

Na Tour



Proloco
Imèr



Comune
di Imèr

*Na Tour:
En giro par
le Giare
de Imèr*



Foto di Giovanni Gaio



imereventi.it

- | | | | |
|-----------|--------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|
| 7 Luglio | Azienda Agricola Solan | 11 Agosto | Azienda Agricola L'Impronta |
| 14 Luglio | Centro Ittico e Lombricoltura (Lab. Pesca) | 18 Agosto | Terre Alte e Apicoltura Marinello o Solan |
| 21 Luglio | Luppolaia Dalaip dei Pape e BioNoc | 25 Agosto | Filiera del legno: Bettega Legnami e BeB Legno |
| 28 Luglio | Terre Alte e Apicoltura Marinello | 1º Settembre | Luppolaia Dalaip dei Pape e BioNoc |
| 4 Agosto | Centro Ittico | 8 Settembre | Azienda Agricola L'Impronta |

Escursioni libere o guidate nelle realtà produttive che circondano il paese.

Per info contatta l'ufficio turistico di Imèr al numero Tel. 0439 67023 o visita il sito www.imereventi.it



Azienda "Agricola Solan"

Via Nazionale, 199 Tel. 340 53 96 772 (Simone)

L'azienda agricola, ad indirizzo orticolo, ha recuperato alcuni terreni arativi di pregio a Imèr, nei cosiddetti Campilonghi, ed un maso in località Solan. Su questi fondi si coltivano fagioli, cereali, mais, patate, fave, piselli, ortaggi, erbe aromatiche e si allevano piante da frutto di vecchie varietà locali e trentine. L'azienda, che è in conversione all'agricoltura biologica, persegue come obiettivi principali la salvaguardia della biodiversità attraverso il recupero e la coltivazione di varietà rare e locali, il bando di prodotti chimici e altre sostanze dannose per gli insetti, l'uomo e l'ambiente, la produzione di un cibo sano coltivato in modo sostenibile.

A piante, fiori e ortaggi fanno da cornice api, anatre, galline e tre asini. Le visite in azienda possono essere un'occasione per conoscere varietà locali o particolari di orticole, per osservare specie botaniche tipiche degli orti di montagna, e per scambiare conoscenze in merito alle tecniche di coltivazione dell'orto familiare.

L'IMPRONTA
Società Agricola di M.Bancher & C.

L'Impronta

Via Meatoli, 18 Tel. 329 40 86 891 (Ilenia)

Siamo una famiglia che ama le Dolomiti, che vive il presente valorizzando il passato con prodotti rurali innovativi. Un vero e proprio progetto di design etico: per noi il benessere delle persone e la tutela dell'ambiente sono valori di primaria importanza. Nelle visite in azienda raccontiamo il percorso che caratterizza i nostri prodotti, dalla coltivazione di piante officinali alla realizzazione di sciroppi e saponi artigianali. Proponiamo la visita al giardino delle erbe e brevi dimostrazioni di lavorazione, raccontando la filosofia aziendale, dalla conversione all'agricoltura biologica allo studio accurato del packaging. Viene proposta anche la visita al pollaio, nel quale viene allevata una particolare razza di gallina soggetta ad un progetto di salvaguardia e valorizzazione. Non dimentichiamo qualche accenno sull'allevamento delle api ed sull'importanza della loro presenza nel nostro giardino e nell'ecosistema in generale. Durante il percorso è possibile incontrare i due simpatici asinelli che accompagnano la vita dell'azienda.



Lombricoltura Primierotta

Tel. 351 92 05 685 e-mail vinco@mail.com

Humus di lombrico, concime organico naturale universale, è la risorsa che nasce dagli scarti organici del nostro bestiame. Tra i concimi è il più potente a nutrimento istantaneo ed è ammesso anche in agricoltura biologica. In azienda trovate anche lombrichi per la pesca e per allevamenti di tartarughe.



Centro Ittico

Tel. 349 54 24 291 www.pescatoriprimiero.it

L'idea di un incubatoio sociale, per l'Associazione Pescatori Dilettanti Primiero, nasce nel 1995 e da allora viene gestito dal guardiapescas con la collaborazione dei soci. Le specie che vengono allevate sono la trota fario e la prestigiosa trota marmorata mentre si sta sperimentando anche l'allevamento del temolo e del coregone.

Le Terre Alte

Loc. Giare Tel. 345 93 48 031

Siamo sulle porte della Val Noana, un habitat montano incontaminato, ricco di specie vegetali e piante rare, tanto da essere riconosciuto dalla Comunità Europea come luogo d'interesse comunitario da proteggere. Noi di questo ci occupiamo: di fiori, fiori di montagna, di erbe alimurgiche e di piccoli frutti.



Apicoltura Marinello

Via Scarena, 22 Tel. 0439 67 622

Sin dal 1959 Stefano Marinello alleva le proprie api. Oggi, con l'aiuto del figlio Michele, produce e vende il miele in 4 varianti disponibili durante l'anno. Quasi 60 anni d'esperienza e passione quotidiane permettono di creare un prodotto artigianale d'eccellenza acquistabile anche in piccole porzioni.



Bettega Legnami

Via Meatoli, 20 Tel. 0439 67 286
www.bettegalegnami.it

BeB Legno

Località Casabianca, 1
Tel. 0439 67 601



Abeti rossi, abeti bianchi, larici, cirmoli e faggi rappresentano una delle più malleabili ricchezze della nostra Valle, da sempre utilizzata per le più svariate lavorazioni artistiche e strutturali. La "rosta" delle "Giare" prendeva l'acqua necessaria dal torrente Cismon per far muovere i macchinari delle falegnamerie e delle segherie disseminate lungo il suo corso. Ancora oggi alcune di quelle aziende lì sono rimaste e la filiera del legno viene mantenuta: dal taglio del bosco all'asporto e stoccaggio nella piana del legname, alla sua lavorazione per la realizzazione di manufatti, all'utilizzo degli scarti per la produzione di energia tramite il cippato. Le segherie BB Legno e Bettega Legnami sono alcuni dei nostri fiori all'occhiello specializzate negli ultimi anni nella costruzione dei tetti in legno.



Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaibi, Primiero
www.agriturdalaip.it

Birrificio Artigianale BioNoc

Località Giare, 45
Tel. 329 608 65 70



L'Agritur Dalaip dei Pape offre l'emozione di un mondo autentico che sa interpretare al meglio lo spirito semplice e legato alla tradizione della valle di Primiero. Produciamo dai piccoli frutti, marmellate, succhi e tante altre delizie. Potete prenotare la vostra visita alla fattoria a dorso d'asino. Oppure venire a trovarci per poter mangiare la nostra cucina casalinga e a km0. Per il Birrificio Bionoc coltiviamo il luppolo interamente trentino e dedichiamo l'intero anno per la coltivazione e la stagionatura del prezioso luppolo. Sempre in collaborazione con il Birrificio Bionoc facciamo una piccola passeggiata dal luppoletto al birrificio dove potrete gustare la famosa birra artigianale.

In pochi anni il birrificio BioNoc', grazie agli innumerevoli premi conquistati, è diventato un punto di riferimento internazionale. L'intera azienda è certificata Green way (ecosostenibile). Produciamo birre con acqua alpina, cereali nostri e luppolo biologico. Siamo famosi anche per i nostri corsi online.