

ValloNon

COMITATO
Somasì da Fon

ProLoco
Fondo



TRENTINO



Fatti una scorpacciata...degusta i piatti locali nei vari Somasì!

MANIFESTAZIONE
ENOGASTRONOMICA

Cosìna Nomesa

EN TI SOMASI DA FON

SAPORI E ATMOSFERE DI IERI
NELLA CONVIVIALITÀ DI SEMPRE



12-13
AGOSTO
2023

FONDO
BORG
D'ANAUNIA
VAL DI NON



Peccato di gola

pasticceria

di Verber Diego

Via C. Battisti, 17 - Fondo
38013 BORGO D'ANAUNIA (TN)
Tel. 0463 835169 - cell. 349.6586383
diegoverber@hotmail.it



ENDRIGHI PITTURE

PITTURE • COLORIFICIO • NOLEGGIO

38011 SARNONICO (TN)

Via C. Battisti, 4

tel. 0463 831317

endrighipitture@gmail.com

Coloriamo il vostro mondo dal 1963

Programma

Venerdì 11 agosto

- **CHIESETTA SANTA LUCIA** ore 18.00
CONCERTO DI MUSICA CLASSICA DI UNODUO
In una romantica atmosfera tra le note di contrabbasso (Silvio Gabardi) e oboe (Anika Dobreff). Ingresso ad offerta libera
Info presso la Pro Loco di Fondo (0463 880088 - proloco@fondo.it)

Sabato 12 agosto

- **MERCATINO DELL'ARTIGIANATO** dalle 10.00 alle 22.00
- **VISITA I SOMASI** dalle 19.00 alle 24.00
e gusta le nostre specialità
- **ARTISTI DI STRADA** dalle 19.00 alle 24.00
spettacoli ed animazione per tutti
- **FALEGNAMERIA DIDATTICA** dalle 19.00
laboratori per bambini
- **MUSICA ITINERANTE** dalle 20.00 alle 23.00
con il DUO ALPEN SOUND

- **NOTTURNA AL CANYON RIO SASS**
per info visita guidata: 0463 850000
- **MUSICA LIVE IN PIAZZA S. GIOVANNI** ore 20.30
con il gruppo musicale Oblivion

Domenica 13 agosto

- **MERCATINO DELL'ARTIGIANATO** dalle 10.00 alle 22.00
- **VISITA I SOMASI** dalle 12.00 alle 14.00
e gusta le nostre specialità dalle 19.00 alle 23.00
alcuni somasi rimarranno aperti anche nel pomeriggio
- **ARTISTI DI STRADA** dalle 11.00 alle 23.00
spettacoli ed animazione per tutti
- **FALEGNAMERIA DIDATTICA** dalle 11.00
laboratori per bambini
- **SPETTACOLO DI DANZA FREESTYLE** dalle 18.00
della scuola di ballo Asd Anaunia Team Dance
- **MUSICA ITINERANTE** pomeriggio e sera
con il DUO ALPENSOUND
- **NOTTURNA AL CANYON RIO SASS**
per info visita guidata: 0463 850000
- **MUSICA LIVE IN PIAZZA S. GIOVANNI** ore 21.00
con il gruppo musicale MAS QUENADA



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

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

bottegaorto@gmail.com



Endrizzi Renato srls

IMPIANTI ELETTRICI

- INDUSTRIALI - CIVILI - DOMOTICI 
- ANTINTRUSIONE
- VIDEOSORVEGLIANZA
- ANTINCENDIO
- CLIMATIZZAZIONE E POMPE DI CALORE
- TORRETTE DI RICARICA
- FOTOVOLTAICO

 0463 830527

 Renato 335 6117190

 www.endrizzirenato.it

Via G.B. Lampi, 10 | Fondo 38013
Borgo d'Anaunia (TN)
info@endrizzirenato.it

**VENDITA
E ASSISTENZA
AUTOLAVAGGI
& IDROPULTRICI**

DA 130 ANNI    



ZANONI
1952/2004 - 1992
via Inama, 2
BORGO D'ANAUNIA
0463.832090


ZANONI&Ch.
Tradizione. Innovazione
via Roma 12 CLES
0463.421562


zanonipreziosi.it
  @zanonistores


QUEN
confezioni

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

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

I nosi Somasi

1

portec di Coji

GRUPPO DI SOLIDARIETÀ E VOLONTARIATO "PACE E GIUSTIZIA"

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

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

2

Somas d'ale Bòce

PRO LOCO FONDO APS

*Chiarn e verdure ala piastra,
braciole ai ferì co le patate
del nos ort, piat de verdure
ala piastra, tabielot e bire
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

3

Portech d'al Pero

GRUPPO PER LA VITA

Gnocheti smauzadi col boter e chiapusì, salsizze en tal squazet

Gnocchetti al burro con cappuccio, salsicce col sugo

4

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

5

Portech d'i Zamboni

ALTA ANAUNIA CALCIO

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

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

Salone Cristina
FONDO



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 fr. Borgo d'Anaunia
tel. 0463 831212 - salonecristina@alice.it

Maestro Artigiano



Tosolini TRASPORTI

38013 Borgo d'Anaunia - fr. Fondo
tel. 0463 832150
e-mail: info@tosolinitrasporti.it



Piazza S. Giovanni

www.proloco.fondo.it



www.birrafon.com
info@birrafon.com



P

Via B. Clelio

Via S. Martino

Via Vanetti

Via Segantini

9

INFO

Baita in piazza
PUNTO INFO

1

Portech di Caji
**GRUPPO DI SOLIDARIETÀ E VOLONTARIATO
"PACE E GIUSTIZIA"**

2

Somas dale Böce
PRO LOCO FONDO APS

3

Portech dal Pero
GRUPPO PER LA VITA

4

Somas di Lorenzini
LA STORIA SIAMO NOI

5

Portech di Zamboni
ALTA ANAUNIA CALCIO

6

Rustech dal Stornelo
CORPO BANDISTICO

7

Portech di Zizi
MATO GROSSO

8

Cort di Speziai
FILO FONDO..."PER MIO CONTO"

9

Somas di Endrighi
GRUPPO ALPINI FONDO**ARTISTI DI STRADA****CONCERTI - MUSICA****DEGUSTAZIONI BIRRA "FON"****ESPOSIZIONE DEI MATTONCINI
PIÙ FAMOSI DEL MONDO****FALEGNAMERIA DIDATTICA****LE NOZZE D'ORO DE LA CIASPOLADA****MERCATINO DELL'ARTIGIANATO****PIT STOP/PUNTO BABY
LABORATORIO ARTIGIANALE****PIZZI E MERLETTI: MOSTRA MISSIONARIA****PUNTO DEGUSTAZIONE PRODOTTI TARENTINI****Bertoldi**
CARTOLERIA - GIOCATTOLI

P.zza S. Giovanni 37 e 39 - Fondo - BORGO D'ANAUNIA (TN)

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****Sartorilegno**
GROUP

PALLETS AND WOODEN BOARDS

Zona Artigianale, 11 - Fraz. Fondo
38013 **Borgo d'Anaunia** (TN)
Via Trento, 113
38017 **Mezzolombardo** (TN)Tel: 0463 832663
pallets@sartorilegno.com
www.sartorilegno.com

www.calzaturebattisti.com

Calzature dal 1976
Battisti

Borgo d'Anaunia - Fondo (TN)

montagna - sport - tempo libero

 **LITOTIPO ANAUNE**
 grafica • stampa • comunicazione

f @ in

Via Inama, 11 | Fondo | 38013 BORGO D'ANAUNIA - TN
 Tel. 0463 832700 | info@litotipoanaune.it
 www.litotipoanaune.it



Canederli alla Tirolese



Difficoltà



Preparazione
 40 min. +
 15 min. di cottura

PROCEDIMENTO

Per preparare i canederli alla tirolese, preparate il brodo di carne da tenere in caldo. Tritate finemente la cipolla. Tagliate a pezzi molto piccoli lo speck, circa 2-3 mm. In una padella fate sciogliere il burro a fuoco dolce, quindi versate cipolla e lo speck. Fate rosolare per 5 minuti mescolando spesso. Poi spegnete il fuoco e tenete da parte. Tritate l'erba cipollina e il ciuffo di prezzemolo, quindi tagliate il pane raffermo a dadini di circa 0,5 cm. Versate in una ciotola il pane e aggiungete il latte (iniziate mettendone 200 g e in caso aggiungetene se l'impasto risultasse eccessivamente asciutto e poco malleabile), unite anche le uova, l'erba cipollina e il prezzemolo tritati. Proseguite unendo speck e cipolla oramai intiepiditi e iniziate a mescolare per amalgamare il tutto. Se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungete ancora del latte. Se invece dovesse risultare troppo appiccicoso o molle, potete unire pochissima farina al composto. Una volta pronto inumiditevi leggermente le mani con acqua fredda e formate i canederli roteando l'impasto tra le mani. I canederli dovranno avere un diametro di 5 cm. Posizionateli su un vassoio man a mano che li formate. Ne verranno circa 10 con queste dosi. Una volta pronti potete cuocerli nel brodo di carne bollente. Basteranno 15 minuti di cottura con un bollore moderato. Servite i canederli alla tirolese ben caldi.

INGREDIENTI

per 5 persone:

250 g Pane raffermo
 150 g Speck
 50 g Cipolle bianche
 2 Uova (medie)
 250 g Latte intero
 10 g Burro
 q.b. Pepe nero
 q.b. Prezzemolo
 q.b. Erba cipollina

6

Rustech d'al 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"

7

Portech d'i Zizi

MATO GROSSO

*Pesi de tante calità, macedonia
de fruta*

Antipasto di mare - frittura mista,
macedonia di frutta



CASSA RURALE BANK
NOVELLA E ALTA ANAUNIA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



Ass.I.Fin.

Agenzia di Assicurazioni

Daniele Graziadei
s.a.s & C

ASSICURAZIONI
E INTERMEDIAZIONE
FINANZIARIA

+39. 0463 636206

+39. 3920555004

FONDO@FATATRENTO.IT
Sinistri: GRAZIADEIDANIELE@ME.COM

WWW.FATATRENTO.IT

VIA CESARE BATTISTI, 4
38011 SARNONICO (TN)

P.IVA e C.F.: 02404170223
M5UXCR1

Bar Piazza
like us on facebook

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

FREE Wi-Fi

BAR PIAZZA
drink&food

**POMPE FUNEBRI
MARINI**

**SERVIZIO COMPLETO
COFANI FUNEBRI
FIORERIA
NECROLOGI E AFFISSIONI
DISBRIGO PRATICHE**

38013 **BORGO D'ANAUNIA**
P.za San Giovanni, 32 - fr. Fondo
Tel. 0463.831237 - cell. 338.7910485



Kaiserschmarren



Difficoltà



Preparazione
10 min. + 10 min
cottura

PROCEDIMENTO

Per preparare il Kaiserschmarren iniziate versando in ciotola la farina, un pizzico di sale e il latte a filo, mescolando con una frusta. Quando avrete incorporato il latte, unite la grappa, poi lo zucchero, infine le uova e continuate a mescolare il composto con una frusta a mano. L'impasto dovrà risultare omogeneo, sarà piuttosto liquido: assicuratevi che non ci siano grumi. Prendete una padella in acciaio e fate sciogliere completamente il burro a fuoco dolce. Versate il composto in padella e cuocete per circa 3-4 minuti a fuoco medio-alto, coprendo con un coperchio. Quando la base si sarà cotta e colorata potete girare l'impasto per cuocerlo dall'altro lato. Cuocete per altri 2-3 minuti, sempre con coperchio. Passato questo tempo, potete rimuovere il coperchio e "strappare", aiutandovi con le palette in legno, in modo da ridurre il Kaiserschmarren in pezzi grossolani ed irregolari. Lasciate saltare senza coperchio ancora per qualche istante poi mescolate un'ultima volta e il Kaiserschmarren è pronto. Potete servirlo subito ben caldo con una spolverata di zucchero a velo e la confettura di mirtilli rossi di accompagnamento.

INGREDIENTI

per 4 persone:

- 50 g Farina 00
- 100 g Latte intero
- 50 g Zucchero
- 180 g Uova (circa 3 medie)
- 1 goccio Grappa
- 1 pizzico Sale fino
- PER LA COTTURA**
- 40 g Burro
- PER SPOLVERIZZARE E SERVIRE**
- q.b. Zucchero a velo
- 20 g Zucchero
- q.b. Confettura di mirtilli rossi

8

Cort di Spezi ai

FILO FONDO... "PER MIO CONTO"

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

9

Somas di End'righi

GRUPPO ALPINI FONDO

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

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



Portech d'al Comun

SOCIETÀ PODISTICA NOVELLA ASD

Caffè e festa par le noze de or

Caffè e Festa per le Nozze d'oro

Buon Appetito!!



Marchiori

*...dall'Alta Val di Non
lo speck e i salumi migliori*

Marchiori Carni & Salumi

Loc. Fanch, 1 - Fondo - 38013 BORGO D'ANAUNIA (TN)

Tel. 0463 831119 - Fax 0463 839336

info@salumimarchiori.it - www.salumimarchiori.it

www.stefanogius.it

SGius

di Stefano Gius

**PAVIMENTI - SCALE
RIVESTIMENTI IN LEGNO**

Viale Alpino 5/A - Fraz. Malosco
38013 BORGO D'ANAUNIA (TN)

Cell. 335 7076007
Tel./Fax 0463 830436
info@stefanogius.it



ValoMon

TRENTINO

Ti aspettiamo alle
Nozze d'oro di Somasi
50 ANNI DI AMORE TRA LA
VAL DI NON E LA CIASPOLADA



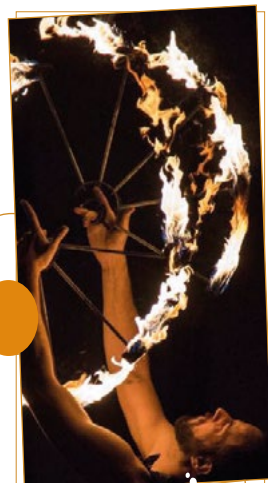
VAL DI NON - TRENTINO
6 GENNAIO 2024



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!"*

