



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.

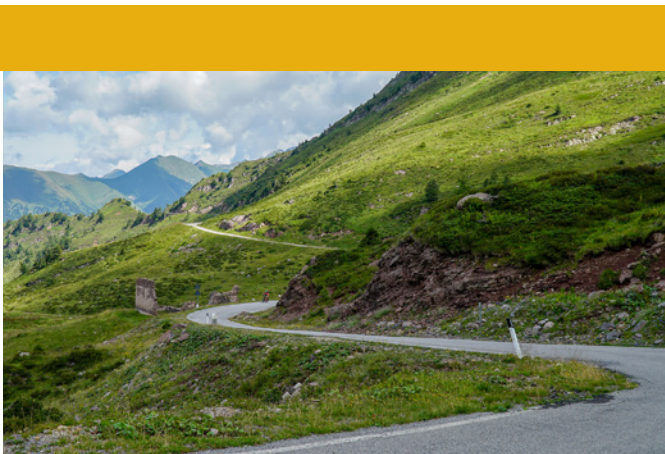
Visto il successo delle passate edizioni, **le due Comunità Montane** hanno deciso di portare avanti questa iniziativa, e per farlo si è scelto di mettere in campo un'**azione di reciproco coinvolgimento tra il comparto produttivo e quello della ristorazione**, per innestare rapporti di scambio tra i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

RISTORANTE DOSSO ALTO

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

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 erbe 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

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



REBECCO FARM



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

Bicicletta 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 / 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 / 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

 Trattoria Tamì	Venerdì 8 Marzo	ore 20.30	Collio
 Ristorante La Cascina dei Gelsi	Venerdì 22 Marzo	ore 20.30	Gardone V.T.
 Rifugio Piardi	Sabato 6 Aprile	ore 13.00	Pezzaze
 Ristorante Dosso Alto	Domenica 14 Aprile	ore 13.00	Collio
 Ristorante La Posta	Giovedì 18 Aprile	ore 20.30	Tavernole sul Mella
 Agriturismo Pesei	Sabato 27 Aprile	ore 13.00	Altopiano di Caregno
 Agriturismo Ranch Vaghezza	Domenica 19 Maggio	ore 13.00	Marmentino
 Rebecca Farm	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
2024 GASTRONOMICO



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