



Comunità Montana
di Valle Camonica



Comune
di Malegno

organizzano

TARTUFOLIO

11-12 Novembre 2017



Piazzale partenza "Malegno-Borno" - Malegno (BS)

Sagra del tartufo e dell'olio d'oliva di Valle Camonica

SABATO 11 e DOMENICA 12 Novembre

presso il Piazzale partenza "Malegno-Borno" dalle ore 9:00 alle ore 19:00
MERCATO DEI SAPORI - Prodotti dell'enogastronomia e agricoltura rurale di Vallecamonica

PROGRAMMA

Sabato 11 Novembre

- Ore 10,00 presso la Biblioteca Comunale inaugurazione della mostra sui Tartufi (esposizione bibliografica del mondo dei tartufi, pannelli illustrativi delle varie specie e visualizzazione dei caratteri delle radici delle piante che ospitano i tartufi tramite microscopi)
- Ore 11,00 ritrovo presso il Piazzale partenza "Malegno-Borno" e visita ad una tartufaia coltivata in produzione di "Nero pregiato", in Loc. "Calado".
Camminata di circa 20 min, non impegnativa, è consigliato abbigliamento da Trekking.
- Ore 14,30 presso i prati antistanti il Piazzale partenza "Malegno-Borno" dimostrazione delle ricerca del tartufo con cani addestrati. Durante la manifestazione saranno a disposizione con apposite apparecchiature tecnici dell'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Bresciani per illustrare e far conoscere il mondo dei tartufi.
- Ore 17.30-18.00 presso i locali della cucina dell'Oratorio di Malegno, due Showcooking dimostrativi, tenuti dello Chef camuno Marco Ducoli,
e 18.00-18.30 per la realizzazione di un piatto con l'utilizzo del tartufo "Nero pregiato" di Vallecamonica. Partecipazione gratuita, ma obbligatoria la prenotazione.

Cena Tartufata su prenotazione presso l'Oratorio di Malegno

Ore 20.00

a cura dello Chef camuno **Marco Ducoli**

costo € 30,00

MENU



<i>Antipasto</i>	Crema di cavolfiore con tuorlo d'uovo poché e tartufo nero
<i>Primo</i>	Carnaroli "Acquerello" alla crema di zucca e tartufo nero a lamelle.
<i>Secondo</i>	Guancetta di manzo brasata con contorno di cipolle rosse caramellate e polenta di mais spinoso.
<i>Desserts</i>	Spongada di Malegno con crema al mascarpone e cioccolato "Valthona" 72% e castagne al vapore.
<i>Drinks</i>	Acqua, vino IGT di Vallecamonica, caffè e amaro.

Domenica 12 Novembre

- Ore 10.00 presso la Biblioteca Comunale "Seminario sull'andamento stagionale dell'olivicoltura in Vallecamonica":
- andamento stagionale dell'ulivo in Vallecamonica - **Matteo Ghilardi, AIPOL**
- le produzioni di olio al frantoio di Vallecamonica nella stagione 2017 e indicazioni sulla qualità degli oli di oliva di Vallecamonica - **Marco Cicci, Centro Servizi GAL**
- Ore 11.15 trasferimento presso l'uliveto situato in località "Pisloda" per analizzare la gestione dell'ulivo nel periodo post-raccolta.
- Ore 17.00 presso il Mercato dei Sapori, TASTING - "aperitivo tartufato", aperitivo dedicato al gusto, con degustazione del Tartufo Nero pregiato di Vallecamonica e non solo...

Prenotazioni Showcooking e/o Cena Tartufata: Silvia 392 14 57 485 entro Giovedì 9 Novembre
Info: www.eventimalegno.com

In collaborazione con:

