il gusto a km zero in Valle Sabbia

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

dal 16 gennaio al 22 marzo 2013

COMUNITÁ MONTANA DI
VALLE SABBIA
INNOVAZIONE TERRITORIO SOLIDARIETÁ

COLDIRETTI

CAMPAGNA AMICA

il gusto a km zero in Valle Sabbia

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

dal 16 gennaio al 22 marzo 2013

Quota di partecipazione € 28,00
Prenotazioni presso i ristoranti
Inizio cena ore 20.00

Maggiori info:

tel. 0365-8777

gustokmzero.cmvs.it

Il gusto a Km Zero in ValleSabbia

La Comunità Montana di Valle Sabbia in collaborazione con Coldiretti Brescia propone per il 2013 Menù a km Zero.

"Il Gusto a Km Zero in ValleSabbia" è la prima rassegna enogastronomica, nata da un'iniziativa del Settore Territorio della Comunità Montana della Valle Sabbia in collaborazione con Coldiretti Brescia. Una manifestazione i cui protagonisti sono i prodotti che dalla terra arrivano direttamente a tavola, rielaborati in ricette figlie della tradizione e della creatività degli chef.

Con la rassegna "Il Gusto a Km Zero in ValleSabbia" si intende valorizzare la cultura enogastronomica e promuovere gli scambi e la collaborazione tra ristoratori e piccoli produttori locali, incentivando così l'utilizzo delle materie prime e la creazione di menù a km Zero.

I menu della rassegna dovranno proporre i sapori della tradizione , prestando attenzione all'utilizzo dei prodotti locali ed esaltandone la qualità e la specificità. Un modo per sottolineare le eccellenze del nostro territorio e far conoscere ai consumatori che cercano prodotti autentici, il linguaggio della qualità, l'origine certa, la tracciabilità della filiera. Un metodo questo che sposa tradizione e innovazione.

L'intenzione è quella di recuperare e far conoscere il patrimonio agro-alimentare e gastronomico locale, promuovere negli esercizi di ristorazione la distribuzione dei prodotti locali e stagionali dalla chiara e garantita tracciabilità e provenienza, far conoscere la cultura rurale ed in particolare i piccoli produttori e le piccole produzioni.

Ringrazio ristoratori e produttori, perché la loro collaborazione, il "lavoro di squadra" e l'entusiasmo con i quali si sono messi in gioco, hanno reso possibile il decollo di questa iniziativa, che alla prima esperienza conta ben 34 realtà (17 ristoranti e 17 aziende agricole) localizzate fra Gavardo e Bagolino. Ciò è fonte di grande soddisfazione non solo per l'Ente che qui rappresento, ma anche per gli operatori del settore turistico, in quanto anche questo è un modo per far conoscere ed apprezzare la nostra Valle.

Auguro a tutti un buon lavoro ed a tutti gli avventori *"buon appetito"*.

Ermano Pasini
Presidente C.M.V.S.

UN PROGETTO PER L'AGRICOLTURA ED IL PAESE

"L'Italia che fa l'Italia" - Questo è lo slogan che Coldiretti ha lanciato in occasione dell'Assemblea Nazionale tenutasi al Palalottomatica di Roma il 5 luglio scorso, alla presenza di oltre quindicimila associati provenienti da ogni regione d'Italia, fra i quali, parecchi dalla Valle Sabbia.
E' stata l'occasione per rilanciare il progetto di Coldiretti per una "filiera tutta agricola e tutta italiana" il cui obiettivo è quello di creare una rete organizzata di vendita di prodotti agricoli al fine di riportare reddito alle imprese agricole e garantire il consumatore sul vero Made in Italy. Ad oggi sono oltre diecimila i punti vendita presso le aziende agricole, oltre mille i mercati agricoli, oltre duecento le Botteghe di Campagna Amica, a cui si aggiungono la creazione di società di scopo per i cereali, l'olio e l'ortofrutta e accordi con la grande distribuzione.
In un momento di crisi come quello che si sta vivendo trova maggior forza la bontà del progetto Coldiretti: rappresenta un'idea di crescita e di sviluppo completamente diversa da quella dominante; l'Italia e il suo futuro sono legati alla capacità di tornare a fare l'Italia, cioè di essere l'Italia della grande creatività, delle piccole e medie imprese agricole, artigiane, manifatturiere che poi sanno crescere e conquistare il mondo. L'Italia del buon cibo e di quell'agroalimentare che sa incontrare i bisogni dei consumatori e dei cittadini, del turismo, dell'arte, della cultura, dell'innovazione intelligente.
Nel grande mare della globalizzazione ci salveremo solo ancorandoci a quei prodotti, quei manufatti, quelle modalità di produzione che sono espressione diretta dell'identità italiana.
E' sul valore del cibo come bene comune e della produzione agricola come sua premessa, che si basa il progetto Coldiretti a sostegno dell'agroalimentare italiano e anche attraverso manifestazioni come la rassegna enogastronomica "Il gusto a km zero in Valle Sabbia" ci auguriamo si possa garantire uno sviluppo sostenibile della produzione alimentare fondato sui territori e coniugare i principi di sovranità e sicurezza alimentare con quelli di equità ed accessibilità per tutti.

Ettore Prandini
Presidente Coldiretti Lombardia

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

Ristorante
La Sosta

Via Tita Secchi, 115 - Nozza di Vestone
Tel. 0365 81231
Fax 0365 821057
www.lasostahotel.it
www.lasostadinozza.it
info@lasostadinozza.it

16/01/2013 - 01/02/2013

Menu

Cotechino nostrano della Valsabbia, crostone di lardo al miele e piccolo cappone di verza ripieno

Risotto mantecato al gorgonzola di capra e pere inebriato di Cognac

Agnello da latte cotto al forno con rosmarino e vino bianco accompagnato da quenelle di polenta

Piccola misticanza di verdure
e pinoli all'olio extra vergine di oliva

Tortino alla vaniglia in crema di burro e miele

Caffè

Vini

Cantina Botturi - Merlot Liber
Cantina Mezzacorona - Pinot Grigio
Cascina Gilli - Malvasia d'Asti Castelnuovo D.B.

Aziende Agricole

Bianchi Marilena
Botturi di Savoldi Enrichetta
Folli Tommaso
L'Orto di Domenico di Osio Domenico
Ruche di Freddi Stefano
Zane Marco

Ristorante
La Quercia

Via Milano, 39 - Provaglio Val Sabbia
Tel. 0365 824581
www.pizzerialaquercia.com

17/01/2013 – 01/03/2013

Menu

Carpaccio di manzo marinato alle erbe fini

Crespelle con farina di castagne pestöm e bagòss
Casoncelli magri burro e salvia

Polenta tiragna con cinghiale in umido con erbette

Cialda di biscotto con mousse al miele
e scaglie di cioccolato

Caffè

Vini

Az. Agr. Montacoli Rosa di Scalfi Alberto

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
Caseificio Valsabbino
Montacoli Rosa di Scalfi Alberto
Tonni Mara
Vassalini Stefano
Zane Marco

Ristorante
La Trattoria del Viandante

Via Moreschi, 28 - Bagolino
Tel. 0365 99869
Cell. 328 7078176
www.trattoriadelviandante.net
scalvinisara@yahoo.it

18/01/2013 15/02/2013 08/03/2013

Menu

Millefoglie di verdure e formaggio bagòss

Crespelle di farro con cipollotti
e formaggella di mucca

Faraona ripiena al forno con contorno
di patate e polenta saracena

Crostata di miele d'acacia e gelato alla panna

Caffè

Vini

Az. Agr. Montacoli Rosa di Scalfi Alberto

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
Cooperativa Agricola Valle di Bagolino
Montacoli Rosa di Scalfi Alberto
Ruche di Freddi Stefano

Ristorante
Centrale

Via C. Bonomi, 2 - Vestone
Tel. e Fax 0365 820658

19/01/2013 23/02/2013

Menu

Quiche ai porri e formaggella
con fonduta al tartufo

Risotto bagòss e rosmarino

Malfatti al burro versato

Guanciale di manzo brasato
con verdure e polenta

Torta di ricotta con marmellata biologica
dell'Azienda Agricola Biodase di Pertica Bassa

Caffè

Vini

Az. Agr. Montacoli Rosa di Scafi Alberto
Marzemino e bianco

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
Caseificio Valsabbino
L'Orto di Domenico di Osio Domenico
Montacoli Rosa di Scafi Alberto
Vassalini Stefano

Ristorante
Canneto

Via Canneto, 6 - Villanuova sul Clisi
Tel. 0365 373392

22/01/2013 24/01/2013

Menu

Rassegna di salumi nostrani tradizionali
con souffle' di finferli e gallinacci

Risotto con porri e formaggio valsabbino

Arrosto di lonza in salsa tartufata

Semifreddo al torroncino con salsa al miele

Caffè

Vini

Az. Agr. Masserino Valtenesi rosso "Ganimede"

Aziende Agricole

Folli Tommaso
Vassalini Stefano
Caseificio Valsabbino

Trattoria
Lamarta

Via Tito, 56 - Treviso Bresciano
Tel. e Fax:0365 83390
www.lamarta.info
info.lamarta@alice.it

23/01/2013

Menu

Salumi misti della casa

Trepasì con l'orto d'inverno

Polenta teragna e coniglio alle erbette fini

Dolci della casa

Caffè

Vini

Rosato Casa Laffranchi 2012
Burtilì Casa Laffranchi 2009

Aziende Agricole

Folli Tommaso
L'Orto di Domenico di Osio Domenico
Togni Ivana

Ristorante
Al Vecchio Palazzo

P.za A. Passerini, 1 - Casto
Tel. 0365 88761
Fax. 0365 88729

25/01/2013

Menu

Voul au vent di polenta con filetti di trota in carpione

Risotto Franciacorta rosmarino e formaggella

Malfatti al burro e salvia

Ganascino di manzo al Rebo con polenta

Assaggio di formaggi con miele millefiori

Crostata di lamponi con salsa vaniglia

Caffè

Vini

Cantina Marsadri Groppello selezione Brolo

Aziende Agricole

Folli Tommaso
Le ruche di Freddi Stefano
L'Orto di Domenico di Osio Domenico

Hosteria
Da Ettore

Livemmo
Pertica Alta
Tel 0365 821592

26/01/2013

Menu
Assortimento di salumi

Risotto alla pernice rossa

Casoncelli casarecci

Assaggio di taragna e coniglio al vino rosso

Costolette alla birra

Dolce della Casa

Caffè

Vini
Cantina Marsadri Rosso del Garda

Aziende Agricole
Brescianini Costantino
Vivenzi Pierangelo

Ristorante
Al Poggio Verde

Via Nazionale – 25070 Barghe
Tel. 0365 824591
Fax 0365 894912
www.alpoggioverde.it
info@alpoggioverde.it

30/01/2013 – 02/02/2013

Menu

Tortino di carciofi e formaggella di monte
con purea di pomodoro e pesto di erbe

Risotto con pancetta croccante
e tartufo di Valle Sabbia

Capretto laccato al miele millefiori con polenta

Composizione dei nostri dolci al piatto

Caffè

Vini

Lugana Rosini
Groppello Franzosi
Moscato dell'Oltrepò Pavese

Aziende Agricole

Bianchi Marilena
Brescianini Costantino
Caseificio Valsabbino

Ristorante
Rocca Del Rovere

Via Brete, 1 - Odolo
Tel. 0365 860194/265
roccadelrovere@libero.it

31/01/2013 – 21/03/2013

Menu

Finissima di Limousine marinata con scaglie di Sabbio riserva 24 m. e tartufo su letto di valeriana condito con casaliva del Garda

Tortino con ricotta, zucca e cipolla brasata su vellutata di formaggio di conca

Risottino con radicchio rosso mantecato con burro artigianale e gelato alla ricotta e zafferano

Brasato di manzo con crema di cipolla dolce, polentina filante e mousse di carote

Tortino di mele con salsa allo zabaione e grappa nostrana della Valle Sabbia

Caffè

Vini

Azienda agricola Redaelli de Zinis

Aziende Agricole

Caseificio Valsabbino
L'Orto di Domenico di Osio Domenico
Vassalini Stefano
Zane Marco

Trattoria
Alle Trote

Via Bariaga, 24 - Soprazocco di Gavardo
Tel. 0365 31294

07/02/2013 08/02/2013

Menu

Carpaccio di manzo su letto di radicchio trevisano

Risotto mantecato alla formaggella
e stagionato semicotto

Bocconcini di manzo con porcini e polenta

Varieta' di formaggi (formaggella bianca,
capra fiorita, erborinato di vacca) con marmellata

Semifreddo al miele e nocciole

Caffè

Vini

Cantina Botturi di Savoldi Enrichetta

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
Botturi di Savoldi Enrichetta
Le ruche di Freddi Stefano
Vassalini Stefano

Ristorante Vineria
Piccolo Mondo DiVino

Via Parrocchiale, 22 - Sabbio Chiese
Tel. 0365 85159 335 7553236

16/02/2013 – 16/03/2013

Menu

Lardo magro di Patanegra servito su
pan brioches caldo con miele al tartufo

Risotto mantecato al bagòss e salsiccia

Tagliata di Fassona condita con olio del Garda
e patate al forno

Selezione di formaggi della Valle Sabbia
accompagnato da confetture locali

Tortino al cioccolato con crema di mascarpone

Caffè

Vini

Cantina Valerio Zenato Lugana
Cantina Valerio Zenato Perseo
Cantina Valerio Zenato Vendemmia tardiva

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
Cooperativa Agr.Valle di Bagolino
Zane Marco

Ristorante
il Mirto

Via Sopranico, 10 - Vallio Terme
Tel. 0365 370032

20/02/2013 21/02/2013

Menu

Tartare di coscia di agnello e misticanza

Risotto cremoso con formaggi valsabbini

Guanciale di manzo marinato con polenta

Composizione dessert

Caffè

Vini

Azienda Agricola Fratelli Trevisani

Aziende Agricole

Bianchi Marilena
Freddi Cristian
Le Ruche di Freddi Stefano
Vassalini Stefano

Trattoria
Croce Bianca

Piazza Mercato - Via Matteotti, 30
Nozza di Vestone
Tel. 0365 81221
www.trattoriacrocebianca.com
info@trattoriacrocebianca.com

26/02/2013

Menu

Giardiniera di verdure
Polpettine vegetariane speziate
Cicchetti di capra e pere
Bruschette di polenta gialla con cavolo nero stufato

Zuppa di grano con verdure invernali

Costine di maiale con verza e
polenta con farina di Storo

Mascarpone con miele di melata di nocciolo
e castagno con crostino rustico

Caffè

Vini

Le Gaine Garda Bresciano “Rismo” 2011
Le Gaine Chardonnay 2011
Le Gaine Groppello 2011

Aziende Agricole

Brescianini Costantino
L’Orto di Domenico di Osio Domenico
Togni Ivana
Vassalini Stefano

Trattoria
Bar Brescia 1911

Avenone
Pertica Bassa
Tel. 329 1082828
www.barbrescia1911.org

02/03/2013

Menu
Affettato misto con specialità all'agrodolce

Risotto con i funghi
Pasta con salmì di lepre

Bocconcini di cinghiale con polenta

Selezione di formaggi delle Pertiche
con marmellate Az. Agr. Biodase
di Flocchini Gianfranco e miele

Dolce della casa

Caffè

Vini
Cantina Ferliga

Aziende Agricole
Brescianini Costantino
Dusi Stelvio
Vivenzi Pierangelo

Ristorante
La Campagnola

(CASA MASCAGNI)
Via San Lino, 56 - Binzago di Agnosine
Tel. 0365 860251
Fax 0365 826192
info@la-campagnola.it

09/03/2013

Menu

Tortino di zucca con fonduta e carpaccio d'oca

Reginette al ragù di capriolo

Rollata di coniglio con polenta di Storo condita

Semifreddo agli amaretti con frutta

Caffè

Vini

Casa Mascagni Bianco Riserva
Casa Mascagni Rosso Riserva

Aziende Agricole

Caseificio Valsabbino
Vassalini Stefano

Ristorante
da Genny

Via Vantone, 37 - Idro
Tel. e Fax: 0365 823380
www.ristorantedagenny.it
ristorantedagenny@gmail.com

22/03/2013

Menu

Filetto di Salmerino marinato su letto di patate
e rucola con olio extra vergine del Garda
e fiori secchi di montagna

Casoncelli di magro al Tombea con burro di malga

Filetto di Pesce Persico di lago dorati
Patatine al rosmarino

Crostata alla marmellata di Lamponi

Caffè

Vini

Vini selezionati dal nostro Sommelier

Aziende Agricole

Eggiolini Germano
Folli Tommaso

RISTORANTI

16/01 01/02/2013
RISTORANTE LA SOSTA
Via Tita Secchi 115 - 25078 Vestone - Tel. 0365-81231

17/01 01/03/2013
RISTORANTE LA QUERCIA
Via Milano 39 - 25070 Provaglio Val Sabbia - Tel. 0365-824581

18/01 15/02 08/03/2013
TRATTORIA DEL VIANDANTE
Via Moreschi 28 - 25072 - Bagolino - Tel. 0365-99869

19/01 23/02/2013
RISTORANTE CENTRALE
Via C. Bonomi 2 - 25078 - Vestone - Tel. 0365-820658

22/01 24/01/2013
RISTORANTE CANNETO
Via Canneto 6 - 25089 - Villanuova Sul Clisi - Tel. 0365-373392

23/01/2013
TRATTORIA LA MARTA
Via Tito Speri 36 - 25074 - Treviso Bresciano - Tel. 0365-83390

25/01/2013
RISTORANTE AL VECCHIO PALAZZO
Via Passerini 5 - 25070 - Casto - Tel. 0365-88761

26/01/2013
HOSTERIA DA ETTORE
Livemmo - Pertica Alta - Tel. 0365-821592

30/01 02/02/2013
RISTORANTE AL POGGIO VERDE
Via Nazionale - Barghe - Tel. 0365 824591

31/01 21/03/2013
RISTORANTE ROCCA DEL ROVERE
Via Brete 1 - 25076 - Odolo - Tel. 0365-860194/265

07-08/02/2013
RISTORANTE ALLE TROTE
Via Bariaga 24 - Soprazzocco - 25085 Gavardo - Tel. 0365-31294

16/02 16/03/2013
RISTORANTE PICCOLO MONDO DIVINO
Via Parrocchiale 22 - 25070 - Sabbio Chiese - Tel. 3357553236

20-21/02/2013
RISTORANTE IL MIRTO
Via Sopranico 1 - 25070 Vallio Terme - Tel. 0365-370032

26/02/2013
TRATTORIA RISTORANTE CROCE BIANCA
Via G. Matteotti 30 - 25078 - Vestone - Tel. 0365-81221

02/03/2013
TRATTORIA BAR BRESCIA 1911
Avenone - Pertica Bassa

09/03/2013
TRATTORIA LA CAMPAGNOLA
Via San Lino 56 - Binzago - 25070 - Agnosine - Tel. 0365-860251

22/03/2013
RISTORANTE DA GENNY
Via Vantone 37 - 25074 - Idro - Tel. 0365-823380

AZIENDE AGRICOLE
COLDIRETTI - CAMPAGNA AMICA

Bianchi Marilena - *Agnelli e Capretti*
Vobarno Tel. 3291424015 /0365597096

Botturi di Savoldi Enrichetta - *Vari Vini*
Gavardo Tel. 3498943428

Brescianini Costantino - *Miele e tartufo*
Pertica Alta Tel. 3381736074

Caseificio Valsabbino - *Formaggi varie tipologie*
Sabbio Chiese Tel. 0365895700

Cooperativa Agricola Valle di Bagolino - *Formaggio Bagòss*
Bagolino Tel.3292335857 / 3286687582

Dusi Stelvio - *Formaggio stagionato formaggelle Pertiche*
Pertica Bassa Tel. 3282312469

Eggiolini Germano - *Formaggio Tombea*
Magasa Tel. 3388712919

Folli Tommaso - *Miele e marmellate*
Idro Tel. 3495865065

Freddi Cristian - *Formaggio stagionato / Burro Degagna*
Vobarno Tel. 3471459201

L'Orto di Domenico di Osio Domenico - *Ortaggi varie tipologie*
Gavardo Tel. 3333232442 / 3394029835

Montacoli Rosa di Scalfi Alberto - *Vari Vini*
Gavardo Tel. 3283151280

Ruche di Freddi Stefano - *Formaggi Varie Tipologie*
Casto Tel. 3394605381

Togni Ivana - *Fomaggi nostrani Vacca / Capra*
Treviso Bresciano Tel. 3402342647 / 0365821617

Tonni Mara - *Fiori*
Sabbio Chiese Tel. 3388522024 / 3355453527

Vassalini Stefano - *Carni bovine, suine e insaccati tutte le tipologie*
Preseglie Tel. 3284795861

Vivenzi Pierangelo - *Formaggio stagionato formaggelle Pertiche*
Pertica Alta Tel. 3388171905 / 0365821589

Zane Marco - *Olio Extra Vergine Di Oliva*
Roe' Volciano Tel. 335486677

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

event partner

COMUNITÁ MONTANA DI
VALLE SABBIA
INNOVAZIONETERRITORIOSOLIDARIETÁ

COLDIRETTI

CAMPAGNA AMICA

Maggiori info:
tel. 0365-8777

gustokmzero.cmvs.it