



IL RACCONTO DI UN TERRITORIO ATTRAVERSO I SUOI SAPORI





I prodotti della nostra terra, sono il biglietto da visita della Vallecamonica e sono simbolo di eccellenza in grado di veicolare nel mondo l'immagine di qualità che da sempre ci contraddistingue. È da questa consapevolezza che è nata "Assocamuna Food & Beverage", certi che promuovendo le aziende che custodiscono il nostro patrimonio enogastronomico, non valorizzeremo solo le imprese agroalimentari, ma tutte le realtà produttive del territorio.

Questa pubblicazione è dedicata ai prodotti che identificano la Valle Camonica nella sua anima più vera, nella sua storia: un viaggio che si snoda tra i colori, profumi, sapori della tradizione e che unisce il piacere del palato a quello della scoperta che dietro ogni eccellenza c'è la storia di uno straordinario produttore.

Roberto Mazzola
Presidente Assocamuna

alba

società agricola

SOCIETÀ AGRICOLA ALBA: DALLA PASSIONE PER GLI ULIVI ALL'OLIO DOP

La passione della famiglia Pedrinola per l'olivicoltura risale all'inizio degli anni novanta, con la messa a dimora di circa 200 nuove piantine di ulivo in un podere di proprietà di circa 3,5 ettari che contava già numerosi ulivi secolari. Le piante, allevate a vaso policonico e dotate di impianto di irrigazione a goccia, sono alloggiate su antichi terrazzamenti in pietra a

secco affacciati sul lago di Iseo, dove la raccolta è difficoltosa e non può essere fatta che a mano.

A riprova dell'attenzione al territorio, dal 2006 tutta la produzione è certificata DOP Laghi Lombardi-Sebino.



OLIO DI RENZO

Zona di produzione: Oliveto "Alba", Costa Volpino, Bg - 300 mt/slm

Cultivar: Leccino, Frantoio, Casaliva, Sbresa, Pendolino, Don Carlo

Panel Degustazione: La frutta matura ed un delicato sentore di oliva definiscono al naso il Dop Laghi Lombardi-Sebino Olio di Renzo.

In bocca una pasta di leggero impianto ed un gusto accordato su piacevoli stimolazioni di amaro che gradualmente si indirizza su un piccante ben definito e lievemente persistente.

Ottimo finale dalle gradevoli note di erba e di erbe aromatiche che lasciano la bocca molto pulita e fresca.

Da "Guida ai migliori extravergini italiani" SlowFood 2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo dorato con riflessi verdi

Odore: Fruttato medio, frutta matura, oliva

Sapore : fruttato medio, foglia, erba, erbe aromatiche

ANALISI CHIMICHE:

Acidità: 0,1

Perossidi: 4

K232: 1,71

k270: 0,14

Acido Oleico: 78,48%

Formati: 100 ml, 250 ml.





BIRRA BALANDERS': SPIRITO DELLA MONTAGNA!

Dall'ambiente incontaminato, dalle acque pure, da un'accurata scelta degli ingredienti, da un'attenzione scrupolosa durante tutte le fasi della produzione artigianale e da una grande passione, nascono le birre camune del birrificio Balanders'.

Il lavoro dell'uomo e il rispetto per la natura, così come tramandatici dalla nostra gente, sono i nostri ingredienti segreti. Le nostre birre non sono nè filtrate nè pastorizzate per permettere a tutta la genuinità delle materie prime impiegate di esprimersi al meglio. L'eventuale torbidità ed il residuo sul fondo della bottiglia sono da considerarsi indice di qualità artigianale di un prodotto vivo ed in continua

evoluzione organolettica, seguendo il ciclo fisiologico dei lieviti utilizzati.

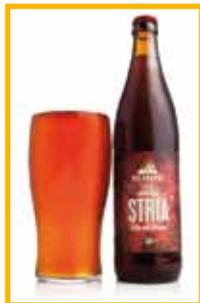


PITOTA

Colore EBC 12 - Amaro IBU 20

Pitota è una birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata in stile Blonde Ale dal colore giallo dorato. Il maltato viene bilanciato da una luppolatura fine e delicata sia per aroma che per amaro. Decisamente beverina, con una gradazione alcolica di 5,5 %, va servita ad una temperatura di 6/7 °C.

Abbinamento con affettati non insaccati e non affumicati, zuppe a base di verdura, carni bianche senza salsa. 50 cl.



STRIA

Colore EBC 25 - Amaro IBU 49

Stria è una birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata in stile Special Bitter dal colore ambrato carico. L'aroma di malto caramellato e di tostato fanno da protagonisti in questa ricetta di chiara ispirazione inglese, lasciando poi il posto all'aroma e all'amaro dei 4 luppoli impiegati e ben avvertibili che rendono questa birra piacevole da bere e dissetante, con una gradazione alcolica di 5 %, va servita ad una temperatura di 7/8 °C.

Abbinamento con salumi insaccati, formaggi media maturazione, arrostiti vitello o pollo, pizza. 50 cl.



HAPA

Colore EBC 25 - Amaro IBU 40

Hapa è una birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata in stile America Pale Ale dal colore ramato. I malti si fondono alle sfumature della segale della Valle Camonica e del miele d'acacia aprendo in seguito all'amaro e agli aromi morbidi dei luppoli americani (agrumi e frutta esotica), che rendono questa birra estremamente bevibile.

Abbinamento con carpaccio di manzo, rucola e grana; filetto di manzo alla senape dolce; pollo al curry; formaggi d'alpeggio a pasta pressata di media stagionatura. 50 cl.

Bezzi

Azienda Agricola Biologica
Ponte di Legno

AZIENDA AGRICOLA BEZZI: DAL PASCOLO AL CASEIFICIO LA NOSTRA FILIERA BIOLOGICA

La nostra azienda agricola è un'azienda biologica di montagna. A Case di Viso e Ponte di Legno (quota 1.753), alleviamo una cinquantina di vacche brune alpine e pezzate rosse, per 7 mesi alimentate al pascolo libere in alpeggio e per gli altri 5 mesi alimentate in stalla con fieno prodotto in zona. Tutto il latte prodotto viene poi trasformato direttamente nel nostro caseificio. Dal papà al figlio il tramandarsi di una grande passione e di grandi saperi che mantengono il gusto della genuinità immutato nel tempo e che hanno portato Andrea a ottenere la certificazione di azienda biologica.



SILTER

Formaggio a latte crudo vaccino biologico a pasta semi-cotta. Il “latte della sera” resta una notte ad affiorare nelle vasche, la mattina seguente viene tolta la panna, utilizzata per fare il burro, per poi procedere con la lavorazione del latte semi-grasso.

Il formaggio Silter ha da poco ottenuto il riconoscimento DOP, traguardo importante che incorona la prima DOP Camuna.



CASE DI VISO

Formaggio a latte crudo vaccino biologico a pasta semi-cotta. Il “latte del mattino” viene lavorato caldo appena munto.



CANTINA BIGNOTTI - I CULTIVAR DELLE VOLTE: IMPERVI VINI E BOLLICINE DI VALLECAMONICA

La Cantina Bignotti nasce dall'idea di riscoprire la tradizione vitivinicola della Valcamonica. L'azienda viene fondata nel 1997 quando la famiglia decide di intraprendere la coltivazione del piccolo vigneto che il nonno Pietro aveva sempre condotto per necessità, vinificando le uve nelle storiche cantine del Quattrocento, in via Monte Grappa a Piamborno. Nel 1998 rinasce così, dopo circa vent'anni dalla sua scomparsa, la prima bottiglia di vino camuno: il Cultivar delle Volte, un vino di montagna con un gran carattere di territorialità. A fianco dei vigneti la famiglia ha piantato anche un uliveto, dal quale si produce in quantità limitata l'olio extra vergine Cultivar delle Volte.



VALCAMONICA IGT ROSSO

Uve: 70% Merlot - 20% Marzemini
10% Barbera e Nebbiolo
Titolo alcolometrico: 12,5% vol.
Caratteristiche: ha colore rosso rubino vivo, al palato è piacevole morbido ed equilibrato. I profumi sono intensi e richiamano note di frutta fresca.



VALCAMONICA IGT BIANCO

Uve: 90% Muller, 10% Chardonnay
Titolo alcolometrico: 12,5% vol.
Caratteristiche: il colore è un giallo paglierino acceso, al naso richiama profumi di uva dolce e liquirizia.
Al palato è piacevole, con una buona aromaticità.



VALCAMONICA IGT ROSSO "COLLEZIONE FENOCCOLO"

Uve: 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon
Titolo alcolometrico: 12,5% vol.
Caratteristiche: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è fruttato e in particolare si riconoscono note vegetali erbacee. In bocca è persistente e leggermente tannico.



BRUT V.S.Q.

Uve: 20% Muller - 80% Chardonnay
Titolo alcolometrico: 12,5% vol.
Caratteristiche: all'olfatto si presenta con una grande finezza e armonia di sentori fruttati. Il perlage è fine e frequente, in bocca è fresco e leggermente aromatico.



VALCAMONICA MERLOT IGT

Uve: 100% Merlot
Titolo alcolometrico: 13% vol.
Caratteristiche: vino dal colore rosso rubino vivo. All'olfatto si presenta con una gran finezza e armonia di sentori fruttati. Si riconoscono note di frutti a bacca rossa. In bocca è persistente, ben strutturato.



SUPREMO "BLANC DE BLANCS" V.S.Q.

Uve: 100% Chardonnay
Titolo alcolometrico: 12,5% vol.
Caratteristiche: un bouquet intenso di fiori di campo; il sapore è asciutto con retrogusto di mandorla. Di buona struttura e complessità si distingue per l'eleganza, la finezza e la piacevole persistenza.



CISSVA: IL CASEIFICIO SOCIALE DELLA VALLE CAMONICA

Il Caseificio Sociale viene fondato nel 1982 su proposta di alcuni agricoltori della zona camuno-sebina e con l'appoggio delle Comunità Montane della Vallecamonica e del Sebino Bresciano. La Cooperativa nasce con l'obiettivo di organizzare imprenditorialmente l'attività di raccolta e di trasformazione in prodotti caseari del latte proveniente dall'agricoltura del bacino camuno-sebino favorendo così l'integrazione del reddito delle famiglie contadine. Tale finalità economica ne nasconde un'altra di tipo sociale, altrettanto importante: il mantenimento dell'economia agricola montana, tanto importante per le valli bresciane sia dal punto di vista ambientale che turistico. Nel corso degli anni il caseificio ha investito in tecnologie, in immagine ed in qualità del prodotto ed è riuscito a creare una serie di prodotti tipici camuni conosciuti anche al di fuori dei confini della provincia di Brescia.



ROSA CAMUNA

Esclusiva nella forma e nella sostanza, dalla pasta morbida e compatta. La ROSA CAMUNA è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa, simbolo rinvenuto nelle incisioni rupestri di Capo di Ponte. Prodotta con il latte parzialmente scremato dei "pascoli della Valle-camonica", presenta pasta morbida e compatta, di colore bianco avorio, dalla occhiatura minuta ed equamente distribuita, con crosta leggerissima tendente a lieve fioritura. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane.



SILTER

Il formaggio SILTER ha tra le sue caratteristiche peculiari quella di essere prodotto secondo metodi di lavorazione tradizionali e con latte crudo. La fase di stagionatura dura minimo 100 giorni. Le vacche in lattazione devono essere di razza Bruna e la base dell'alimentazione è il foraggio che cresce nei prati permanenti e nei pascoli dell'area di produzione. Le caratteristiche organolettiche, derivate da analisi sensoriali, conferiscono al prodotto aromi molto particolari. Il formaggio SILTER ha ottenuto la DOP.



ZERO UNO

Lo "ZEROuno", formaggio privo di lattosio, ad alta digeribilità, è particolarmente gustoso. Prodotto dall'impiego esclusivo di latte vaccino intero camuno-sebino è perfetto per essere gustato in ogni occasione e in qualsiasi momento della giornata: questo formaggio ricorda la genuinità dell'acqua sorgiva che scorre nelle nostre valli.



CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA

Il consorzio della castagna nasce a Paspardo nella primavera del 1996 per iniziativa della locale Amministrazione Comunale e di un gruppo di privati cittadini, accomunati dalla volontà di rivalorizzare il grande patrimonio rappresentato dai castagni della Valle Camonica. Il Consorzio detiene ora il proprio marchio e una propria struttura logistica situata in uno dei più bei castagneti della Valle. Oltre alle castagne ed alla farina, la gamma di prodotti è molto varia: dai biscotti alla crema spalmabile, dalla birra fino ad arrivare alla pasta.



BISCOTTI CON FARINA DI CASTAGNE

Castagnoli: Il biscotto alla castagna per eccellenza, con il 40% di farina di castagne.
Gocce: biscotti con farina di castagne (10%) e gocce di cioccolato fondente.
Integrali: biscotti integrali con farina di castagne (5%), segale e farro.
Delizie: biscotti con farina di castagne (10%).



CREMA DI CASTAGNE

Crema morbida, profumata con tutto il sapore di pregiate castagne.



CASTAGNE SECHE E FARINA

Farina di castagne macinata a pietra. Castagne essiccate.



PASTA

Linguine, fusilli, pennette: pasta a base di semola di grano duro con farina di castagne (24% linguine e fusilli; 20% pennette).



BIRRA BILINIA

Birra artigianale alla castagna ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.



CANTINA FLOUNNO: DALLE INCISIONI RUPESTRI ALLE ETICHETTE DEI VINI

La cantina Flonno nasce nel 2005 realizzando il primo impianto su un terreno di proprietà nel cuore del Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri di Naquane in Capo di Ponte. Il vigneto, contornato da bellissime rocce incise, diviene il filo conduttore che unisce l'amore per la terra Camuna alla grande passione per la viticoltura, gettando le fondamenta di un progetto aziendale, che, secondo i criteri del disciplinare IGT Valcamonica, ha visto in questi anni la realizzazione di nuovi impianti di vitigni a bacca rossa e bianca sul conoide del monte Concarena, tra i comuni di Capo di Ponte e Ono San Pietro. La mission aziendale trae dunque ispirazione da un territorio dal fascino misterioso, ricco di storia, cultura e tradizioni millenarie. Obiettivo principale dell'azienda è la costante ricerca della qualità, nel rispetto dell'ambiente attraverso le buone e corrette pratiche agricole, colturali e di cantina al fine di trasformare l'uva in vino, ad espressione e testimonianza di un territorio unico e prezioso.



VALCAMONICA IGT BIANCO "GRANDIDOTI"

Vitigno: Riesling R. 60%, Incrocio Manzoni. 30%, Sauvignon 10%
Alcool 12 -13% vol

Caratteristiche: colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, profumo con delicate note fruttate di pesca e pera compongono il bouquet con sfumature floreali. Corpo medio equilibrato e persistente, sapore vinoso con ottima freschezza e mineralità finale. L'acidità è armoniosamente legata alla struttura fruttata.



VALCAMONICA MERLOT IGT "GRANDIMANI"

Vitigno: Merlot
Alcool 12,5 - 13,00 % vol

Caratteristiche: colore rosso rubino di buona intensità. All'olfatto si presenta con buona finezza, con sentori di frutti rossi maturi e di sottobosco. Al gusto risulta piacevole, equilibrato, con buona struttura e persistenza aromatica.



VALCAMONICA MARZEMINO IGT "RITUALE"

Vitigno: Marzemino in purezza
Alcool 12 -12,5% vol

Caratteristiche: colore rosso rubino carico con marcata tonalità violacea. All'olfatto piacevoli e fini sentori di viola, seguiti da piccoli frutti quali ciliegia, mora e lampone compongono il quadro fruttato. Alla bocca, ciliegia e frutti di bosco in piacevole rotazione riempiono il palato in modo pulito, fruttato e fresco.



COOPERATIVA FRUTTICOLTORI CAMUNI: IL PIACERE DELLA FRUTTA CAMUNA

Dalle tiepide sponde del lago Sebino fino ai passi nevosi del Tonale e dell'Aprica, immersa in un clima variegato dall'influenza montana e lacustre, si adagia la Valcamonica, terra di gente laboriosa e prodotti genuini, come la mela di montagna e i frutti di bosco, coltivati con passione e professionalità dai soci produttori della CFC, una realtà territoriale che punta a valorizzare il legame tra le aziende agricole e i valori locali. L'obiettivo della CFC è di offrire ai consumatori frutta fresca di alta qualità e derivati d'eccellenza, ottenuti solo con frutta di Valcamonica senza conservanti, coloranti, stabilizzanti e aromi artificiali.



CONFETTURA DI MISTO BOSCO:

mora, mirtillo, lampone, mela, zucchero

CONFETTURA DI LAMPONI:

lamponi, polpa di mela, zucchero

CONFETTURA DI RIBES E MELA:

ribes, mela, zucchero

CONFETTURA DI FRAGOLA:

fragole, zucchero



CONFETTURA DI MIRTILLO:

mirtilli, zucchero

PUREA DI MELA:

mela golden

SUCCO DI MIRTILLO:

succo e polpa di mirtilli, acqua, zucchero

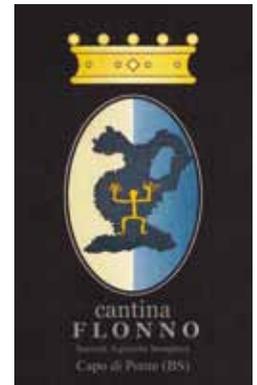
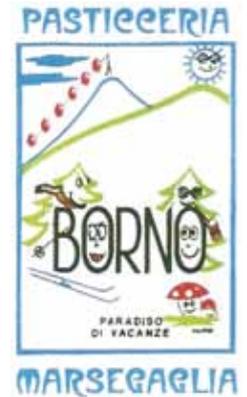
SUCCO DI MELA:

succo e polpa di mela.





Bezzi
Azienda Agricola Biologica
Ponte di Legno



R
biscotteria forneria artigianale
RINALDI
dal 1908



**Azienda Agricola
Plona Marco**



azienda
agricola
scraleca

alba
società agricola



Cooperativa
Frutticoltori Camuni





LIQUORIFICIO ALTA VALLE CAMONICA: DAL 1920 LIQUORI E GRAPPE DELLA TRADIZIONE CAMUNA

Da oltre ottant'anni con la collaborazione di esperti raccoglitori di erbe alpine, il Liquorificio Alta Valle Camonica usa questo bene inestimabile della natura per produrre infusi secondo antica lavorazione basata sulla macerazione a freddo in botti, per un periodo massimo di 15 giorni, in alcool e/o in grappa. Si ottengono così liquori

naturali secondo la più antica tradizione della Valle Camonica.

Distillando vinacce selezionate il Liquorificio Alta Valle Camonica produce diversi tipi di grappe, fiore all'occhiello della gamma di produzione. A seguito dei continui miglioramenti nella propria produzione, nel 2002 il Liquorificio Alta Valle Camonica ottiene l'autorevole riconoscimento "Chiocciola" in merito alla sua produzione del liquore Genepi, ed è pertanto stato menzionato come produttore nell'Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani.

GRAPPA BARRICATA

La nostra grappa viene invecchiata in barrique di rovere da 225 litri. L'attesa e lo scorrere del tempo fan sì che l'iterazione legno-grappa lasci quell'intenso sapore caratteristico di questo distillato.

Gradazione alcolica: 40% Vol.



CRODAROL CAMUNO (liquore alle castagne)

Liquore ottenuto dalle castagne raccolte in Valle Camonica, di colore marroncino chiaro a media gradazione (circa 30%vol.).

Ottimo come digestivo e/o corroborante.

Gradazione alcolica: 25%vol.



ELIXIR NOREAS

Infuso di erbe medicinali del Gruppo dell'Adamello. Aperitivo, tonico, digestivo, gradevole al ponce. Particolarmente indicato per stomaci deboli e digestioni difficili. Gradazione alcolica non troppo alta.

Gradazione alcolica: 27% vol.



GRAPPA AL MIRTILLO

Distillato di qualità aromatizzata con frutti selezionati. Custodisce le proprietà benefiche e cede l'aroma particolarmente fragrante di queste pregevoli bacche.

Gradazione alcolica: 30%vol.



LIQUORE GENEPI

Liquore ottenuto mediante infusione a freddo di piantine di genepi (artemisia glacialis) che si raccolgono a oltre 2000 metri sul livello del mare in zone rocciose e terreni aridi. Ottimo tonico digestivo, stimolante il sistema nervoso e di riflesso.

Gradazione alcolica: 30%vol.



AZIENDA AGRICOLA LUMAGHERA: NON SOLO LUMACHE

L'Azienda Agricola Roncadizza Lumaghera condotta da Dario, nasce nel 1999, è situata a due passi da Boario in un ambiente incontaminato e tranquillo ricco di profumi e colori. L'azienda si occupava inizialmente solo di allevamento di lumache allevate a ciclo biologico completo ovvero dall'uovo all'adulto in grandi orti, per poi negli anni successivi ampliare le produzioni dedicandosi anche alla coltivazione di frutta e frutti di bosco. Nel 2005 si è iniziato a coltivare segale e mais che fatti macinare a pietra danno origine a dell'ottima farina integrale con cui poi produciamo pasta fresca.

L'Azienda Agricola è un chiaro esempio di perfetto inserimento nell'ambiente montano con un'ampia sensibilità per l'ambiente e la natura.



SUCCO DI MIRTILLO

Succo e polpa non filtrato o centrifugato, senza zucchero e senza l'aggiunta di coloranti e conservanti, ottenuto con mirtilli coltivati con metodo biologico non certificato.



FARINA DI SEGALE

Farina integrale macinata a pietra in Valle Camonica adatta per preparare pane, pasta, polenta e dolci.



PASTA DI SEGALE

Preziosa pasta lavorata a mano e realizzata con farina di segale integrale macinata a pietra in Valle Camonica.



PASTICCERIA MARSEGAGLIA: DI PADRE IN FIGLIO LE RICETTE DEI DOLCI CAMUNI

La pasticceria Marsegaglia si trasferisce nella nuova sede in Via Vittorio Veneto nell'aprile del 1988, ampliando l'attività della famiglia Marsegaglia e trasferendo la Pasticceria in un negozio nuovo e dotato di un grande laboratorio in grado di garantire prodotti artigianali e sempre freschi. Un'attività da sempre a conduzione familiare, che ha saputo far tesoro dei segreti tramandati e che, oggi come ieri, porta nelle nostre case i dolci della tradizione camuna.



MERINGHE AL CAFFÈ O LIQUIRIZIA

La meringa è il dolce più dolce, friabile, leggera, si scioglie in bocca. L'aggiunta del caffè o della liquirizia le rendono veramente particolari.



SALAME DI CIOCCOLATO

Il salame di cioccolato è il dolce per i più golosi, l'unione degli ingredienti esalta il sapore del cioccolato e dei biscotti, il maraschino dà il tocco in più lasciando chi lo gusta totalmente appagato.



BOSOLÀ

Il bosolà è un dolce molto antico, si ottiene impastando tutti gli ingredienti e dandogli la forma di piccola ciambella, si continua la lavorazione con una prima

cottura in acqua bollente, olio e sale, si riposa per almeno 12 ore e si ricuocce in forno. Si presenta croccante e friabile, poco zuccherato e gustoso al palato.



CHISOLA

La chisola si ottiene impastando molto delicatamente gli ingredienti, aggiungendo a fine impasto poche gocce di olio, gli si dà la caratteristica forma rotonda schiacciata, si lucida con uovo, si spolvera con zucchero a

velo e con un bastoncino si tracciano delle righe sopra e si cuoce in forno. Grazie allo strutto, risulta friabile, leggero e molto gustoso, con una punta di salato. Si distingue per la farina di mais che si ritrova nel gustarlo.



DOLCE DEL BOSCAIOLO

Dolce molto ricco e gustoso impastato con canditi, mandorle e uvetta. Ideale come dolce da fine pasto o da merenda, accompagna, a

seconda dei casi, da caffè, da un buon vino bianco mosso o da un passito...



MOLINO TOGNALI: LE FARINE MACINATE A PIETRA COME UNA VOLTA

Molino Tognali è un'azienda agricola a conduzione familiare specializzata nella produzione di farina di segale, mais e grano saraceno. L'attività ha inizio con il recupero dello storico mulino ad acqua di Esine e prosegue mantenendo la tradizionale macinatura a pietra. Una tecnica molto antica che esalta le farine mantenendo le qualità nutritive del germe e aggiunge valore al prodotto finale che le impiega. La grande passione per il proprio mestiere, ha portato la famiglia Tognali a un lungo lavoro di recupero di un prezioso cereale camuno: mais blu di Esine.



**FARINA
INTEGRALE DI
GRANOTURCO
PER POLENTA**



**FARINA
NOSTRANA DI
GRANOTURCO
PER POLENTA**



**FARINA DI
GRANO
SARACENO**



**FARINA MISTA
DI GRANOTURCO
E GRANO
SARACENO
PER POLENTA**



OTTELLI



i Salumi della Valle Camonica

MACELLERIA OTTELLI: I SALUMI DELLA VALLE CAMONICA

La Macelleria Ottelli, è stata creata nel 1996, ma la nostra esperienza viene da molto più lontano. Infatti la macelleria nasce dalla esperienza lavorativa di Diego, che apre il negozio a 23 anni, e mette a frutto anche gli insegnamenti del papà Egidio, norcino dagli anni '70 in Valle Camonica. Ci piace poter garantire la qualità dei nostri prodotti selezionando la materia prima da un piccolo gruppo di allevatori del territorio, piccole aziende agricole a gestione familiare che operano nella Valle Camonica e nella Franciacorta.

Siamo orgogliosi dei prodotti che proponiamo ai nostri clienti, siamo orgogliosi della qualità che assicuriamo, ed anche di dare un contributo alla salvaguardia delle tradizioni della Valle Camonica.



SALAME STAGIONATO

Il salame Ottelli è prodotto con carni di suini pesanti nati e allevati in Valle Camonica. Anche tagli pregiati, come la coscia, vengono tritati nell'impasto aumentando notevolmente il livello di qualità. Un'aroma intenso e speziato caratterizza questo salume, come vuole la tradizione camuna.

Azienda Agricola Plona Marco

AZIENDA AGRICOLA PLONA: DAI LAMPONI ALLA MARMELLATA, SECONDO NATURA

I terreni che ospitano il nostro lamponeto sono stati recuperati dopo anni di abbandono e, per non ledere

l'armonia del paesaggio circostante, non sono state usate reti antigrandine e antipioggia.

I nostri lamponi sono coltivati rispettando il disciplinare di produzione integrata pubblicato ogni anno dalla Regione Lombardia.

Per produzione integrata si intende quel sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.



CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI

Realizzata esclusivamente con lamponi provenienti dalle Valli di Sant'Antonio Corteno Golgi (Brescia) contiene il 70% di frutta ed è dolcificata con zucchero di canna.



BISCOTTERIA FORNERIA RINALDI: UNA STORIA LUNGA QUATTRO GENERAZIONI

Dal 1908 a Costa Volpino La “Biscotteria Forneria Artigianale Rinaldi” grazie all’esperienza e alla costante ricerca garantisce ai suoi prodotti: genuinità, freschezza, originalità nella forma e nel sapore. Oggi il figlio Francesco Rinaldi rappresenta la quarta generazione nell’azienda familiare, sviluppando il concetto di panettiere e ampliando il mercato di vendita con la creazione quotidiana di nuovi prodotti di biscotteria seguendo le tendenze del momento.

Nel 2011 questa costanza e innovazione nella creazione di nuovi prodotti con l’utilizzo di ingredienti a km0, gli è valsa il titolo di “Artigiano Eccellente” della regione Lombardia.



ROSA CAMUNA

Ingredienti: farina di grano tenero “0”, farina di castagne, zucchero, burro, uova, sale e lievito baking.

Frollino con una parte di farina di castagne, a forma di rosa camuna, il famoso simbolo della regione Lombardia, nonché simbolo emblematico delle incisioni rupestri dei “Pitoti” antenati della Valle Camonica.



GOCCE DI PIACERE

Ingredienti: farina di grano tenero “0”, farina di mais, zucchero, burro, uova, cioccolato, sale e lievito baking.

Frollino con una parte di farina di mais a macinatura grossa, macinato a pietra al mulino Tognali di Esine, arricchito con gocce di cioccolato fondente.



AMARETTO LIMONE

Ingredienti: mandorle bianche, zucchero, limone e albume.

Amaretto con solo mandorle bianche, succo e buccia di limone, delicato e giovanile.



GRISSINI DI SEGALE E NOCI

Ingredienti: farina di grano tenero “0”, olio extra vergine d’oliva, farina di segale, noci, lievito di birra e sale.

Grissino con parte di farina di segale e noci, da abbinare a caprini, formaggi stagionati e salumi.



DELIZIA ALLE MANDORLE

Ingredienti: farina di grano tenero “0”, mandorle, zucchero, uova e sale.

Nostro cavallo di battaglia e brevetto registrato, le delizie alle mandorle sono un vero bis-cotto, in quanto cotte effettivamente due volte, a differenza dei frollini. Sfoglia leggera, delicata, senza burro, senza lievito e olii aggiunti, con poco zucchero, perfetta da abbinare a un prosecco, dopo pasto o come cialda sul gelato.



GRISSINI CON SILTER CAMUNO

Ingredienti: farina di grano tenero “0”, olio extra vergine d’oliva, Silter camuno D.O.P., lievito di birra e sale.

Grissino con formaggio Silter camuno D.O.P dell’azienda agricola biologica Bezzi di Ponte di Legno.



CANTINA ROCHE DEI VIGNALI: DAI VINI FERMI AL PASSITO

La Cantina Rocche dei Vignali si trova a Losine, in media Valcamonica e produce vino di qualità a denominazione IGT Valle Camonica con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei soci dislocati lungo tutta la vallata.

L'obiettivo delle nostre visite guidate in cantina è poter far conoscere ai visitatori il connubio tra tradizione ed innovazione attraverso la realtà agricola e la viticoltura di montagna camuna mantenuta dai nostri soci viticoltori ed il processo produttivo del vino eseguito con tecniche ed attrezzature all'avanguardia.

Attorno alla cantina è possibile vedere i vigneti coltivati in montagna, in un ambiente incontaminato dove le viti crescono lontane dall'inquinamento, salvaguardando i valori autentici del vino: lavoro, territorio, originalità, biodiversità e tradizione.



VALCAMONICA MERLOT IGT "ASSOLO"

Il Merlot, uva dalle indubbie qualità, è coltivato nelle posizioni migliori della Vallecamonica, dove il terreno, il sole e il lavoro dell'uomo danno vita ad ASSOLO, una melodia unica ed originale che racchiude in se la tipicità della terra camuna. Di colore rosso rubino carico, profumo intenso di piccoli frutti rossi e spezie, di buon corpo e struttura. Ideale con piatti di carne e formaggi.

Vitigno: Merlot 100% - Grado Alcolico 13%



VALCAMONICA IGT ROSSO "BALDAMI"

Baldami è il nome dialettale che indica il Marzemino, un vitigno coltivato da secoli sui terrazzamenti della Valcamonica, insieme al Merlot dà vita a questo vino che rinnova le tradizioni camune riscoprendo la tipicità del territorio. Di colore rosso rubino, profumo intenso e caratteristico, di buon corpo, si affina con l'invecchiamento. Ideale con piatti di carne e formaggi.

Vitigno: Marzemino 50% Merlot 50% - Grado Alcolico 12,5%



VALCAMONICA IGT BIANCO "COPPELLE"

Il nome COPPELLE deriva dalle caratteristiche incisioni rupestri di Valcamonica riprodotte sull'etichetta. Vino ottenuto da uve Manzoni Bianco, Riesling Renano e Chardonnay coltivate in piccoli appezzamenti sui versanti montuosi della Valcamonica. Si presenta nel bicchiere con un accattivante colore giallo dai riflessi verdi brillanti. Il profumo si rivela con intense note di frutta tropicale, di fiori bianchi che in seguito lasciano spazio al sentore di miele e nocciola. L'ingresso in bocca è decisamente fresco, pieno e morbido, nel finale è evidente una gradevole nota salina. Ideale come aperitivo e in abbinamento con pesci e crostacei. Vitigno: Incrocio Manzoni 75% Riesling Renano 10% Chardonnay 15% - Grado Alcolico 13,0%



VALCAMONICA IGT ROSSO "CAMUNNORUM"

Camunorum, "vino dei camuni". Un vino di carattere frutto dell'abbinamento di tecniche colturali moderne e lavorazioni tradizionali tipiche dei territori di montagna. Prodotto con uve Merlot, Marzemino e Cabernet provenienti dai vigneti meglio esposti della Vallecamonica. Di colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona i profumi conferiti dall'appassimento con nette sensazioni di ciliegia e frutti di bosco, sono presenti sfumature di spezie e vaniglia legate all'invecchiamento. In bocca si presenta con grande struttura, tannini molto fini e lunga persistenza. Da consumare a temperatura ambiente abbinato a piatti di selvaggina e a formaggi stagionati. Vitigno: Merlot 70%, Marzemino 20%, Cabernet 10% - Grado Alcolico 15,5%



VALCAMONICA IGT PASSITO "IL SANT"

Vino ottenuto da uve Manzoni Bianco, coltivate in piccoli appezzamenti sui versanti montuosi della Valcamonica.

L'uva, prima della pressatura viene fatta appassire in fruttai. Si presenta nel bicchiere con un accattivante colore giallo dorato dai riflessi brillanti. Il profumo si rivela con intense note di frutta tropicale, di fiori bianchi che in seguito lasciano spazio al sentore di miele, nocciola e spezie dovute all'affinamento in barrique. L'ingresso in bocca è decisamente fresco, pieno e morbido, con una dolcezza mai stucchevole, nel finale è evidente una gradevole nota salina. Ideale con formaggi erborinati e dolci. Vitigno: Manzoni Bianco 100% - Grado Alcolico 14,0%



azienda
agricola
scraleca

AZIENDA AGRICOLA SCRALECA: UNA MODERNA AZIENDA DI MONTAGNA

L'Azienda Agricola Scraleca, fondata nel 2002 dai fratelli Tedeschi, è una moderna azienda di montagna che lavora terreni ubicati su terrazzamenti di origine seicentesca in uno dei luoghi più suggestivi della Val Camonica, il Parco

naturalistico del lago Moro. Si sviluppa sui 4 poderi di Scraleca, Grimaldi, Corne Rosse e Campo Isola collocati in diverse zone del Parco e a fondo valle. Di questi terreni 4,5 ettari sono coltivati ad uliveto, 2 ettari circa coltivati a vigneto e 1 ettaro coltivato a mais. Un'azienda agricola multifunzionale che, oltre ad una diversificata produzione di prodotti autoctoni e di qualità, propone anche un'offerta agrituristica di certa originalità, nata dalla sapiente ristrutturazione di antichi edifici rurali.



VALCAMONICA IGT BIANCO "GRISO"

Vitigno: Incrocio Manzoni 90% Kerner 10%

Titolo alcolometrico:

2013 13,5 % vol. - 2014 12,5% vol.

Il Griso, un Vino Bianco IGT Val Camonica, ottenuto principalmente da uve Incrocio Manzoni (6.0.13) e da una piccola percentuale di Kerner. Un vino fine, aromatico e sapido, che vanta un corpo importante con una buona vena acida, mineralità e profumi di frutta matura.



ISOLA

Farina di mais come una volta, bramata, a grana grossa, per una polenta capace di riportare al palato l'autenticità e il sapore della tradizione locale. Granoturco coltivato nel fondovalle di Darfo Boario Terme, su terreni sabbiosi dalla nutrizione

idrica spontanea e costante, in un'ansa del fiume Oglio nella località Isola, da sempre il "granaio" della zona. Primo prodotto dell'Azienda, dal gusto ricco, completo e gratificante, frutto di un articolato iter produttivo che ne preserva al meglio componenti e intensità: nessuna forzatura e nessun diserbo; concimazione organica e semina diradata; coltivazione artigianale e raccolta manuale; essiccazione lenta e macinatura a pietra grossolana.



SCRALECA

COMPOSIZIONE VARIETALE: 72% Leccino, 25% Pendolino, 3% Maurino

L'Extravergine di Oliva Scraleca è un olio vero di montagna. Nella sua composizione spicca la varietà Leccino, nel suo profumo si esaltano note di erbe verdi e si avvertono sentori di mandorla e agrumi. Nella sua essenza si costruisce il profilo di un alimento delicato e armonico, riflesso della bellezza del luogo in cui nasce: all'interno di una conca riparata e accogliente, sulle sponde di uno splendido lago di origine glaciale.



GRIMALDI

COMPOSIZIONE VARIETALE: 45% Leccino, 35% Casaliva, 8% Pendolino, 8% Coratina, 4% Maurino

In perfetta linea con il disciplinare DOP Laghi Lombardi sottodenominazione Sebino, l'Olio Grimaldi è un Extravergine di Oliva fruttato e aromatico.

Nella sua composizione alle varietà Casaliva e Leccino si abbina una precisa componente di Coratina, classica varietà italiana che conferisce una punta di amaro e piccante. Struttura decisa, sentori di mandorla, ortaggi e note verdi: Grimaldi è un olio equilibrato, dalle caratteristiche organolettiche vivaci.



AZIENDA AGRICOLA VÌ BU: TRA RICERCA E TRADIZIONE

L'Azienda Agricola Vi Bu nasce dall'idea di valorizzare la riscoperta della tradizione vitivinicola in Valle Camonica attraverso uno scambio sinergico produttivo-culturale con l'area geografica dell'Alto Adige: viene principalmente coltivato l'Incrocio Manzoni un vitigno che trova ottima linfa nelle aree pedemontane della Valcamonica, piantato e cresciuto da mani camune ed affidato ai consigli, alla cura ed alla cultura di una vinificazione ricca di oltre 100 anni di esperienza.



PRIMO VINO

Primo Vino è il nome del vino che nasce dalle uve coltivate dalla nostra azienda con unità agricola in Sellero (BS) a circa 500 m.s.l.m. È il risultato dell'intuizione di rivalorizzare, con tecniche e metodologie avanzate, i terreni coltivati tradizionalmente nel passato.

Si presenta di colore giallo lucente, con aroma fruttato, dall'espressione elegante, con gusto armonico e pieno.

Uve: Incrocio Manzoni Bianco e Riesling Renano

Titolo alcolometrico volumico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10°C



Assocamuna Associazione Imprenditori

Cividate Camuno (BS) - Piazza Giacomini, 2 - tel. 0364.534580 - info@assocamuna.it - www.assocamuna.it

 Seguici su Facebook nella pagina Assocamuna Imprenditori