



ENOGASTRONOMIA

ANTIPASTI - PRIMI- SECONDI - PRELIBATEZZE





ANTIPASTI



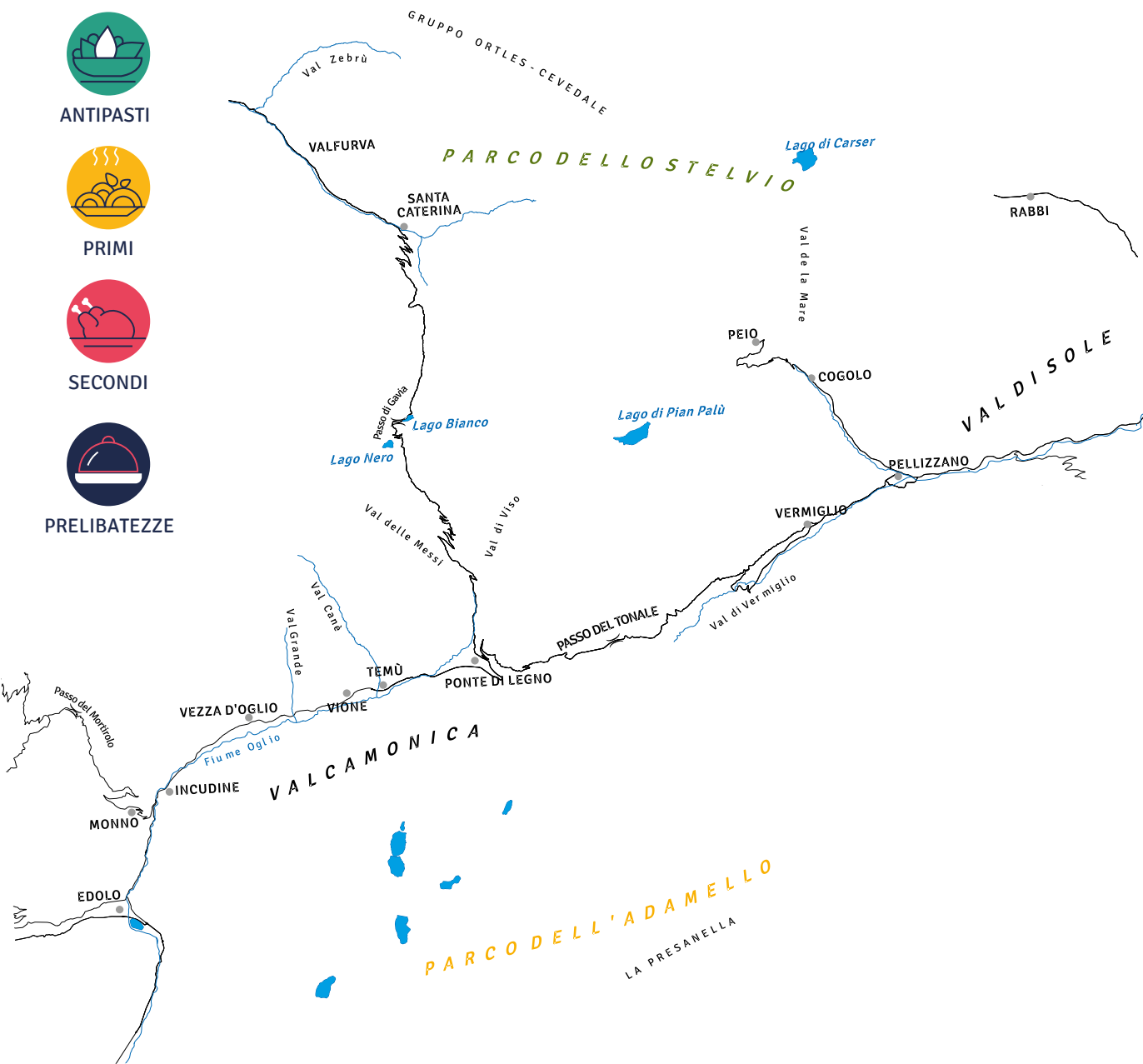
PRIMI



SECONDI



PRELIBATEZZE



ENOGASTRONOMIA

Una vacanza che si rispetti deve soddisfare anche il palato. La proposta gastronomica di un territorio rappresenta un elemento sempre più importante nella scelta della destinazione e in questo senso siamo certi di poterti offrire molto.

Dall'incontro tra la Lombardia ed il Trentino, dove ci troviamo, nasce una ricchezza di sapori unica, espressione di questo territorio dal carattere deciso. Sapori autentici e genuini, che provengono da prodotti reperibili in loco, caratterizzano le proposte gastronomiche dei tanti ristoranti, rifugi, agriturismi sparsi nei vari paesi. In molti casi si tratta di ricette antiche, che gli chef odierni hanno rivisitato e propongono in chiave più moderna.

In questa brochure, oltre alla descrizione dei nostri piatti e prodotti tipici, ti segnaliamo i ristoranti che propongono i piatti e i vini del nostro territorio, realizzati con prodotti a km 0. Inoltre, ti segnaliamo le aziende che producono e vendono le tipicità locali: i prodotti sono acquistabili presso l'azienda stessa oppure possono essere ordinati online e spediti a casa tua.



ANTIPASTI

Cominciamo...dall'inizio!

Gli antipasti sono l'occasione per assaggiare più cose che provengono dal territorio nel quale ti trovi, in questo caso dal bosco, dai prati e dagli alpeggi. In Valle Camonica, l'antipasto consiste in gustosi salumi e formaggi che vengono serviti insieme ai funghi, al cuore di cicoria sottolio e alle giardiniera di verdura. Dal paese di Vermiglio, in Val di Sole, ecco tre interessanti proposte a base di patate per stuzzicare il palato.

- 1 La Scarpacia
- 2 Torta de patate crue
- 3 Tortei de patate
- 4 Pane di segale
- 5 Salumi

LA SCARPACIA

1



È il perfetto connubio tra prodotti della terra (cavolo cappuccio e patata) e prodotti del latte (formaggio stagionato o Grana trentino). In passato, i contadini avevano la necessità di recuperare velocemente le forze nelle giornate di duro lavoro e questi ingredienti offrivano un piatto unico e genuino, che potevano portare con sé al lavoro. Prende il nome dallo stivaletto che un tempo veniva lasciato sulle finestre delle case nella notte tra il 12 e il 13 dicembre, per raccogliere i doni di Santa Lucia.

TORTA DE PATATE CRUE

2



Torta a base di patate crude e sale. Questa torta deve essere croccante all'esterno e morbida all'interno, l'impasto va cotto nel forno. Va gustata molto calda ed è ottima se abbinata ai salumi, ai formaggi e al cavolo cappuccio affettato, ma viene anche servita con la confettura di mirtilli rossi.

TORTEI DE PATATE



Sono un pilastro della tradizione culinaria solandra. Si tratta di frittelle a base di patate e sale, da gustare belle calde e croccanti insieme ai salumi e ai formaggi di malga.

PANE DI SEGALE

Un tempo, sui prati di Planpezzo a Ponte di Legno veniva coltivata la segale. Si è diffusa così la tradizione della preparazione del pane di segale, che prosegue ancora oggi sebbene la segale non venga più prodotta localmente, se non in minime quantità. Questo pane in Valle Camonica prende la forma di una pagnotta che, cotta al forno, è in grado di conservarsi per 4/5 giorni. In autunno, lungo tutto l'arco alpino

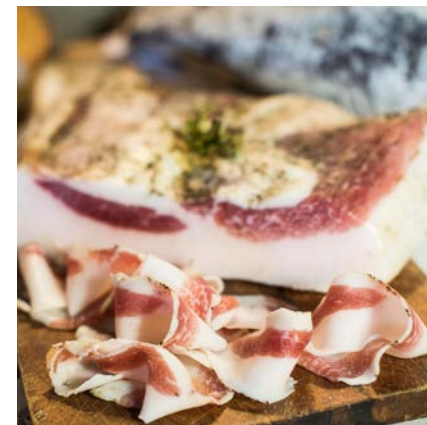
viene organizzata da qualche anno la manifestazione Lo Pan Ner per valorizzare il pane di segale ed i riti ad esso connessi: vengono riaccesi i vecchi forni del pane, che sono ancora presenti in molte case dell'alta Valle Camonica, e viene prodotto questo pane buonissimo. Il pane di segale viene prodotto anche in Val di Sole, spesso in forme più piccole, e viene arricchito con i semi di cumino che gli conferiscono una profumazione molto particolare.

3

SALUMI

I salumi sono senz'altro uno dei prodotti più tipici e più buoni della Valle Camonica, derivano dalla tradizione contadina e la loro produzione si è affinata nel tempo. Tra le tante varietà disponibili, si possono citare la slinzega di manzo o asino, il violino d'agnello, il lardo, il guanciale, il salame di suino, la soppressa (un salume tipico della Valle Camonica, contiene la lingua o il filetto del maiale oppure la cartilagine che unisce le costole sullo sterno), la pancetta affumicata, la mocetta. Inoltre, ancora oggi si producono in gran quantità le salamelle di carne mista suina e bovina che, insaporite con cannella e noce moscata, pepe e chiodi di garofano, vengono cotte alla piastra o alla brace e sono così conosciute con il nome di "strinù". Oppure vengono consumate stagionate e rappresentano, insieme al pane di segale, la merenda più apprezzata.

La Val di Sole invece si distingue per lo speck, ottenuto dalla parte esterna della coscia di maiale stagionata e affumicata con aromi e rami di rosmarino, e per la luganega (insaccato di carne di suino): sono tra i prodotti tradizionali che qui vengono ancora lavorati a mano da imprese familiari. Tipico del vicino Alto Adige ma molto diffuso anche in Trentino, lo speck è protetto dal marchio



IGP (Indicazione Geografica Protetta). Dalla vicina Val di Non viene un altro interessante salume, la mortadella: l'impasto assomiglia a quello del salame ma viene avvolto nel retino del maiale e gli viene data una forma sferica, poi viene affumicato con legno di ginepro. Nelle macellerie artigianali presenti su tutto il territorio della Valle Camonica e della Val di Sole si preparano, seguendo ricette antiche, tutti questi salumi e insaccati gustosi.

5

4



I PRIMI

Poi si passa ai primi piatti, dove la scelta è davvero ampia e ogni paese ha la sua proposta specifica. Il nostro consiglio è quello di provare tutto, naturalmente.
Buon appetito!

- 1 Gnoc de la cua De.Co.
- 2 Strangolapreti
- 3 Calsù (casoncelli)
- 4 Piöde
- 5 Minestrone di trippa
- 6 Canederli
- 7 Zuppa di fieno

GNOC DE LA CUA De.Co.

1



Sono il cavallo di battaglia dell'Alta Valle Camonica, si tratta di gnocchi a base di spinaci selvatici, uova, farina e pane ammorbidito nel latte. Vengono fatti bollire e poi conditi con la "sfrisida", ovvero un soffritto di cipolla, salvia e burro di malga, e con abbondante formaggio Silter e Case di Viso De.Co. Hanno avuto il riconoscimento De.Co. e il loro nome fa riferimento alla forma che prende l'impasto - una specie di coda ("cua" in dialetto) quando viene staccato con il cucchiaino per metterlo nell'acqua a bollire.

STRANGOLAPRETI

2

Sono gustosi gnocchi di pane arricchiti da spinaci e da altre erbe selvatiche. Vengono chiamati strangolapreti perché risultano piuttosto appiccicosi e tendono ad incollarsi al palato nel momento in cui si mangiano. All'interno dell'impasto viene inserito un soffritto con cipolla e rosmarino, tritati finemente. Vanno conditi con burro e una spolverata di formaggio di capra stagionato.



CALSÙ (CASONCELLI)

3



Classica pasta ripiena dalla forma tondeggiante in formato molto grosso. Un tempo erano il piatto della festa. Il gustoso ripieno varia da paese a paese: a Ponte di Legno vengono utilizzate le patate, la verza (o gli spinaci selvatici) e la carne stufata; a Vezza d'Oglio le patate, la carne di maiale arrosto e la salamella; a Monno le patate ed il formaggio Silter; a Edolo le patate, gli spinaci e il formaggio. Quelli di Vione hanno un ripieno ancora più ricco: carne arrosto di bovino e maiale, mortadella, pane grattugiato, formaggio grana e patate. Il condimento è uguale per tutti: un soffritto di burro e salvia.

CANEDERLI

6



Sono un gustosissimo piatto della tradizione trentina, che non ha bisogno di presentazione. A base di pane raffermo, salamella, speck, formaggio grattugiato ed erba cipollina, i canederli possono essere serviti in brodo oppure con un condimento a base di burro fuso e formaggio. Un tempo erano il piatto della festa perché venivano preparati quando veniva ucciso il maiale. Quello che rimaneva dell'impasto del salame, veniva utilizzato insieme al pane e agli altri ingredienti per formare i gustosi canederli, da far bollire insieme alle interiora.

PIÖDE

4

Sono gnocchi di patate crude, tipici di Monno. Hanno la stessa forma dei sassi piatti di ardesia - le piöde, appunto - che qui usiamo per costruire i tetti delle baite. L'impasto è fatto di patate grattugiate a crudo e farina in parti uguali; viene schiacciato e assume la forma di una sfoglia alta pochi millimetri che poi va strappata a mano in piccoli pezzi che vengono fatti bollire. Il condimento, come sempre, è a base di burro, salvia e formaggio d'alpeggio.

MINISTRONE DI TRIPPA

5

Classico minestrone che si trova in tutto l'arco alpino, fa parte dei piatti della tradizione. La trippa di vari animali (mucca, manzo, ma anche altri) viene fatta bollire con le verdure dell'orto. Nelle giornate di mercato contadino veniva proposta dai ristoranti ed ancora oggi è un piatto molto apprezzato, soprattutto se riscaldata perché in questo modo diventa più morbida e gustosa.

ZUPPA DI FIENO

7

È una vellutata che viene cotta in padella con la cipolla e le patate che sono state tritate insieme al fieno dei prati delle nostre montagne. A fine cottura, il fieno viene eliminato ma nel piatto sentirai il suo sapore e nel colore di questa vellutata potrai riconoscere i campi e il loro profumo. In Trentino, il fieno viene utilizzato anche per cuocere lo stinco o l'arrosto di maiale al forno.





I SECONDI

Se ti piace la carne, qui trovi alcune interessanti proposte dal gusto molto deciso. La selvaggina è senz'altro presente in tutti i menù, ma non mancano alternative valide, da provare almeno una volta. La polenta o le patate bollite sono il contorno più tipico, che solitamente accompagna queste pietanze. Poi ci sono i salumi: dietro questa parola si apre un mondo di sapori che si fanno apprezzare, principalmente come antipasto o come merenda salata, anche dai palati più raffinati.

- 1 Salmi
- 2 Salsiccia di castrato De.Co.
- 3 Cuz
- 4 Carne Salada

SALMÌ



Era una modalità di cottura della selvaggina, tipica di tutto l'arco alpino. La carne del cervo, ma anche quella del capriolo, della lepre e del fagiano, veniva messa in marinatura con vino rosso e spezie: un tempo lo si faceva per allungare il periodo di conservazione ma ancora oggi è la modalità più diffusa per cucinare la selvaggina, perché in questo modo si riesce ad attenuare il gusto selvatico. La carne così cucinata viene solitamente accompagnata da una bella polenta fumante.

SALSICCIA DI CASTRATO De.Co.



Questa salsiccia è un insaccato particolarmente magro, ottenuto dalla lavorazione di carni ovine macinate molto fini con sale, pepe, spezie, aglio e brodo di pecora. Si tratta di un marchio De.Co. del comune di Breno, nella media Valle Camonica, e viene servito con patate bollite. È un prodotto tipico dell'autunno, stagione in cui le pecore scendevano dagli alpeggi e la loro carne risultava particolarmente saporita.

CUZ

Piatto che sembra sia stato lasciato in eredità dai pastori di origine turca che durante la dominazione della Repubblica di Venezia venivano confinati nella Valle di Corteno, una piccola valle laterale della Valle Camonica dove si trova questa razza autoctona di pecora. Anche questa era una modalità per conservare la carne degli animali che morivano durante la transumanza e veniva consumata durante tutto l'inverno. La pecora veniva cotta nel suo grasso e conservata in olle di terracotta, ricoperta con il suo grasso e con sale grosso. Tolto il sale, il

grasso veniva utilizzato per insaporire la minestra mentre la carne veniva consumata con patate piccole, cotte la sera prima nella cenere del camino.

3

CARNE SALADA

In Val di Sole è tipica quella di manzo cruda e insaporita da spezie: aglio, salvia, bucce di limone, alloro, bacche di ginepro, aglio e pepe. Viene servita con scaglie di Trentingrana e talvolta viene guarnita con fettine di mela.

Viene proposta anche in Valle Camonica, prodotta con carne di cavallo cotta a vapore. Viene lasciata per una ventina di giorni a riposare con aglio, alloro, bacche di ginepro, pepe e poi viene cotta a vapore, affettata sempre finissima e spesso proposta con fagioli e cipolle o con radicchio e songino.



4





PRELIBATEZZE

Un proverbio lombardo recita così “La bocca non è stanca se non sa di mucca”, ovvero: il pasto finisce solo dopo che avrai mangiato anche il formaggio. Negli alpeggi di montagna, le mucche si cibano dell'erba fresca dei prati e producono un latte particolarmente ricco di Omega 3. I formaggi d'alpeggio sono molto pregiati perché conservano i principi nutritivi, i sapori e gli aromi del latte crudo prodotto dopo il pascolo in alta quota. Per questo li consideriamo come vere prelibatezze. Ma qui ti vogliamo parlare anche di altre cose molto buone: il miele, i piccoli frutti, le castagne, le mele e il vino.

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1 Silter D.O.P. | 9 Strudel di mele |
| 2 Case di Viso De.Co. | 10 Smorum |
| 3 Ricotta | 11 Miele |
| 4 Formaggelle | 12 Piccoli frutti |
| 5 Fatulì Presidio Slow Food | 13 Castagne |
| 6 Casolet Presidio Slow Food | 14 Mele |
| 7 Spongada | 15 Vino |
| 8 Torta secca | |

SILTER D.O.P.

1

È un formaggio prodotto con il latte delle bovine di razza Bruna ed altre razze di montagna. Si utilizza il latte crudo, che ha riposato tutta la notte, per almeno 8 ore. Il colore varia da giallo paglierino a giallo intenso, in base all'alimentazione delle bovine che cambia nelle varie stagioni. È ricco di aminoacidi essenziali soprattutto per bambini, anziani e sportivi. Tutte le forme sono controllate dal Consorzio per la tutela del formaggio Silter, prodotte secondo un rigido disciplinare e marchiate a fuoco con la scritta SILTER D.O.P. e la raffigurazione di un'incisione rupestre.



CASE DI VISO De.Co.

2



È un formaggio prodotto durante l'estate dal latte delle mucche che si trovano in alpeggio. Viene utilizzato il latte crudo intero che proviene dalla mungitura della mattina, prodotto esclusivamente da mucche dell'alpeggio di Case di Viso, sopra Ponte di Legno. È facilmente riconoscibile perché sullo scalzo è incisa una stella alpina.

RICOTTA

3

È un prodotto fresco e leggero, ottenuto dal siero al quale va aggiunto un po' di caglio che caseifica nuovamente la caseina contenuta nel siero. Per ottenere una ricotta più morbida, viene aggiunta un po' di panna. Ha un profumo fresco di latte e di fiori e viene solitamente consumata insieme alla marmellata o al miele.

FORMAGGELLE

4

Hanno forma rotonda e sono prodotte con latte intero. Sono diffuse un po' ovunque, quelle prodotte in alta Valle Camonica sono particolarmente ricche di profumi, conferiti al latte delle bovine dalla variegata flora che caratterizza gli alpeggi. Particolarmente famosa la Rosa camuna, che prende il nome e la forma dal famoso graffito inciso sulle rocce della Valle Camonica, che è diventato il simbolo della regione Lombardia.

SPONGADA

7



È un dolce molto semplice, tipico della Valle Camonica. Un tempo veniva preparata per festeggiare l'arrivo della primavera, perché in questo periodo la produzione di uova è maggiore e il burro è più profumato perché le mucche escono finalmente dalle stalle e cominciano a mangiare la prima erba. Oggi invece viene prodotta durante tutto l'anno. Immaginatela come una pagnotta dolce cosparsa di zucchero. Viene preparata con un impasto di uova e burro e cotta al forno.

FATULÌ

5

Presidio Slow Food

Questo formaggio, che è presidio Slow Food, viene prodotto con il latte della capra bionda dell'Adamello, una specie autoctona della Valle Camonica ed in particolare di una delle sue valli laterali, la Val Savioere. Viene affumicato con rami e bacche di ginepro, che gli conferiscono un sapore molto particolare.

CASOLET

6

Presidio Slow Food

È un cacio di montagna a pasta cruda e a latte intero, tipico della Val di Sole e presidio Slow Food. Un tempo si realizzava solo in autunno quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi e le mungiture giornaliere erano scarse: era dunque il formaggio di casa per eccellenza, da consumare prevalentemente in famiglia nei lunghi mesi invernali.

TORTA SECCA

8

È un tipo di torta semplice, che si trova tutto l'anno ed è diffusa in tutto l'arco alpino. Viene preparata con ingredienti semplici: farina, burro, uova, zucchero, noci e nocchie che crescono nei nostri boschi. In alcuni casi, vengono aggiunte anche le mandorle.



STRUDEL DI MELE

9



È il dolce trentino per eccellenza, impossibile resistergli. Si tratta di una pasta frolla sottile che viene riempita con le mele, i pinoli, l'uvetta e la cannella. Una volta cotto, viene servito a fette insieme ad una crema di vaniglia.

MIELE

11



Quello prodotto all'interno del nostro comprensorio profuma dei rododendri del Passo Tonale, della Valle delle Messi e Case di Viso a Ponte di Legno, della Val Grande di Vezza d'Oglio e del Mortirolo ma anche dei mille fiori che colorano tutti i nostri prati, dove le api svolazzano allegramente. Alle quote inferiori sono il castagno, il tiglio e l'acacia a conferire il loro profumo al nettare degli dèi. Le proprietà terapeutiche del miele sono note a tutti, inoltre in cucina trova varie applicazioni, per esempio viene apprezzato insieme ai vari formaggi tipici.

SMORUM

10



Sul versante trentino troviamo questo dolce, che è presente anche in Alto Adige con il nome Kaiserschmarren. Si tratta di un dolce antico, che era stato creato in onore dell'Imperatore Francesco Giuseppe. Consiste in una crespella che viene servita con la marmellata di mirtilli e con la panna leggermente montata.

PICCOLI FRUTTI

12

Negli ultimi anni numerosi terrazzamenti della Valle Camonica, rimasti a lungo abbandonati, hanno trovato una seconda vita: sono stati attrezzati per la coltivazione dei piccoli frutti. Lamponi, mirtilli, more, ribes, fragole, uva spina possono essere acquistati localmente e sono tra gli ingredienti a km 0 che vengono utilizzati dai ristoratori per decorare i piatti e accompagnare gustosi dolci.



CASTAGNE



Il paesaggio della Valle Camonica, alle quote più basse è costellato di grandi piante di castagno. In passato questo frutto rappresentava un ingrediente molto popolare e ancora oggi, nonostante le abitudini culinarie siano cambiate, viene considerato come una risorsa importante. È soprattutto sottoforma di farina che le castagne vengono utilizzate per fare biscotti, torte ma anche pasta, che gli chef propongono abbinata a sughi corposi, per esempio a base di selvaggina.

13

VINO



Il terreno della Valle Camonica è particolarmente idoneo alla coltura della vite, molto diffusa in passato, ma la vocazione vitivinicola di questa valle è stata riscoperta in anni recenti, alla fine degli anni Novanta. Gli appezzamenti hanno dimensioni modeste ma grazie alle moderne tecnologie di vinificazione oggi si producono ottimi Merlot, Marzemino, Incrocio Manzoni, Riesling renano e Müller-Thurgau. Oltre la Valle Camonica troviamo la Franciacorta, famosa per le sue “bollicine” che godono del riconoscimento DOCG e sono tra i migliori vini spumanti d’Italia. Sul versante trentino invece ricordiamo tra tutti il Teroldego, che viene prodotto nella Piana Rotaliana a pochi km dalla Val di Sole, e le bollicine di Trento: da oltre cento anni vengono prodotti eccellenti vini da vitigni trentini, secondo il disciplinare Trento DOC.

15

MELE

In bassa Val di Sole si coltivano le mele che vantano il marchio della vicina Val di Non: Melinda, l’unica mela in Italia a godere del marchio D.O.P. (Denominazione d’Origine Protetta). In primavera, tra la fine di aprile e l’inizio di maggio, lo spettacolo della fioritura ti lascerà a bocca aperta: sugli alberi vedrai migliaia o forse milioni di meravigliosi fiori bianchi! Le mele si raccolgono tutte rigorosamente a mano durante i mesi di settembre e ottobre e sono perfette come spuntino, ma possono arricchire

qualsiasi pietanza, dal riso alla pasta, inoltre si sposano alla perfezione con i dolci: lo strudel, le frittelle o la classica torta di mele.

14



Nel 2022 il Consorzio Pontedilegno-Tonale ha avviato una serie di progetti insieme al Consorzio Vini Vallecamonica, alla Cantina Bignotti, all’Agricola Vallecamonica, alla Cantina Endrizzi e alle Cantine Ferrari, con l’obiettivo di proporre nuove esperienze turistiche basate su prodotti del territorio autentici e particolarmente apprezzati.

DOVE PROVARE I PIATTI E I VINI TIPICI

Sfogliando le pagine di questa brochure ti è venuta voglia di assaggiare qualche piatto tipico? Speriamo proprio di sì! Inquadra il QR code che trovi di seguito e scopri quali sono i ristoranti e rifugi che propongono le tipicità locali. I nostri chef saranno felici di farti scoprire le ricette del territorio e di raccontarti come, in alcuni casi, hanno saputo innovarle con l'aggiunta di nuovi ingredienti.



DOVE ACQUISTARE I PRODOTTI TIPICI

Vuoi portare a casa con te i sapori del nostro territorio? Un formaggio, un vino, una marmellata di frutta, del pane o dei dolci da forno? È un bel modo per continuare ad assaporare la tua vacanza anche quando sarà finita, magari in compagnia dei tuoi amici. Ci sono vari prodotti che puoi acquistare e portare via con te, noi abbiamo individuato i più rappresentativi e nelle pagine successive ti indichiamo alcuni posti dove li puoi trovare.



FORMAGGI

AZIENDA AGRICOLA BERTOLINI ORLANDO

www.bioagriturcelesta.it

Prodotti: Casolet Biologico, Formaggio Nostrano Biologico, Ricotta e Burro Biologico

Punti vendita:

c/o Sport Hotel Vittoria - Passo Tonale
Bio Agritur Celesta Loc. Velon -Vermiglio
Migross Via Cida, 43 - Ponte di Legno

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA BEZZI ANDREA

Prodotti: Silter D.O.P., Case di Viso De.Co., burro da affioramento a latte crudo

Punti vendita:

vicolo Plas dell'Orto, 15 - Ponte di Legno
Mercato dei sapori in via Toroselle, 12 -
Esine (lungo la SS42)

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MASO STABLUM

Prodotti: Casolet Val di Sole, Nostrano Stavel, Dolce Maso, Bagol, Ricotta e Yogurt

Punti vendita:

Despar Passo Tonale
Famiglia Cooperativa - Vermiglio
Casa del Formaggio -Pellizzano

AZIENDA AGRICOLA FAS

www.famigliaagricolasanticolo.com

Prodotti: Formaggi freschi e stagionati, Yogurt, Golosissimo (dessert al cucchiaino)

Punti vendita:

Migross Via Cida, 43 - Ponte di Legno
Forneria Mille Via Gelpi, 83 - Edolo

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA

www.caseificiopresanella.com

Prodotti: Trentingrana, Casolet, Val di Sole dolce

Punti vendita:

via Quirino Bezzi, 1 - Mezzana

CISSVA – SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

www.cissva.it

Prodotti: Formaggio Rosa Camuna, Formaggella Montana, Formaggio Adamello

Punti vendita:

Via Sebastiano Briscioli, 40 - Capo di Ponte
Mercato dei sapori in via Toroselle, 12 -
Esine (lungo la SS42)

AZIENDE VITIVINICOLE E LIQUORIFICI

AGRICOLA VALLECAMONICA

www.vinivallecamonica.it
Via Fornaci, 34 - Artogne
Vendita online
Tel. +39 335 5828410

ALPI DELL'ADAMELLO S.C.A.

www.coopalpiadamello.it
Vendita diretta in via Marconi, 11 - Edolo
previa telefonata o whatsapp
Tel +39 349 3524330

CANTINA BIGNOTTI

www.cultivardellevolte.it
Via Monte Grappa, 5 - Piancogno
Tel. +39 347 7967563
Vendita presso Mercato dei sapori
via Toroselle, 12 - Esine

CANTINA ENDRIZZI S.R.L.

www.endrizzi.it
Loc. Masetto, 2 - S. Michele all'Adige
Vendita online
Tel. +39 0461 650129

CONSORZIO VINI DI VALCAMONICA

www.consorziovinivallecamonica.it
Sede: Caldera, via San Maurizio - Losine
Le 13 cantine si trovano in media e bassa
Valle Camonica, tra Malonno e Darfo

FERRARI F.LLI LUNELLI S.P.A.

www.ferraritrento.com
Via Ponte di Ravina, 15 - Trento
Tel. +39 0461 972 311

LIQUORIFICIO ALTA VALLE CAMONICA

www.liquorificioaltavallecamonica.it
Vendita diretta in Via Marconi, 124 - Edolo
Tel. +39 0364 778285

CASTAGNE

CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA

www.consorziodelcastagna.it
Prodotti: biscotti, crema di castagne, fusilli, castagne secche
Punti vendita: P.zza P. Marcolini, 13 - Paspardo

PICCOLI FRUTTI E KM 0

AGRICOLA ADAMELLO, COOPERATIVA AGRICOLA

Prodotti: piccoli frutti, marmellate, liquori, tisane e biscotti
Punti vendita:
via F.lli Calvi, 53 G/F - Ponte di Legno

AZIENDA AGRICOLA BERTOLINI GIACOMO

Prodotti: patate di montagna biologiche e piccoli frutti bio
Punti vendita:
via Sen. Bruno Kessler, 10 - Vermiglio

AZIENDA AGRICOLA BERTOLINI ORLANDO

www.bioagriturcelesta.it
Prodotti: Salumi di propria produzione quale speck, pancetta, salame e coppa
Punti vendita:
c/o Sport Hotel Vittoria - Passo Tonale
Bio Agritur Celesta Loc. Velon - Vermiglio
Migross Via Cida, 43 - Ponte di Legno

AZIENDA AGRICOLA MALGOLA

Prodotti: salsiccia, speck, spatzle con le rape rosse, carni varie (manzo, vitello, maiale, capra)
Punti vendita:
Agritur Malgola Loc. Malgola - Vermiglio

AZIENDA AGRICOLA PANIZZA MARINA

www.panizzamarina.it
Prodotti: aceto di mele selvatiche a fermentazione naturale, dadi vegetali e di carne, formaggi caprini, sciroppi di fiori
Punti vendita:
via di San Pietro, 24/2 - Vermiglio

PANIFICI

AMADINI IGINO

Corso Milano, 27 - Ponte di Legno

ANTICHI SAPORI

Via Cesare Battisti, 60 - Edolo

BARBETTI SNC DI BARBETTI A. & C.

P.le Europa - Ponte di Legno

FORNERIA IL PANE CON L'UVA

Via del Piano, 8 - Vezza d'Oglio

FORNERIA MILLE DI MILLE MICHELE

Via A. Gelpi, 83 - Edolo

IL FORNO

Via IV Novembre - Ponte di Legno

PANIFICIO GUIZZARDI

Via Nazionale, 77 - Vezza d'Oglio

PANIFICIO MEZZANA

Via Senatore Bruno Kessler, 12 - Vermiglio

PANIFICIO PEZZANI

Via S. Bartolomeo, 25 - Passo Tonale

SALVETTI FORNERIA PASTICCERIA SRL

www.salvettibakery.com
Via Roma, 81 - Temù
Via Pietro di Cemmo, 1 - Vezza d'Oglio
Via Nazionale, 93 - Malonno



**PONTEDILEGNO
TONALE**

It's my nature

Consorzio Pontedilegno-Tonale

Via F.lli Calvi, 53 - 25056

Ponte di Legno (BS) ITALY

Tel. +39 0364 92097/92066

info@pontedilegnotonale.com

www.pontedilegnotonale.com