

FESTIVAL DEL MAIS E DEI CEREALI

Venerdì dalle 15.00 alle 22.30
Sabato dalle 10.00 alle 22.30 | Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Alla scoperta di colori, profumi e tradizioni legate al mais e alle farine autoctone, in un weekend dedicato all'ingrediente base di uno dei piatti più rappresentativi del nostro territorio: **LA POLENTA!**

Lungo le vie del Centro Storico di Levico Terme, all'interno delle tipiche casette in legno, vi aspettano diversi produttori di farine autoctone, pronti a spiegarvene i mille usi e a conquistarvi con profumi e ricette tipiche!

UK COUNTRY CORN AND CEREAL FESTIVAL

A weekend to explore the genuine taste of local corn and of many products derived from the different varieties of cereals. Levico Terme town centre will host a themed market, food tastings and cooking shows, many free creative activities for children and for adults, workshops and fun in every corner will entertain you all weekend long.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

FESTIVAL DELL' UVA

dal 7 al 9 settembre

FESTIVAL DELLA ZUCCA

dal 14 al 16 settembre

FOOD TRUCK FESTIVAL

dal 21 al 23 settembre

LA 3030 INA

il 30 settembre



foto: © Goffredo Pezzola

impronta digitale

LEVICO TERME VALSUGANA

FESTIVAL DEL MAIS E DEI CEREALI

dal 31 agosto al 2 settembre

PER LE VIE DEL CENTRO STORICO DI LEVICO TERME

www.visitlevicoterme.it/mais



TUTTI I GIORNI DEL FESTIVAL

Casette e bancarelle a tema
L'angolo dei birrifici
Molino Pellegrini e Birra del Bosco
Il Ponte dei Sapori
Farina per polenta, torte e biscotti
Bottega da Gigi
Giri in pony
 piccoli cowboy per le vie del Centro
... e tanto altro!

DA NON PERDERE!



SABATO 1 SETTEMBRE



DOMENICA 2 SETTEMBRE



VENERDÌ 31 AGOSTO



DALLE 15.00 ALLE 16.30

Intervento
"Il pane e la pizza: le domande"

DALLE 15.00 ALLE 19.00

Lavorazione di fiori in foglia di mais
 Laboratorio creativo
 a cura di Alchimie Artigianali

Sfoiar e far filo Laboratorio creativo
 a cura di Azienda Pubblica di servizi
 alla persona "San Valentino"

ARTELIER DELLA FARINA
Cartoline farinose
 Laboratorio a cura di Gabriella Gretter

Laboratorio creativo
 a cura di Patch Point

Facciamo il pane con i cereali dimenticati
 Laboratorio didattico per bambini a
 cura di AmBios

DALLE 15.00 ALLE 22.30

Realizza la tua casetta TEIFO
 Laboratorio creativo
 a cura di Coala di Bronzolo

DALLE 15.30 ALLE 19.00

Pasta, farina e fantasia Laboratorio
 creativo a cura di Sara Conci

DALLE 21.00 ALLE 22.30

Niccolò Nardelli in
"Mercante di Gravità"
 spettacolo con regia di Simone Al Ani



DALLE 10.00 ALLE 19.00

Lavorazione di fiori in foglia di mais
 Alchimie Artigianali

DALLE 10.00 ALLE 12.00

Laboratorio creativo
 a cura di Patch Point

DALLE 10.00 ALLE 12.30

Pasta, farina e fantasia Laboratorio
 creativo a cura di Sara Conci

ORE 10.30

Intervento
"Il pane e la pizza: le domande"

ORE 11.00

Sfide a suon di mestoli
 GARA DI POLENTE
 Degustazioni in abbinata ad un calice
 di vino €5,00 a persona

DALLE 14.30 ALLE 19.00

Facciamo il pane con i cereali dimenticati
 Laboratorio didattico per bambini a
 cura di AmBios
 Inizio turni: 14.30 - 15.30 - 16.30 - 17.30

DALLE 15.00 ALLE 19.00

Pasta, farina e fantasia Laboratorio
 creativo a cura di Sara Conci

**Chicco di mais pop-up e scatoline
 chiccose**
 Laboratorio a cura di Gabriella Gretter

Laboratorio creativo
 a cura di Patch Point

DALLE 15.30 ALLE 19.00

I girasoli di mais Laboratorio creativo
 a cura di Ass. Levico in Famiglia

DALLE 15.00

"COTTA PUBBLICA"
 dimostrazione di homebrewer
 a cura dell' Ass. Birrandosiimpara

ORE 16:00

**"Le origini della birra e le sue
 fermentazioni"**
 a cura Sabrina Smaniotto Tecnico
 birraio Ass. Birrai di Confcommercio

ORE 16.30

Mais e Cereali in cucina
 Cuochi in Piazza
 a cura di Pizzeria Ristorante Al Conte

ORE 17.00

Sfide a suon di mestoli
 GARA DI POLENTE
 Degustazioni in abbinata ad un calice
 di vino €5,00 a persona



ORE 21.00

Levico incontra gli autori: **Julian Zahra,**
Vera deve morire - Piazza della Chiesa

DALLE 10.00 ALLE 19.00

Lavorazione di fiori in foglia di mais
 Alchimie Artigianali

DALLE 10.00 ALLE 12.00

Laboratorio creativo
 a cura di Patch Point

DALLE 10.00 ALLE 12.30

Farina e fantasia Laboratorio
 creativo a cura di Sara Conci

ORE 10.30

Intervento
"Il pane e la pizza: le domande"

ORE 11.00

Sfide a suon di mestoli
 GARA DI POLENTE
 Degustazioni in abbinata ad un calice
 di vino €5,00 a persona

ORE 11:30

**Degustazione guidata e
 presentazione delle birre trentine e
 i suoi birrai a cura**
 a cura Sabrina Smaniotto Tecnico
 birraio Ass. Birrai di Confcommercio

DALLE 14.30 ALLE 19.00

**Facciamo il pane con i cereali
 dimenticati** Laboratorio didattico
 per bambini a cura di AmBios
 Inizio turni: 14.30 - 15.30 - 16.30 - 17.30

DALLE 15.00 ALLE 19.00

Farina e fantasia Laboratorio
 creativo a cura di Sara Conci

ARTELIER DELLA FARINA
Cartoline farinose
 Laboratorio a cura di Gabriella Gretter

Laboratorio creativo
 a cura di Patch Point

ORE 16.30

Mais e Cereali in cucina
 Cuochi in Piazza a cura di
 Ristorante Boivin

Intervento
"Come cucinare e abbinare la birra"
 con Sabrina Smaniotto Tecnico birraio
 Ass. Birrai di Confcommercio

ORE 17.00

Sfide a suon di mestoli
 GARA DI POLENTE
 Degustazioni in abbinata ad un calice
 di vino €5,00 a persona



Il programma potrebbe subire variazioni. Seguici per restare sempre aggiornato:
www.visitlevicoterme.it/mais Visit Levico Terme