



20
25

VALLE TROMPIA

LABORATORIO GASTRONOMICO

Pranzi e cene itineranti
a kilometro zero in Valle Trompia

Progetto realizzato da:





Il **Laboratorio Gastronomico**, giunto quest'anno alla sua sesta edizione, è un progetto nato nell'ambito del Progetto AttivAree Valli Resilienti con l'obiettivo di incentivare i consumi locali, in particolare tra gli operatori della ristorazione.

Visto il successo delle passate edizioni, **le due Comunità Montane** hanno deciso di portare avanti questa iniziativa, e per farlo si è scelto di mettere in campo un'**azione di reciproco coinvolgimento tra il comparto produttivo e quello della ristorazione**, per innestare rapporti di scambio tra i due settori e in questo modo migliorare vicendevolmente le proprie competenze.

L'iniziativa consiste in **una serie di pranzi e cene itineranti tra Valle Trompia e Valle Sabbia a chilometro zero**, un vero e proprio viaggio alla scoperta dei prodotti locali, della loro storia e del loro utilizzo in ricette tradizionali e contemporanee. **Durante ogni pranzo o cena**, infatti, **l'azienda agricola abbinata al ristorante e al menù proposto, presenterà i suoi pro-**

dotti, e vi sarà anche la possibilità di acquistare in loco direttamente dal produttore.

L'esclusiva **rassegna quest'anno sarà divisa in due momenti: da maggio ad agosto protagonisti saranno i ristoranti e i produttori della Valle Trompia, mentre da settembre a dicembre sarà la volta della Valle Sabbia.** Il ghiotto calendario di appuntamenti gastronomici permetterà di apprezzare, tappa dopo tappa, incantevoli scorci delle nostre valli, di gustare sapienti interpretazioni culinarie dei nostri piatti e di incontrare e conoscere molti dei produttori locali protagonisti dei menù proposti.

Oltre ai pranzi e alle cene gli uffici turismo delle due Comunità Montane, in collaborazione con i rispettivi Sistemi Museali e con vari operato-

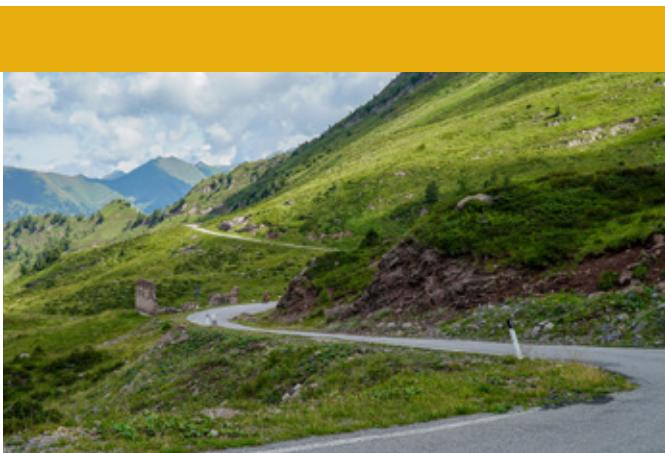


ri turistici del territorio, hanno in programma una serie di **experience** (camminate, bicicletate e visite guidate) da realizzare prima o dopo il pranzo o la cena **per valorizzare** così non solo l'enogastronomia locale ma anche **tutto ciò che il nostro territorio ha da offrire in campo naturalistico, sportivo e culturale.**

In qualità di Assessore al Turismo di Comunità Montana di Valle Trompia ho scelto di supportare sin dal mio primo anno di mandato questa iniziativa poiché credo che il turismo, soprattutto nelle nostre valli, debba far emergere le tipicità locali sia attraverso la **valorizzazione delle aziende agricole produttrici**, sia grazie alla bravura dei nostri cuochi che custodiscono sapientemente **ricette della tradizione coniugandole all'innovazione** che negli ultimi anni è subentrata nel campo della cucina. L'arte di elaborare il cibo è senza dubbio una delle forme più antiche di civiltà, una forma di conoscenza che non può prescindere dalla natura e dalle peculiarità dei luoghi. Per questo motivo **riscoprire e coltivare le tradizioni gastronomiche di un territorio significa anche indagarne la storia e investire sul suo futuro.**

L'Assessore al Turismo e Sport
della Comunità Montana di Valle Trompia

Antonella Montini



Sabato 10 Maggio
ore 12:30

Via Maniva 254,

COLLIO

Per prenotare un tavolo:

Tel: 030 927642

info@dossoaltomaniva.it

Experience abbinata

1

Trekking con guida AIGAE alla
scoperta del Maniva
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:

FORMAGGI

Azienda Agricola Fratelli Bonelli



Menù pranzo



Antipasto

Tagliere salumi e formaggi locali con frittatina
e giardiniera della casa

Primo

Raviolone di finferli e formaggella

Secondo

Guancialino di manzo marinato al cioccolato fondente
e tabacco su letto di puree

Dolce

Cerchietto di Collio con gelato alla crema mantecato

Bevande

Acqua Maniva e Caffè

Vini Azienda Agricola Beccalossi

Prezzo € 45



Venerdì 16 Maggio
ore 20:30

Via Zanardelli 9,
COLLIO
Per prenotare un tavolo:
Tel: 030 927112
info@tamitrattoria.com

Experience abbinata

2

Visita guidata ai locali di
stagionatura di Formaggi Trevalli
con degustazione
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
FORMAGGI
Formaggi Trevalli



RISTORANTE TAMI'



Menù cena

Antipasto

Crema di ceci con puntarelle e cicorie selvatiche
e cips di cavolo viola

Primo

Risotto 3V
Con Ioertis Bré, Nostrano Valtrompia DOP e Bagoss

Secondo

Cappone ripieno nostrano alla bresciana dell'azienda Agricola
Bassi di Bovegno alla birra Curtense
Alternativa vegetariana: giardiniera dell'orto con polenta e patate

Dolce

Gelato di malga con frutti di bosco

Bevande

Acqua e Caffè

Vini Azienda Agricola Lazzari

Prezzo € 45



Mercoledì 4 Giugno
ore 20:30

Via Cesare Battisti 27/29,
GARDONE VAL TROMPIA
Per prenotare un tavolo:
Tel: 030 5058847
osterialorleo@gmail.com

**Experience
abbinata**

3

Visita guidata al Convento
di Santa Maria degli Angeli
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
FORMAGGI CAPRINI
Azienda Agricola Cucci



RISTORANTE LORLEO



Menù cena

Antipasto

Patè di fegati con gelato al Nostrano Valtrompia DOP
e tartufo nero in vaso fiorito di pasta brisè

Primo

Raviolo al biscotto, formaggella stagionata di Collio
e polvere di carrube

Secondo

Reale di bovino stracotto all'aglio orsino con polenta cacio e pepe

Dolce

Bavarese alla ricotta di capra e miele di rubino
con cuore di confetture more e lamponi

Bevande

Acqua e Caffè

Vino Cantina Scarpari di Botticino

Prezzo € 42



Sabato 14 Giugno
ore 20:30

SP345, 12 Loc. Predondo
BOVEGNO
Per prenotare un tavolo:
Tel: 030 6480306
vobenvovegno@gmail.com

**Experience
abbinata**

4

**Bike tour guidato alla scoperta
di Bovegno**
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
FORMAGGI
Azienda Agricola Tanghetti Egle



VOBEN



Menù
cena

Antipasto

Salumi e formaggi del territorio

Primo

Malfatti di nostra produzione con l'utilizzo di erbe
o spinaci e formaggio locali

Secondo

Gallina ripiena a lessso con contorno di patate arrosto

Dolce

Crostata fatta in casa con marmellata del territorio

Bevande

Acqua e Caffè
Vino rosso o bianco della casa

Prezzo € 35



Giovedì 19 Giugno
ore 20:00

Via G. Verdi 74,
LUMEZZANE
Per prenotare un tavolo:
Tel: 030 8920034
costa.cascina@gmail.com

**Experience
abbinata**

5

Presentazione attività
CAI Lumezzane
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
CARNE E SALAME
Macelleria Mori Elio



RISTORANTE CASCINA COSTA



Menù cena

Antipasto

Salame nostrano, saccottino di sfoglia con verzolini, lardo alle erbe aromatiche con miele millefiori e timballo di zucchine con fonduta di formaggella di monte

Primo

Risotto con fiori di zucca, crema di peperoni e cialda di Nostrano Valtrompia DOP

Secondo

Controfiletto di manzo in crosta di sale con pomodorini e basilico

Dolce

Semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi

Bevande

Acqua, caffè e vino

Prezzo € 38



Sabato 28 Giugno
ore 12:30

REBECCO FARM

Loc. Rebecco,
PEZZAZE
Per prenotare un tavolo:
Tel: 320 2129986
az.agricolaturrini@gmail.com



**Experience
abbinata**

6

Visita ai filari e raccolta
dei piccoli frutti
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
MIELE, CONFETTURE E FORMAGGI
Rebecca Farmer



Menù pranzo

Antipasto

Degustazione di salumi e formaggi locali accompagnati dalle nostre confetture e pinzimonio di verdure

Primo

Risotto con pesto di zucchine e burrata, mantecato con burro e Nostrano Valtrompia DO

Secondo

Tagliata di manzo wild accompagnata da patate al forno

Dolce

Crostata con la nostra confettura accompagnata da sorbetto ai frutti di bosco

Bevande

Acqua, caffè e vino **cantine Scarpari Miniera**

Prezzo € 40



Giovedì 3 Luglio
ore 20:00

Loc. Rovedolo,
GARDONE VAL TROMPIA
Per prenotare un tavolo:
Tel: 030 832594
info@lacascinadeigelsi.com

Experience abbinata

7

Dimostrazione di ricerca
con cane da tartufo
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
TARTUFO
Spazio Tartufi



LA CASCINA DEI GELSI



Menù cena

Antipasto

Bresaola della macelleria Perucchetti, ricotta mantecata
Az. Agr. Formaggi Trevalli, salsa ai lamponi Az. Agr. Turrini
e granella di nocciole tostate

Primo

Gnocchetti alla rapa rossa con lardo alle erbe aromatiche home
made e scaglie di Nostrano Valtrompia DOP Az. Agr. Beltrami

Secondo

Jambonette di pollo al forno con ripieno al tartufo nero
Spazio Tartufi con patate al rosmarino

Dolce

Semifreddo al miele di acacia az. Agr. Gatta, crumble di cacao amaro
e fiocchi di sale Maldon

Bevande

Acqua, caffè e vino rosso

Botticino DOC "Cà del Roccolo" Az. Agr. Noventa

Prezzo € 45



Venerdì 18 Luglio
ore 20:30

Via Cugno 14,

BRIONE

Per prenotare un tavolo:

Tel: 030 8940910

Mail: informazioni@laruerverda.it

**Experience
abbinata**

8

Trekking con guida AIGAE alla
scoperta di Brione
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
NOSTRANO VALTROMPIA DOP
Azienda Agricola Paterlini



LA RUER VERDA



Menù cena

Antipasto

Selezione di affettati, giardiniera e verdure di nostra produzione e degustazione di formaggi del territorio con composte e miele dell'Az. Agr. Arici Alessandro

Primo

Riso carnaroli Az. Agr. Cascina Alberona al Franciacorta mantecato con Nostrano Valtrompia DOP
Az. Agricola Paterlini Paolo

Secondo

Spiedo tradizionale cotto su fuoco a legna con polenta di Esine, verdure di stagione con patate nostrane al forno dell'Az. Agr. Arici Laura

Dolce

Semifreddo ai frutti di bosco

Bevande

Acqua, caffè e vino

Prezzo € 35



Domenica 3 Agosto
ore 12:30

Via Sant'Andrea – Località Dofini, 107
BOVEGNO
Per prenotare un tavolo:
Tel: 328 4737479
info.chichimela@gmail.com

**Experience
abbinata**

9

**Bike tour guidato alla scoperta
dell'Alta Valle**
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:
FORMAGGI
Tanghetti Moris



AGRITURISMO CHICHIMELA



Menù pranzo

Antipasto

Bruschettone con erborinato di capra, miele, dadolata di frutta fresca e menta

Primo

Pasta alla nostrana condita con sugo di pomodoro fresco e Nostrano Valtrompia DOP

Secondo

Filetto di maiale con riduzione di mirtilli e verdure di stagione

Dolce

Frolla con confettura

Bevande

Acqua, caffè e vino

Prezzo € 40



VUOI ACQUISTARE DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI?

Qui trovi tutti i contatti

Azienda Agricola Fratelli Bonelli

Località Preane, 1D, Sabbio Chiese
Tel. 327 467 1628
valeriafrigi96@icloud.com

Formaggi Trevalli

Via Maniva 110, San Colombano
Tel. 030 927292
info@formaggitrevalli.it

Azienda Agricola I Cucci

Via Trento 45, Villa Carcina
Tel. 320 086 2952
ilaria@icucci.it

Azienda Agricola Cadenei

Via Valle Sabbia snc, Tavernole sul Mella
Tel. 335 647 0918
Cadenei.ftv@gmail.com

Macelleria Mori Elio

Piazza Luigi Cadorna 19, Lumezzane
Tel. 030 871759
morielio@legalmail.it

Rebecca Farmer

Loc. Rebecca, frazione di Lavone – Pezzaze
Tel. 320 212 9986
info@rebeccofarm.it

Spazio Tartufi

Via Colombaro 45, Sarezzo
Tel. 339 582 7143
info@spaziotartufi.it

Azienda Agricola Paterlini

Via Memmo 91, Collio
Tel. 324 636 3778
Paterlinipaolo62@gmail.com

Azienda Agricola Tanghetti Moris

Località Masne 93, Bovegno
Tel. 339 883 3035
polivale92@gmail.com

ECCO LE ESPERIENZE ABBINATE A PRANZI E CENE

Ristorante
Dosso Alto



Experience

1

SABATO 10 MAGGIO

Trekking con guida AIGAE alla scoperta del Maniva

Experience: ore 9.30
Pranzo: ore 12.30

Info esperienza:
ritrovo presso
il Ristorante Dosso Alto.
Costo: € 10 a persona

Ristorante
Tamì



Experience

2

VENERDÌ 16 MAGGIO

Visita guidata ai locali di stagionatura di Formaggi Trevalli con degustazione

Experience: ore 19.00
Cena: ore 20.30

Info esperienza:
ritrovo presso
Formaggi Trevalli.
Costo: € 10 a persona

Ristorante
Lorleo



Experience

3

MERCOLEDÌ 4 GIUGNO

Visita guidata al Convento di Santa Maria degli Angeli

Experience: ore 19.00
Cena: ore 20.30

Info esperienza:
Ritrovo presso il
Convento di Santa Maria
degli Angeli.
Costo: € 4 a persona

Voben



Experience

4

SABATO 14 GIUGNO

Bike tour guidato alla scoperta di Bovegno

Experience: ore 18.00
Cena: ore 20.30

Info esperienza:
Ritrovo presso Voben.
L'esperienza è gratuita
se abbinata alla cena
(con noleggio ebike
e casco 2 ore - € 25)

Per info e prenotazioni - info@visitvalletrompia / 030 8337437

Ristorante Cascina Costa



Experience

5

GIOVEDÌ 19 GIUGNO

**Presentazione attività
CAI Lumezzane**

Experience:
durante la cena.

Rebecca Farm



Experience

6

SABATO 28 GIUGNO

**Visita ai filari
e raccolta dei
piccoli frutti**

**Experience: ore 11.00
Pranzo: ore 12.30**

Info esperienza:
Costo € 5 a persona
Bambini fino a
10 anni gratis.

La Cascina dei Gelsi



Experience

7

GIOVEDÌ 3 LUGLIO

**Dimostrazione
di ricerca con cane
da tartufo**

**Experience: ore 19.00
Cena: ore 20.00**

Info esperienza:
Experience gratuita
con ritrovo presso
il Ristorante la
Cascina dei Gelsi

La Ruer Verda



Experience

8

VENERDI 18 LUGLIO

**Trekking con guida
AIGAE alla scoperta
di Brione**

**Experience: ore 18.00
Cena: ore 20.30**

Info esperienza:
Ritrovo presso
l'agriturismo
La Ruer Verda e giro
ad anello sui monti
di Brione.
Costo € 10 a persona

Agriturismo Chichimela



Experience

9

DOMENICA 3 AGOSTO

**Bike tour guidato
alla scoperta
dell'Alta Valle**

**Experience: ore 9.30
Pranzo: ore 12.30**

Info esperienza:
Ritrovo presso
il Piazzale Caduti
sul Lavoro a Bovegno.
L'esperienza è gratuita
se abbinata al pranzo
(con noleggio ebike
e casco per l'intera
giornata - € 45)

Pranzi e cene itineranti a kilometro zero in Valle Trompia

	Ristorante Dosso Alto	Sabato 10 Maggio	ore 12:30	Collio
	Ristorante Tamì	Venerdì 16 Maggio	ore 20:30	Collio
	Ristorante Lorleo	Mercoledì 4 Giugno	ore 20:30	Gardone Val Trompia
	Voben	Sabato 14 Giugno	ore 20:30	Bovegno
	Ristorante Cascina Costa	Giovedì 19 Giugno	ore 20:00	Lumezzane
	Rebecca Farm	Sabato 28 Giugno	ore 12:30	Pezzaze
	La Cascina dei Gelsi	Giovedì 3 Luglio	ore 20:00	Gardone Val Trompia
	La Ruer Verda	Venerdì 18 Luglio	ore 20:00	Brione
	Agriturismo Chichimela	Domenica 3 Agosto	ore 12:30	Bovegno



LABORATORIO
GASTRONOMICO
2020


Visit
VALLE TROMPIA
deep emotions

Segui le nostre pagine social
e i nostri siti internet:

  @visitvalletrompia
www.visitvalletrompia.it

O contattaci direttamente in ufficio:
VISIT VALLE TROMPIA
info@visitvalletrompia.it
tel. 030 8337437