

serata finale della manifestazione

Lunedì 23 novembre ore 20.00

Presso la **Sala delle Feste Terme di Boario**.
Con la collaborazione dei Docenti e Allievi dell'istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione "Romolo Putelli"
- Darfo Boario Terme - Via Gregorini

CENA DI GALA

Una cena solidale a base di ricette elaborate dai nostri ristoranti con Prodotti della Valle Camonica, composta da quattro portate: **antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert.**

Quota di partecipazione euro 50,00

La serata sarà allietata da intrattenimento musicale.

Il ricavato verrà devoluto a:

- A.N.D.O.S. di Vallecamonica-Sebino Onlus
- FONDAZIONE ABIO di Vallecamonica Onlus

Le prenotazioni si ricevono nei ristoranti



settimane della gastronomia camuna

Incontri e manifestazioni

per conoscere
i prodotti agroalimentari
del territorio

ottava edizione
3 ottobre - 15 novembre 2009



Incontri e manifestazioni per conoscere un territorio amico

Le settimane della gastronomia camuna sono occasione di conoscenza del territorio e apprezzamento dei prodotti di qualità che in Valle Camonica si producono. L'intenso programma di incontri e manifestazioni ha l'obiettivo di offrire piacevoli opportunità per conoscere i prodotti e gli ambienti ove vengono realizzati. Quest'anno alcune passeggiate porteranno i visitatori a visitare il **Lago Moro** e gli impianti di **olivicultura e viticoltura** realizzati in questo ambiente dalle caratteristiche climatiche particolari. Altro incontro si terrà a **Case di Viso**, borgo situato in un pregevole ambiente alpino dove in un piccolo caseificio a 1700 metri di quota si produce un eccellente formaggio. La domenica 18 ottobre consentirà di conoscere la **Concarena** e le sue doline carsiche mentre il 25 sarà la volta di **Breno** con le sue giacenze archeologiche ad ospitare gli amici che vorranno farci visita. Il 22 ottobre presso il Centro Congressi di Darfo B.T. si svolgerà la serata incontro che ha per tema **"La filiera alimentare a sostegno delle produzioni locali"**. Questa serata vedrà partecipare insieme dirigenti di aziende: **Leandro Baccanelli** l'Ortofrutticola, **Giancarlo Panteghini** Cissva, **Daniele Scuola** D.A.C., con **Marco Bezzi**, presidente del Gruppo Ristoratori, **Nunzio Buongiovanni** vicepresidente comitato regionale per

la tutela dei diritti dei consumatori ed utenti, **Dino Santina** dirigente Direzione Generale Commercio Fiere e Mercati Regione Lombardia coordinati da **Alessio Merigo** direttore Confesercenti e con la partecipazione del Presidente Confesercenti **Piergiorgio Piccioli** e dell'Assessore Regione Lombardia al Commercio, Fiere e Mercati **Franco Nicoli Cristiani** per condividere una strategia che rafforzi sempre più il sistema distributivo "della filiera corta".

Altre iniziative in collaborazione con la **Comunità Montana** sono dedicate alla coltivazione dei **cerali minori e della segale** in particolare con presentazione dei risultati dei "panel test" che sono realizzati nel mese di settembre e per la estensione dei prodotti con farina di castagne di cui saranno presentate le nuove proposte realizzate dal **Consorzio della Castagna di Vallecamonica**. Il 29 ottobre in tutti i ristoranti si svolgerà la **festa della polenta** alimento simbolo dell'ospitalità della gente di montagna. Infine tutti sono invitati a partecipare alla grande serata di solidarietà alle **Terme di Boario in Darfo del 23 novembre** in cui prenotando la cena di gala si potrà dare un significativo contributo alle **ONLUS A.N.D.O.S.** e **Fondazione ABIO**, associazioni che si occupano di solidarietà in Vallecamonica.

Un invito a partecipare alle iniziative e visitare le nostre terre ed un cordiale benvenuto da parte del **Gruppo Ristoratori Vallecamonica e della Fiepet-Confesercenti**.



settimane della gastronomia camuna

Le "Settimane della Gastronomia Camuna" sono un progetto ideato e realizzato da:

Federazione Italiana Espositori Pubblici e Turistici
Federazione di Brescia
Via Emilio Salgari, 2/6
tel. 030 2421697

Con il patrocinio e il contributo di:
Comunità Montana di Vallecamonica
Regione Lombardia
Camera di Commercio di Brescia
Provincia di Brescia
Assessorato all'Agricoltura e all'Alimentazione
Assessorato al Turismo

Coordinamento

Silvano Member • member@comservizi.it

Promotori

- Confesercenti Brescia
- Comunità Montana di Vallecamonica
- Camera di Commercio di Brescia

Segreteria organizzativa

Confesercenti Brescia - Tel. 030 2421697
Ellisse srl, Comunicazione ed Eventi - Bs

Informazioni

Settimane della gastronomia camuna le trovi su:
www.gastronomiabresciana.it
www.comservizi.it (news) • www.fiepet.it (attività)

Progetto grafico e comunicazione

Ellisse srl, Comunicazione ed Eventi - Brescia

Fotografie

essenneet ses filles - eddyart@tin.it

Programma generale di intervento 2009 della Regione Lombardia realizzato con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello Sviluppo Economico

Regione Lombardia
Commercio, Fiere e Mercati

incontri

tecnicici

Mercoledì 14 ottobre ore 16.00

Auditorium sen. Mazzoli Comunità montana Breno
Incontro tecnico riservato ai produttori, fornai e ristoratori

LA COLTIVAZIONE DEI CEREALI MINORI IN VALLECAMONICA

Strategie per la realizzazione di pane e paste con farine a base di segale

Incontro tecnico, aperto alla partecipazione di tutti gli interessati, promosso dal Servizio Agricoltura della Comunità Montana per la diffusione della coltivazione di segale e cereali minori al fine di favorire la produzione di pane e paste da proporre nei ristoranti della Vallecamonica.

partecipano:

Bernardo Mascherpa - Ass. Agricoltura Com. Montana
Alessandro Putelli - Servizio Agricoltura Comunità Montana
Marco Bezzi - Presidente Gruppo Ristoratori Vallecamonica
Maurio Marini - Fornaio docente corsi Castalimenti

Prenotazione al telefono: 3490088680 - 3292604593



Mercoledì 21 ottobre ore 16.00

c/o agriturismo il Castagnolo località Deria di Paspardo
Incontro tecnico riservato ai produttori e ristoratori

CONOSCERE IL CASTAGNO E LA CASTAGNA DI VALLECAMONICA

La creazione di prodotti alimentari con farina di castagne e presentazione servizio di controllo ed essiccazione funghi

Incontro tecnico promosso dal Consorzio della Castagna di Vallecamonica per la conoscenza e affermazione di prodotti alimentari realizzati con farina di castagne. La salvaguardia dei castagneti costituisce una sfida culturale che consente lavoro e permette la valorizzazione turistica.

Formazione di un **panel test** di assaggi di nuovi prodotti del Consorzio

partecipano:

Walter Sala - Presidente Consorzio della Castagna di Vallecamonica
Germano Squaratti - Tecnico del Consorzio
Delia Orsognola - Sindaco di Paspardo
Valter Bonifacio Vangelisti - ASL Vallecamonica-Sebino
Alessandro Putelli - Servizio Agricoltura Comunità Montana
Mino Damico - Vicepresidente Gruppo Ristoratori Vallecamonica

Prenotazione al telefono: 3490088680 - 3292604593



Lunedì 9 novembre ore 16.00

c/o Università della Montagna - via Morino, 8 - Edolo

LA TIPICITÀ DEI PRODOTTI DI MONTAGNA: NUOVE PROSPETTIVE PER LA RISTORAZIONE

presenta:

Silvano Nember
Responsabile Confesercenti Vallecamonica

partecipano:

Giuseppe Carlo Lozzia e Anna Giorgi
"La biodiversità dei prodotti del territorio"
Ivano de Noni

"Il latte e i formaggi di montagna e i prodotti derivati"

Ambrogina Pagani

"I cereali di montagna e i prodotti derivati"

A seguire degustazione formaggi di montagna

Con la collaborazione dell'Università della Montagna Edolo - Università degli Studi Milano



Giovedì 22 ottobre ore 20.30

c/o Auditorium Centro Congressi Darfo Boario Terme

LA FILIERA ALIMENTARE A SOSTEGNO DELLE PRODUZIONI LOCALI

Come rendere la produzione e distribuzione più efficiente e al servizio del consumatore. L'esperienza della Vallecamonica

partecipano:

Franco Nicolò Cristiani - Assessore al Commercio, Fiere e Mercati, Regione Lombardia

Piergiorgio Piccioli - Presidente Confesercenti Brescia

Leandro Baccanelli - Titolare l'Ortofrutticola, Esine

Commercio prodotti ortofrutticoli

Giancarlo Panteghini - Presidente CISSVA (allevatore e produttore lattiero caseario) Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino

Daniele Scuola - Amministratore D.A.C. distribuzione alimentari

Marco Bezzi - Presidente Gruppo Ristoratori Vallecamonica

Nunzio Buongiovanni - Vicepresidente Comitato regionale per la tutela dei diritti dei consumatori e utenti

Dino Santina - Dirigente Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, Regione Lombardia

coordina:

Alessio Merigo - Direttore Confesercenti Brescia

Al termine assaggi di prodotti del territorio



Regione Lombardia
Commercio, Fiere e Mercati

tra cielo e montagna

passeggiate

Sabato 3 ottobre ore 14.30

PASSEGGIATA AL LAGO MORO CON VISITA AGLI OLIVI E ALLE VIGNE DELL'AZIENDA AGRICOLA SCRALECA

Il Lago Moro è posto sopra Darfo in una conca di origine glaciale. L'ambiente è ben conservato e presenta piacevoli caratteristiche di ruralità. In questo ambiente suggestivo l'azienda agricola Scraleca ha avviato da alcuni anni una impegnativa opera di recupero di muri a secco e di vecchi olivi, impiantandone di nuovi e selezionando varietà adatte a resistere alla quota, per produrre un olio extravergine in limitata quantità ma dalle caratteristiche organolettiche e di purezza eccezionali.

ore 14.00: Appuntamento nel piazzale di Capo di Lago salendo da Darfo con mezzi propri - arrivo e passeggiata per l'appuntamento con i tecnici dell'azienda per la visita agli olivi ed alle vigne - merenda con prodotti tipici.



Prenotazione al telefono: 3490088680

partecipano:

Bernardo Mascherpa - Assessore Agricoltura Com. Montana

Fernando Marca - A.I.P.O.L. ass. interprov. prod. olio lombardi

Tino Tedeschi - Azienda Agricola Scraleca

Guido Calvi - Agr. curatore progetto di recupero Az. Ag. Scraleca

Domenica 11 ottobre ore 14.30

PASSEGGIATA A CASE DI VISO CON VISITA A CASEIFICIO DI ALTA MONTAGNA

Case di Viso è una località sopra Pezzo frazione a nord di Ponte di Legno a circa 1700 metri di altitudine in cui sono poste un gruppo di case in pietra alcune restaurate con cura per essere adatte a luogo di soggiorno estivo. In questo meraviglioso ambiente incontaminato pascola ancora un consistente numero di bovini che producono latte per il piccolo caseificio dei F.lli Bezzi che ospiterà i partecipanti alla passeggiata.

ore 14.00: Appuntamento piazzale di Pezzo - partenza per Case di Viso con mezzi propri su comoda carreggiata - arrivo e passeggiata fino al caseificio dei F.lli Bezzi, visita e merenda con formaggi e salumi locali.

Prenotazione al telefono: 3490088680 - 3356921753

partecipano:

Bernardo Mascherpa - Assessore Agricoltura Com. Montana

Andrea Bezzi - Titolare e casaro Az. Agricola F.lli Bezzi

Alessandro Putelli - Servizio Agricoltura Comunità Montana

Marco Bezzi - Presidente Gruppo Ristoratori Vallecamonica

Domenica 18 ottobre ore 9.00

LA FORMAZIONE GEOLOGICA DELLA CONCARENA

Escursione guidata alla scoperta delle doline carsiche della Concarena con guide fornite dall'associazione L'Ontano Verde

ore 9.00: Ritrovo a Ono San Pietro presso la Calchera e inizio escursione fino al Rifugio Baita Iseo

Prenotazione obbligatoria ai numeri

0364 433038 - 328 0914879

Costo Euro 22,00 pranzo compreso

In collaborazione con
Rifugio Baita Iseo e
l'associazione L'ONTANO VERDE



Domenica 25 ottobre ore 14.30

SCOPRIRE BRENO

La passeggiata prevede la visita accompagnata da esperte guide al Castello e poi al sito archeologico di Spinera ove si visiterà il santuario di Minerva. Al termine aperitivo presso il Ristorante Giardino di Breno.

ore 14.00: Appuntamento Piazza del Municipio

Prenotazione al telefono: 0364 22970 - 3490088680



In collaborazione con
Pro Loco e Comune di Breno



festa

della polenta

Giovedì 29 ottobre

FESTA DELLA POLENTA

in tutti i ristoranti partecipanti

"POLENTA CON....." da molto a poco - da tutto a niente la tradizione alimentare in Vallecamonica.

Un unico piatto di polenta con quello che il ristorante propone (dallo spiedo al formaggio al baccalà) e un bicchiere di vino IGT Vallecamonica.

Al prezzo fisso di EURO 10,00.

Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti disponibili nei singoli esercizi

