



20  
24

VALLE TROMPIA

# LABORATORIO GASTRONOMICO

Pranzi e cene itineranti  
a kilometro zero in Valle Trompia

Progetto realizzato da:



In collaborazione con:

Sistema Museale di Valle Trompia

Ecomuseo di Valle Trompia

Civitas

Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori



Il **Laboratorio Gastronomico** consiste in una serie di **pranzi e cene itineranti a chilometro zero tra Valle Trompia e Valle Sabbia**. Nato nell'ambito del Progetto AttivAree Valli Resilienti con l'obiettivo di incentivare i consumi locali, in particolare tra gli operatori della ristorazione, il Laboratorio giunge quest'anno alla sua quinta edizione.

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.

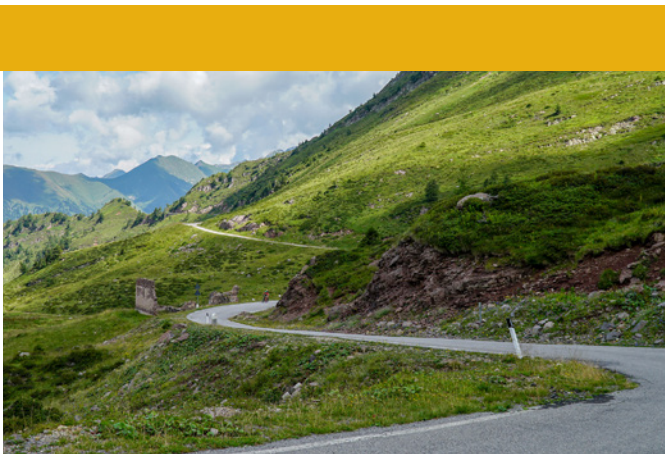
L'iniziativa consiste in **16 pranzi e cene itineranti tra Valle Trompia e Valle Sabbia**, un vero e proprio viaggio alla scoperta dei prodotti locali, della loro storia e del loro utilizzo in





ricette tradizionali e contemporanee. **Durante ogni pranzo o cena**, infatti, **l'Azienda Agricola abbinata al ristorante e al menù proposto, presenterà i suoi prodotti**, la sua storia, e vi sarà anche la possibilità di acquistare in loco direttamente dal produttore.

L'esclusiva **rassegna quest'anno sarà divisa in due momenti: da marzo a giugno 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, 16 incantevoli scorci delle nostre valli, di gustare 16 sapienti interpretazioni culinarie dei nostri piatti e di incontrare e conoscere molti dei produttori locali protagonisti dei menù proposti.



Novità valtrumplina di quest'anno sarà l'abbinamento ad ogni tappa, oltre ad una Azienda Agricola locale, anche ad un produttore vitivinicolo dei **Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori** - realtà con la quale si è scelto di collaborare sia per la vicinanza geografica sia per la qualità dei suoi vini che ben si abbinano ai piatti della tradizione valligiana.

Oltre ai pranzi e alle cene gli uffici turismo delle due Comunità Montane, in collaborazione con i rispettivi Sistemi Museali e con vari operatori turistici del territorio, hanno in programma una serie di experience da realizzare prima o dopo l'evento.

*Per maggiori info segui le nostre pagine social e i nostri siti internet:*  
fb e ig @visitvalletrompia  
sito web [www.visitvalletrompia.it](http://www.visitvalletrompia.it)  
tel. 030 8337437

Venerdì 8 Marzo  
ore 20:30

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

**Experience  
abbinata**

1

Visita guidata al Museo  
Etnografico Giancola di Collio  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
FORMAGGI  
**Azienda Agricola Mesa Verde**



# TRATTORIA TAMI'



## Menù cena

### *Antipasto*

Sformatino al trevisano su fonduta ai formaggi nostrani

### *Primo*

Risotto al ristretto di spiedo e formagella "bernarda"

### *Secondo*

Chapeau brasato con polenta e puree all'antica

### *Dolce*

Gelato di malga con frutti di bosco caramellati

### *Bevande*

**Vino della Cantina Lazzari di Capriano del Colle**

Acqua e caffè con grappa al pino mugo

**Prezzo € 45**





Venerdì 22 Marzo  
ore 20:30

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

## Experience abbinata

2

Bicicletta alla scoperta della  
Greenway e visita guidata  
al Museo I Magli di Sarezzo  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
TARTUFI  
**Spazio Tartufi**



# RISTORANTE LA CASCINA DEI GELSI



## Menù cena

### *Antipasto*

Lardo salato alle erbe aromatiche con noci e miele  
di tiglio Azienda Agricola Gatta

Sformatino di patate e broccoletti con fonduta  
di Nostrano Val Trompia DOP Formaggi Trevalli

### *Primo*

Gnocchetti di castagne con guancia e tartufo Spazio Tartufi

### *Secondo*

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa alla  
marmellata di mele e cannella Az. Agr. Turrini e Patate al Forno

### *Dolce*

Cestino di croccante con Semifreddo al lampone  
Azienda Agricola Turrini e scaglie di cioccolato fondente

### *Bevande*

**Vino Colle degli Ulivi Azienda Agricola Noventa di Botticino**

Acqua e caffè

**Prezzo € 40**



**Sabato 6 Aprile**  
**ore 13:00**

Via Case Sparse Mondaro, 52  
**PEZZAZE (COLLE DI SAN ZENO)**  
Per prenotare un tavolo:  
Tel: 349 8153089  
ottellig@gmail.com

**Experience  
abbinata**

**3**

**Trekking con una guida AIGAE per  
i sentieri del Colle di San Zeno**  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
FORMAGGI  
**Formaggi Trevalli**



# RIFUGIO PIARDI



## Menù pranzo

### *Antipasto*

Strudel alle erbe selvatiche e tartare di carne salada di Cervò

### *Primo*

Risotto alle erbe eduli e formagella affinata in miniera

### *Secondo*

Manzo all'olio con polenta

### *Dolce*

A scelta tra i dolci del rifugio

### *Bevande*

**Vino Cantina Tenuta La Vigna di Capriano del Colle DOC**

Acqua e caffè

**Prezzo € 35**





Domenica 14 Aprile  
ore 13:00

Via Maniva 254

**COLLIO**

Per prenotare un tavolo:

Tel: 030 927642

info@dossoaltomaniva.it

**Experience  
abbinata**

**4**

Visita guidata alle Trincee  
del Maniva

Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:

FORMAGGI A PASTA FILATA

**Mozzarella Valtrompia**



Menù pranzo

# RISTORANTE DOSSO ALTO



## *Antipasto*

Polenta taragna con erbe di montagna trifolate e salame nostrano

## *Primo*

Garganelli di pasta fresca alla trota vaia salmonata con stracciatella "De Ludrì" a crudo

## *Secondo*

Lombata al ripieno bresciano con patate al forno

## *Dolce*

Cerchietto di Collio® antico dolce della tradizione di Collio dal 1950

## *Bevande*

**Vino Azienda Agricola Bertolotti di Capriano del Colle**

Acqua Maniva e caffè

**Prezzo € 45**



Giovedì 18 Aprile  
ore 20:30

Via IV Novembre, 7/9  
**TAVERNOLE SUL MELLA**  
Per prenotare un tavolo:  
Tel: 030 7996773  
info@ristorantelapostatavernole.it

**Experience  
abbinata**

**5**

Visita guidata al  
Museo Il Forno di Tavernole  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
CONFETTURE  
**Azienda Agricola Bettini**



# RISTORANTE LA POSTA



## Menù cena

### *Antipasto*

Lonzino, pomodori secchi, degustazione di marmellate dell'Azienda Agricola Bettini, robiola, formaggio Nostrano Valtrompia DOP e focaccia

### *Primo*

Risotto alle erbe di campo

### *Secondo*

Tagliata di petto d'anatra con glassa al miele e purea di patate viola

### *Dolce*

Tiramisù tradizionale espresso realizzato dalla "Pasticceria Dolchezza"

### *Bevande*

**Vino della Cantina San Michele di Capriano del Colle**

Acqua e caffè

**Prezzo € 38**





**Sabato 27 Aprile**  
**ore 13:00**

Str. Caregno - Pontogna  
Per prenotare un tavolo:  
Tel: 335 372 332  
pesei@pesei.it

## **Experience abbinata**

**6**

Visita guidata dell'Azienda  
Agricola Pesei alla scoperta  
delle erbee spontanee  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
FORMAGGI  
**Azienda Agricola Beltrami Mauro**



# **AGRITURISMO PESEI**



## **Menù pranzo**

### **Antipasto**

Formaggi accompagnati dal salame d'asino Pesei, in abbinamento alle confetture e salse artigianali della casa

### **Primo**

Casoncelli o pasta fresca fatta in casa con ripieno ed erbe di Pesei

### **Secondo**

Stracotto d'Asino con polenta speciale di Pesei e un mix di erbe raccolte e coltivate a Pesei

### **Dolce**

Crostata Pesei

### **Bevande**

**Vino della Cantina Azienda Agricola la Cascina Nuova di Poncarale**

Acqua, caffè e tisana

**Prezzo € 45**



**Domenica 19 Maggio**  
**ore 13:00**

Via Vaghezza, 49  
**MARMENTINO**  
Per prenotare un tavolo:  
Tel: 338 452 5270  
info@ranchvaghezza.it

## **Experience abbinata**

**7**

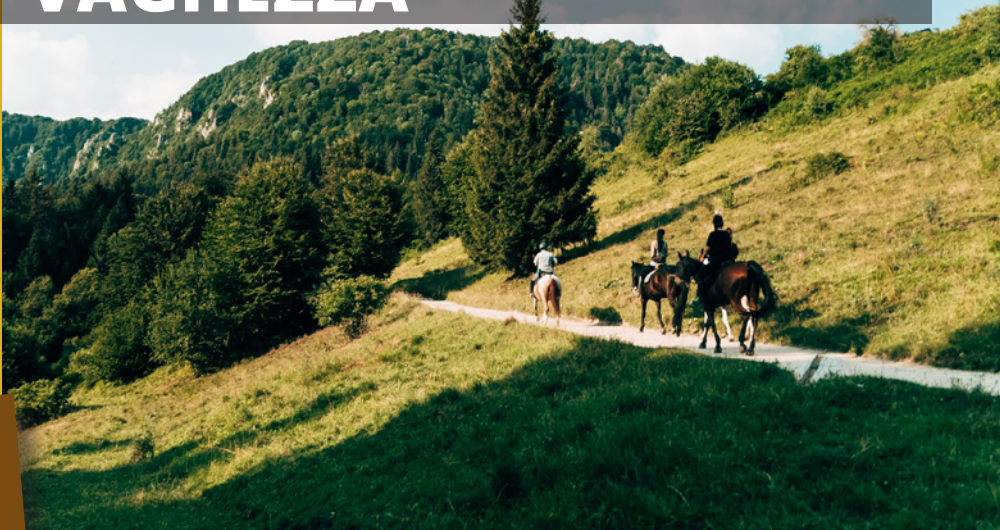
**passeggiata a cavallo  
prima del pranzo**  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:  
**CONFETTURE**  
**Azienda Agricola Ambrosi**



# Menù pranzo

# RANCH VAGHEZZA



### **Antipasto**

Salame nostrano Peruchetti accompagnato da frittata vegetariana e formagella fresca di malga Azienda Agricola Vivenzi Nicola

### **Primo**

Risotto con asparagi selvatici di stagione

### **Secondo**

Spiedo con polenta e contorni

### **Formaggi**

Degustazione di formaggi locali di diversa stagionatura: formagella, semi stagionato Az. Agricola Ranch Vaghezza Gilberto, ultrastagionato Az. Agricola Gatta Fabi

### **Dolce**

Crostata con confettura di mele dell'Azienda Agricola Ambrosi Cristian e amaretti

### **Bevande**

**Vino della Cantina Beccalossi di Capriano del Colle**

Acqua e caffè

**Prezzo € 35**





Giovedì 6 Giugno  
ore 20:30

# REBECCO FARM

Località Rebecco

**LAVONE**

Per prenotare un tavolo:

Tel: 320 212 9986

info@rebeccofarm.it



**Experience  
abbinata**

8

Visita guidata dell'Azienda  
Agricola Turrini e del poiàt  
in realtà aumentata  
Per info vedi pg. 12-13

Prodotti presentati durante la serata:

FORMAGGI, TISANE,  
CONFETTURE E MIELE

**Rebecco Farmer**



Menù cena

## *Antipasto*

Tagliere di salumi e formaggi locali abbinato alle confetture della nostra Azienda Agricola

Pinzimonio di verdure dell'orto della Rebecco Farm

## *Primo*

Gnocchi fatti in casa con salsa di formaggio locale, polvere di crudo croccante e noci

## *Secondo*

Grigliata con polenta e patate

## *Dolce*

Crostata con confettura Turrini

## *Bevande*

**Vino delle Cantine Scarpari Felice di Botticino invecchiato in botti di rovere di Slavonia e successivamente nella Miniere di Pezzaze in Alta Valle Trompia**

Acqua, caffè e tisana

**Prezzo € 35**



# ECCO LE ESPERIENZE AB



Experience

1

## VENERDÌ 8 MARZO

Visita guidata al Museo Etnografico Giancola di Collio a cura del gruppo A.N.A di Collio

**Experience:** ore 19.30  
**Cena:** ore 20:30

**Info esperienza:**  
ingresso al Museo ad offerta libera



Experience

2

## VENERDÌ 22 MARZO

Biciclettata alla scoperta della Greenway e visita guidata al Museo I Magli di Sarezzo a cura del Sistema Museale di Valle Trompia - Civitas

**Experience:** ore 18.30  
**Cena:** ore 20:30

**Info esperienza:**  
ritrovo presso parcheggio Palestra Fitlosophy (Via Goffredo Mameli, 2/R, Gardone Val Trompia) con partenza bicicletta alle ore 18.30. Visita guidata gratuita al museo e ripartenza per La Cascina dei Gelsi.

*Possibilità di partecipare con bici propria o di noleggiare ebike € 20.*



Experience

3

## SABATO 6 APRILE

Trekking con una guida AIGAE per i sentieri del Colle di San Zeno.

**Experience:** ore 10:30  
**Pranzo:** ore 13:00

**Info esperienza:**  
Il ritrovo sarà presso il Rifugio Piardi, il costo è di 10 euro a persona.



Experience

4

## DOMENICA 14 APRILE

Visita guidata alle Trincee del Maniva a cura del gruppo A.N.A di Brescia e SkiMine srl

**Experience:** ore 11:00  
**Pranzo:** ore 13:00

**Info esperienza:**  
ritrovo presso il Ristorante Dosso Alto. Costo: 8€ per adulti e 5€ per bambini sotto i 13 anni.

Per info e prenotazioni - [info@visitvalletrompia](mailto:info@visitvalletrompia) / 030 8337437



# BINATE A PRANZI E CENE



Experience

5

## GIOVEDÌ 18 APRILE

Visita guidata al Museo Il Forno di Tavernole sul Mella a cura del Sistema Museale di Valle Trompia - Civitas

**Experience:** ore 19.00  
**Cena:** ore 20:30

**Info esperienza:**  
ritrovo alle ore 19.00 presso il Ristorante la Posta.  
La visita è gratuita



Experience

6

## SABATO 27 APRILE

Visita guidata dell'Azienda Agricola Pesei alla scoperta delle erbee spontanee

**Experience:** ore 11.00  
**Pranzo:** ore 13:00

**Info esperienza:**  
Costo € 5 a persona.  
Bambini 4-10 anni gratis.



Experience

7

## DOMENICA 19 MAGGIO

Passeggiata a cavallo nei boschi della Vaghezza

**Experience:** ore 11:00  
**Pranzo:** ore 13:00

**Info esperienza:**  
massimo 2 gruppi da 5.  
Orari: dalle 10:00 alle 11:00 oppure dalle 11:00 alle 12:00.  
Costo a persona € 23.



Experience

8

## GIOVEDÌ 6 GIUGNO

Visita guidata dell'Azienda Agricola Turrini e del poiàt in realtà aumentata a cura dell'Ecomuseo di Valle Trompia - Civitas

**Experience:** ore 19:30  
**Cena:** ore 20:30

**Info esperienza:**  
Visita gratuita.

Per info e prenotazioni - [info@visitvalletrompia](mailto:info@visitvalletrompia) / 030 8337437

# VUOI ACQUISTARE DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI?

Qui trovi tutti i contatti

## **Azienda Agricola Mesa Verde**

Località Madonnina, Tavernole sul Mella

Tel: 3284503823

info@aziendaagricolamesaverde.it

## **Spazio Tartufi**

Via Colombaro 45, Sarezzo

Tel: 339 5827143

info@spaziotartufi.it

## **Formaggi Trevalli**

Via Maniva 110, San Colombano

Tel: 030 927292

info@formaggitrevalli.it

## **Mozzarella Val Trompia**

Località Bolges, Lodrino

Tel: 320 865 3175

mozzarellerialavolpe@gmail.com

## **Azienda Agricola Bettini**

Via Madonnina 111, Gardone Val Trompia

Tel: 389 9009102

emiliano.bettini@gmail.com

## **Azienda Agricola Beltrami Mauro**

Largo parrocchia 33, Marmentino

Tel: 339 334 8077

mauro.beltrami74@gmail.com

## **Azienda Agricola Ambrosi**

Via Mostrago 10, Londrino

Tel: 3495311488/3394462432

info@agricolambrosi.it

## **Rebecca Farmer**

Loc. Rebecca, frazione di Lavone, Pezzaze

Tel: +39 320 2129986

info@rebeccofarm.it



# LABORATORIO GASTRONOMICO

Pranzi e cene itineranti a kilometro zero in Valle Trompia

	<b>Trattoria Tamì</b>	Venerdì 8 Marzo	ore 20.30	Collio
	<b>Ristorante La Cascina dei Gelsi</b>	Venerdì 22 Marzo	ore 20.30	Gardone V.T.
	<b>Rifugio Piardi</b>	Sabato 6 Aprile	ore 13.00	Pezzaze
	<b>Ristorante Dosso Alto</b>	Domenica 14 Aprile	ore 13.00	Collio
	<b>Ristorante La Posta</b>	Giovedì 18 Aprile	ore 20.30	Tavernole sul Mella
	<b>Agriturismo Pesei</b>	Sabato 27 Aprile	ore 13.00	Altopiano di Caregno
	<b>Agriturismo Ranch Vaghezza</b>	Domenica 19 Maggio	ore 13.00	Marmentino
	<b>Rebecca Farm</b>	Giovedì 6 Giugno	ore 20.30	Pezzaze



Vuoi saperne di più sulle cantine della  
**Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori?**



Trovi tutte le info sul loro sito:  
<https://stradadelvinocollideilongobardi.it>



LABORATORIO  
24 GASTRONOMICO



Segui le nostre pagine social  
e i nostri siti internet:

  @visitvalletrompia  
[www.visitvalletrompia.it](http://www.visitvalletrompia.it)

O contattaci direttamente in ufficio:  
VISIT VALLE TROMPIA  
[info@visitvalletrompia.it](mailto:info@visitvalletrompia.it)  
tel. 030 8337437