DI ABBINAMENTO DI VINI E FORMAGGI

22 maggio ore 18.30 Osteria Colderù - Lentiai

Formaggi Latteria di Lentiai

24 maggio dalle 10.00 alle 18.00 Bar Canton "Niccìa" - Trichiana Borgo Valbelluna

Formaggi Latteria di S. Antonio Tortal

28-29-30 maggio dalle 17.00 alle 20.00 Bar Pizzeria Buona Tavola - Sospirolo

Formaggi Latteria Camolino

04-05-06 giugno dalle 17.00 alle 20.00 Bar Tarà Tarà - Sospirolo

Formaggi Latteria Camolino

6 giugno ore 10.30 Bar "La Dolce Vita" - Trichiana

Formaggi Latteria di Frontin

11 giugno ore 18.30 Bar "Monumento" - Trichiana

Formaggi Latteria di Frontin

17 giugno dalle 18.00 alle 20.00 Bottega Manolli - Piza Piloni Belluno

Vini e Formaggi Az. Agr. Il Colle del Tiglio

20 giugno dalle 18.00 alle 20.00 Bar La Stretta - Mel

Degustiamo l'Ubricaco al Solaris de Mel in abbinamento al vino Principe di Mel, base Solaris



Con il patrocinio di:



Organizzato da:



LATTERIE APERTE

18ª EDIZIONE

IN VALBELLUNA



domenica
31 maggio 2026

GIOVEDÌ 21 MAGGIO

EX LATTERIA DI BOLZANO BELLUNESE (BELLUNO)

Ore 17.00

Inaugurazione mostra fotografica "Ombre" a cura del Circolo Fotografico Bellunese Mario De Biasi. A seguire degustazione formaggi.

SABATO 23 MAGGIO

EX LATTERIA DI FARRA DI MEL "MUSEO DEL LATTE"

Ore 17.30

CONFERENZA STAMPA, visita alla Latteria, racconti di Latteria, degustazione finale.

DOMENICA 24 MAGGIO

VISITA AL CASTELLIERE DI NOAL DI SEDICO

Dalle 14.30 alle 17.30

Visita con presentazione dell'Area, Illustrazione della Cartellonistica e brevi cenni Storici sul Sito.

SABATO 30 MAGGIO

EX LATTERIA DI BOLZANO BELLUNESE (BELLUNO)

Ore 8.30

Escursione geo-archeo-storica-naturalistica con partenza dal piazzale Toni Hiebeler, presso il ristorante al Mulino (Bolzano Bellunese) che vi farà scoprire: area in cui sorgeva l'antico castello di monte Medon, splendido canyon del Bus del Buson; sito archeologico dell'Età del Bronzo del Col del Buson, visita capanna neolitico con scheggiatura punta di freccia dalla selce e accensione del fuoco con pietra focaia; scorcio borghi di Case Bortot e Vial; Ponte de la Mortis, forra su torrente Ardo. Al termine degustazione gratuita di formaggi e prodotti locali.

Durata h 3.30 dislivello 300 m.

Info: didatticatrame@gmail.com - 352 04444582

RIFUGIO PRANOLZ (BELLUNO)

Ore 16.00

Passeggiata anello "del Frontal" aperta a tutti con partenza e arrivo dal Rifugio Pranolz.

Ore 17.30

Degustazione guidata nella vecchia Osteria.

Per info e prenotazioni: cell. 347 1092858.

DOMENICA 31 MAGGIO LATTERIE APERTE

EX LATTERIA DI BOLZANO BELLUNESE

Dalle 9.30 alle 12.30

Visita guidata alla latteria storica e alla mostra fotografica con illustrazione delle attività e degustazione formaggi.

LATTERIA DI CAMOLINO

Ore 9.30 Lavorazione del formaggio Montasio/mozzarella.

LATTERIA DI LENTIAI

Ore 9.30 Lavorazione delle caciotte.

LATTERIA FRONTIN

Ore 10.00 Lavorazione, filatura delle mozzarelle.

LATTERIA SANT'ANTONIO

Ore 10.00 Lavorazione formaggio erborinato "calcheròla".

LATTERIA DI SEDICO

Ore 10.00 Lavorazione formaggio "Rustego".

LATTERIA DI VALMOREL

Ore 10.30 Lavorazione, filatura artigianale della mozzarella.

Ore 12.30 Ristoro rustico con "an goto de vin bon"

in collaborazione con il locale Comitato Frazionale.

Ore 14.30 Visita guidata alla latteria.

Ore 15.30 Intrattenimento letterario.

Pomeriggio allietato dal vivo con la fisarmonica di Riccardo a tema popolare.

AGRITURISMO LA SCHIRATA

Dalle 9.30 per tutta la giornata in fattoria:

Mercato agricolo, di artigiani e di artisti:

- "gli oli essenziali", dimostrazione di estrazione con la Società Cooperativa La Lioda di Calalzo di Cadore (BL).

- "galline e gallinelle" con Carlo, Ilaria e Luca dell'Azienda Agricola Vallenzai di Borgo Valbelluna (BL).

- "i semi e i fiori per le api" con Mirco D'Inca di Triticum Dolomiti.

- "violini tra le capre": "na sonada stramba".

Dalle 12.30

Sapori di fattoria: il piatto del casaro.

Ore 14.30 giochi all'aria aperta con l'Associazione Isoipese.

Ore 17.00 un classico: la mungitura delle capre con consegna del diploma del piccolo mungitore.

SOC. AGRICOLA IL COLLE DEL TIGLIO

L'uomo dimentica la natura ricorda

Tutta la giornata

Ristorazione con Alessio De Bona Ristorante Exprimò e visita animali.

Dalle 9.30 Lavorazione formaggio morbido Linus e lavorazione ricotta.

Stand di prodotti locali, artigianato e manualità con laboratori.

Chiacchiere sotto il tendone con tre relatori: in merito alla memoria umana con Giuseppina Vazza supestitute del Vajont, memoria animale Francesco Sponga apicoltore e insegnante di yoga e memoria vegetale con Oscar Padovani del Vecio Pomer.



Dalle 17.00 Mungitura serale.

Ore 18.00 Chiusura evento.

VALBELLUNA GRAVEL

Dalle 9.00 alle 12:00

Mini tour delle latterie: partenza da Sedico (polo culturale) con arrivo in latteria a Sedico e tappa a Camolino. Per info: gravelvalbelluna@gmail.com

VISITA

Dalle 14.30 alle 17.30

Visita al Castelliere di Noal di Sedico con presentazione dell'area, illustrazione della cartellonistica e brevi cenni storici sul sito.

MARTEDÌ 2 GIUGNO

AZIENDA AGRICOLA BEPI ZUMELLE

Dalle 16.00

Gelato della fattoria per grandi e piccini, con visita al caseificio e agli animali, giretto con il pony per bambini, spaccio aperto con saletta per degustazioni prodotti.

Dalle 18.00

Aperifrit: presso "il casel della damigiana" in Fattoria Bepi Zumelle, formai fritti e polenta...un piatto della nostra tradizione accompagnato da buona birra e dal vino della damigiana.



SABATO 6 GIUGNO

CENTRO AL VEJÒ VALMOREL

Ore 15.00

CONVEGNO dal titolo "Ritorno alla terra; verso un nuovo paradigma per l'agricoltura di montagna". Convegno aperto a tutti con la breve presentazione delle latterie partecipanti con moderatore esperto del settore.

DOMENICA 7 GIUGNO

VISITA

Dalle 14.30 alle 17.30

Visita al Castelliere

di Noal di Sedico con presentazione dell'Area, Illustrazione della Cartellonistica e brevi cenni storici sul sito.

