



LABORATORIO GASTRONOMICO delle VALLI RESILIENTI

alla scoperta dei sapori di Valle Trompia e Valle Sabbia











PROGETTO VALLI RESILIENTI

Valli Resilienti ha per protagoniste le alte valli Trompia e Sabbia, in provincia di Brescia. Il progetto è affidato alla regia delle due Comunità Montane di riferimento cui si affiancano una serie di partner del terzo settore, attivi nell'area e che fanno capo al Consorzio Valli e al Consorzio Laghi, per un totale di 13 partner, 25 Comuni, un'ampia rete di soggetti pubblici e privati coinvolti.

Il progetto prevede un insieme integrato di attività intersettoriali che si possono ricondurre a 4 assi principali: Valli Smart, Valli Solidali, Valli Collaborative, Valli Viventi.

Smart, cioè che punta sull'incremento dell'accessibilità e della fruibilità dei servizi per il rilancio del territorio locale. Solidali, perché il progetto promuove un nuovo modello che alimenti relazioni sociali significative, di partecipazione alla vita della comunità, di costruzione di rinnovate forme di convivenza e di sviluppo di forme di responsabilità e di risposta comune ai bisogni. Collaborative, a riunire le azioni che si focalizzano sulla riscoperta degli elementi identitari dell'area e dei valori legati alla storia e all'operosità che da sempre contraddistinguono queste Valli. Viventi, per presidiare le risorse ambientali e le opportunità di sviluppo ad esse correlate.

Il progetto Valli Resilienti è realizzato nell'ambito di AttivAree, il programma intersettoriale di Fondazione Cariplo che mira a riattivare le aree marginali e ad aumentarne la forza attrattiva nei confronti dei residenti, di potenziali investitori e dei poli urbani di riferimento, facendo leva sulle risorse delle comunità. Ciò che lo caratterizza è la volontà di collaborazione e reciproca contaminazione tra i partner, scambiandosi buone pratiche e replicando quelle che funzionano.

Valli Resilienti, progetto complesso e ambizioso, rappresenta quindi un'opportunità unica per l'area. Il risultato sarà una preziosa eredità, tangibile e intangibile, per il territorio, "trasformato" in sistema locale integrato, attrattivo e capace di rappresentare un ponte verso la città, soprattutto nei confronti dei poli urbani limitrofi (in particolare Brescia, aree dei laghi di Garda e d'Iseo).









Menù

Antipasto

Ovetto con asparagi su Fonduta di Nostrano Valtrompia DOP e Pistilli di Zafferano dell'Alpe di Zerma

Primo

Malfatti con Vaia e Burro Nostrano di Malga

Secondo

Guancine di Bruna Alpina brasate con Polenta Bresciana e Crema di Patate

Dolce

Gelato di malga con miele di castagno di Caregno

Caffè

Vino: Azienda Agricola Montonale – Desenzano del Garda



LO ZAFFERANO

AZIENDA AGRICOLA ALPE DI ZERMA

Località Zerma, Bovegno tel. 338 5895908 info@alpedizerma.it

Prodotti: mirtilli, erbe aromatiche officinali, zafferano sale aromatico, olio essenziale, profumatori d'ambiente, confetture, succhi e creme





LA CARNE

AZIENDA AGRICOLA VASSALINI STEFANO

Via del Tombino, 8 - Preseglie tel. 0365 824114 info@agricolavassalini.it www.carnisalumi.it

Prodotti: salumi e carni di bovino e suino di capi allevati e macellati nell'azienda agricola

Menù

Antipasto

Crocchetta di Riso con Scamorza Stagionata della Valle Trompia su Crema di Zucca Gialla

"Crudo a Confronto": Piccola Tartara di limousine alla maniera classica e Macinato di Piemontese con Petali di Conca Stagionata

Primo

Crespella Ripiena di Caprino e Pesto di Broccolo Verde e Mandorle Gratinata al Forno

Secondo

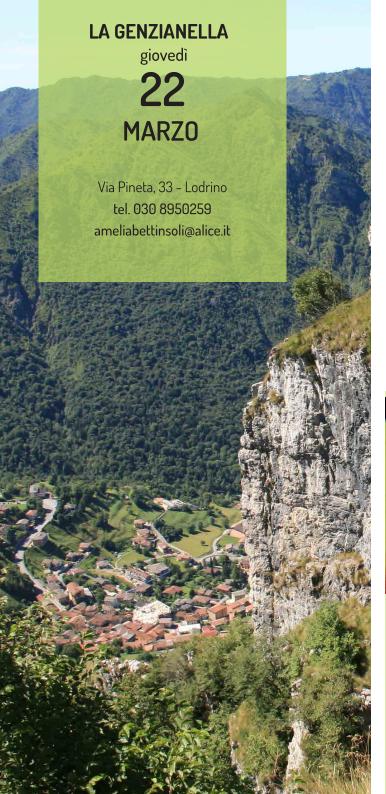
Lombata di Maialino Giovane al Rosmarino e Vino Bianco in Arrosto Bagnato accompagnato da Polenta

Dolce

Tortino Tiepido al Burro e Miele su Crema di Mascarpone

Caffè

Vino: Azienda Agricola Biodinamica Le Sincette – Polpenazze del Garda





Aperitivo di Benvenuto con Succo di Mela e chips di Persecche Selezione di Salumi e Formaggi locali accompagnati da Giardiniera di Verdure e Marmellata di mele e cannella

Primo

Pasta alla Genzianella salsiccia, pomodorini e Formaggio Nostrano Valtrompia DOP

Secondo

Brasato di Cinghiale accompagnato da Patate al Forno e Polenta

Dolce

Saccottini ripieni di Marmellata di Mele

Caffè

Vino: Cantina Manessi - Monticelli Brusati



LA MELA

AZIENDA AGRICOLA AMBROSI

Via Mostrago, 10 - Lodrino tel. 3495311488 ambrosi.cristian@hotmail.com Facebook @Aziendaagricolaambrosi

Prodotti: mele. confetture e succhi di mela. mele disidratate



TRATTORIA CERRETO

venerdì

23

MARZO

Via Cerreto, 1 - Bagolino tel. 0365 903227 davide.dagani@outlook.it www.trattoriacerreto.it



IL BAGOSS

COOPERATIVA VALLE DI BAGOLINO

Via Parrocchia, 34 - Bagolino tel. 3283033115 coop.vallebagolino@libero.it www.bagossbagolino.it

Prodotti: Bagoss

Menù

Antipasto

Affettati Misti della Valle Frittatina alle Erbe Selvatiche Tortino con Cavolfiore e Patate del Caffaro Polenta Cusa Stracchino di Casa

Primo

Risotto con Punte d'Ortica stufate e Radicchio dell'Orso al Burro di Malga e Ristretto al Vino Rosso

Secondo

Filetto di Maialino al Formaggio Bagòss e verdurine al Vapore

Dolce

Semifreddo al Cioccolato Fondente con Salsa alla Vaniglia e Frutti di Bosco Caffè

Vino: Az. Vitivinicola di Giuseppe Novelli, S. Felice d/B





Polenta all'erba Cipollina con Trota in Carpione

Primo

Ravioli al Tombea su Zuppetta di Ortiche e filetti di Pomodorini

Secondo

Millefoglie di Salmerino con Asparagi al Profumo di Maggiorana Coniglio Nostrano al Rosmarino e Lugana con Patate Gratinate e Polenta ai Formaggi

Dolce

Mousse di Fragoline e Ricotta

Caffè

Vino: Cantina Marsadri - Raffa di Puegnago



LA TROTA

AGROITTICA ACQUA BIANCA

Località Vasche, Forno d'Ono - Pertica Bassa tel. 3664766564 - 3291116953 www.lepertiche.com

Prodotti: trote Fario, Salmerino di Fonte, Iridea, Salmonata e Marmorata





IL NOSTRANO

AZIENDA AGRICOLA BELTRAMI MAURO

Punto Vendita: Largo Parrocchia, 33 - Marmentino Azienda Agricola: Loc. Fucine - Cascina Fulù - Marmentino tel. 030 9228243 - 3393348077 mauro.beltrami74@gmail.com www.nostrano-valtrompia.it

Prodotti: Nostrano Valtrompia, formaggelle fresche e stagionate

Menù

Antipasto

Selezione di Salumi e Formaggi Locali accompagnati da Giardiniera di Verdure fatta in casa

Primo

"Casonsei" alla Bresciana con Ripieno di Carne conditi con Burro e Salvia

Secondo

Rotolo dell'Elfo ripieno di Prosciutto, Formaggio Nostrano Valtrompia DOP e Spinaci

Coniglio alla Cacciatora

Dolce

Torta di mele

Caffè

Vino: Azienda Agricola Scolari – Raffa di Puegnago del Garda





Menù

Antipasto

Bocconcini di Polenta Tiragna con Salame di Mura alla Brace e Radicchio dell'Orso

Primo

"Casonsei de Magher" alla Bresciana con Burro e Salvia

Secondo

Capretto da Latte al forno con Polenta Tiragna

Dolce

Crostata con Confettura Bio delle Pertiche

Vino: Cantina Marsadri – Raffa di Puegnago



LE CONFETTURE

AZIENDA AGRICOLA BIODASE

Località Dase, Avenone - Pertica Bassa tel. 3391959936 biodase@tiscali.it www.lepertiche.com

Prodotti: frutti di bosco freschi, confetture, succhi di frutta di bosco, miele



Aperitivo di Benvenuto con Succo di Mirtillo Affettato di Coppa Salmistrata e Cotta a Bassa Temperatura accompagnata da selezione di Salumi e Formaggi Locali

Primo

Risotto con Erbette di Prato mantecato con Formaggella Locale

Secondo

Arrotolato di Coniglio Ripieno con Erbette di Stagione cotto a bassa temperatura sottovuoto e servito con riduzione di Vino, Spezie e Caponatina di Verdure

Dolce

Cheesecake con confettura di Mirtillo Biologico

Caffè

Vino: Azienda Agricola Facchetti - Erbusco

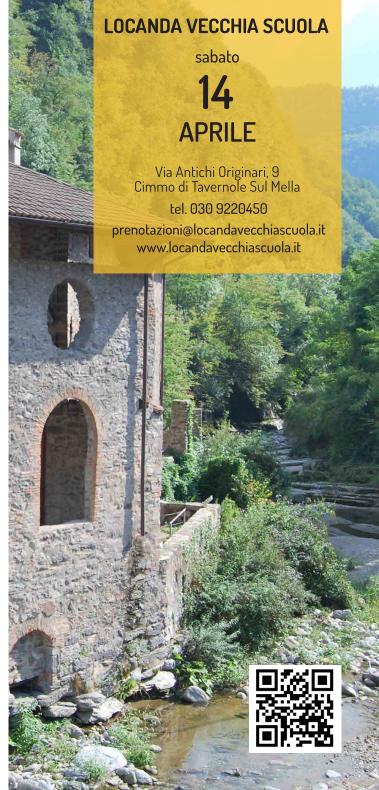


IL MIRTILLO

AZIENDA AGRICOLA CHICHIMELA

Via Sant'Andrea, 107 - Bovegno tel. 3284737479 Facebook @aziendaagricolachichimela

Prodotti: mirtillo biologico certificato fresco, confetture, succo di mirtilli bio, erbe aromatiche





Menù

Antipasto

Cannolo di Pane Croccante con Salmerino Alpino in olio cottura "Garda DOP" e Brunoise di Melone e Sedano

Primo

Ravioli al Bagòss con Zuppetta di Borragine

Secondo

Tagliata di Limousine su letto di Rucola con Tartufo Fresco di Vallesabbia e patate al forno

Piccola Degustazione di Formaggi con Confetture, Marmellate e Miele Locali

Dolce

Mousse di Fragole e Stracchino con Crumble di Nocciole

Caffè

Vino: Cantina Trevisani – Gavardo



IL TARTUFO

ASS. TARTUFAI E TARTUFICOLTORI BRESCIANI

Via Federico Odorici, 36 - Roè Volciano tel. 0365 43280 info@asstartufaibresciani.it www.asstartufaibresciani.it

Prodotti: tartufi



Selezione di Salumi e Formaggi Locali abbinati a Miele di Castagno e Millefiori serviti con Composta di Cipolle di produzione propria

Primo

Risotto con Funghi Porcini mantecato con Nostrano Valtrompia DOP

Secondo

Brasato di Manzo allo Scalogno con Polenta

Dolce

Crostata con Frutti di Bosco di Dazze

Caffè

Vino: Azienda Agricola Noventa - Botticino



IL MIELE

AZIENDA AGRICOLA COSA TIENE ACCESE LE STELLE

Frazione Ludizzo, 70 - Bovegno tel. 3339324216 Facebook @AzagrCosatieneacceselestelle stefania-reali@virgilio.it

Prodotti: piccoli frutti, ortaggi e legumi freschi, confetture extra di frutta, composte di verdura, succhi, miele di flora montana e castagno.



_
N
<u> </u>
J

FORMAGGI

BIANCHI MARILENA

MACELLERIA CRESCINI

FURMAGGI			
RUCHE di Freddi Stefano	FORMAGGI VARIE TIPOLOGIE	CAST0	tel. 0365 899326
CASEIFICIO SOCIALE VALSABE	FORMAGGI – FORM. MONTE	SABBIO CHIESE	www.caseificiovalsabbino.it
TOGNI IVANA	FOMAGGI NOSTRANI FRESCHI E STAGIONATI VACCA/CAPRA	TREVISO BRESCIANO	tel. 0365 821617
EGGIOLINI GERMANO	FORMAGGIO TOMBEA - BURRO	CAPOVALLE	tel. 3388712919
PARISI LUCA	FORMAGGI VARIA TIPOLOGIA SOLO CAPRA – FORMAGGI DI MALGA (VACCA)	AGNOSINE	tel. 3926867222
CORNA BLACCA	CAPRINI E FORMAGGI DI CAPRA	PERTICA BASSA	www.cornablacca.it
MALGA POF	FORMAGGI CAPRA	PERTICA BASSA	tel. 3402443059
MOZZARELLERIA "LA VOLPE"	MOZZARELLE-SCAMORZE-BURRATE	LODRINO	tel. 3208653175
MALGA CASINE DI RIVETTA CR	ISTIAN FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI -BURRO	PERTICA ALTA	tel. 3470544935 - 3392329442
BALDASSARI FABIO ERMES	FORMAGGI CAPRA - SALUMI - CAPRETTI	BARGHE	tel. 3386830848
FRANCINELLI GABRIELE	FORMAGGI CAPRA FRESCHI E STAGIONATI + RICOTTA E YOGURT CAPRINI CAPRETTI IN STAGIONE	VALLIO TERME	tel. 3388992304
AZIENDA AGRICOLA IL MULINO	FORMAGGI CAPRA FRESCHI E STAGIONATI	BOVEGNO	tel. 340 4104060
FORMAGGI TREVALLI	FORMAGGIO MANIVA D'ALPEGGIO, NOSTRANO VALTROMPIA DOP	COLLIO	tel. 030 927292 - 333 1279484
OLIO			
AI RUCC E DINTORNI	OLIO	VOBARNO	www.airuccedintornionlus.altervista.org
VINI			
BOTTURI di Savoldi Enrichetta	VINO	GAVARDO	tel. 3498943428
MIELE - TARTUFO - MA	RMELLATE		
FIORE'T di Folli Tommaso	MIELE E CONFETTURE	IDRO LAVENONE	@AziendaAgricolaFioret
BUONI FRUTTI di Massa Sabrin	a Lee CONFETTURE EXTRA FRUTTI DI BOSCO	VILLANUOVA SUL CLI	ISI www.buonifruttidisabrina.it
TERRE SOLIVE di Nabacino Gio	vanni FRUTTA - MIELE - ERBE OFFICINALI	BAGOLINO	@terresolive
BRESCIANINI COSTANTINO	MIELE E TARTUFO	PERTICA ALTA	tel. 3381736074
AZIENDA AGRICOLA PESEI	CONFETTURE & SALSE	TAVERNOLE SUL MEL	LLA www.pesei.it
AZIENDA AGRICOLA TURRINI N	MARIO ALBERTO CONFETTURE	GARDONE V.T.	tel. 334 7336291
CARNI			
PANCARI PAOLO	CARNI BOVINE DI RAZZA PIEMONTESE	PRESEGLIE	tel. 0365 824231

AGNELLI E CAPRETTI (se stagione)

LONZINO, SALAMIE, PANCETTA, COPPA, LARDO

VOBARNO

MARCHENO

tel. 0365 597096

tel. 030 861160

ORTAGGI

"L'ORTO DI DOMENICO" di Osio Domenico ORTAGGI - PREPARATI DI VERDURA PER MINESTRONE GAVARDO tel. 3333232442

VERDURE PRONTE ALL'USO

LAVANDA - SALUMI

LE DUE CASINE di Gallo Luisa	SALUMI DI SUINO - FORMAGGI CAPRA E OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA	CAPOVALLE	www.leduecasine.it
PACE MASSIMO	SALUMI IN GENERALE - SPECIALITA' DOS	BIONE	tel. 3382455352
RAVANI GIANPRIMO	SALUMI	MURA	tel. 0365 899060
SALUMI MASNOT	SALUMI DI SUINO	POLAVENO	tel. 030 84336

PRODOTTI DA FORNO

PASTICCERIA BAZZOLI	FORNERIA - PASTICCERIA	ODOLO	www.pasticceriabazzoli.it
LINEA PANE - ODOLO		LUMEZZANE	'
DOLCEZZE QUOTIDIANE – LUMEZZANE			

FORNERIA F.LLI LONARDI FORNERIA & PASTICCERIA SAREZZO tel. 030 802796

#ValliResilienti

Per partecipare ai pranzi/cene è necessaria la prenotazione presso gli stessi ristoranti, disponibilità fino ad esaurimento posti.

Il costo di ogni appuntamento è di 30 euro.

Gli orari degli appuntamenti possono variare, per maggiori informazioni contattare direttamente i ristoranti o info@attivaree-valliresilienti.it



www.attivaree-valliresilienti.it



facebook: @valliresilienti



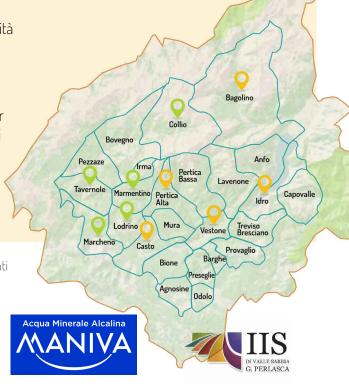
Instagram: AttivAree_ValliResilienti

SI RINGRAZIANO:





Acqua Castello oligominerale naturale dal 1955



www.acquacastello.it

www.istitutoperlasca.gov.it

www.maniva.it

TRATTORIA TAMI' Ven 16 Marzo

Piazza Giuseppe Zanardelli, 11 - Collio tel. 030 927112

Facebook @trattoriatami

Sab 17 Marzo LA SOSTA

LA GENZIANELLA Gio22 Marzo

Via Pineta. 33 - Lodrino tel. 030 895 0259 ameliabettinsoli@alice.it

Via Tita Secchi. 115 - Vestone tel. 0365 81231 - cel. 348 4403271 www.lasostadinozza.it - info@lasostadinozza.it

Ven 23 Marzo TRATTORIA CERRETO

Via Cerreto, 1 - Bagolino tel. 0365 903227 www.trattoriacerreto.it davide.dagani@outlook.it

AL VECCHIO PALAZZO

Piazza Angelo Passerini, 5 - Casto tel. 0365 88761 www.vecchiopalazzo.it info@vecchiopalazzo.it

Ven 06 Aprile

Ven 13 Aprile

Mar 17 Aprile

Dom 08 Aprile

IL RIFUGIO DEGLI ELFI

Località Vaghezza, 3 - Marmentino tel. 030 9228033 cel. 348 6124650

TRATTORIA DELL'ANGELO (DA ETTORE)

Via Provinciale, 97 - Pertica Alta tel. 0365 821592

Sab 14 Aprile LOCANDA VECCHIA SCUOLA

prenotazioni@locandavecchiascuola.it

Via Antichi Originari, 9 - Cimmo di Tavernole sul Mella tel. 030 9220450 www.locandavecchiascuola.irt

HOTEL MILANO

Via Trento. 35 - Località Pieve Vecchia - Idro tel. 0365 823391 www.hotelmilano.bs.it info@hotelmilano.bs.it

Gio 19 Aprile AGRITURISMO DAZZE

Via Gitti - Località Dazze - Marcheno te. 030 8966068 - cel. 3394567339 www.agriturismodazze.com agriturismodazze@gmail.com

Gli orari degli appuntamenti possono variare, per maggiori informazioni contattare direttamente i ristoranti o info@attivaree-valliresilienti.it







