

31^a
edizione

Mostra Agroalimentare e Artigianata

LA SAGRA

Mele Miele

area
ristorante
coperta e
riscaldata

presso
Scuole Medie

4-5 novembre 2023
Baceno

sabato e
domenica
castagnata
e raclette

Novità! La sagra è per le strade e per le piazze del paese

Montagna, passione da vivere



 [sagramelemiele](#)  [melemiele_baceno](#)

www.melemiele.it

31^a
edizione

LA SAGRA Mele Miele

ORARI
STAND
SABATO
9.30
19.00

ORARI
STAND
DOMENICA
9.30
18.00



Venerdì 3 novembre

ORE 21

Aspettando la Sagra

Concerto presso la Chiesa
Monumentale di San
Gaudenzio

**SUNSET STRIP CAFÈ
IN CONCERTO**

*Chitarra contrabbasso e
voci. Musica folk americana*

A SEGUIRE VIN BRULÈ

offerto dal Gruppo Alpini
di Baceno

Sabato 4 novembre

ORE 9.30

Apertura Sagra

presso Scuole Medie

Stand Hobbisti

per le vie del paese

ORE 11

Inaugurazione

presso Scuole Medie

Con saluto delle autorità

ORE 12

Si pranza in Sagra

Presso struttura coperta,
piazzale delle Scuole Medie

Nel pomeriggio, dalle ore 14:

Le frittelle della sagra

A cura dell'Istituto

Alberghiero Mellerio

Rosmini di Domodossola

DALLE ORE 15.30

Castagnata

con il gruppo Alpini di
Baceno

ORE 15.30

Tavola Rotonda

DONNE E MONTAGNA:

**STORIE DI PASSIONE,
IMPEGNO E CREATIVITÀ**

Presso sala Multimediale
Scuole Medie Baceno

ORE 17

RIDIAMO CON GUSTO

A cura della Compagnia
TNT - Teatro Nuovi Talenti
presso Sala Multimediale
Scuole Medie di Baceno

ORE 19

Si cena in Sagra

Presso struttura coperta,
piazzale delle Scuole Medie

ORE 20.30

**MICROMERAVIGLIE,
PERFORMANCE VISIVA E
MUSICALE**

Presso Sala Multimediale
Scuole Medie Baceno.
Immagini artistiche
di micro-minerali
accompagnate dalla musica
del salterio vallesano. A
cura di Mischa Crumbach e
David Elsig

ORE 21.30

Dj Set in Sagra

Presso struttura coperta,
piazzale delle Scuole Medie

Domenica 5 novembre

ORE 9.30

Apertura Sagra

presso Scuole Medie
Stand Hobbisti
per le vie del paese

ORE 11

**PRESENTAZIONE
DISCOVERBACENO**

di Michele Scaciga e Andrea
Dallapina presso Sala
Multimediale Scuole Medie
di Baceno

ORE 12

Si pranza in Sagra

Presso struttura coperta,
piazzale delle Scuole Medie
Nel pomeriggio dalle ore 14:

Le frittelle della sagra

A cura dell'Istituto

Alberghiero Mellerio

Rosmini di Domodossola

ORE 14.30

**ESIBIZIONE ITINERANTE
DELL'ANTIGO BRASS BAND**

DALLE ORE 15.30

Castagnata

con il gruppo Alpini di Baceno

ORE 16.30

Tavola Rotonda

**MONTAGNA, PASSIONE
DA VIVERE: SFIDE E
OPPORTUNITÀ**

Imprenditori a confronto
Presso sala Multimediale
Scuole Medie Baceno



Tutti i giorni dalle 12.30

Il risotto Mele Miele

Nel pentolone gigante



Dalle ore 11 alle ore 17

Raclette Succo di Mele Patatine Fritte

a cura di Aree Protette dell'Ossola
Binntal, Associazione Fondiaria TerraViva,
Antica Latteria di Baceno



Sabato e domenica visite guidate:

Baceno e dintorni

con guida GEA Piemonte
Veronica Lavazza
info e prenotazioni:
388 8742407

Centrale idroelettrica

a Verampio di Crodo
A cura dell'Ente Parco Veglia
Devero. Info e prenotazioni
www.melemiele.it



Visite guidate alla splendida

Chiesa Monumentale di San Gaudenzio

Sabato dalle ore 14 alle 16
Domenica dalle ore 10 alle 12
A cura dei bambini delle scuole di Baceno



Mostra

La Via dell'Abate

da Baceno a Disentis
sulle orme dell'Abate Nicolao
presso Salone Parrocchiale
di fianco alla Chiesa



Laboratori per Bambini

SABATO POMERIGGIO

L'ape: piccolo insetto operoso

Area Scuole Elementari Baceno

DALLE 14.30 ALLE 16.30

Laboratorio gratuito per bambini
A cura di Apicoltura Prina.

Info e prenotazioni: 347 9632272

SABATO E DOMENICA

Laboratori per bambini

Presso i locali della
Latteria di Baceno

DALLE 14 ALLE 17
LABORATORIO CON LA LANA

Per la realizzazione di una pallina di
Natale o di un fiore pom pom.
Costo di partecipazione € 2

ORE 15.30
LABORATORIO SUL FORMAGGIO

Costo di partecipazione € 5

Info e prenotazioni
per entrambi i laboratori:
347 1095568

DOMENICA POMERIGGIO

Laboratorio creativo

Area Scuole Elementari Baceno

DALLE 14 ALLE 17

Laboratorio gratuito creativo
per bambini. A cura di Ilaria ed Ambra.

Info e prenotazioni sul posto

La cucina della sagra



Tutti i giorni la cucina propone piatti tradizionali, taglieri di salumi e formaggi, primi e secondi piatti, le mitiche frittelle e molto altro!



MENU COMPLETO SUL SITO

