SAN MARTINO DI CASTROZZA
PRIMIERO • VANOI
TRENTINO
Knödel Fest
IMÈR
PRIMIERO
2-3 SETTEMBRE 2023
You Tube
FESTADELCANEDERLO.IT
IMÈR

SAN MARTINO DI CASTROZZA
PRIMIERO • VANOI

TRENTINO

Knödel Fest

IMÈR PRIMIERO

2 - 3 SETTEMBRE 2023

FESTADELCANEDERLO.IT

You Tube

IMÈR

STAND GASTRONOMICI E PRODOTTI TIPICI

1. Hotel Al Bivio
2. Pastificio Primiero
3. Hotel Miravalle
4. Bar Obber
5. Dolci - Comitato Organizzatore G.A.R.I.
6. Ritratti e Sapori
7. Comitato Organizzatore G.A.R.I.
8. Macelleria Baggetto
9. Birrificio Artigianale Bionoc'
10. Il Caminetto
11. Osteria Bar Masi
12. Pizzeria Sass Maor
13. Rifugio Petina
14. Osteria Ponte Serra
15. 80 Voglia Di Pizza
    I canederli di Danilo

SERVIZI E ATTIVITÀ

A. Wanda Circus
B. Gruppo Musicale "Siver Musich"
C. Le Formiche di Fabio Vettori
D. Knödel Bar
E. Foto ricordo
F. Gruppo Musicale "Salzburg Sound"
G. Elezione "Miss Canederlo" e Gioco della Botte
H. Show Cooking per Adulti
I. La Tana dei Krampus
L. Gruppo Musicale "Tischirgant Duo"
M. Kinder Garden
N. Scuola Sci San Martino di Castrozza
O. Cooking Class per Bambini con Silvia Coletto
P. Gruppo musicale "Die Esel'n"
Q. Impariamo a Ballare il Walzer con Em Danza
R. Circateatro
S. Sabrina Salvestrin e la sua fisarmonica

PROGRAMMA

SABATO 2 SETTEMBRE 2023

ore 11:00	"Come si preparano i canederli?" Show cooking per scoprire come realizzare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
ore 12:00	e per tutto il giorno stand gastronomici e degustazione dei canederli salati e dolci. Durante tutta la giornata, ristoratori e commercianti locali propongono le loro specialità nei suggestivi stand presenti in centro paese. Musica in piazza con i gruppi: Siver Musich, Die Esel'n, Salzburg Sound, Tschirgant Duo e Sabrina Salvestrin.
ore 15:00	e fino a sera intrattenimento per bambini con Wanda Circus e Circateatro.
ore 15:30	Knödelfest Tour.
ore 16:00	"I canederli dolci", laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta.
ore 16:30	"Come si preparano i canederli?" Show cooking per scoprire come realizzare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
ore 17:30	Ballo tirolese in compagnia dei maestri della scuola EM Danza.
ore 21:30	Elezione Miss e Mr Canederlo 2023.

La Knödelfest ha il piacere di ospitare per tutta la durata dell'evento "Le Formiche" di Fabio Vettori in mostra presso la sala Ex Municipio.

Tutti gli stand gastronomici presenti alla Festa propongono anche un piatto tipico della tradizione primierotta e trentina in alternativa ai canederli.

PROGRAMMA

DOMENICA 3 SETTEMBRE 2023

ore 08:30	Apertura mercatini artigianali.
ore 09:30	Knödelfest Tour.
ore 10:30	e per l'intera giornata intrattenimento per bambini con Wanda Circus e Circateatro.
ore 10:30	"Come si preparano i canederli?" Show cooking per scoprire come realizzare dei buoni canederli a cura del Gruppo G.A.R.I.
ore 11:00	"I canederli dolci", laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta.
ore 12:00	e per tutto il giorno stand gastronomici e degustazione dei canederli salati e dolci. Durante tutta la giornata, ristoratori e commercianti locali propongono le loro specialità nei suggestivi stand presenti in centro paese. Musica in piazza con i gruppi: Siver Musich, Die Esel'n, Salzburg Sound, Tschirgant Duo e Sabrina Salvestrin.
ore 15:30	Gioco della botte.
ore 16:00	Ballo tirolese in compagnia dei maestri della scuola EM Danza.
ore 16:30	"I canederli dolci", laboratorio dedicato ai bambini con Silvia Coletto per imparare una facile e golosa ricetta.

Sabato e domenica delle carrozze itineranti accompagnano i visitatori dai parcheggi posti in località Giare all'ingresso della Festa.

Per l'attività di laboratorio "I canederli dolci" con Silvia Coletto è gradita la prenotazione presso l'Ufficio Informazioni Imèr, costo per bambino € 5,00.

ELEZIONE MISS E MISTER CANEDERLO

SABATO 2 SETTEMBRE - ORE 21.30

Partecipa alla selezione di Miss&Mister Canederlo, il prossimo testimonial ufficiale della Knödelfest potresti essere proprio tu!! Basta avere un abito tirolese e tanta voglia di scherzare con noi 😉
Seguici su Facebook, Instagram e YouTube!
Nella foto Rina Elezi e Christian Orsingher Miss e Mister Canederlo 2022.

2 - 3 SETTEMBRE 2023

KNÖDELFEST TOUR

PASSEGGIATE NEI DINTORNI DI IMÈR CON ACCOMPAGNATORE DI MEDIA MONTAGNA

Sabato 2 settembre
ore 15:30 partenza da Imèr per una passeggiata al tramonto nei dintorni del paese con attraversamento del ponte a funi sopra il rio San Pietro e rientro con cena a base di canederli.

Domenica 3 settembre
ore 09:30 escursione a San Silvestro passando per i Masi di Imèr, Passo Gobbera, Col dei Beteghe e Via Nova, Coladina, rientro a Imèr e pranzo a base di canederli.

Per informazioni e prenotazioni in merito al Knödelfest Tour
contattare i numeri **0439 67023 - +39 347 3401962/+39 348 4665308**
o inviare mail a **imereventi@gmail.com.**
Costo adulti € 23,00. Costo bambini sotto gli 8 anni € 20,00.
La quota di partecipazione è comprensiva di accompagnatore di media montagna, buono pasto (canederli+frittelle di mele trentine+bibita+caffé).
Pagamento anticipato presso Ufficio Informazioni Imèr.

GUINNESS WORLD RECORD

Nel 2017 Imèr entra nel **Guinness Word Record** con la realizzazione del **Canederlo commestibile più grande del mondo**, preparato secondo ricetta tradizionale e con prodotti Km0 . L' avventura, ha coinvolto il Gruppo G.A.R.I., organizzatore della Knödelfest, e tre giovani cuochi locali . Dopo ben 2 ore di lavorazione a mano e sotto gli attenti occhi di un notaio e di un pubblico ufficiale, il canederlo da record è stato immerso in acqua bollente a 97 gradi e cotto per ben 4 ore. 120 le uova usate, 10 i kg di speck, più di 30 i chili di pane tagliati a cubetti ed ammorbiditi nel latte per ottenere il canederlo da Guinness di 77,150 Kg. Un primato, che il paese si augura di detenere per molto tempo.

PER TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO...

GRUPPI MUSICALI

DIE ESEL'N

TSCHIRGANT DUO

SIVER MUSICH

SABRINA SALVESTRIN

SALZBURG SOUND

STAND 1

CANEDERLI "ARMONIA" CARNE & FORMAGGI

Hotel Al Bivio

Ingredienti

500 gr	pane raffermo
50 gr	speck
2	salsicce
50 gr	mortadella
qb.	prosciutto
300 ml	latte
4	uova
50 gr	grana grattugiato
3	cucchiai di farina
1	cucchiaio prezzemolo
qb.	di noce moscata
qb.	pepe
qb.	pangrattato

Preparazione

Tagliare il pane a dadini ed immergerlo nel latte intiepidito e mescolato precedentemente con le uova, lasciarlo quindi riposare per 2 ore, avendo l'accortezza di rimescolarlo delicatamente, tenendolo sempre coperto.

Trascorso il tempo di riposo unire gli insaccati (o i formaggi) già tritati e mescolare bene affinché tutti gli ingredienti si amalgamino perfettamente. Aggiungere poi la farina, il prezzemolo, la noce moscata, il parmigiano ed il pepe.

Lasciare riposare nuovamente l'impasto, coperto, per una trentina di minuti.

Con le mani leggermente bagnate, ricavare delle palline di 4-8 cm di diametro a seconda della preferenza. Immergere delicatamente i canederli nel brodo in ebollizione e lasciarli bollire a fuoco lento per 15/20 minuti circa.

Una volta a galla, scolarli, tagliarli a metà, disporli su un piatto piano con un letto di cappuccio viola, ricoprirli di burro liquefatto appena rosolato ed infine aggiungere il parmigiano.

STAND 2

CANEDERLI AL NOSTRANO DI PRIMIERO (KM 0)

Pastificio Primiero

Ingredienti

300 gr	pane raffermo
500 ml	latte
200 gr	salsiccia nostrana
150 gr	formaggio nostrano fresco di Primiero
80 gr	speck locale
50 gr	cipolla
1	uova fresche
50 gr	farina 00
qb.	prezzemolo
qb.	sale

Preparazione

Tagliate il pane raffermo a cubetti e ammollate in una ciotola con il latte per circa 20 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla e rosolatela con un po' di burro. Tagliate a cubetti il formaggio e lo speck e spezzettate con le dita la salsiccia, unite il tutto al pane ammollato. Aggiungete il prezzemolo, le uova la farina, il sale. Impastare con le mani tutti gli ingredienti aggiungendo pane grattugiato se il composto risulta troppo tenero. Formare le palline di circa cento grammi e cucinare in abbondante acqua salata. Condire con burro fuso e spolverare con Trentingrana, a piacere guarnire con erba cipollina tagliata fine.

STAND 3

CANEDERLI CON SPINACI E FONTAL DI PRIMIERO

Hotel Miravalle

Ingredienti

300 gr	pane raffermo
150 gr	Fontal Caseificio Primiero
150 gr	spinaci lessati
1	bicchiere di latte
50 gr	burro
1	cipolla
70 gr	farina
1	uovo
3	foglie di salvia
qb.	prezzemolo, sale e pepe
qb.	noce moscata

Preparazione

Lessare gli spinaci e tritarli, mettere in ammollo nel latte il pane raffermo precedentemente tagliato a cubetti.

Tritare la cipolla e farla rosolare in 50 grammi di burro. Strizzare pane e spinaci. Mettere in una ciotola pane e spinaci strizzati, unirvi la cipolla rosolata, l'uovo e il formaggio "Fontal di Primiero" tagliato a dadini. Aggiungere sale, pepe e noce moscata, quindi impastare il tutto e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Realizzate delle palline da passare poi nella farina. Versate i canederli in pentola con acqua bollente e cuocerli per circa 15 minuti. Quando saranno cotti, scolare e condire con burro fuso, salvia e una bella manciata di Trentingrana.

IMER

ZAHRE

STAND 4

STRAUBEN O STRAULI ALLA PRIMIEROTTA

Bar Obber

Ingredienti

200 gr farina
20 gr burro
250 ml latte
20 ml grappa
3 uova
qb. olio per friggere

Gli strauben sono un dolce fritto tipico del Sudtirolo/Alto Adige, della Baviera e del Trentino ed è in quest'ultimo conosciuto col nome (sempre plurale) di Strauli, Straboi, Fortaie (e con molti altri nomi simili).
Il nome deriva dal tedesco 'Straub' che significa "tortuoso, arricciato, disordinato, scompigliato", data la forma di questo piatto alquanto "contorta".
Solitamente questo tipo di dolce viene preparato in tutte le sagre di paese, che si svolgono nelle stagioni calde nelle piazze del Trentino e Sudtirolo.
L'impasto consiste in una pastella ottenuta dal miscelamento di: farina, burro, latte, grappa, uova e olio. La pastella viene successivamente versata nell'olio bollente, facendole prendere la forma di un vermicello arrotolato e arruffato.
A fine cottura viene posto su di un piatto e ricoperto da zucchero a velo e spesso accompagnato da marmellata di mirtilli o frutti di bosco o cioccolato.

Knödelfest
Imer
2022
festa del canederlo
#knödelfest Imer

CANEDERLI ALLA FRAGOLA

G.A.R.I.

STAND 5

Ingredienti

150 gr	Pan Carrè a dadini
300 gr	ricotta
60 gr	burro morbido
3	uova
1 e ½	cucchiaio di farina
1	cucchiaio di zucchero
½	scorza di limone
1	fragola intera(ripieno)

Copertura

qb.	burro sciolto
qb.	zucchero di canna
qb.	pane grattugiato
qb.	cannella

Preparazione

Mettere in una ciotola la ricotta, il pan carrè a dadini e mescolare tutto bene; aggiungere il resto degli ingredienti e formare delle palline al cui interno mettere 2 fragoline, richiudere delicatamente il canederlo. Cuocere in acqua salata per 7 minuti, sciogliere in un pentolino il burro, aggiungere lo zucchero di canna, un po' di pane grattugiato e cannella. Quando cotto, far passare il canederlo nel composto ottenuto ed adagiarlo su di un piatto, condire poi con salsa alla fragola.

STAND 6

CANEDERLI AI PORRI E FRESCO PRIMIERO CON SALSA AL TRENTINGRANA

Ritratti e Sapori

Ingredienti

500 gr pane
250 gr porri
250 gr Fresco Primiero
200 ml latte
2 uova intere
100 gr Trentingrana
10 gr prezzemolo tritato
20 gr sale
qb. pepe macinato

Per la salsa

200 gr panna da cucina
150 gr Trentingrana

Preparazione

Prendere il pane, tagliarlo a dadini e aggiungere il latte. Mentre aspettiamo che il latte si assorba bene mettiamo a brasare i porri, anch'essi tagliati a piccoli pezzi. Una volta assorbito bene aggiungiamo tutti gli altri ingredienti e impastiamo bene il tutto. Formiamo dei Canederli di circa 100 g l'uno. Mettiamo a cuocere in acqua bollente salata per 10 minuti. Mentre i nostri Canederli sono in cottura prepariamo la salsa mettendo a scaldare la panna con il Trentingrana. Una volta cotti mettiamo la salsa nel piatto e adagiamo sopra i nostri Canederli finendo con un po' di burro fuso.

STAND 7

CANEDERLO CLASSICO CON SALSA DI FINFERLI

G.A.R.I.

Ingredienti

1 kg	pane raffermo a dadini
4	uova
1	cipolla stufata
200 ml	latte
q.b.	erba cipollina
80 gr	mortadella
80 gr	salsiccia
80 gr	speck
100 gr	Trentingrana

Per la salsa di finferli

1	cipolla piccola
1	spicchio aglio
q.b.	finferli
q.b.	prezzemolo
q.b.	panna fresca

Preparazione

Tagliare a dadini il pane raffermo e bagnarlo con il latte e le uova sbattute. Unire anche tutti gli altri ingredienti e mescolare molto affinché il composto risulti ben amalgamato. Formare delle palline e cuocere in acqua salata per 10-12 min.

Per la salsa di finferli

Soffriggere nell'olio la cipolla e uno spicchio d'aglio, aggiungere i finferli e cuocere per ca. 7 min. Aggiungere un po' di panna e solo alla fine il prezzemolo. Mettere un po' di salsa così ottenuta su un piatto ed adagiarvi sopra i canederli passati precedentemente in un po' di burro fuso.

CANEDERLI ALLO SPECK CON GULASCH

Macelleria Baggetto

STAND 8

Ingredienti

150 gr	pane bianco raffermo
80 gr	speck a dadini
100 ml	latte
2	uova
2.	cucchiai di farina
qb.	prezzemolo
qb.	erba cipollina
100 gr	Trentingrana

Preparazione

Tagliare il pane a dadini, aggiungere il latte, le uova, il prezzemolo e l'erba cipollina. Incorporare lo speck e la farina, mescolare bene e far riposare per circa 15 minuti.

Formare i canederli e cuocerli in brodo per circa 15 minuti.

32

CANEDERLI ALLO SPECK E RAPE ROSSE ALLA BIRRA "RAUCA" E "ALTAVIENNA"

STAND 9

Bionoc'

Ingredienti

500 gr	pane raffermo a dadini
300 gr	rape sbollentate e tritate
33 cl	birra Rauca e Altavienna
1	porro tagliato a julienne
2 / 3	cucchiai di farina
3 pz	uova intere
qb.	sale
qb.	prezzemolo tritato
qb.	olio d'oliva

Preparazione

Preparare in una terrina il pane a dadini, aggiungere il sale, il prezzemolo, la birra e successivamente le uova, mescolando con un cucchiaio.
Imbiondire il porro con l'olio e la foglia di alloro e versarlo assieme alle rape sopra il pane, impastare bene il tutto.
Con le mani bagnate formare i canederli e bollirli in brodo leggero per 15 min circa.
Condire a piacimento.

STAND 10

CANEDERLI ALLE CAROTE

Il Caminetto

Ingredienti

400 gr pane raffermo
200 gr carote
200 gr yogurt
4 uova
qb. erbette
qb. sale
qb. pepe

Per fare il pieno di betacarotene quest'anno abbiamo pensato ad una ricetta delicata e dedicata a chi ama la leggerezza…

Preparazione

Cuocere le carote, frullarle e insaporirle, aggiungere lo yogurt, le erbette tritate assieme al pane raffermo.
Formare delle palline di medie dimensioni, cuocere in abbondante acqua salata e alla fine cospargere di burro fuso.

CANEDERLI ALL'ORTICA E ZENZERO CON CREMA DI FUNGHI

STAND 11

Osteria Bar Masi Imér

Ingredienti

500 gr	pane bianco a cubetti
1	cipolla tritata
40 gr	burro
40 gr	Trentingrana grat.
1	bicchiere di latte
4	uova
30 gr	zenzero crudo tritato
100 gr	Gruviera
600 gr	ortiche
100 gr	farina
1	spicchio d'aglio
qb.	sale e pepe
qb.	noce moscata

Per il condimento

150 gr	funghi porcini freschi
50 gr	burro
25 g	maizena
500 ml	panna fresca

Preparazione

Mescolare il pane con il latte, cipolla tritata, uova, sale, pepe e noce moscata. Aggiungere al composto lo zenzero e il formaggio, l'aglio ed il burro sciolto. Sbollentare le ortiche e scolarle bene, tritarle e aggiungerle all'impasto, mescolare il tutto finché sia ben amalgamato e formare delle palline. Se l'impasto risulta essere troppo umido aggiungere un po'di farina. Cuocere i canederli così ottenuti in acqua bollente salata. Nel frattempo riscaldare il burro, aggiungerci la panna ed i funghi, se la crema fosse troppo liquida addensarla con la maizena. Adagiare i canederli su un piatto e ricoprirli con la crema di funghi.

CANEDERLI PORRI E PANCETTA DI SAN MARTINO DI CASTROZZA

Ristorante Pizzeria Sass Maor

STAND 12

Ingredienti

250 gr	pane raffermo	50 gr	cipolle bianche	qb.	pepe nero
200 gr	pancetta	2/3	uova medie	qb.	prezzemolo
100 gr	porri tagliati fini	250 gr	latte intero	qb.	erba cipollina
		10 gr	burro	50 gr	grana grattugiato

Preparazione

Per preparare i canederli porri e pancetta, preparate il brodo di carne da tenere in caldo. Poi mondate e tritate finemente la cipolla. Tagliate a pezzi molto piccoli la pancetta. In una padella fate sciogliere il burro a fuoco dolce quindi versate cipolla e i porri rosolare per 5 minuti mescolando spesso. Poi spegnete il fuoco e tenete da parte. Tritate l'erba cipollina o il ciuffo di prezzemolo, quindi tagliate il pane raffermo a dadini di circa 0,5 cm, versate in una ciotola il pane e proseguite unendo pancetta, cipolla e porri oramai intiepiditi. Aggiungete il latte tiepido (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 grana 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, aggiungete del pane. 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. Una volta pronti potete cuocerli nel brodo di carne bollente. Basteranno 15 minuti di cottura con un bollore moderato. Servite i canederli ben caldi.

STAND 13

CANEDERLI ALLA TRENTINA AL SUGO DI GULASCH

Rifugio Petina

Ingredienti per 4 persone

200 gr. pane raffermo
200 gr. pasta di salsiccia
50 gr burro
50 gr cipolla
500 ml. latte fresco
qb. prezzemolo tritato

Preparazione

Tagliare a dadini il pane, sbriciolare sopra il pane la salsiccia.
Far soffriggere la cipolla tritata con il burro e poi aggiungere il latte.
Mescolare bene tutti gli ingredienti anche con il prezzemolo tritato e far riposare ½ ora.
Formare i canederli e cuocerli in brodo per 10 minuti.
Scolarli, adagiarli su di un piatto fondo e servirli con il sugo di gulasch.

Mostra il Canederlo che c'è in te!
#knodelfestImer

SALZBURG SOUND

STAND 14

CANEDERLO CON FAGIOLI DI LAMON IGP SU FONDUTA DI FORMAGGIO MALGA CAVALLARA (PASSO BROCON)

Osteria Ponte Serra

Ingredienti

500 gr pane
500 ml latte
250 gr speck
150 gr fagioli di Lamon IGP
2 tuorli
70 gr farina
qb. sale, pepe e cipolla

Preparazione

Tagliate il pane raffermo a cubetti, ammollatelo in una terrina col latte e lasciate riposare qualche ora.
Tritate la cipolla, rosolatela nel burro con lo speck a listarelle.
Unire il soffritto così ottenuto al pane ammollato, aggiungendo anche i fagioli precedentemente lessati in acqua salata, il sale, il pepe, i tuorli e la farina.
Lavorare energicamente il composto avendo ben cura di amalgamare tutti gli ingredienti.
Realizzate poi delle palle ben compresse in modo da evitare la rottura in fase di cottura e fatele cuocere in acqua salata.
Nel frattempo realizzate in un tegame la fonduta con il formaggio di malga e panna fresca, su cui adagerete poi il canederlo una volta scolato.
Per guarnire cospargete i canederli con lo speck rosolato nel burro.

STAND 15

SERVIETTENKNÖDEL

80 voglia di pizza - i canederli di Danilo

Ingredienti

200 gr pane raffermo
50 gr cipolla
2 c. olio
2 uova
150 ml latte
2 c. farina
2 gr curcuma
100 gr pancetta affumicata
qb. sale e pepe

Per il condimento

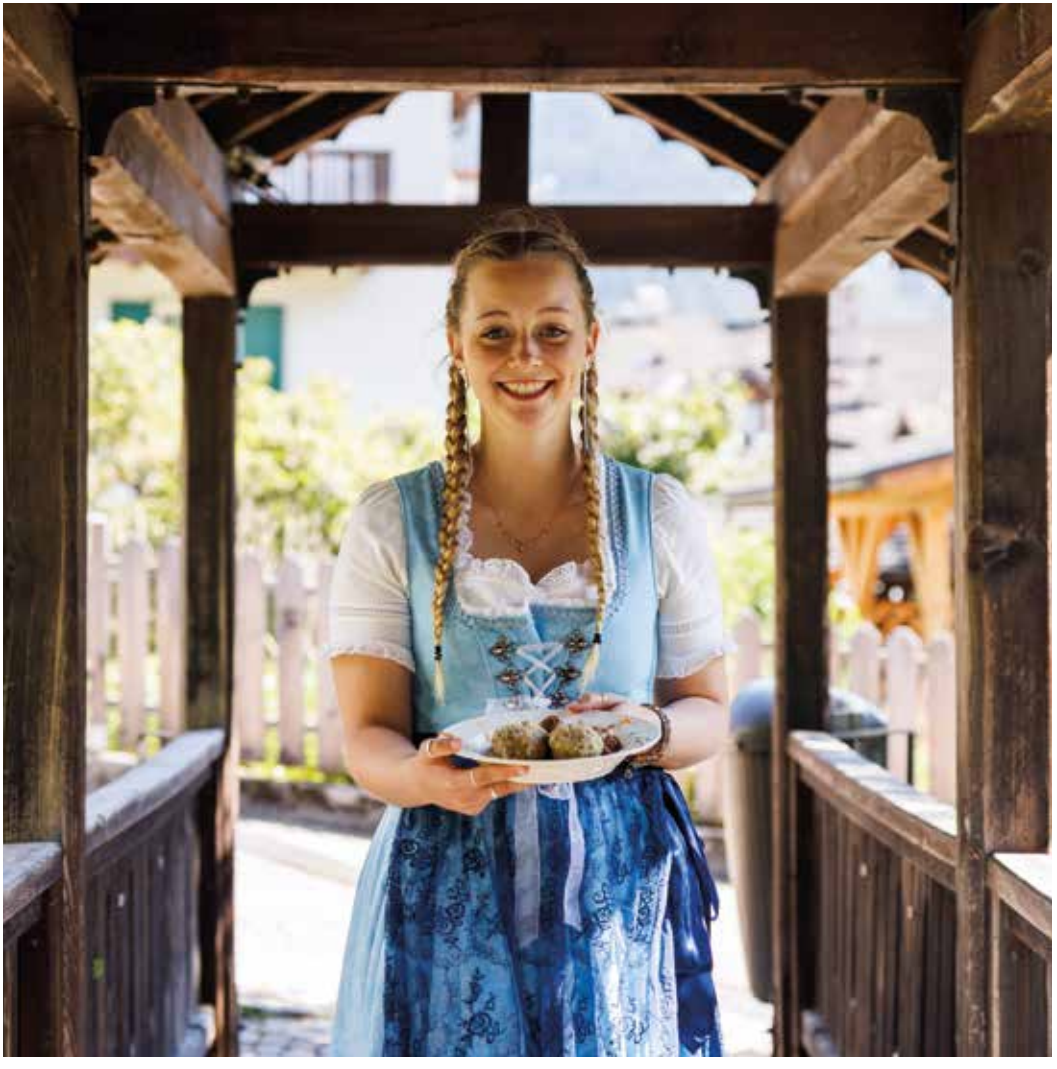
500 ml panna fresca
200 gr formaggio Fontal Primiero
1 c. noce moscata

Preparazione

Tagliare il pane a dadini.
Tagliare la pancetta a julienne, aggiungere la cipolla tritata e dorare nell'olio.
Unire il pane, la cipolla, la pancetta, il latte, le uova, olio, sale, pepe e la curcuma, versare la farina ed impastare fino a ottenere una consistenza omogenea.
Far riposare poi l'impasto per 10 minuti.
Disporre l'impasto per canederli su un tovagliolo umido (o su una pellicola di plastica trasparente) e arrotolarlo.
Legare il rotolo con uno spago da cucina e cuocerlo nell'acqua salta.
Togliere il canederlo dall'acqua, rimuovere l'involucro, tagliarlo a fette e servirlo accompagnato dalla salsa. Tempo di cottura 25/30 minuti.

Per la salsa

Scaldare a bagnomaria il latte, la noce moscata, aggiungere il Fontal tagliato a cubetti ed emulsionare il tutto.



Il Comitato organizzatore ringrazia l'Azienda per il Turismo San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi, il Comune di Imèr, il gruppo Alpini ed il corpo dei Vigili del Fuoco per la realizzazione dell'evento. Un ringraziamento speciale ai numerosi volontari che con impegno e passione dedicano il loro tempo all'organizzazione della Knödelfest. Grazie agli abitanti del paese di Imèr per il supporto dato e con i quali ci scusiamo per gli eventuali disagi arrecati.

COMUNE IMÈR

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

ACSM Primiero

B.I.M. BRENTA

A.N.A. SEZ. IMER

VIGILI DEL FUOCO IMER

Grafica e stampa: Gruppo DBS-SMAA - Foto: Andrea Pavan e Camilla Debertolis