

un viaggio nei segni
degli **AGRITURISMO**
della Valle Camonica





Comunità Montana
di Valle Camonica



SAPORI
valle camonica

UN VIAGGIO NEI SEGNI DEGLI **AGRITURISMO** DELLA VALLE CAMONICA

Un pranzo, una giornata, un fine settimana
o una vacanza tra la natura, le bellezze, i siti e i prodotti genuini camuni



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale; l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



© 2014 - Comunità Montana di Valle Camonica
Piazza Tassara, 3 - 25043 Breno (BS)
www.cmValleCamonica.bs.it
Tel. 0364 324011 - 0364 324019
Fax 0364 22629

Ideazione e coordinamento editoriale: Alessandro Putelli

Testi: Giuliana Mossoni

Fotografie: Leo Milani

Stampa: Tipografia Camuna S.p.a., Breno (BS)

Finito di stampare nel mese di Ottobre 2014

Prima edizione

www.saporidivallecamonica.it

È vietata la pubblicazione, la diffusione e la riproduzione anche parziale di tutto ciò che è contenuto nel presente volume (testi, fotografie, disegni) con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, se non espressamente autorizzata.



Per la stampa di questo libro è stata utilizzata Carta Certificata FSC. Il marchio del Forest Stewardship Council (FSC) indica che la carta impiegata per fabbricare il prodotto proviene da una foresta correttamente gestita secondo i rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



Sommario

SALUTI ISTITUZIONALI pag. 5

INTRODUZIONE..... pag. 7

PRIMA TAPPA

IL LAGO D'ISEO..... pag. 11

SECONDA TAPPA

LA BASSA VALLE CAMONICA E LE TERME pag. 19

TERZA TAPPA

TRA LA VALGRIGNA E L'ALTOPIANO DEL SOLE pag. 31

QUARTA TAPPA

LA MEDIA VALLE CAMONICA pag. 43

QUINTA TAPPA

LA VALSAVIORE pag. 55

SESTA TAPPA

L'ALTA VALLE CAMONICA pag. 63

SETTIMA TAPPA

LA TERRE PIÙ A NORD DELLA VALLE CAMONICA .. pag. 75







Saluti istituzionali

L'agriturismo è un tipo di ricettività "dolce" che si è diffuso capillarmente già da qualche anno anche in Valle Camonica. L'agriturismo camuno sta crescendo in maniera esponenziale, scoprendosi valore aggiunto e promotore del territorio, perché oggi le aziende non si propongono più soltanto come realtà impegnate nelle attività agricole e nell'allevamento, nella ristorazione e nell'ospitalità, ma anche come vere e proprie vetrine del territorio locale, in grado di promuovere e comunicare le eccellenze agroalimentari, artistiche e storiche, ambientali e turistiche, le tradizioni rurali e gastronomiche della vallata.

I visitatori possono scegliere di rilassarsi, riposarsi, ristorarsi e divertirsi negli agriturismo camuni dell'alta, della media e della bassa Valle Camonica per tutta la durata dell'anno. Dalle prime sperimentazioni, negli anni 80 si è passati a un'offerta molto ampia e qualificata, che propone prodotti di alta qualità e servizi che si adattano alle esigenze di ogni tipo di clientela e di turismo.

La guida realizzata dal servizio Agricoltura della Comunità montana di Valle Camonica, con il sostegno finanziario del Gal Valle Camonica Val di Scalve, ha lo scopo di promuovere gli agriturismo della zona e di farli scoprire a un pubblico sempre più vasto. È un testo agile, costituito da più schede che permettono non solo di conoscere la varietà dell'offerta agrituristica valligiana, ma anche di entrare nel merito di ogni singola azienda, apprendendone le caratteristiche e le peculiarità, i punti di forza e i dettagli che rendono ogni realtà un mondo particolare, con una storia a sé tutta da raccontare.

Il volume, dopo una breve presentazione della realtà turistico-culturale camuna, si addentra nell'offerta di ogni attività ricettiva, con un box informativo che permette di individuare e contattare i proprietari in maniera agile e sezioni che approfondiscono la cucina, la cantina, l'azienda agricola e i servizi.

Particolare attenzione è posta sulla qualità dei prodotti proposti dalle aziende, in linea con il progetto della Comunità montana denominato "Sapori di Valle Camonica", che punta al miglioramento delle produzioni agroalimentari camune e alla loro qualificazione sul mercato.

Oliviero Valzelli

Presidente della Comunità Montana di Valle Camonica

Carlo Sacristani

Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana di Valle Camonica





Introduzione

Oggi voglio visitare...

Per facilitare la lettura e, soprattutto, l'utilizzo di questa guida si è scelto non di indicare solamente l'area geografica di collocazione dell'agriturismo (alta, media o bassa Valle) ma, in particolare, di raggruppare le strutture per temi di visita e soggiorno. È risaputo infatti che i turisti moderni non scelgono una località – nello specifico la Valle Camonica – solamente per scoprire o ammirare una porzione di territorio, ma selezionano una destinazione o un loro specifico interesse e poi vi si recano. Accade poi molto spesso che, una volta individuata la meta, si ricerchi dove mangiare o dove dormire



nelle vicinanze. Per questo gli agriturismo di questa guida vengono proposti per vicinanza a un luogo storico, a un monumento, a una particolare attività sportiva o ricreativa o a una bellezza artistica, storica o paesaggistica. In questo modo, chi sceglierà la Valle Camonica per una visita lampo o per un soggiorno più lungo per ammirare, a esempio, le incisioni rupestri, potrà trovare anche una breve descrizione del luogo da esplorare e gli agriturismo nelle vicinanze, con le possibili attività collaterali da compiere o altre proposte di siti da visitare nelle vicinanze. La doppia lettura di questa guida: "agriturismo per area geografica" o "agriturismo per luogo visitato o attività da compiere" permette così di dare risposte esaurienti alle esigenze dei visitatori e dei turisti, rendendone funzionale e agevole la consultazione. Ma non solo: per chi sceglie direttamente di mangiare o soggiornare in un agriturismo camuno, sarà semplicissimo conoscere ciò che la Valle Camonica offre nei dintorni della struttura

e i servizi, organizzando in maniera veloce escursioni o visite, gite di un giorno, fine settimana o intere vacanze. Insomma, questo opuscolo non è soltanto una guida agli agriturismo della Valle, ma è anche e soprattutto una guida turistica e del gusto, in grado di illustrare tutto quanto il territorio offre in termini di arte, cultura, sport, natura, benessere, itinerari, enogastronomia e altro. In particolare, permette di costruire, in autonomia e velocemente, dei piccoli percorsi personalizzati alla scoperta dei luoghi più belli e suggestivi della Valle Camonica, concedendosi pause di relax e di riposo in un agriturismo camuno senza faticare nella ricerca della struttura ricettiva più vicina o più adatta alle proprie esigenze. Il contenuto di questa guida è riportato anche sul sito internet www.saporidivallecamonica.it, per una consultazione più pratica e, soprattutto, per raggiungere più turisti possibile desiderosi di conoscere il nostro bel territorio.



Tutto è pronto, si parte...

Iniziamo il nostro viaggio. Tutto è pronto per questa avventura alla scoperta della Valle Camonica. Con noi portiamo un po' di tutto: scarponi, bicicletta, scarpe da ginnastica e ciabatte, guanti e sci o ciaspole, costume e maschera, macchina fotografica e blocco degli appunti, telecamera. Insomma,



ognuno può portare con sé quello che preferisce. Nello zaino, però, non inseriamo provviste: questa affascinante (e appetitosa) impresa nella terra degli antichi camuni ci offre la possibilità di pranzare, cenare o semplicemente fare uno spuntino ogni volta in un posto diverso.

Abbiamo infatti deciso, per quanto riguarda la ricettività, di abbinare alle tappe gli agriturismo che incontreremo di volta in volta sul nostro cammino.

Non sappiamo quanto durerà il viaggio (anche questo è il bello di un'avventura, no?): qualche ora, un giorno, una settimana o anche di più; le

cose da vedere sono tante, così come sono numerose le località agrituristiche dove potersi fermare a dormire. La Valle Camonica offre davvero un po' di tutto, soluzioni buone per tutti i gusti e le tasche: natura e storia, bellezze architettoniche e artistiche, chiese e musei, antiche dimore e tradizioni millenarie, vigneti e alpeggi o rifugi di montagna, piste ciclabili e specchi d'acqua in alta quota, parchi archeologici e divertimento, castelli e borghi medievali.

Senza dimenticare - per i più sportivi - la possibilità di sciare, fare trekking, pescare, andare a cavallo e in mountain bike, cimentarsi



nelle mitiche salite del Giro d'Italia.

La nostra sarà una vacanza all'insegna dei cinque sensi: la **vista**, per inquadrare bellezze, monumenti, paesaggi e persone; l'**udito**, per ascoltare le parole della gente che racconta una storia, le musiche e i silenzi della natura, i suoni che si levano dai paesi di montagna; il **gusto**, per assaporare tutte le squisitezze prodotte e cucinate negli agriturismo; l'**olfatto**, per farsi inebriare dai profumi dei cibi e dagli odori della campagna; infine il **tatto**, per rendersi conto che tutto quanto incontreremo esiste davvero, per toccare



con mano il fascino di luoghi a offrire.
incantati.

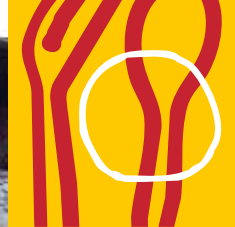
E allora via, con lo spirito
degli esploratori e la curiosità
dei più piccoli, pronti a
lasciarsi coinvolgere da tutte
le bellezze che incontreremo
e scopriremo, fissando nella
mente ricordi e momenti
da non scordare più.

Dimenticavamo... lasciate
pure che l'acquilina in bocca
cominci a stuzzicarvi il palato,
preludio all'assaggio di piatti
e prodotti che solo una terra
speciale e generosa come
quella camuna riesce ancora



PRIMA TAPPA

IL LAGO D'ISEO







La prima meraviglia che incontriamo nel nostro viaggio sensoriale alla scoperta della Valle Camonica eno-gastronomica è l'azzurro-verde del lago d'Iseo.

Uscendo dal buio dei tunnel che dalle città - attraverso la Franciacorta o la Valcavallina - ci hanno catapultato sul Sebino, gli occhi si illuminano e il cuore si apre in un sorriso, approdando nel borgo di Pisogne. Una cittadina che si ammira per intero riflessa nelle acque del lago, con una lunga e piacevole passeggiata a filo d'acqua punteggiata da elementi architettonici in pietra e ferro.

Gli amanti degli sport acquatici non avranno che l'imbarazzo della scelta: le onde del Sebino sono adatte a qualsiasi pratica, basta essere temerari e non farsi scoraggiare dalla temperatura piuttosto fresca dell'acqua, la vera caratteristica di questo angolo di Valle.

Pisogne non è conosciuta solo per il lago, ma anche per le attività invernali, per lo sci che si può praticare nei mesi freddi nella vicina località montana della Val Palot. Piccola, ma molto accogliente, con quell'imperdibile caratteristica che permette di sciare anche durante la notte grazie a un impianto di illuminazione direttamente sulla pista.

Negli ultimi anni, Pisogne è divenuta famosa anche per essere il punto di partenza (o di arrivo, dipende se si decide di salire sui pedali da sud o da nord) della pista ciclabile Vello-Toline, definita da molti una delle più belle ciclovie del nord Italia.

La si imbocca poco fuori dalla frazione di Toline e permette di costeggiare il sinuoso contorno del lago passeggiando, andando in bici, sui pattini o sui roller. Il percorso, un tempo, era la vecchia strada litoranea, strappata al poco spazio esistente tra lo specchio d'acqua e lo sperone roccioso che sporge a pochi metri dalla riva. Lungo il suo dispiegarsi si possono godere panorami e scorci sul Sebino di rara bellezza, con punti di sosta e piazzole disseminati lungo il tracciato.

Questo tratto costituisce il punto d'origine della lunga ciclabile della Valle Camonica, che dal lago conduce alle incisioni rupestri di Capo di Ponte e oltre, fino alla testa della vallata, a Ponte di Legno e al passo del Tonale. Una pista che si estende, verso sud, addirittura fino al Po.



Pisogne, cittadina lacustre della bassa Valle Camonica custodisce due perle di arte e devozione conosciute anche oltreconfine. In particolare, ad affascinare i turisti è la chiesa di Santa Maria della Neve, che contiene un ciclo di affreschi del pittore cinquecentesco Girolamo Romanino. Per gli appassionati, vale la pena di fare una capatina anche alla vicina chiesetta di Santa Maria in Silvis, una pieve rustica con all'interno alcuni dipinti di Giovan Pietro da Cemmo.

Tutto il centro storico di Pisogne merita infine di essere visitato, con i vicoletti e le piazze in cui sostare all'ombra della Torre del Vescovo.

Ma non è questo il tempo di distrarsi. Siamo sulle orme del gusto camuno, giusto? I sapori e i prodotti tipici di questa zona sono ovviamente il pesce di lago, cucinato in più modi, e i formaggi realizzati nelle malghe del sebindo, tra cui il famoso Casolet, prodotto con latte magro, o il rinomato Silter. Dopo aver rinfocillato l'animo

con tutte queste meraviglie, prima di riprendere il nostro viaggio e inoltrarci alla scoperta dei paesi della bassa Valle Camonica, come non concederci una pausa per rinfancare la mente e il corpo e saziare la fame che tutte le bellezze e le attività di Pisogne hanno sicuramente stimolato?

Non serve spostarsi di molto, nei dintorni del paese ci sono ben tre strutture agrituristiche che sembrano fare al caso nostro. Andiamo a visitarle e decidiamo dove fermarci.



Via Canale,
località Bosco del Becco
frazione Toline di Pisogne
Telefono: 328-0715148
Fax: 0364-536788
info@eldosdelbec.com
www.eldosdelbec.com
Facebook: Agriturismo
Eldosdelbec

Proprietaria:
Daniela Zanaglio

Periodo di apertura:
tutto l'anno dal giovedì
alla domenica (sempre su
prenotazione, con possibilità
di aperture straordinarie
infrasettimanali)

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Spaccio aziendale
- Pagamenti con carta di credito

Si dice che dall'agriturismo El dos del bec si goda di una delle più belle viste sul lago d'Iseo, con lo sguardo che spazia tra le montagne della Valle Camonica e della bergamasca fino al basso Sebino. Un digradare di verde fino giù a tuffarsi nelle acque lacustri. Un panorama mozzafiato, che però non distrae dalle leccornie che la proprietaria Daniela Zanaglio, il marito Piergiuseppe e i loro collaboratori preparano ogni giorno. La struttura è situata sopra l'abitato di Toline, raggiungibile in auto in pochi minuti oppure a piedi, per gli amanti delle passeggiate "in salita".

Lo scenario è davvero affasci-

nante e spazia tra i castagneti e la vetta del Corno Trentapassi. Un grande giardino verde accoglie tavoli e sedie per merende all'aperto. All'interno ci sono due agevoli sale in pietra e legno con un grande camino e finestroni sul lago. La struttura organizza serate a tema a base di spiedo, paella e degustazioni, ma anche feste di compleanno con animazione per bambini. Vengono organizzate giornate didattiche per scolaresche, grest e compagnie di amici. Viene offerta inoltre la possibilità di richiedere eventi personalizzati.

L'azienda agricola

L'agriturismo El dos del bec alleva, la pregiata capra bionda dell'Adamello, le pecore di razza Suffolk e poi asini, suini, conigli e in generale tutti gli animali da cortile.

Dall'orto si raccolgono insalate di ogni varietà, pomodori e patate. Nella tenuta sono presenti anche molti alberi da frutto, che regalano cachi, prugne, pesche e uva, e c'è pure un uliveto e qualche albero di castagno, e si coltivano e si raccolgono anche piccoli frutti.

Con la carne dei maiali allevati in azienda, i proprietari realizzano alcuni tipi di insaccati, in particolare salame e pancetta, mentre con il latte delle capre si producono formaggi stagionati e caprini freschi, tra cui la specialità della ricotta di capra.

La cucina e la cantina

L'agriturismo El dos del bec offre una cucina tipica del territorio

camuno e sebino. Qui il pane e la pasta sono rigorosamente preparati in casa in maniera artigianale, così come i dolci. Nel periodo estivo, ma anche su richiesta, il cuoco cucina piatti di pesce di lago e consiglia quelli di carne, naturalmente da animali allevati in azienda, aromatizzati con erbe della zona.

I piatti variano in base alla stagione e, naturalmente, dalla disponibilità delle materie prime. Tutto, assicurano i proprietari, è di alta qualità. In particolare si possono gustare carni di agnello, capretto, cinghiale, asino, pollo e coniglio preparate arrosto, alla griglia o in umido.

Nella cantina, particolarmente curata, è presente una selezione di vini regionali, con particolare attenzione a quelli provenienti dalla Valle Camonica e dalla Franciacorta.



Agriturismo "LA MORINA"

Una struttura calda e accogliente, che rispetta la tradizione architettonica valligiana proponendo un'ampia costruzione in pietra (ristrutturata con materiali originali) immersa nel verde, alle pendici di un paesaggio collinare dal quale godere di un panorama suggestivo. L'agriturismo La Morina offre una grande area esterna, dove è possibile gustare pasti genuini beandosi del panorama circostante, tra fiori, montagne e un piccolo specchio d'acqua, un laghetto dove vengono allevati trote e salmerini. I gestori, grazie agli spazi disponibili, offrono poi la possibilità di organizzare cerimonie o serate speciali.

L'azienda agricola

Nei propri spazi l'agriturismo La Morina alleva animali di bassa corte, nutriti con foraggio locale e mantenuti all'aperto. Ponendo

una grande attenzione al naturale, i proprietari lavorano nell'orto e coltivano anche i piccoli frutti (mirtilli, lamponi, fragole e more). Alla Morina si producono formaggi di capra, ma tra le specialità della casa vanno annoverate pure le confetture, così come i succhi di frutta, realizzati solo con i prodotti interni dell'azienda.

La cucina e la cantina

Prodotti naturali e nostrani, abbinati a preparazioni fatte rigorosamente a mano. La cucina dell'agriturismo La Morina rispetta il corso delle stagioni per proporre menù sfiziosi e sani. Le specialità sono i casoncelli camuni, le tagliatelle al mirtillo con salsa ai porcini, la coscia di agnello in salsa. E poi ancora i ravioli alle ortiche e gli gnocchi al ragù di coniglio. Tra i dessert spiccano la torta soffice al vino e lo zuccotto ai frutti di bosco, accanto a torte e crostate



Località Digone
Pisogne, frazione Grignaghe
Telefono: 340-3943089
info@lamorina.it
www.lamorina.it

Proprietaria:
Soraia Manella

Periodo di apertura:
stagionale (periodo estivo)

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spaccio aziendale
- Biciclette disponibili
- Altro: tappeto elastico, teleferica

realizzate a partire dai piccoli frutti che sono coltivati in azienda. In cantina si possono gustare vini IGTcamuni, o franciacortini. A fine pasto, poi, ci si può concedere una buona grappa aromatizzata al mirtillo o al finocchio selvatico.

Località Gippone
Gratacasolo di Pisogne
Telefono: 0364-89414
Fax: 0364-89414
info@agriturismogippone.it
www.agriturismogippone.it

Proprietario:
Giovanni Colosio

Periodo di apertura:
tutto l'anno

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito

Un'antica cascina dell'Ottocento, circondata da castagneti, che domina – dai suoi 380 metri sul livello del mare – un panorama che abbraccia il lago d'Iseo e la Valle Camonica. Con i suoi ampi spazi, la bella sala dove consumare i pasti e l'esterno per passare qualche ora in relax, l'agriturismo Gippone offre un'oasi di quiete familiare, dove ristorarsi con un buon piatto o approfondire le attività dell'azienda, studiando le lavorazioni agricole o visitando la stalla dove vengono accuditi gli animali. Il tutto a pochi chilometri da Pisogne, nella frazione Gratacasolo, un angolo di Valle sospeso tra acqua e monti

Agriturismo "GIPPONE"

che Giovanni Colosio e la moglie Nazarena gestiscono con le figlie Sara, Marta e Francesca.

Al Gippone c'è poi la possibilità di organizzare piccoli banchetti per matrimoni o ricorrenze particolari, vista la disponibilità di spazi e ambienti molto particolari.

cano i salumi, come il salame di ovino, oca e suino, la pancetta, i prosciutti di oca e agnello, oltre alle confetture di mele, pere e castagne. In zona è anche possibile raccogliere funghi e tartufi.

La cucina e la cantina

Al Gippone si gusta una cucina fortemente legata alla terra camuna, con piatti tradizionali realizzati in buona parte con prodotti aziendali.

Dopo un buon antipasto si possono assaggiare i casoncelli nostrani o il risotto in varie fogge. O anche qualche piatto che contempli l'utilizzo di uova, ovviamente fresche, per non parlare dei bolliti, dei lessi o dello stufato di asino. Ottime pure le torte e le crostate con marmellate o frutta secca.

In cantina troviamo un giusto mix tra etichette della Valle Camonica e della Franciacorta.

L'azienda agricola

La stalla è il perno attorno al quale ruota l'attività dell'agriturismo il Gippone, con l'allevamento di ovini da carne di razza finnica, capre, asini e animali di corte. Non meno importanti sono le aree coltivate a frutteto, castagneto o dedicate agli ortaggi. Da qui nascono quindi quei prodotti prelibati che costituiscono la base dei menù dell'agriturismo, a meno che non si scelga di portarli direttamente a casa acquistandoli allo spaccio, per gustarseli con calma tra le mura domestiche.

Tra le leccornie della casa spic-



SECONDA TAPPA



LA BASSA VALLE CAMONICA E LE TERME







Lasciamoci alle spalle l'azzurro del lago e iniziamo a risalire la vallata: Pian Camuno, Artogne, Gianico, Darfo Boario Terme con le sue nove frazioni e Angolo Terme.

Il paesaggio, da queste parti, è quello tipico del fondovalle: la strada che incede in un territorio pressoché pianeggiante scortata, a destra e a sinistra, dalle montagne. Qui la mano dell'uomo è intervenuta più che altrove per ridisegnare il paesaggio e l'industrializzazione ha lasciato qualche segno. Ma non dobbiamo per nulla spaventarci: il verde delle cime ha fatto la sua parte, così come la cultura, la storia e le tradizioni delle genti. Scopriamo come...

A Pian Camuno merita una capatina la chiesa di Santa Giulia, dove si trova il ciclo pittorico dell'Oratorio dei Morti, ma la prima e principale attrattiva del paese sono certamente le piste da sci di Montecampione. La località offre oltre trenta chilometri di tracciati, tra piste nere, rosse e blu, e si contraddistingue per l'attenzione ai più piccoli, con percorsi a misura di bambino e due rinomate scuole sci. Il comprensorio



SAPORI DI VALLECAMONICA

Un viaggio nei sogni degli agriturismo della Valle Camonica

si sviluppa tra i 1.200 metri d'altezza di Montecampione, dov'è situata anche la famosa Piazzetta, luogo di incontro serale con bar e negozi, fino ai duemila metri del Plan, con una decina di impianti di risalita tutti collegati tra di loro. Se lo sci alpino la fa da padrone, non mancano però i luoghi adatti per le passeggiate con le ciaspole e gli sci con le pelli, le uscite in motoslitte e il pattinaggio su ghiaccio al laghetto. Completano l'offerta un ampio campo da golf, la piscina e il cinema.

Il bianco dell'inverno lascia il posto, in estate, al verde della natura, che consente di organizzare camminate di ogni difficoltà, immergendosi tra i boschi e i pascoli della zona; in particolare va ricordata la Via Valeriana, che percorre a mezza costa tutta la zona, per raggiungere, dopo decine di chilometri, la testata della Valle Camonica. A poca distanza, percorrendo un'agevole mulattiera, c'è anche l'Alpe Rosello, centro faunistico della Provincia e rifugio immerso nella natura della foresta demaniale Area Vasta Valgrigna, al confine con la Valtrompia.

Pian Camuno non è in realtà il vero "proprietario" delle piste da sci di Montecampione, che sono per la verità collocate nel territorio comunale di Artogne, il paese che si incontra subito al confine. La chicca di questo piccolo centro è il Museo della stampa "Lodovico Pavoni", che ricostruisce l'iter dalle incisioni camune fino alla nascita dell'alfabeto, dalla scoperta della stampa sino ai computer, il tutto utilizzando macchinari tipografici. Artogne, un tempo paese degli opifici, conserva ancora testimonianze di questo antico mestiere, visibili se ci si addentra nel cuore del paese.

Gianico offre ai visitatori un bel centro storico, ma soprattutto sentieri di montagna e malghe da raggiungere a piedi, con escursioni alla scoperta delle tradizioni passate. È conosciuto però più per il cinquecentesco santuario della Madonnina e per la decennale "Funsciù", appuntamento che riempie il paese di fiori di carta colorati e drappi. Quest'area costituisce la porta dell'Area Vasta Valgrigna, a cavallo tra



Valle Camonica e Valtrompia. Il nostro viaggio ci porta quindi a raggiungere Darfo Boario Terme, la cittadina più popolosa dell'intera vallata, con i suoi oltre 15mila abitanti, sparsi tra le nove frazioni che la compongono. La località è rinomata per la presenza dello stabilimento termale di Boario, conosciuto già nel Cinquecento, che ha avuto tra i suoi ospiti anche Alessandro Manzoni. Le sue quattro fonti, di tipo



solfato-calcico (Igea, Boario, Fausta e Antica fonte) offrono cure rigeneranti ma anche vacanze salutari, percorsi terapeutici e programmi di prevenzione, riabilitazione e bellezza; in particolare, sono indicate per la prevenzione e la cura di un ampio ventaglio di malattie. Lo stabilimento è immerso in un parco di 150.000 metri quadri composto da oltre 140 diversi tipi di piante e animato ogni stagione con una ricca

offerta di intrattenimento: musica e balli, concerti, spettacoli all'aperto, feste e mini-club per bambini. Arricchisce il tutto un moderno centro benessere. L'altro polo attrattivo di Darfo è il parco archeologico di Luine, posto sull'omonima collina, che contiene graffiti rupestri dal decimo secolo a.C. fino al Neolitico. Tre gli itinerari disponibili, con immagini di caccia, guerra, vita quotidiana e religiosa.

Poco distante si trova l'Archeopark, un moderno parco archeologico nel quale sono stati ricostruiti diversi tipi di insediamenti preistorici (la grotta-santuario, la fattoria, il villaggio su palafitte, il castelliere fortificato e l'insediamento dell'età del Ferro) per far rivivere ai visitatori la vita degli antichi camuni. Degni di nota (e di visita) sono anche l'antico castello dei Federici a Gorzone, il nuovo



museo degli Alpini, la collina del Monticolo, molto amata dagli appassionati di roccia, il ponte romano di Montecchio, il centro storico di Erbanno e la piccola “perla verde” del lago Moro, immerso tra gli uliveti.

Non molto lontano da Boario sorge il secondo centro termale della Valle Camonica, situato ad Angolo Terme, al confine con la bergamasca Val di Scalve. Lo stabilimento si estende su un parco di 35 mila metri quadrati ed è stato realizzato alla metà degli anni Cinquanta. Due le acque della salute solfato-bicarbonato-calciche presenti: la San Silvestro e la Fonte Nuova, dalle riconosciute proprietà curative e termali. Angolo,

da sempre, è conosciuto in particolare per il suo micro-clima, che permette di godere di aria fresca e salubre anche in estate.

Inizia da Darfo e prosegue sino in media Valle uno degli spezzoni più belli della Strada del Vino camuno, immersa tra i vigneti del lago Moro e di Erbanno per poi salire all’Annunciata di Piancogno. Si tratta di una zona molto suggestiva, pianeggiante e ben segnalata, con cartellonistica che indica non solo il tracciato, ma anche i tanti punti di interesse che si trovano lungo il cammino.

Il “consiglio del camminatore”: per ammirare e gustare tutte le bellezze di questa porzione di vallata,

l’itinerario più indicato è il percorso “Tra vigneti e ulivi”, posto tra i territori di Erbanno, Darfo Boario, Gorzone, lago Moro, Bessimo e Piancogno. Il percorso, i punti di interesse e le informazioni su questo sentiero si trovano sul sito

www.galvallecamicavaldisalve.it, dal quale scaricare anche la relativa app.



Il palato, in questa area, viene solleticato soprattutto da alcuni prodotti locali come i vini, la formagella, l’olio, le lumache, la segale e le castagne fresche, ideali per le caldarroste.

Nascoste nella natura di queste località, in pianura o a mezza costa, sono presenti alcune strutture agrituristiche in cui vale la pena fare una sosta. Lasciamoci tentare e concediamoci... un assaggio!

Località Rive Dei Balti 12
Artogne
Telefono: 0364-598298
Fax: 0364-598298
info@lefrise.it
www.lefrise.it

Proprietario:
Luigi Martini

Periodo di apertura:
da febbraio a dicembre;
su prenotazione
somministrazione sabato e
domenica

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Spaccio aziendale

Un vecchio cascinale del Seicento riadattato in modo da costituire un aprodo confortevole e accogliente, per un'ospitalità a 360 gradi. L'agriturismo Le Frise è un perfetto esempio di natura vissuta a tutto tondo, un luogo dove realmente immergersi nel contatto con flora e fauna, per un soggiorno o una semplice sosta corroborante. All'interno della struttura principale sono state ricavate sale da pranzo e camere da letto. Tra le attività proposte c'è la possibilità, previo accordo con il gestore, di approfondire le attività e quanto si produce in azienda.

L'azienda agricola

L'agriturismo Le Frise pone grande attenzione alla cura degli animali. Nella stalla, annessa alla quale vi è la sala mungitura, si trovano capre da latte (in particolare vengono allevate la pregiata capra bionda dell'Adamello e la camosciata delle Alpi), pecore e bovini da carne.

E poi ancora conigli, pollame e asini, che vivono allo stato brado. Quindi suini e cinghiali, fino ai piccioni. Tutti nutriti in modo naturale, per ottenere sempre una carne di qualità.

Alle Frise si preparano insaccati a partire dalla carne di maiale, capra e asino, mentre dalla carne di piccione si produce un patè assai delicato. Di livello anche la produzione di formaggi di capra, freschi o stagionati.

Importante anche la coltivazione dell'orto, con verdure, piccoli frutti, erbe aromatiche e castagne. Un'offerta che poi viene trasformata in conserve, marmellate e mostarde.

La cucina e la cantina

Tutta l'attenzione alla genuinità dell'agriturismo Le Frise si traduce in una cucina tradizionale e sana, in cui la gran parte degli ingredienti è di produzione propria. A tavola spiccano il capretto e l'agnello, oltre ovviamente a salumi e formaggi. Tra le specialità ci sono poi i casoncelli, gli gnocchetti alle erbe, l'insalata al Fatuli e la zuppa del pastore.

Agriturismo "LE FRISE"

La cantina offre una selezione di vini bresciani, con attenzione a quelli camuni, e una piccola presenza di cantine lombarde.



Agriturismo "RONCADIZZA LUMAGHERA"

Una struttura ampia e tranquilla, immersa tra profumi e colori suggestivi. L'agriturismo Roncadizza Lumaghera si trova nelle campagne di Pellalepre, a poca distanza dall'abitato di Darfo Boario Terme.

Qui, nel centro nevralgico della Valle Camonica, è possibile farsi cullare dalla natura, programmare escursioni, visitare i siti storici e archeologici camuni. L'agriturismo è ospitato nella vecchia cascina della famiglia Bonfanti, struttura circondata da due ettari di prato e da castagni secolari.

Da sottolineare la presenza di un'ampia sala con vista panoramica sulla vallata e di cantine con involti in pietra, location adatta per cene aziendali, convegni e meeting.

Tra le iniziative, il Roncadizza Lumaghera propone fattorie didattiche, percorsi di approfondimento per bambini e gite.

L'azienda agricola

Inizialmente concentratosi sull'allevamento delle lumache, l'agriturismo Roncadizza Lumaghera vi ha poi aggiunto conigli, anatre, faraone, polli, maiali e tacchini. Presenti in azienda anche animali didattici quali capre nane e pony. Importante è la coltivazione naturale di erbe officinali (melissa, menta, assenzio, camomilla, calendula, timo, rosmarino, salvia), così come quella dei frutti di bosco, con piante di mirtilli, lamponi, ribes e more. E poi ancora ortaggi, piante da frutto comuni, segale e mais. Questi ultimi, fatti macinare a pietra, sono all'origine della farina integrale con cui realizzare pasta fresca e polenta. Tra i prodotti ci sono anche salumi, confetture e lumache, sia fresche che conservate.

Località Roncadizza 2
Frazione Pellalepre
Darfo Boario Terme
Telefono: 339-3755725
info@lumaghera.it
www.lumaghera.it
Facebook: Agriturismo
Roncadizza Lumaghera

Proprietario:
Dario Bonfanti

Periodo di apertura:
gli alloggi tutto l'anno;
il ristorante il sabato e
la domenica, durante
la settimana solo su
prenotazione

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito
- Biciclette disponibili

La cucina e la cantina

Tradizione e sapori genuini. Attorno a questi capisaldi la cucina del Roncadizza Lumaghera offre, oltre alle lumache, specialità quali pasta al vino rosso, carni a lunga cottura, casoncelli con pasta di segale, arrostiti di faraona, dolci e frutta di stagione. Stagionalità che fa rima con freschezza e gusti naturali. In cantina si trovano vini della Valle Camonica e della Franciacorta, ma si può anche optare per la birra di segale.



Via San Cristoforo 23/D
Darfo Boario Terme
Telefono: 333-8290004
Fax: 0364-534019

Proprietario:
Domenico Foppoli

Periodo di apertura:
tutto l'anno, solo su
prenotazione

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Maneggio
- Ammessi animali

Certe volte è bene ponderare le cose, senza assilli. È un po' questa la filosofia dell'agriturismo San Cristoforo, piccola struttura a conduzione familiare che offre, in un'area ad alta densità turistica come Darfo Boario Terme (città termale per eccellenza nel Bresciano), un modo differente di concepire l'accoglienza.

Un approccio che potrebbe essere condensato nel motto "prenotate e vi sarà aperto", nel senso che è solo contattando direttamente Domenico Foppoli che potrete accedere agli spazi dell'accogliente struttura. Il motivo è presto detto: qui l'impegno è

offrire agli ospiti prodotti sempre freschi e di qualità.

L'azienda agricola

Negli spazi appositamente ricavati dall'agriturismo San Cristoforo vengono allevati equini, bovini, caprini, suini, ovini e tutti gli animali da cortile. La terra, opportunamente lavorata, regala invece foraggio, mais e frutta.

Quanto ai prodotti, fiore all'occhiello sono senza dubbio i formaggi d'alpeggio e i salumi. Tutto realizzato in mondo naturale e secondo la tradizione, rispettando in questo modo l'ambiente e i ritmi naturali.

La cucina e la cantina

A tavola come nella gestione dell'agriturismo, Domenico Foppoli predilige da sempre genuinità e sapori nostrani. Per questo al San Cristoforo trionfano i gusti

ruspanti, con paste fresche ripiene e squisiti risotti. Nel menù figurano poi tutti i piatti tipici della tradizione camuna, per godere appieno di tutto quanto offre la gastronomia valligiana.



Agriturismo "SAN CRISTOFORO"

Agriturismo "SEREC"

Incastonato tra acqua, boschi e l'azzurro del cielo della Valle, l'agriturismo Serec sorge a pochi passi dal lago Moro, in posizione pedemontana, attorniato da prati e boschi di noccioli e castagni, con una vista privilegiata su Presolana, Monte Altissimo, Colle Varenò e Montecampione. Al Serec si assapora la natura in ogni suo aspetto, magari partendo da qui per un'escursione a piedi o a cavallo. È possibile usufruire infatti di paddock, box e di tutto il necessario per una sosta in sicurezza per gli amanti del turismo equestre, una delle caratteristiche peculiari della struttura. Grande attenzione viene rivolta anche al turismo ecologico-ambientale e alle attività connesse, tra cui il giocaorto riservato ai più piccoli, con l'organizzazione di escursioni e la possibilità di ricevere informazioni dettagliate sui luoghi circostanti. L'agriturismo Serec, all'interno dei propri spazi organizza feste per-

sonalizzate, aperitivi, cerimonie e meeting di lavoro.

L'azienda agricola

L'agriturismo Serec alleva caprini e ovini di razza finnica. L'orto regala prodotti di stagione e patate. Ci sono poi frutti di bosco (ribes, more, lamponi), mele, pere, prugne, ciliegie, uva, fichi oltre a castagne, noci e nocciole. Con la frutta si realizzano ottime confetture, rigorosamente preparate in azienda e senza l'ausilio di conservanti. Saporite anche le giardinere, mentre dalla carne si ricavano salame, coppa, pancetta e lonzino.

La cucina e la cantina

Anche all'agriturismo Serec la cucina nostrana la fa da padrona, con ingredienti genuini e preparazioni accurate. Polenta e capù sono tra i piatti forti, ma il menù

Via Serec
Angolo Terme
Telefono: 340-3881623
Fax: 035-971371
info@agriturismoserec.it
www.agriturismoserec.it
Facebook: Agriturismo Serec

Proprietaria:

Francesca Corona

Periodo di apertura:

dall'1 aprile al 31 dicembre,
venerdì, sabato e domenica

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Lettura, spazi comuni
- Spaccio aziendale
- Altro: stalla e paddock per sosta cavalli, solarium con sdraio, "giocaorto" per bambini, campo di pallavolo



prevede anche salumi nostrani, giardinere, flan di verdure, frittate, pasta fresca e carni nostrane. Buona la scelta di formaggi, con ricotte fresche, Cadolet, Silter e Fatulì. Spiccano poi i dolci della casa e le crostate. La cantina propone vini Igt della Valle Camonica e Franciacorta Doc.

Via Fiane 50
Pian Camuno
Telefono: 0364-590899
info@antichisaporicamuni.it
www.antichisaporicamuni.it

Proprietario:
Maurizio Alberti

Periodo di apertura:
Venerdì, sabato e domenica;
su prenotazione anche
durante la settimana.

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Sala Tv-lettura-spazi comuni
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito
- Possibilità di visitare i frutteti e gli spazi adibiti all'allevamento

Un paradiso dei frutti e del paesaggio, dove preservare tradizioni antiche e coniugare al meglio i concetti di ospitalità e genuinità. L'agriturismo – con annessa azienda agricola – Antichi sapori è un bastione del chilometro zero, un luogo dove modernità e tradizione hanno trovato un superbo equilibrio, grazie all'impegno e alla dedizione di Carlo, Eugenia, Veronica e Maurizio. Dai piccoli frutti fino agli insaccati, Antichi sapori sa offrire il meglio del territorio, per una pausa nel segno del relax e del gusto.

Agriturismo “ANTICHI SAPORI CAMUNI”

L'azienda agricola

Nell'agriturismo Antichi sapori grande spazio viene dato alla frutticoltura, con mele, piccoli frutti (more, mirtillo, ribes rossi e bianchi, lamponi, fragole) e ancora peri, peschi, susini, castagni e ciliegi. Tutti capaci di vincere la sfida con un territorio difficile per raggiungere notevoli picchi di qualità. Anche l'allevamento ha la sua importanza con barbine (si tratta di manzette di 15-20 mesi), pecore, capre, maiali e cavalli. Per quanto riguarda la produzione, da sottolineare la slinzega di manzo o asino, la fesetta di maiale, il salame d'asino o di maiale, la salsiccia di asino, cinghiale, capra o pecora, le bresaole e il violino d'agnello (razza bergamasca) o capra (razza bionda dell'Adamello).

La cucina e la cantina

Con una produzione che punta tutto sulla qualità, l'agriturismo

Antichi sapori non poteva che trasferire questo suo anelito anche in cucina. Tra le specialità che è possibile assaggiare vanno ricordate la pasta fatta in casa (così come il pane e i grissini), le squisite carni locali e altre leccornie della tradizione camuna. Una particolarità sono poi i succhi, così come il gelato.

In cantina invece regna una selezione di vini della Vallecamonica, per una territorialità che non accetta compromessi.



TERZA TAPPA



TRA LA VALGRIGNA E L'ALTOPIANO DEL SOLE







La terza tappa del nostro viaggio si divide tra la sponda destra del fiume Oglio e quella sinistra, per esplorare due zone piuttosto diverse tra loro, benché dirimpettaie: la Valgrigna – che comprende i comuni di Esine, Berzo Inferiore, Bienno e Prestine – e l’Altopiano del Sole, con Borno, Ossimo, Lozio, Malegno e Piancogno.

La Valgrigna è famosa per il prezioso “lavoro” del torrente che la solca – il Grigna, per l’appunto – che in passato faceva azionare, con la forza dell’acqua, i magli e mulini. La località era conosciuta anche fuori dai confini valligiani per le sue produzioni in ferro battuto, soprattutto per i secchi e gli utensili agricoli, di particolare qualità e resistenza perché lavorati al

maglio nelle fucine dai “frer” (fabbri). A Bienno, situato in quella che viene chiamata “la Valle dei magli”, restano ancora in piedi alcune di queste fucine alimentate dal canale Vaso Re, anche se la tradizione si sta purtroppo un po’ perdendo. C’è comunque la possibilità di visitare una fucina-museo, una fucina-ludoteca per i più piccoli e una fucina-laboratorio. In più, è possibile ammirare



un mulino-museo, dove la mugnaia macina il grano per trasformarlo in farina. Il centro storico medievale di Bienno, uno dei “Borghi più belli d’Italia”, è uno dei meglio conservati in Valle e oggi è animato dalle botteghe dei creativi del “Borgo degli artisti”, che esercitano la loro attività ed espongono le loro realizzazioni. In centro è visitabile anche la chiesa di Santa Maria Annunciata, con gli affreschi di Pietro Da Cemmo e del Romanino.

Negli altri paesi della Valgrigna meritano di essere visitate le chiese di Santa Maria Assunta di Esine, con i preziosi affreschi di Pietro Da Cemmo, e di San Lorenzo a Berzo Inferiore, con i dipinti del medesimo artista, mentre a Prestine

è stata restaurata da poco una segheria veneziana. A Berzo Inferiore è presente anche il museo etnografico “El Balaröl”, che raccoglie le testimonianze e gli oggetti della vita passata contadina degli abitanti del paese. Meta di varie escursioni e passeggiate, tutti i monti che circondano la vallata meritano di essere percorsi, in un intreccio di sentieri adatto a ogni tipo di preparazione fisica. La località è inserita all’interno dell’Area Vasta Valgrigna, un progetto di valorizzazione turistica e ambientale e di tutela dell’ampio patrimonio demaniale; al suo interno si trovano boschi ancora alpeggi e pascoli, mentre le tradizioni contadine e dell’allevamento sono ancora vive: non è difficile assistere, nelle malghe, alla lavorazione del formaggio.

Spostandoci sull’altro versante del fiume Oglio e risalendo l’Altopiano del Sole, ci portiamo invece a Borno, rinomata località sciistica ai piedi del Monte Altissimo e conosciuta in particolare in passato per il suo clima salubre. Otto gli

impianti di risalita, che si snodano tra prati e boschi di conifere che rendono piacevole e suggestiva la pratica sportiva, compreso il campo-scuola, dove migliaia di bambini imparano a sciare grazie ai maestri della scuola sci. A Borno è possibile cimentarsi con lo sci d’alpinismo, effettuare escursioni con le ciaspole e pattinare sul ghiaccio. La località esprime il meglio anche in estate, con decine di percorsi di montagna dove praticare il trekking, dalle difficoltà famigliari a quelle più impegnative, magari raggiungendo il lago di Lova, il Pizzo Camino o i rifugi San Fermo e Laeng.

Molto apprezzata è la riserva regionale dei Boschi del Giovetto, luogo di tutela della formica rufa, un’area di 650 ettari ricoperta da abeti rossi e popolata da diverse specie di animali. Da ricordare infine il parco avventura Adventureland, riservato ai più coraggiosi. Scendendo verso il fondovalle si incontra l’abitato di Ossimo con la collina di Anvòia, in località Pat, dov’è conservata un’area cerimoniale dell’età del Rame; sono presenti

alcuni monoliti istoriati ed è possibile scoprire i riti che le antiche popolazioni officiavano. In paese c’è un ricco museo etnografico che raccoglie le testimonianze del lavoro contadino di un tempo, con oggetti e materiale della vita quotidiana della gente di montagna, istituito con l’unico scopo di salvaguardarne la memoria: è suggestivo aggirarsi tra aratri, zappe, carri, pizzi, zangole, setacci, immagini e molto altro.

La Valle di Lozio è una splendida località contornata da abeti e da boschi di conifere e sovrastata da cime quali il Cimon della Bagozza (2.407 metri), la Bacchetta (2.549) e il Pizzo Camino (2.491), che offrono la possibilità di praticare il trekking e di ammirare panorami mozzafiato. Il piccolo comune di Lozio è formato da quattro frazioni - Laveno, Sucinva, Sommaprada e Villa - ed è conosciuto per il suo microclima gradevole e fresco, oltre che per la rigogliosità della flora e della fauna. Una gemma da scoprire è la bella chiesetta di Santa Cristina, raggiungibile con una facile



passeggiata, o anche i ruderi del castello di Lozio.

Ai piedi dell'Altopiano ci sono Malegno e Piancogno. Il primo paese è noto per i suoi due musei: Le Fudine, nato per la conservazione delle due fucine di via Sant'Antonio, tra le più antiche in Europa, e il Lambich, istituito per osservare il ciclo della lavorazione della terra e della vite, della distillazione delle vinacce e della cultura del vino.

Sulla via che ci conduce, passo dopo passo, alla scoperta delle meraviglie della Valle Camonica e dei suoi agriturismo, questa zona offre ancora una chicca per gli amanti del genere e dei paesaggi: sulla collina di Piancogno si trova il convento dei frati cappuccini dell'Annunciata, fondato nel 1467 e custode di un prezioso patrimonio culturale, religioso e artistico. Da secoli luogo di culto e di diffusione del francescanesimo, è meta di pellegrinaggi e contiene bellissimi affreschi, in particolare di Pietro da Cemmo.

Il "consiglio del camminatore": per scoprire tutto d'un fiato questa zona, l'itinerario consigliato è il "Trekking dell'Altopiano del Sole" tra Borno, Ossimo e Lozio. Il percorso, i punti di interesse e le informazioni su questo sentiero sono reperibili sul sito www.galvallecamonica-valdiscalve.it, dal quale scaricare anche la relativa app.

Queste terre offrono una variegata quantità di prodotti tipici, tra cui in particolare i formaggi realizzati con il latte di vacca e di capra; Borno,

poi, è rinomato per le sue trote di torrente, allevate in un'azienda agroittica del posto che sfrutta le fresche e pure acque che sgorgano dal lago di Lova.

Tutto questo peregrinare tra il lato destro e il sinistro del fiume Oglio, salendo e discendendo le vette camune, avrà sicuramente affaticato i visitatori. È tempo quindi di ristorarsi in uno degli agriturismo che, anche in questo caso, punteggiano sia la Valgrigna che l'Altopiano del Sole. Proviamo a scoprirli insieme...

SAPORI DI VALLECAMONICA

Un viaggio nei segni degli agriturismo della Valle Camonica





Agriturismo "LE PLAGNE"

Nella campagna attorno a Berzo Inferiore, in una zona davvero privilegiata dal punto di vista naturalistico, Francesco Franzoni ha fatto dell'agriturismo Le Plagne un piccolo paradiso per gli amanti dei cavalli. Su questo si concentra l'offerta della struttura, che mette a disposizione i propri cavalli per escursioni, lezioni di equitazione sia per principianti sia per esperti, ma pure il servizio di doma dolce. Lo spazio è ideale anche per l'equigrest e sono previste attività di ippoterapia.

L'agriturismo Le Plagne può contare su due campi di lavoro, uno coperto e uno scoperto, e affitta inoltre box e campi ad amatori e professionisti. Ma c'è di più: Le Plagne si trova all'interno dell'ip-

povia Garda-Adamello, un tracciato di ben 140 chilometri tutto da percorrere a cavallo.

L'azienda agricola

L'agriturismo Le Plagne si occupa principalmente dell'allevamento e dell'addestramento di puledri e cavalli, destinati sia ad appassionati di salto ostacoli sia a esordienti nel mondo dell'equitazione. Attività condotta grazie alla presenza e disponibilità di istruttori esperti e competenti.

Dal punto di vista dei "doni" della natura, all'agriturismo Le Plagne si trovano piccoli frutti, mele e castagne. Presso la struttura di Berzo Inferiore è poi possibile gustare i prodotti tipici della Valle Camonica.

Località Plagne
Berzo Inferiore
Telefono: 335-7722066
francesco.franzoni@libero.it
www.leplagne.it
Facebook: Le Plagne

Proprietario:

Francesco Franzoni

Periodo di apertura:

tutto l'anno

I SERVIZI

- Stalla per ippoturismo



Via Manzoni 136
Località Spinera
Berzo Inferiore
Telefono: 340-3501476
agritur.pastorelli@libero.it
Facebook: AziendaAgricola
Pastorelli

Proprietaria:
Elena Pastorelli

Periodo di apertura:
dall'1 maggio al 30 settembre
su prenotazione

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Sala tv-lettura-spazi comuni

Ci sono molti modi per declinare il concetto di accoglienza. Quello scelto da Elena Pastorelli per il suo agriturismo Ricreativo è davvero particolare: la sua struttura offre infatti esclusivamente la possibilità di realizzare, in spazi adatti e comodi, attività ricreative e didattiche rivolte tanto ai bambini e alle famiglie quanto agli anziani. Parliamo di grest, feste di compleanno in fattoria, giornate didattiche per i gruppi, le scuole o per le famiglie, con annessi laboratori didattici. Previste infine anche giornate ricreative per gli anziani e per chi desidera passare una giornata diversa dal solito.

Agriturismo "RICREATIVO PASTORELLI ELENA"

L'azienda agricola

Nell'agriturismo Ricreativo si allevano animali da cortile, ma anche (e soprattutto) capre tibetane, pecore, maiali vietnamiti, faraone, oche, tacchini, galline, porcellini d'india, conigli, anatre e asini. Vengono poi coltivate erbe officinali, ulivi e c'è anche un orto. Le erbe sono alla base

dei laboratori didattici, all'interno dei quali vengono prodotti sale aromatizzato, animalotti di stoffa ripieni di lavanda, sapone alla camomilla, olio per massaggi al rosmarino e molto altro ancora. Tutte esperienze da provare, insomma, per sperimentarsi in attività insolite e lasciarsi conquistare dalla natura.



Agriturismo "PRESTELLO"

A un chilometro da Prestine e a 700 metri di altitudine, c'è un casale dove si respira un'atmosfera familiare che ritempra il corpo e lo spirito. Merito di Massimo e Lella Valtropini, che in compagnia dei quattro figli si occupano dell'agriturismo Prestello. Si tratta di un edificio ristrutturato immerso nel verde, con un ampio parco ideale per i bambini, la presenza di varie specie di animali e la possibilità di passare il tempo in più modi, tra passeggiate, cibo genuino e attività ricreativo-culturali, come preparare il formaggio e il pane o visitare la fattoria.

L'azienda agricola

Una piccola grande fattoria per conoscere cinghiali, maiali, capre, pecore, mucche, un asino, polli e galline. Non si può certo dire che al Prestello manchi la compagnia... Insieme agli animali



allevati nella struttura, abbondano i prodotti della terra, tra frutta e ortaggi di vario genere, verdure e pure il mais per cuocere una polenta da leccarsi baffi. Da qui vengono quei prodotti genuini che costituiscono la base dei deliziosi menù proposti dall'agriturismo, con la lavorazione delle carni e degli impasti e la realizzazione delle marmellate, che sono il risultato di tradizioni e di ricette antiche.

La cucina e la cantina

L'agriturismo Prestello propone menù che seguono il corso delle stagioni: è questa la filosofia principe che guida il lavoro dei conduttori dell'esercizio. Un luogo dove il concetto di "preparato in casa" è declinato nelle forme più varie: vi si possono gustare i casoncelli, il risotto all'ortica così come le tagliatelle al salmi o al ragù di cinghiale, accompagnando il tutto con del pane cotto nel forno a legna. Impossibile, poi, non assaggiare le porchette o le deliziose spongade, le pagnottelle dolci per concedersi un dessert tutto camuno.

Località Prestello
Prestine
Telefono: 0364-300832
massimo@agriturismoprestello.it
www.agriturismoprestello.it
Facebook: Azienda Agricola Prestello

Proprietario:
Massimo Valtropini

Periodo di apertura:
tutto l'anno

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale
- Internet

Via Quadro
Prestine
Telefono: 335-1825206
info@quader.it
www.quader.it

Proprietaria:
Carolina Tottoli

Periodo di apertura:
da marzo a ottobre

Agriturismo "QUADER"

circa di area verde, attraversata da un torrente, dove sono presenti zone per il riposo con amache e panche naturali.

L'azienda agricola

Vista la propria vocazione rigorosamente proiettata all'ospitalità, l'agriturismo Quader, che offre ai

suoi ospiti solo il pernottamento e la prima colazione, si è concentrato nello sviluppo di poche coltivazioni, ma di grande qualità, disponibili e raccolte nell'orto curato in modo naturale. Da evidenziare sono poi i piccoli frutti, come ribes, mirtilli, lamponi e fragole. Tutti prodotti che vengono impiegati per la prima colazione.

I SERVIZI

- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Internet

Situato in una posizione idilliaca, l'agriturismo Quader offre chalet autonomi e dotati di tutti i comfort, per una vacanza in grado di coniugare romanticismo e voglia di natura e relax. L'ambiente circostante è davvero affascinante e permette di godere della tranquillità abbinata a un ampio ventaglio di offerte escursionistiche e sportive, a cominciare, magari, da una passeggiata nei boschi vicino agli chalet. Esiste la possibilità di "personalizzare" il proprio pacchetto vacanza, per creare un soggiorno che sia soddisfacente al cento per cento. A disposizione degli ospiti anche 10 mila metri quadrati



Agriturismo "MIOROTTI"

Un viaggio a mille metri di quota, nel cuore dell'affascinante Altopiano del Sole ai confini con la Val di Scalve, nei pressi di uno dei comuni montani più belli di tutta la zona: Borno. È facile lasciarsi andare quando si parla dell'ambiente che circonda l'agriturismo Miorotti, che sfrutta al massimo questa sua posizione privilegiata lungo gli itinerari della Valle Camonica.

Una realtà a conduzione familiare, dov'è possibile effettuare delle visite guidate per capire come nascono quei gustosi prodotti che ne caratterizzano l'offerta enogastronomica. Perché al Miorotti la natura si gusta sia con gli occhi che con il palato.

L'azienda agricola

Nelle stalle dell'azienda Miorotti si allevano la pregiata vacca bruna alpina e i suini, mentre la coltivazione è concentrata sul

foraggio. Da qui si ricava la materia prima per lavorazioni che, tra insaccati e formaggi, lasciano solo l'imbarazzo della scelta. Nel primo caso parliamo di coppa, pancetta, guanciale, culatello, bresaola, salame e misto manzo. Di livello anche la produzione di formaggi, sia nei freschi, come formaggelle, stracchino e ricotta, sia nei formaggi stagionati e saporiti, per non parlare poi del burro fresco.

Tutte sfiziosità che potranno essere ritrovate e acquistate, oltre che in tavola, anche nello spaccio aziendale.

Va ricordato che l'agriturismo Miorotti partecipa ad alcuni mercati settimanali non solo in Valle Camonica (Edo e Borno), ma anche in alcune località della Bassa bresciana come Travigliato, Verolanuova, Manerbio e Orzinuovi.



Via Giallo 23
Borno
Telefono: 0364-4318924
Fax: 0364-318924
info@agriturismomiorotti.it
www.agriturismomiorotti.it
Facebook: Agriturismo
Miorotti

Proprietario:
Gianbattista Miorotti

Periodo di apertura: tutto
l'anno

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Spaccio aziendale

La cucina e la cantina

Tutta la sapienza utilizzata nel confezionare insaccati e formaggi incide anche sulla qualità dei menù proposti dall'agriturismo Miorotti, sulla cui tavola spiccano i casoncelli alla carne ed erbetate o, in alternativa, con ricotta e spinaci. Oppure ci si può far blandire dal brasato di manzo e dalla polenta taragna. Da assaggiare anche gli affettati misti, la ricotta e il primo sale, i crostini con patè di lardo, le tagliatelle alla menta, il risotto coi funghi, la tagliata o i saporiti formaggi alla griglia.

Via Creelone 21/A
Ossimo
Telefono: 348-0638442
info@agriosadeventi.it
www.rosadeventi.it

Proprietario: Oliviero Girelli

Periodo di apertura: durante l'anno il venerdì, sabato e domenica; in luglio e agosto sempre aperto; ottobre e novembre chiuso

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali (previo accordi)
- Area ricreativa esterna
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale
- Internet
- Biciclette disponibili

Cosa c'è di meglio che guardarsi attorno e sentirsi "protetto" dalla Concarena e dal Pizzo Badile? L'Agriturismo Rosa dei venti sorge a mille metri di altitudine, in una posizione molto soleggiata, circondato da prati e boschi. Posizione che lo rende punto di partenza ideale per passeggiate ed escursioni, che siano nella natura o finalizzate a visitare i numerosi luoghi di interesse storico e artistico che si trovano nelle vicinanze, come il parco delle incisioni rupestri di Asinino-Anvoia di Ossimo. Possibili anche percorsi in mountain

Agriturismo "ROSA DEI VENTI"

bike e passeggiate nei boschi in cerca di funghi, oltre che l'opportunità, in inverno di sciare sull'Altissimo a Borno, distante solo cinque chilometri.

L'azienda agricola

Azienda agricola a conduzione familiare, negli spazi dell'agriturismo Rosa dei venti vengono allevati animali di bassa corte, mentre vi si coltivano, in modo naturale, piccoli frutti, ortaggi, patate, mele e pere. Un impegno essenziale, ma efficace, che si nutre della pazienza e dell'attenzione ai particolari dei gestori.

La cucina e la cantina

Fin dalla prima colazione, caratterizzata da squisiti dolci fatti in azienda, la genuinità regna sovrana all'agriturismo Rosa dei venti. A tavola trionfa la cucina tradizionale camuna, con cason-

celli, arrosti, brasati e polenta. Tra i primi da segnalare gli gnocchi di patate e il risotto ai funghi. La cantina propone una selezione di vini della Valle Camonica Igt e della Franciacorta. Da provare assolutamente anche le grappe aromatizzate.



Agriturismo "LA SOGNATA"

Abracciare con lo sguardo un panorama solo sfiorato dal lago d'Iseo e "protetto" dalle cime che incoronano il parco dell'Adamello. Con la sua struttura in pietra e legno, completamente immerso nel verde, l'agriturismo La Sognata offre numerosi servizi, in un ambiente che, nella zona ristoro, incorpora nei muri le pareti della montagna. Un piccolo gioiello di arte edile che conquista al primo sguardo. L'agriturismo, oltre agli spazi adibiti al ristoro, offre appartamenti per il soggiorno e un centro benessere, per ampliare al massimo il concetto di comfort e relax. Nella struttura si organizzano anche stage aziendali, attività didattiche per le scuole incentrate sull'allevamento e la caseificazione, oltre a incontri con i ragazzi. Con un numero minimo di iscritti l'agriturismo propone corsi di cucina italiana per stranieri, marmorizzazione oggettistica, creazione bijoux,



filet, creazione tegole decorate e caseificazione.

L'azienda agricola

Negli spazi baciati dal verde dell'agriturismo La Sognata vengono allevati ovi-caprini, conigli, polli, oche, anatre e maiali di razza ping (ideali per gli insaccati), dai quali si ricavano prosciutti realizzati senza conservanti. Dall'orto provengono verdure di vario genere, che si accompagnano alla coltivazione di frutta da gustare rigorosamente di stagione. Grande spazio viene dedicato a una ricca produzione di formaggi, una delle specialità della casa tra caprini, ricotte o stagionati. Ogni preparazione è curata nei dettagli, seguendo ritmi e necessità della natura.

La cucina e la cantina

Partendo spesso da ingredienti realizzati in casa, la cucina dell'agriturismo La Sognata è un mix di tradizione e fantasia, il tutto impreziosito dalla bontà delle materie prime. Tra le tante specialità ci sono la pasta fresca, i ravioli o i secondi a base di oca, capretto, tacchino e agnello. Una curiosità? Su prenotazione è possibile gustare la cena con la pioda.

In cantina l'agriturismo propone una selezione di etichette della Valle Camonica e della Franciacorta. E per godersi la fine del pasto, un buon bicchiere di nocino o un digestivo alle erbe.

Via Ribalda 2
Annunciata di Piancogno
Telefono: 0364-361218
329-4146046
agriturismo@lasognata.it
www.lasognata.it
Facebook: Agriturismo La Sognata
Skype: Agriturismo La Sognata Sachelì

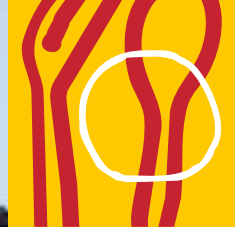
Proprietaria:
Daniela Sachelì

Periodo di apertura: tutto l'anno

I SERVIZI

- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Centro benessere
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito
- Biciclette disponibili
- Altro: Posti camper

QUARTA TAPPA



LA MEDIA VALLE CAMONICA







Nel cuore della Valle, nella lingua di terra compresa tra i Comuni di Cividate Camuno e Sellero, è presente un vastissimo patrimonio storico, artistico e culturale, sicuramente uno dei più preziosi dell'intera provincia bresciana. Perché racchiude i tesori della romanità (il teatro e l'anfiteatro romani di Cividate) e del Medioevo (i castelli di Breno e Cimbergo), ma soprattutto per l'immensa ricchezza archeologica di Ceto-Cimbergo e Capo di Ponte, il principale sito al mondo di incisioni rupestri, il primo a essere dichiarato sotto tutela dall'Unesco nel 1979. Ma andiamo con ordine e riprendiamo il nostro cammino dalla località più a sud, da Cividate.

La Civitas Camunnorum era divenuta la capitale della Valle in seguito alla conquista romana del 16 a.C.: è per questo motivo che ancora oggi, nel Parco del teatro e dell'anfiteatro, sono visibili i resti dei due edifici, mentre in via Palazzo sono conservati i ruderi delle domus. Molti reperti ritrovati nelle campagne di scavo sono custoditi al vicino Museo



archeologico nazionale della Valle Camonica, compresa la grande statua della dea Minerva rinvenuta nell'omonimo santuario a Breno.

Sulla collina intorno all'abitato c'è il parco del Barberino, ricoperto da boschi di latifoglie, luogo piacevole per passeggiare, dotato anche di un percorso vita; la zona delle "colture", invece, è attraversata dalla pista ciclabile, molto frequentata in tutte le stagioni. Negli ultimi anni Civate è divenuta la meta degli appassionati di roccia, per la presenza di due falesie facilmente accessibili e riattrezzate di recente (nella zona del Borgo Olcese). Il comune è collegato a Breno anche tramite un tratto di pista ciclabile che corre lungo il fiume Oglio e costeggia il santuario di Minerva, un luogo di culto di epoca romana con resti ben conservati. La località, detta Spinera, introduce al paese che viene considerato il cuore della Valle Camonica, per la sua centralità e per il fatto che ospita la maggior parte dei servizi comprensoriali: Breno. A

dominare la cittadina è il castello medievale, situato su una rocca accessibile dalla piazza del Mercato ed eretto nel 12esimo secolo, con le sue fortificazioni e le tre torri ancora oggi visitabili. A impreziosire la cittadina c'è il Camus, Museo camuno, ospitato al Palazzo della Cultura, con dieci ambienti espositivi che rappresentano un compendio della cultura artistica e materiale dell'intera vallata (tra i dipinti, i più preziosi sono la Crocifissione di Romanino e la Deposizione di Callisto Piazza). Tutte da ammirare sono anche le chiese, in particolare quella di Sant'Antonio nell'omonima piazza, che custodisce cicli di affreschi del Romanino e di Pietro Da Cemmo. Da Breno, imboccando la provinciale delle Tre Valli, si sale prima nella conca di Bazena e quindi al passo Crocedomini, per poi ridiscendere verso la località Gaver, con le sue piste da sci. Decine gli itinerari per fare trekking e raggiungere, a esempio, il rifugio Tita Secchi, base di partenza del famosissimo Sentiero numero Uno (l'alta via dell'Adamello). Bazena

e il passo Crocedomini, in estate, con i loro tornanti sono il paradiso dei motociclisti e di chi ama la bici d'"arrampicata". Lasciato alla spalle l'abitato di Breno in direzione nord, si apre per i visitatori il conoide della Concarena, ricco, sul lato sinistro dell'Oglio, di vigneti e stradine che consentono di effettuare piacevoli passeggiate; sul destro, invece, la valletta laterale di Ceto, Cimbergo e Paspardo è ricca di incisioni rupestri e di natura incontaminata. Da Losine e fino a Capo di Ponte è possibile percorrere la Strada del Vino camuno, immersi tra le coltivazioni di uve rosse e bianche, dove i viticoltori faticano per produrre vini montani di qualità: il percorso attraversa i territori di Losine, Cervenone e Ono San Pietro, lungo una strada ben segnalata e ricca di spunti di visita. In particolare a Cervenone è custodito il santuario della Via Crucis di Beniamino Simoni, costituita da 138 statue lignee settecentesche ad altezza naturale, racchiuse in quattordici "Capele" che rappresentano la Passione



di Gesù. A Cerveno è aperta anche una Casa-museo della vita contadina, che racconta il passato e gli antichi mestieri, ed è visitabile un antico torchio a leva. A Ono San Pietro, proprio ai piedi della Concarena, sono conservate ancora alcune calchere per la produzione della calce, dove i "calcheroc" immettevano le pietre estratte direttamente dalle cave della zona per produrre il materiale edile. Passando sull'altro lato della vallata, proprio di fronte, vale la pensa di visitare la Riserva regionale delle incisioni di Ceto-Cimbergo-Paspardo, che si estende su un'ampia zona coperta da boschi di castagno e betulle. Il percorso parte dal museo di Nadro, che consente di avere una visione generale dell'area, e si addentra in località Foppe di Nadro, dov'è presente la ricostruzione di un villaggio di capanne dell'età del Ferro a grandezza reale. Le incisioni sono state realizzate in un arco di tempo di circa seimila anni, dal Neolitico all'alto Medioevo. A Cimbergo sono anche visitabili i resti di un antico castello, mentre



per salire verso Paspardo si attraversano secolari boschi di castagni, frutti che un tempo costituivano il sostentamento delle popolazioni locali. Qui è possibile percorrere la Strada della Castagna, ottimamente attrezzata, e raggiungere il Consorzio della Castagna, che ancora oggi realizza prodotti come biscotti e farine

a base del prezioso frutto. Il nostro viaggio lambisce pure gli abitati di Niardo e Braone, famoso per i suoi scalpellini che ancora oggi lavorano il granito (è percorribile, per gli appassionati, la "Via della pietra"). Arriviamo così nella capitale mondiale delle incisioni rupestri: Capo di Ponte. I graffiti camuni possiedono



oltre 300mila figure scolpite sulle rocce racchiusi in sette diversi parchi, il più conosciuto e grande dei quali è il parco nazionale di Naquane. Le incisioni testimoniano la vita degli antichi camuni da 8mila anni prima di Cristo, nel Paleolitico, fino all'epoca romana e rappresentano scene di caccia, di culto e di vita quotidiana. Gli altri parchi archeologici capontini sono quello dei Massi di Cemmo, un santuario megalitico con numerose stele istoriate, e il comunale di Seradina e Bedolina, con la famosa mappa di Bedolina, una delle più antiche carte topografiche nella storia

dell'uomo. Di recente è stato aperto il Museo della preistoria Mupre, che raccoglie i reperti rinvenuti nelle diverse campagne di scavi, in particolare oggetti di vita quotidiana, e completa il percorso di visita ai parchi. In paese sono presenti il Centro camuno di studi preistorici e il laboratorio didattico d'arte e vita preistorica. Capo di Ponte è conosciuto anche per la presenza dell'antica pieve romanica di San Siro, eretta intorno all'anno Mille, e per il monastero romanico di San Salvatore, posto in un luogo molto suggestivo, anch'esso costruito poco dopo il Mille. Ma non solo, è la sede del

caseificio sociale Cissva, che ha punti vendita in tutta la provincia e produce una decina di formaggi diversi, a pasta molle o dura, tutti da assaggiare (il più conosciuto è certamente la Rosa Camuna, ma ci sono anche il Silter e il Nostrano, il Casolet e il Barbusè).

Il "consiglio del camminatore": per chi desidera godersi questa zona tutta d'un fiato e tutta d'un passo, due sono i trekking più indicati. "L'itinerario del vino" tra Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cervenone, Losine e Breno, e "L'itinerario della castagna" tra Capo di Ponte, Paspardo, Cimbergo e Ceto. I percorsi, i punti di interesse e le informazioni su questo sentiero si trovano sul sito www.galvallecamonica.valdiscalve.it, dal quale scaricare anche la relativa app.

Nella zona di Breno e dintorni si possono assaggiare due prodotti molto conosciuti e gustosi, la "spongada" (una pagnottella dolce tipica del periodo pasquale) e la salsiccia di castrato; tutta l'area è apprezzata per la produzione di vini bianchi



e rossi Igt Valle Camonica, le castagne (in particolare i prodotti che derivano dalla loro trasformazione, come biscotti e farina), le mele e i formaggi, tra cui soprattutto quelli d'alpeggio.

Dopo l'abbuffata culturale

della media Valle, stanchi del lungo peregrinare tra i parchi delle incisioni rupestri, è venuto il momento di un'altra bella mangiata, riposandosi e ristorandosi in uno degli agriturismo della zona. Ce ne sono diversi, andiamo a conoscerli...



Agriturismo "LE MARGOLE"

A volte basta percorrere due chilometri per lasciarsi tutto alle spalle, facendosi cullare dalla natura, dal calore di un'accoglienza di tipo familiare e da piatti della tradizione locale, cucinati come si deve. È ciò che accade se si percorrono i due chilometri che separano il centro abitato di Civate Camuno dall'agriturismo Le Margole, oasi di campagna che sorge all'interno del parco del Barberino. Basta guardarsi intorno per capire che la natura è il piatto forte dell'agriturismo, incoronato dalla presenza di un bosco, di vitigni e di aree adibite a pascolo, per non parlare del collegamento con la pista ciclabile del Bike tour dell'Oglio. Per chi, pur amando le due ruote, preferisce percorsi più impegnativi, non mancano infine gli sterrati per le mountain bike.

Quanto alla cultura, la vicinanza – tra le altre cose – con il parco archeologico del teatro e anfit-

atro romani ("la città romana tra i monti"), garantisce la possibilità di escursioni alla scoperta del passato. Un passato che diventa ancestrale se ci si concede una visita a uno dei parchi delle incisioni rupestri, distanti una decina di chilometri.

L'azienda agricola

Per l'agriturismo Le Margole natura equivale anche ad attività legate all'allevamento e alla coltivazione. Vi si trovano quindi agnelli, capretti, animali da cortile e conigli. La terra invece regala principalmente piccoli frutti e mele, ma anche squisite noccioline. In questo modo i prodotti freschi sono una garanzia, che si ritrova poi in quanto viene servito a tavola. Alle Margole nascono, di conseguenza, formaggi caprini ma anche salumi tutti da assaggiare. Da scoprire infine sono le marmellate aziendali, la vera

Località Margole
Civate Camuno
Telefono: 0364-340571
Facebook: Agriturismo Le Margole

Proprietaria:
Claudia Masnovi

Periodo di apertura:
tutto l'anno, escluso dal 10 gennaio al 9 febbraio

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito

specialità di questo esercizio.

La cucina e la cantina

Forte di una tradizione familiare solida, l'agriturismo Le Margole offre ai propri clienti una cucina fortemente radicata nel territorio camuno. Un esempio sono i casoncelli o la pasta fresca, da condire con sughi saporiti a base di coniglio o funghi. A livello di secondi spiccano il capretto e l'agnello al forno, per sapori genuini e sempre legati al territorio.



Località San Faustino
Ceto
Telefono: 328-1932486
valentino.bonomi@libero.it
www.agriturismosanfaustino.com

Proprietario:
Valentino Bonomi

Periodo di apertura:
tutto l'anno; il ristorante
è chiuso per ferie due
settimane dopo l'Epifania, la
domenica sera e il lunedì.

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Maneggio
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Spaccio aziendale

Guardare il sole sorgere dietro il Pizzo Badile per poi vederlo tramontare alle spalle della Concarena. Come facevano gli antichi camuni, e come è possibile fare ancora oggi all'agriturismo San Faustino, una piccola gemma (con la struttura tipica delle baite di montagna) immersa tra i castagni del parco dell'Adamello, che la famiglia Bonomi gestisce da ben tre generazioni. Valentino e Alice (con i figli Christian ed Elia) custodiscono questa oasi dove la natura segue il suo corso senza forzature. Oltre agli spazi che riserva per i suoi ospiti, l'agriturismo San Faustino organizza anche percorsi didattici

per sperimentare, a esempio, la gestione del gregge, la mungitura manuale e meccanica e la caseificazione: è la fattoria didattica San Faustino (inserita nel circuito regionale), che rappresenta un perfetto laboratorio naturale per i bambini. Sono poi disponibili spazi gratuiti ideali per il pranzo al sacco: l'agriturismo è disponibile a preparare panini con salumi e formaggi per comitive o scolaresche in visita alla vicine incisioni rupestri.

L'azienda agricola

Venti ettari di terreno condotti a seminativo, prato, pascolo e boschi. Questo è il cuore dell'agriturismo San Faustino, all'interno del quale vengono allevati (in una stalla moderna e ideale per il benessere degli animali) capre da latte, cavalli, asini, conigli e galline. E ancora suini, vacche e capretti da carne. Tra le produzioni spiccano piccoli frutti quali more, lamponi e mirtilli, ma anche ortaggi, mais da polenta e patate.

A partire dal latte si realizzano, secondo ricette tradizionali, formaggi di capra, di vacca e misti, mentre le carni vengono lavorate per ottenere salumi di maiale, capra e asino.

La cucina e la cantina

Territorialità: è questa la parola d'ordine in cucina all'agriturismo San Faustino, che esalta i prodotti freschi, sani e genuini.

Agriturismo "SAN FAUSTINO"

Una cucina creativa che permette di gustare numerosi piatti tipici della Valle Camonica, tra i quali i casoncelli di Ceto, il capretto, la selvaggina servita con polenta e funghi. Di livello la scelta di salumi e formaggi nostrani, mentre per esaltare il momento del dessert vale la pena assaggiare il gelato a base di latte di capra. Tutte da gustare, poi, le colazioni, con torte fatte in casa, crostate di marmellata di lamponi, more, mirtilli, spongade, burro e uova fresche, formaggi, yogurt da latte di capra e confetture naturali.

In cantina spiccano vini camuni, per mantenere un solido legame con il proprio territorio.



Agriturismo "IL CASTAGNOLO"

Basta arrivare al Castagnolo per comprendere il significato di cosa voglia dire vivere nel cuore del bosco. La struttura della località Deria sorge all'interno di un castagneto secolare, lambito da un torrente, ed è stata aperta proprio dal Consorzio della castagna di Valle Camonica con sede a Paspardo per valorizzare la filiera del prodotto autunnale simbolo di questo spicchio di vallata. L'agriturismo Il Castagnolo è punto di partenza ideale per passeggiate o escursioni in bicicletta ma – vista la vicinanza – offre in particolare l'occasione di ammirare l'ecomuseo "Nel bosco degli alberi del pane".

Per quanto riguarda l'accoglienza, è disponibile una casetta indipendente nel bosco, con zona cottura e doppi servizi.

L'azienda agricola

Viste le origini, è chiaro che la produzione del Castagnolo si concentri in modo particolare sulle castagne e i loro derivati, che sono quindi il fulcro dell'attività della struttura. Al Castagnolo vengono poi allevati ovini, caprini, polli, quaglie e animali di piccola corte in genere. Da non dimenticare pure una discreta produzione di piccoli frutti.

La cucina e la cantina

Un pasto genuino e tipico, nel segno della saporita tradizione camuna. All'agriturismo Il Castagnolo vanno per la maggiore

salumi, verdure, la pasta fatta in casa e le preparazioni a base di selvaggina. La specialità – e non poteva essere altrimenti – sono i piatti realizzati con farina di castagne. Il prezioso frutto autunnale è alla base anche della realizzazione di birra e di acquavite.

In cantina è possibile trovare etichette camune e lombarde in generale.

Località Deria
Paspardo
Telefono: 338-3067383
info@ilcastagnolo.it
www.ilcastagnolo.it
Facebook: Il Castagnolo

Proprietario:

Fabio Pina

Periodo di apertura:

tutto l'anno su prenotazione

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali (in veranda)
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale



Località Campolungo Deria
Capo di Ponte
Telefono: 345-1529328
info@agriturismoilriccio.it
www.agriturismoilriccio.it

Proprietaria:
Giovanmaria Martinazzoli

Periodo di apertura:
da marzo a dicembre il
venerdì, sabato e domenica

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito

Un'oasi di pace nel cuore del parco dell'Adamello, per gustare le bellezze della natura, vivere a contatto con gli animali e godere dei prodotti genuini della terra camuna. L'agriturismo Il Riccio è un fiore raro cresciuto sotto i cieli montani della Valle Camonica, un luogo dove ritempersi, riscoprire ritmi dimenticati, sorprendersi per i colori del bosco o per le tonalità verdi di un prato, magari colorato dai fiori. Senza mai lasciarsi condizionare dalla fretta, lasciandosi andare alle sensazioni più naturali.

La struttura è situata in località Deria e si raggiunge agevolmente

imboccando l'uscita Capo di Ponte lungo la Statale 42, dirigendosi verso Paspardo.

L'azienda agricola

L'agriturismo Il Riccio alleva nelle proprie stalle cavalli, asini, cani e animali da cortile, elementi che divengono imprescindibili nel panorama, proprio per facilitare l'immersione totale nella natura. Per quanto riguarda i prodotti, sono assolutamente da ricordare i piccoli frutti, tra cui in particolare i lamponi, gli squisiti mirtilli e il ribes bianco. Ci sono poi le castagne camune e una ricca varietà di ortaggi.

La cucina

Uno dei punti forti dell'agriturismo Il Riccio è senza dubbio la cucina, composta da prodotti genuini e forte di una tradizione che combina i sapori di una volta con le

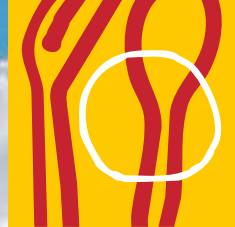
materie prime di qualità. Nel menù risaltano piatti come i casoncelli "alla maniera camuna", preparati rigorosamente in azienda, la pasta fresca oppure il coniglio, la polenta (tra le vere specialità della casa), tutti da assaporare dopo un'accurata selezione di antipasti misti. Di preparazione "aziendali" sono anche le torte, magari arricchite dalle deliziose marmellate prodotte esclusivamente con frutta naturale. E, a fine pasto, ricordiamoci di farci servire una delle grappe aromatizzate realizzate proprio tra i prati e i boschi camuni.

Agriturismo "IL RICCIO"



QUINTA TAPPA

LA VALSAVIORE







Entriamo ora nel cuore del parco regionale dell'Adamello, ricco di flora, fauna, baite ed edifici rurali, percorsi immersi nella natura ancora incontaminata e rifugi alpini, con i suoi 51 mila ettari di estensione. La Valsaviore è la più estesa del parco, è sovrastata dal monte Re di Castello (2.891 metri) che domina la valle Ghilarda e scende verso il lago d'Arno. La lunga Val Adamè nasce dall'omonima Vedretta che scende dal Pian di Neve, uno fra i nevai più estesi di tutto l'arco alpino; sul lato sinistro si ergono le cime di Levade, Artigliere, Coster, Buciaga, Corno di Grevo, monte Campellio e Zucchello, mentre a destra si trovano il corno Triangolo e Gioia, le cime Coppellotti, Poia, Frampola, Gana, il corno Lendeno e di Bos, con la piccola conca glaciale che ospita l'omonimo lago. La Val Salarno, con i suoi tre laghi, è coronata dal Pian di Neve, Cornetto di Salarno e Corno Miller, tra i quali scende una notevole lingua glaciale, la Vedretta di Salarno, proveniente dal Pian di Neve.



Ai piedi della vallata ci sono gli abitati di Sellero, Cedegolo e Berzo Demo, che offrono alcuni interessanti spunti di visita, mentre in quota si ergono Cevo e Saviore. Il primo paese ospita uno dei sette parchi archeologici del sito Unesco di Vallecarnonca, quello caratterizzato dalle incisioni più recenti, che risalgono al secondo e al primo secolo a.C. durante l'età del Bronzo e del Ferro, con scene di lotta, guerra, mappe e animali. Meritano una capatina il monumento di archeologia industriale delle Tre Torri, imponente edificio dove un tempo si cuoceva la calce, e le miniere di Carona, situate a mezza costa.

Cedegolo è sede del Museo dell'energia idroelettrica Musil, che racconta una tappa fondamentale dell'industrializzazione italiana e valorizza l'archeologia industriale e la cultura

materiale della modernità. L'imponente edificio della Seb (Società elettrica bresciana) è stato uno dei primi realizzati in Valle e oggi permette di conoscere il percorso dell'acqua e dell'energia attraverso installazioni multimediali e laboratori didattici, macchinari e strumentazioni d'epoca. Berzo Demo è degno di nota per le sue miniere, ancora oggi visitabili, e per le numerose escursioni immerse nel verde, in particolare verso la località Loa.

Risalendo la Valsavioire i due nuclei principali sono Cevo, a 1.100 metri di altitudine, e Savioire dell'Adamello, a 1.200 metri. L'abitato cevese è posto sul pendio del Pian della Regina a dominare la media Valle Camonica, con una bella e fresca abetaia dai più conosciuta come "Pineto" a fargli da contorno, ed è il punto di partenza di numerose escursioni, ma è anche la testimonianza delle cruenti battaglie che qui si svolsero durante la Seconda guerra mondiale. Per questo è stato realizzato un piccolo museo della Resistenza, con i racconti e le immagini di quel

periodo legati ai partigiani. Anche Savioire fu zona di trincea durante la Prima guerra mondiale, al confine del Passo di Campo che conduce in Trentino, mentre durante la Resistenza ha visto consumarsi gli eroici sacrifici dei partigiani. La località è uno degli accessi principali e preferiti dagli escursionisti per salire in Adamello, ma anche luogo di partenza di decine di altri sentieri per escursioni semplici o impegnative, per tutti i livelli di preparazione, in particolare facendo base sulla località Fabrezza. Tra questi troviamo i sentieri per raggiungere i rifugi Lissone e Prudenzi, i bivacchi Baroni e Giannantonj, i laghi Salarno, Dosazzo, Gana, Arno e Bos.

La Valsavioire è famosa per il suo Fatul, presidio Slow Food, il formaggio realizzato esclusivamente con il latte della capra bionda dell'Adamello, razza autoctona in via di estinzione, e affumicato in camini con bacche di ginepro e rami verdi di ginepro. Ma si trovano anche i formaggi di pecora e la formaggella. La vallata è ottima in estate

per la raccolta dei funghi e produce alcuni insaccati a base di carne di pecora come il rinomato Violino e la Berna. Cosa c'è di meglio che gustare un prodotto o un piatto della tradizione camuna e alpina, seduti davanti a uno scenario indimenticabile quale le montagne della Valsavioire? Dopo le salite e le discese tra sentieri, rifugi e bivacchi, è arrivato il momento di concedersi un po' di riposo e saziare l'appetito stando in uno degli agriturismo della località, tutti da scoprire...

Via Vittoria
Località Frere
Valle di Saviore dell'Adamello
Telefono: 347-5839838 o
347-5734433
Fax: 0364-638268

Proprietaria:
Moira Zenoni

Periodo di apertura:
ogni fine settimana nei mesi
di maggio e giugno; tutti i
giorni a luglio e agosto

I SERVIZI

- Per i disabili
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori (esterno)

Il parco dell'Adamello sa offrire scorci impagabili. Come quelli di cui si può godere all'agriturismo Il Ginepro, una struttura immersa nella natura realizzata appositamente per gustare un'ospitalità semplice e genuina. L'agriturismo è punto di partenza ideale per lunghe passeggiate, ma anche per andare in cerca di funghi o per dedicarsi al trekking, immergendosi nel paesaggio e nelle montagne circostanti.

L'azienda agricola

All'agriturismo Il Ginepro si allevano conigli, galline, anatre, pecore e la pregiata capra bion-

Agriturismo "IL GINEPRO"

da dell'Adamello. E poi ancora cavalli, asini e suini. Da cui si ricavano carne e latte, che diventano – grazie a lavorazioni tradizionali -, insaccati di suino e di ovicaprino, berna di pecora o squisiti formaggi di capra, dalla ricotta al rinomato Fatuli, specialità tutta camuna realizzata esclusivamente con il latte della capra bionda dell'Adamello e fatto aromatizzare in camini con le bacche di ginepro. Quanto alle coltivazioni, nelle zone attorno all'agriturismo si fanno crescere e raccolgono ortaggi di ogni genere, segale e granoturco.

magari preceduti dalle tipiche e speciali tagliatelle alla segale. Come dessert viene proposta una saporita torta della casa. A fine pasto è consigliabile il digestivo "Erba Luigia", un intenso infuso di erbe.

La cucina e la cantina

Uno straordinario mix di sapori nostrani caratterizza il ricco menù dell'agriturismo Il Ginepro. Le specialità della casa sono il cosciotto di agnello ripieno, l'anatra ai funghi porcini e l'agnello al ginepro,



Agriturismo "IL RODODENDRO"

Situato in una posizione molto suggestiva, in un tratto di campagna distante solamente 20 minuti dalla famosa "pineta di Cevo", l'agriturismo Il Rododendro è un perfetto luogo di ristoro collocato a pochi attimi dall'abitato. Gestito con cura da Tilde Bonomelli, offre il giusto mix tra natura e sapori, garantendo una grande attenzione ai prodotti locali in un luogo sano dove staccare la spina e godersi il panorama montano della Valsaviore.

L'azienda agricola

Al Rododendro il chilometro zero non è un semplice slogan, vista l'attenzione che viene riservata sia alle coltivazioni che all'allevamento. Vi si possono trovare, infatti, ortaggi di vari tipi, ribes, patate e mais, per un paniere di prodotti che "abbraccia" salami, coppe, pancette fino alla formaggella della Valsaviore, alle salsicce e alla berna di pecora, prodotto tipico della Valsaviore (si tratta di un prosciutto realizzato impiegando carne di pecora). Le coltivazioni non contemplano l'utilizzo di pesticidi o concimi chimici, mentre gli animali vengono esclusivamente nutriti con fieno falciato a Cevo e con fioccati di mais.

La cucina e la cantina

Seguire il corso delle stagioni per portare in tavola il meglio di quanto i prodotti della natura possano offrire. È questo il principio

che regna sovrano nella cucina dell'agriturismo Il Rododendro, una cucina dall'approccio tradizionale che si appoggia sui prodotti di stagione e che, di conseguenza, si adatta al trascorrere del tempo nella scelta dei menù. Tra le specialità della casa meritano una menzione la polenta fatta con farina nostrana, l'agnello casalingo arrosto, i brasati, i malfatti al ragù d'anatra o ai funghi, fino agli gnòc de la cù. Per il dessert impossibile non farsi rapire dai dolci e dai biscotti fatti in casa.

Per accompagnare i pasti si può gustare un buon bicchiere di vino, ma da assaggiare è anche il digestivo d'erbe fatto in casa. Erbe locali che servono pure per preparare corroboranti tisane.



Località Tipinus
Cevo
Telefono: 340-8210660
bonomelli.tilde@libero.it
www.agriturismoilrododendro.it

Proprietaria:
Tilde Bonomelli

Periodo di apertura:
festività natalizie su prenotazione, festività pasquali, da giugno a luglio nei fine settimana, ad agosto tutti i giorni; possibilità, su prenotazione, di organizzare cene tutto l'anno

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Biciclette disponibili



Località Pracc de Muli
Cevo
Telefono: 0364-530887

Proprietario:
Marco Bertenghi

Periodo di apertura:
da maggio a settembre

I SERVIZI

- Per i disabili
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori (esterno)
- Spaccio aziendale

Agriturismo "PRACC DE MULI"

L'azienda agricola

Fedele a una vocazione che affonda le proprie radici nella tradizione, l'agriturismo Pracc de Muli dedica parte dei propri spazi esterni all'allevamento, con bovini, caprini e ovini che garantiscono la base per alcuni succulenti prodotti. Quali sono? Parliamo di prelibatezze appartenenti alla famiglia dei lattiero-caseari, quali in particolare Casolet, formaggelle di capra, formaggi di malga e ricotta.

La cucina e la cantina

Da Pracc de Muli la stessa attitudine che premia le eccellenze valligiane trionfa anche in cucina, dove a farla da padroni sono i piatti tipici camuni. Tra le specialità della casa spiccano i

casoncelli, la carne di manzo alla griglia e il capretto, ma ci si può anche far blandire da un ottimo piatto di affettati.

In cantina largo spazio ai vini della Valle Camonica, così come camuna è anche la grappa da gustare alla fine di ogni pasto.

Un vassallo naturale che si inchina alle suggestioni del Pian della Regina. Con la sua terrazza panoramica che si affaccia sulla Valle Camonica, l'agriturismo Pracc de Muli è un approdo perfetto dove combinare escursionismo e relax. Se infatti la struttura gestita da Marco Bertenghi permette di godersi appieno un po' di riposo circondati dalla natura, è altresì un punto di partenza strategico sia per i cercatori di funghi che per chi è alla ricerca di spazi e sentieri per trascorrere qualche ora all'aria aperta.



Agriturismo "IL VIANDANTE"

Struttura a conduzione familiare, è posizionata a poca distanza dall'abitato di Sello, in media Valle Camonica. L'agriturismo Il Viandante – impostato dai proprietari come una tipica azienda agricola di montagna - fa della semplicità il proprio tratto distintivo, senza dimenticare la genuinità e la schiettezza. Qui vi si possono trascorrere ore in totale relax, lasciandosi cullare dai ritmi antichi che sono l'antitesi della normale frenesia quotidiana dei giorni moderni.

L'azienda agricola

Nell'agriturismo Il Viandante grande attenzione viene riservata all'allevamento degli animali: vi si possono trovare ovini, bovini, suini, cavalli, animali di bassa corte e api. Sono proprio le arnie che consentono di far produrre alle api un ottimo e molto particolare tipo di miele, caratteristica peculiare dell'agriturismo.

Curati "in casa" anche frutta, verdura, ortaggi e piccoli frutti. Vario il paniere dei prodotti offerti, con formaggi e formaggelle, confetture e saporiti insaccati di ovino e suino.

La cucina e la cantina

All'agriturismo Il Viandante i cibi sono l'esatto specchio di una realtà che garantisce genuinità e sapori nostrani. Per questo a tavola regnano incontrastate specialità quali le lasagne di verdure, l'agnello o il coniglio al forno. Da provare è poi la pasta ripiena, così come i dolci fatti in casa.

Via Medaglie d'Argento 2
Sello
Telefono: 329-4232530
agriturcom@tiscali.it
www.agriturismoilviandante.it

Proprietario:
Guido Cominelli

Periodo di apertura:
da marzo a gennaio

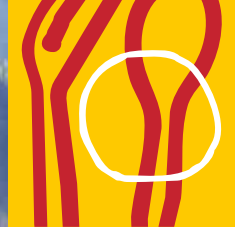
I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori
- Internet
- Altro: campo da bocce



SESTA TAPPA

L'ALTA VALLE CAMONICA







Eccoci finalmente giunti in alta Valle Camonica, una delle zone certamente più belle e suggestive di tutto l'arco alpino. Prima di arrivare alla porta d'ingresso, ovvero Edolo, crocevia per chi decide di proseguire verso il passo del Tonale a Est o verso quello dell'Aprica a Ovest, concediamoci una breve sosta in tre amene località situate leggermente più a sud: la Valle di Paisco, Malonno e Sonico.

Per raggiungere Paisco Lovenio, oltre che la Provinciale, si può imboccare a piedi un nuovo tratto della Strada della Castagna, risalendo la vallata laterale immersi tra gli alberi che ancora oggi producono il prezioso frutto autunnale. Il castagneto è ben conservato, garantisce un'oasi di fresco anche in estate e si estende fino all'arrivo dell'abitato, dal quale si prosegue per il passo del Vivione e la Val di Scalve. La località si riempie in estate di villeggianti, che fuggono dall'afa delle città, e offre la possibilità di effettuare escursioni e trekking lungo decine di sentieri, per raggiungere a esempio il rifugio Torsoleto, i



passi di Cadino e Sellerino, la valle del Sello e le omonime malghe. Da Lovenzo si gode una straordinaria vista sull'antistante gruppo dell'Adamello, mentre a Paisco è visitabile il Giardino botanico Valle dell'Allione, che si estende su un'area di 900 metri quadrati e vanta oltre duecento specie vegetali delle Orobacie orientali. Lo spazio è suddiviso in 15 settori e habitat, ispirati ai diversi ambienti naturali con le specie più rappresentative riscontrabili sul territorio. L'interesse del paese di Malonno si suddivide tra il suo centro storico, dove sono conservati i resti di torri gentilizie medievali, antichi palazzi, portali e il forno fusorio, e il territorio circostante, che nasconde molte miniere e una miriade di piccoli borghi rurali, dai quali partire alla volta di passeggiate tra la natura montana. L'ascesa più conosciuta è certamente quella al Piz Tri, bello in estate e suggestivo in inverno. Sonico è conosciuto in particolare per la Valmalga, località di accesso ai rifugi Gnutti, Tonolini, Baitone e Premassone, i cui sentieri

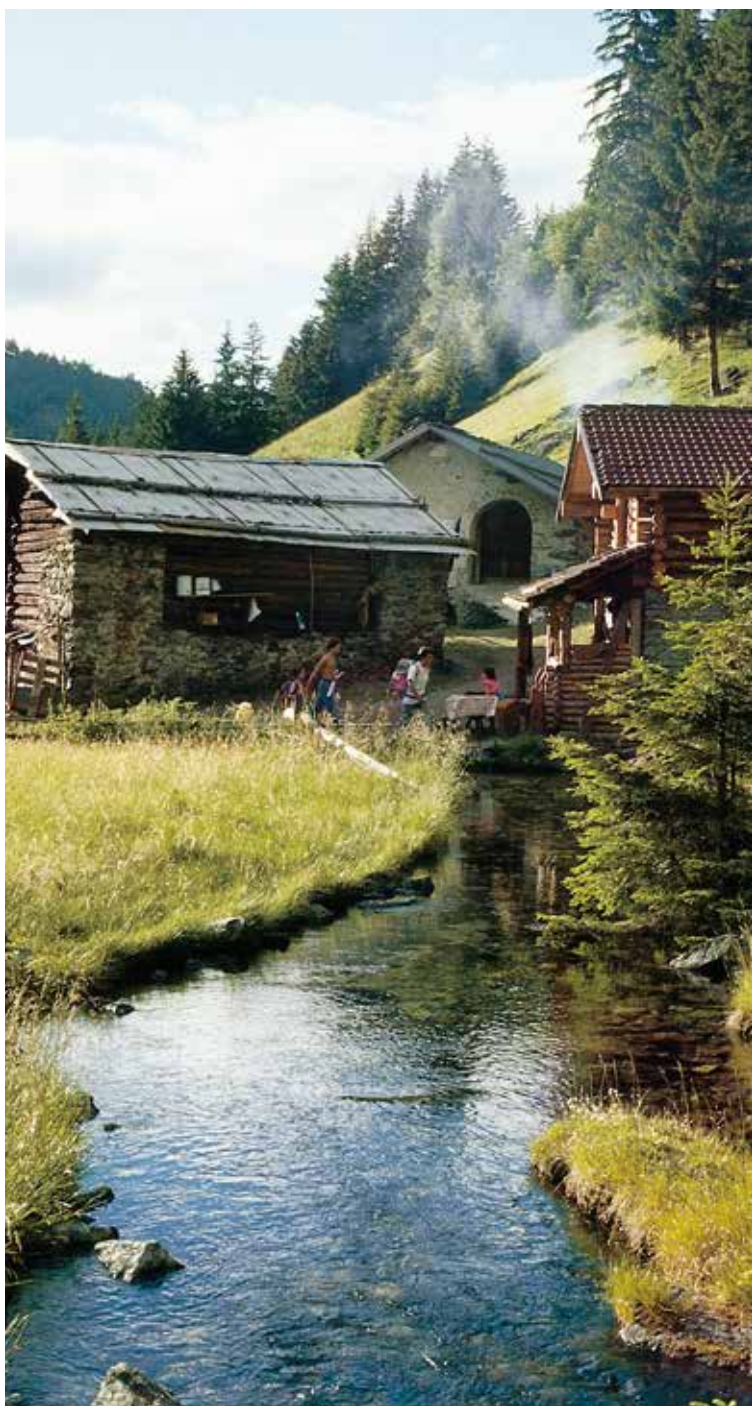
portano gli escursionisti sulla cima dell'Adamello. Decine sono gli itinerari che dalla località si possono percorrere, alla scoperta della natura, della flora e della fauna del parco dell'Adamello, con le sue malghe e i pascoli d'alta quota. Prezioso gioiello sonicese è il "Coren de le fate", a 800 metri d'altezza, con le sue incisioni rupestri che raffigurano in particolare i culti dei morti e quelli solari. Il nostro viaggio prosegue e ci porta quindi a Edolo, via d'accesso per l'alta Valle Camonica, alla confluenza dei tracciati che dal fondovalle conducono in Trentino e in Valtellina. Famosa in passato per la sua tradizione dell'arte del legno intagliato, diffusa in tutta l'alta Valle grazie in particolare alla bottega dei Ramus, possiede due gioielli architettonici quali la quattrocentesca pieve di Santa Maria Nascente, con numerose opere lignee e affreschi, e la rinascimentale chiesa di San Giovanni Battista, con affreschi di Paolo da Caylina il Giovane. Ma è soprattutto il territorio che circonda l'abitato a catalizzare l'attenzione dei

turisti, con la possibilità di praticare escursioni nella natura dal Motto della Scala alla località Mola, dal monte Colmo a malga Stain e in decine di altre località. In questa zona abbondano gli edifici di architettura rurale e gli alpeggi, dove ancora oggi si lavora il latte per produrre il formaggio e altri derivati. Scegliendo di percorrere la strada in direzione del Passo dell'Aprica, verso sinistra, si raggiunge il paese di Corteno Golgi, con l'omonima vallata costituita dalle valli Brandet e Campovecchio, solcate dagli omonimi torrenti. Qui ha sede la riserva naturale delle Valli di Sant'Antonio, un paradiso per gli amanti della natura e un'oasi di pace per camosci, caprioli, cervi, marmotte, volpi, ermellini, scoiattoli, pernici bianche, gufi reali, civette nane, aquila reale, gallo forcello e cedrone. Molti, anche in questo caso, gli itinerari che è possibile seguire, tra prati, pascoli, boschi, malghe e corsi d'acqua. Molto caratteristiche sono le dimore rurali, in particolare nel borgo di Sant'Antonio. In paese è possibile visitare il Museo Camillo Golgi, premio



Nobel per la medicina, cui Corteno ha dato i natali. Vi sono esposti quadri, stampe, riproduzioni e strumenti di lavoro del luminare, famoso per le sue ricerche sulla struttura del sistema nervoso. Corteno è conosciuto anche per il cuz, un piatto di carne di pecora cucinato in padelle di pietra ollare nello stesso grasso dell'animale.

Se invece da Edolo scegliamo di andare verso il Passo del Tonale, sulla carreggiata di destra, incontriamo Monno, tipico piccolo paese di montagna, dove il centro storico conserva ancora i tratti dell'architettura rurale: da qui si godono bei paesaggi e l'aria è fresca tutto l'anno. È un comune conosciuto più che altro per il Passo del Mortirolo, al confine con la Valtellina, colmo di ricchezze storiche, naturalistiche e paesaggistiche, tra laghetti alpini e vette rigogliose. Molti i sentieri escursionistici che da qui si dipanano, ma altrettanto numerosi sono gli appassionati che percorrono i suoi tornanti sinuosi e panoramici in moto o in bicicletta, per emulare le mitiche scalate del Giro d'Italia. Tra le escursioni,



ricordiamo quella al dosso Toricla, al monte Pagano, alle valli Varadega e Bighera, a cima Grom e ai laghi Seroti. In questa località sono ancora presenti testimonianze della Resistenza bresciana, con tracciati e manufatti dei partigiani racchiusi nell'omonimo ecomuseo.

Il “consiglio del camminatore”: per approfondire e scoprire i segreti dell'area indichiamo questa volta due itinerari: il “Trekking delle malghe”, tra la località Mola di Edolo, il passo Mortirolo e Monno, e “Tra castagneti e strada verde” tra Forno Allione, Paisco Lovenio, il passo Vivione, Schilpario e Dezzo di Scalve. Il percorso, i punti di interesse e le informazioni su questo sentiero si trovano come sempre sul sito www.galvallecamonicaavaldiscalve.it, dal quale scaricare anche la relativa app.

Tra queste località d'alta quota si producono degli ottimi formaggi, in particolare quelli d'alpeggio, si raccolgono pregiate

castagne e abbondano i funghi, così come le mele, dal sapore gustoso e molto particolare.

Prima di concludere il nostro viaggio, concediamoci ancora un momento di relax e di ristoro in uno dei tanti agriturismo dell'alta Valle Camonica, tra i più caratteristici di tutta la zona, che consentono di degustare piatti e prodotti tipici che hanno il sapore della tradizione e delle vette. Scopriamo quali...



Località Al Plas
Paisco Lovenò
Telefono: 0364-636060
agriturismo.alplas@libero.it

Proprietario:
Ivan Degani

Periodo di apertura:
tutto l'anno

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito
- Biciclette disponibili

Una posizione privilegiata può fare molto. A esempio rende l'agriturismo Al Plas un luogo perfetto per lasciarsi rapire dalla bellezza della natura, da godere appieno con lunghe passeggiate, escursioni, momenti di silenzio e divertimento con la famiglia o gli amici. Il tutto all'interno di un luogo familiare e accogliente, dove anche i bambini possono trovare il modo di trascorrere giornate indimenticabili, scegliendo una tra le attività disponibili.

L'azienda agricola

Punto di forza dell'agriturismo Al

Plas è l'allevamento, con bovini, caprini, ovini, suini, equini, polli e conigli. Tra le razze spiccano la camosciata delle Alpi, la frisona e la pezzata nera e rossa.

La produzione è piuttosto ricca e si caratterizza per i salumi di capra, mucca, maiale e cinghiale. Di livello anche quella casearia, con formaggi prodotti con latte di vacca e caprini tutti da assaggiare.

Nell'orto i prodotti di stagione non mancano mai, accanto alle patate e ai piccoli frutti.

La cucina e la cantina

Genuinità, all'agriturismo Al Plas, è sinonimo di "realizzato in casa". Perché sono proprio i prodotti nostrani la specialità di questo esercizio: dai piatti a base di cinghiale fino agli assaggi di formaggi. L'apoteosi del chilometro zero da gustare immerso in un clima di grande convivialità.

In cantina trovano posto vini sia della Valle Camonica che della Franciacorta.



Agriturismo
"AL PLAS"

Agriturismo "MULBÈ"

Godersi la natura a 360 gradi, con lunghe ed energetiche passeggiate oppure assaporando pranzi e cene da leccarsi i baffi, a soli due chilometri dal centro di Malonno, immerersi nel verde. È il tratto distintivo dell'agriturismo Mulbè, che Daniela Fabbrici gestisce a Malonno, nel cuore della Valle Camonica. Un luogo dove ritempersi dagli stress quotidiani, godendo appieno delle bellezze valligiane.

L'Azienda agricola

L'agriturismo Mulbè cura in particolare l'aspetto dell'allevamento, con diversi animali da terra, mentre per le coltivazioni si concentra soprattutto sugli ortaggi. Non producendo in azienda formaggi e salumi, i gestori dell'agriturismo Mulbè li acquistano da aziende locali, per un cibo che sia emblema del territorio.



La cucina e la cantina

Nel menù dell'agriturismo Mulbè dominano i primi, in particolare i casoncelli di carne o di zucca e gli immancabili pizzoccheri. Da assaggiare anche i secondi, tra piatti a base di selvaggina e di carne, declinata in svariate ricette tipiche del posto. Notevoli anche le torte, ideali per concludere il pasto all'insegna della dolcezza.

Via Molbeno
Località Molbeno
Malonno
Telefono: 389-0909062
Facebook: Agriturismo Mulbè

Proprietaria:
Daniela Fabbrici

Periodo di apertura:
tutto l'anno il venerdì, il
sabato e la domenica

I SERVIZI

- Per i disabili
- Ammessi animali

Via Les 54
Corteno Golgi
Telefono: 377-2360104
alsoldadi@libero.it
Facebook: Agriturismo Al Soldadi

Proprietaria:
Katia Troncatti

Periodo di apertura:
tutto l'anno, nei mesi invernali
solamente nei weekend

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Area ricreativa esterna
- Internet

Un viaggio nel paese che ha dato i natali a un premio Nobel, alla ricerca della natura e del relax, per trascorrere il tempo senza curarsi della fretta. È quanto offre l'agriturismo Al Soldadi, struttura ricettiva dell'alta Valle Camonica dove l'approccio calmo alle cose è un principio essenziale, oltre che un viatico per godere appieno delle bellezze del luogo.

L'Azienda agricola

Se parliamo di vocazione, quella dell'agriturismo Al Soldadi è senza dubbio l'allevamento. Vi si trovano infatti pecore di Corteno, la pregiata capra bionda dell'Ada-

mello, polli, anatre, oche, faraone, conigli, vitelloni e maiali. Negli spazi della struttura cortenese vengono poi coltivate in prevalenza patate, ma non mancano altri ortaggi quali insalata, zucchine, melanzane e varie spezie ottime da utilizzare come aromi per la cucina. Tra i prodotti da segnalare ci sono salumi, anche questi rigorosamente realizzati con maiali locali.

La cucina e la cantina

All'agriturismo Al Soldadi il paniere di leccornie da gustare a tavola è davvero ricchissimo. Tra i primi, tutti da assaggiare, troviamo manfrigole, spatzli e pizzoccheri; anche i secondi non sono da meno, con faraona, anatra, oca, brasati, arrosti e tagliata. A dover proprio indicare una specialità, questa è senza dubbio il cuz (carne di pecora cotta per ore nel suo grasso nobile) con

polenta integrale. Come vini, l'agriturismo Al Soldadi propone varie etichette, con la possibilità infine di gustare un corroborante digestivo a base di achillea moscata.



Agriturismo "AL SOLDADI"

Agriturismo "IL VECCHIO SCARPONE"

Hilde e Patrick lo sanno bene: di fronte al panorama che offre l'agriturismo Il Vecchio scarpone è difficile resistere. Prati verdeggianti quando il primo sole di primavera scalda l'aria, o innevati quando la stagione chiama il manto bianco. Suggestioni da gustare in un'ampia struttura che mescola pietra e legno, con una grande veranda perfetta per godersi il paesaggio.

Al Vecchio Scarpone si organizzano – accordandosi con i gestori - feste di compleanno, anniversari, battesimi, matrimoni, addii al celibato e nubilato e cene aziendali.

Sempre all'insegna di un clima familiare e genuino, con la possibilità di personalizzare i menù.

L'azienda agricola

Negli spazi appositamente ricavati dell'agriturismo Il Vecchio scarpone si allevano capre, cavalli, maiali e cani, mentre viene accudito con cura un orto da cui ricavare verdura e ortaggi prelibati. Da assaggiare i prodotti della casa, tra cui salami (compreso quello di capra), formaggi freschi e ricotta.

Il ristorante e la cantina

Le ricette della nonna sono il segreto di Patrick per allestire menù nei quali spiccano la pasta fresca, i casoncelli o gli gnocchetti de la cù, tra le prelibatezze di questo angolo di Valle Camonica.

ca. Sfiziose le focacce fatte sulla piastra, così come le zuppe o i brasati. La vocazione casalinga si gusta appieno nelle torte, un dessert che - magari nei mesi più freddi – può essere il prologo ad un sorso di vin brulé, o sostituito dalla rusumada.

Per accompagnare i pasti Il Vecchio scarpone offre vini della Valle Camonica e della Valtellina.

Via Lucco 5
Monno
Telefono: 347-4407220
info@ilvecchioscarpone.com
www.vecchioscarpone.com
Facebook: Il Vecchio Scarpone

Proprietaria:

Hilde Pietroboni

Periodo di apertura:

venerdì, sabato e domenica tutto l'anno.

Continuato da maggio a settembre tranne lunedì e martedì

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali (in veranda)
- Area ricreativa esterna
- Pagamenti con carta di credito



Via Piave 18
località Mortirolo
Monno
Telefono: 339-8507470
Fax: 0364-73018
morena.antonioli@alice.it

Proprietaria:
Morena Antonioli

Periodo di apertura:
da maggio a ottobre

I SERVIZI

- Per i disabili
- Ammessi animali
- Spaccio aziendale

L'agriturismo è situato tra le vette più belle e ricche di storia dell'alta Valle Camonica, nei pressi del "mitico" passo del Mortirolo, a quota 1.850 metri, in un rilassante ambiente naturale posizionate sulle rive dell'omonimo laghetto.

La struttura è a conduzione familiare, con tradizioni che si tramandano da generazioni, e propone piatti della cucina tipica camuna, in particolare quella di Monno, a base esclusivamente di prodotti realizzati dall'azienda agricola. Nelle vicinanze è possibile scoprire e visitare una ricca testimonianza del passato, in particolare della guerra: da qualche tempo l'area

è inserita nell'ecomuseo della Resistenza. Decine le escursioni che fanno base all'agriturismo, per scoprire la flora e avvistare la fauna del parco dello Stelvio.

L'Azienda agricola

Nelle stalle della Malga Mortirolo si allevano soprattutto i bovini da latte, lavorando il quale le sapienti ed esperte mani del casaro realizzano formaggelle fresche, il prelibato e saporito Silter, la ricotta e lo yogurt naturale.

La cucina e la cantina

La specialità della casa sono senza dubbio le piode, ovvero degli gnocchi fatti con le patate crude, conditi con silter stagionato e burro fuso di malga. Nel menù si trovano anche casoncelli di Monno, tagliatelle con castagne e funghi e pizzoccheri. Tra i secondi spiccano poi la grigliata

con carne di produzione propria, il salmì di cervo o di capriolo, il brasato con polenta, fino ad arrivare ai formaggi realizzati in loco. Come dolce, l'agriturismo propone torta di mele, strudel o deliziose crostate.

La cantina offre vini della Valle Camonica e della Valtellina. Per un dopo pasto corroborante è possibile assaggiare il Genepì, prodotto con le erbe della Valle Camonica.



Agriturismo **"MALGA MORTIROLO"**

Agriturismo "AL COMÙ"

È una questione di confini, ma che si guardi alla Valle Camonica o che ci si senta vicini alla Valtellina, all'agriturismo Al Comù si respira l'aria pura dei monti, sotto cieli azzurri che tolgono il fiato. È qui che Sabrina Bianchi ci accoglie, in una struttura dove è la natura che detta i tempi e "decide" cosa è meglio gustare, magari per rifocillarsi dopo una bella passeggiata tra i monti.

L'azienda agricola

Negli spazi appositi all'agriturismo Al Comù si allevano polli, conigli e tacchini, dai quali si ricavano salumi (da sottolineare e da gustare è, in modo particolare,

il salame di tacchino). Si coltivano poi piccoli frutti e ortaggi di vario tipo. Il tutto senza alcun prodotto chimico: il naturale, qui, è una filosofia che viene applicata al cento per cento.

La cucina e la cantina

Pur trovandosi pienamente in terra camuna, l'agriturismo al Comù guarda anche molto verso la val-lata vicina. Ecco perché a tavola vanno per la maggiore, insieme ai prodotti realizzati direttamente dell'azienda, pure le specialità valtellinesi, come a esempio i pizzoccheri. La Valtellina risulta protagonista anche nella cantina, con una selezione di etichette scelte con cura.



Via Fontanella 31
Località Piazzi
San Pietro di Corteno Golgi
Telefono: 347-4680782

Proprietaria:
Sabrina Bianchi

Periodo di apertura:
tutto l'anno su prenotazione

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Per i disabili
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Spaccio aziendale

SETTIMA TAPPA



LE TERRE PIÙ A NORD DELLA VALLE CAMONICA







Entriamo ora nelle terre più a nord della vallata, quelle che ricadono nel bacino turistico di Ponte di Legno-Tonale, caratterizzato dal bianco della neve in inverno e dal colore smeraldo della natura in estate. Dopo Edolo risaliamo la vallata e incontriamo gli abitati di Incudine, Vione, Vezza d'Oglio, Temù e Ponte di Legno.

Oltre che per un rinomato comprensorio sciistico, l'Adamello Ski, la zona è molto frequentata per l'escursionismo e il trekking, con sentieri adatti alle famiglie e ai camminatori meno allenati fino ai percorsi per l'alpinismo estremo e per i rocciatori, praticabili sia in estate che in inverno, con ciaspole e sci con le pelli di foca. L'area è immersa nel parco

dell'Adamello, ma è lambita anche dall'altro parco camuno, lo Stelvio, che con i suoi 135mila ettari di estensione tocca, oltre alla provincia di Brescia, anche Trento, Bolzano e Sondrio. Il versante camuno comprende - tra Vezza d'Oglio e Ponte di Legno - la Val Grande, la Val Canè, la Valle delle Messi e la Val di Viso, tutte ricche di natura e storia, con numerosi laghetti alpini che



punteggiano il paesaggio. Qui abbondano pascoli e boschi, fiori di ogni genere e animali come ungulati, marmotte, ermellini, scoiattoli e aquile, insediamenti rurali e malghe sparse ovunque, mulattiere, sentieri militari ed escursionistici.

L'altra ricchezza della località sono i rifugi alpini e, di conseguenza, gli itinerari per raggiungerli, sempre ben segnalati: tra tutti spiccano il Garibaldi, principale via d'accesso al ghiacciaio dell'Adamello e punto di partenza del Sentiero numero Uno, e la Lobbia Alta, ma non vanno dimenticati anche l'Aviolo, Capanna Lagoscuro, il Bozzi, il Linge, il Presena e altri.

Da qualche tempo è stata realizzata una facile pista ciclabile,

collocata sul fondovalle, che corre suggestiva lungo il corso dell'Oglio, da Vezza sino a Ponte di Legno.

Oltrepassato Incudine, si giunge al centro turistico di Vezza d'Oglio, diviso tra la Val Paghera nel parco Adamello e la Val Grande nello Stelvio, dove immergersi nella natura e passeggiare. Il suo centro storico è tipicamente montano, con una buona capacità ricettiva e centri servizi come la Casa del parco, il Centro eventi Adamello (con la possibilità di praticare la pesca a mosca) e il Parco avventura. La Val Grande, lunga dieci chilometri, è sovrastata dal Passo di Pietra Rossa, con possibilità di fare escursioni a cima Rovaia, ai Larici e alla chiesetta di San Clemente; anche la Val Paghera trabocca di sentieri per portarsi ai Corni Pornina e Baitone, al monte Aviolo, alla cresta Salì e ad altre vette, fino alla riserva naturale della Val Gallinera.

L'abitato di Vione, poco più a nord, conserva un bel centro storico, un museo etnografico ricchissimo e una parrocchiale zeppa di opere lignee, così come lo sono

un po' tutte le chiese della zona. Dalla frazione di Canè si apre la vallata omonima, che porta ai laghetti di Pietra Rossa e di Glere oppure alla Tor dei Pagà, con tracce di fortificazioni longobarde ad alta quota, i cui scavi sono tutt'ora in corso.

Si giunge quindi a Temù, località di partenza degli impianti di risalita del carosello Adamello Ski, solcata dalla Val d'Avio. In centro al paese troviamo il bel museo della Guerra bianca, che raccoglie oggetti e documenti della Grande guerra in Adamello, mentre nella parrocchiale si ritrovano le sculture lignee tipiche dell'area. La Val d'Avio conduce nel cuore del parco Adamello fino al cospetto dei grandi ghiacciai; molte escursioni partono da malga Caldea, per raggiungere, oltre che il rifugio Garibaldi al lago Venerocolo, i laghi d'Avio, dei Frati e Benedetto, cima Plem, il Baitone, il passo Brizio, punta del Venerocolo e altre località.

In cima alla Valle Camonica, quasi come una ciliegina sulla torta, dopo aver percorso circa cento chilometri in mezzo alle meraviglie,

giungiamo infine a Ponte di Legno, una delle più rinomate e conosciute stazioni turistiche invernali del nord Italia, che si estende da Temù fino al Tonale, al confine con il Trentino. Il comprensorio offre la garanzia di neve tutto l'anno grazie al ghiacciaio Presena, dove si scia anche d'estate. L'area sciabile comprende cento chilometri di piste di varie difficoltà, servite da oltre trenta impianti di risalita, con servizi e rifugi all'avanguardia. È possibile praticare non solo lo sci alpino, ma anche lo scialpinismo fuori pista, lo sci di fondo, le ciaspole, il pattinaggio su ghiaccio e lo sleddog, con rinomate scuole di sci. La stazione possiede anche una piscina, un campo da golf in Valbione, a 1.500 metri d'altitudine, lungo oltre cinque chilometri, e un bike park (numerosi sono i tracciati per gli appassionati inseriti all'interno di Adamello Bike Arena).

Ponte di Legno è conosciuto anche per il suo centro storico e per il passeggio tra negozi e bar, ma soprattutto per le innumerevoli escursioni praticabili nelle vallate che incoronano l'abitato, partendo



dalla Valbione verso il Corno d'Aola o la chiesetta di Santa Giulia, e dalla Valsozzine e Valle del Narcanello, che conduce alle omonime cascate o al Venerocolo. Le frazioni della località sciistica sono tutte da visitare, con le loro architetture rurali ben conservate e le tradizioni secolari: Zoanno, Precasaglio e Pezzo, con il caratteristico borgo di Case di Viso, costituito da casette tipiche in pietra e legno, e la possibilità di escursioni ai laghi di Ercavallo e al rifugio Bozzi nella conca del Montozzo, dove si trovano i resti dei camminamenti, fortificazioni militari della Grande Guerra e un museo. Nella Valle delle Messi emerge il borgo di Sant'Apollonia, con le sue acque salutari, base di partenza per decine di escursioni (laghi di Monticelli, rifugio Linge, Val Malza). Da Ponte di Legno si raggiungono poi i passi Gavia (2.618 metri), molto frequentato da motociclisti e ciclisti e reso immortale dal Giro d'Italia, e Tonale (1.883 metri), con i numerosi sentieri escursionistici e le testimonianze storiche. Tra questi segnaliamo il passo

Paradiso (raggiungibile anche in cabinovia), dal quale accedere al Presena, al passo di Castellaccio e al Sentiero dei fiori, con le sue passerelle mozza fiato, tra trincee e camminamenti militari.

Il "consiglio del camminatore": tra le decine di sentieri presenti in queste zone, ci permettiamo di sottolinearne uno, l'itinerario "Tra alpeggi e trincee" che si estende tra Ponte di Legno, Case di Viso, il rifugio Bozzi e il passo del Tonale. Il percorso, i punti di interesse e le informazioni su questo sentiero si trovano come sempre sul sito www.galvallecamonicavaldiscalve.it, dal quale scaricare anche la relativa app.

Ci siamo addentrati in una delle zone più pregevoli dal punto di vista naturalistico, ma anche del gusto. Da queste parti è rinomato soprattutto il formaggio Silter, realizzato in alpeggio; qui si raccolgono i piccoli frutti e moltissimi funghi ed è un'area privilegiata per la selvaggina.

Tanto camminare, e tanta fatica varranno bene un piatto caldo, un bicchiere di vino e un posto a sedere in uno degli agriturismo della zona, giusto? Non ce ne sono molti, ma i pochi sono davvero caratteristici e lasciano a bocca aperta sia per la bellezza dei paesaggi che per la squisitezza del cibo. Affrontiamo insieme, quindi, anche questa ultima scoperta...

SAPORI DI VALLECAMONICA

Un viaggio nei segni degli agriturismo della Valle Camonica





Agriturismo "VAL DI CANÈ"

La magia del parco dello Stelvio, all'interno del quale sorge l'agriturismo Val di Canè, si coglie con lo sguardo. Cervi, stambecchi, camosci e l'aquila reale: incontri che caratterizzano questo lembo a nord della Valle Camonica, dove Sergio Riva accoglie i suoi ospiti in una costruzione degli anni trenta del secolo scorso, recentemente ristrutturata.

Con un patrimonio naturale di questo livello, l'agriturismo Val di Canè offre un punto di partenza ideale per passeggiate ed escursioni (tra l'altro in zona è possibile visitare un'antica cava di marmo), attività affiancate anche da dimostrazioni della lavorazione del latte nel caseificio annesso all'agriturismo.

Al Val di Canè si allevano bovini e suini, circondati da ampi spazi verdi. La produzione si concentra sui formaggi e sui salumi.

Il ristorante e la cantina

La tradizione culinaria camuna è di casa all'agriturismo Val di Canè, dove le specialità non mancano di certo. Da assaggiare la polenta con il brasato di cervo, lo spezzatino con i funghi, le costine e le salamelle, fino al formaggio fuso. Leccornie da annunciare con un piatto di calsù, di gnocc de la cù o con un caldo minestrone d'orzo. Rigorosamente realizzati in casa anche i dolci, da accompagnare con grappe aromatizzate ai sapori di montagna.

La selezione dei vini offre etichette della Valle Camonica e della Franciacorta.

Località Cortabona
Val di Canè di Vione
Telefono: 347-7366081
riva.alessandro@alice.it

Proprietario:
Sergio Riva

Periodo di apertura:
dall'1 giugno al 30 settembre

I SERVIZI

- Per i bambini (spazio giochi)
- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Area ricreativa esterna
- Spazio fumatori
- Spaccio aziendale



Via Cesare Battisti 11
Frazione Villa Dalegno di Temù
Telefono: 0364-91850
Fax: 0364-91850
belotti@agriturismobelotti.it
www.agriturismobelotti.it
Facebook: Agriturismo Belotti
Skype: Agriturismo Belotti

Proprietario:
Angelo Belotti

Periodo di apertura:
tutto l'anno

I SERVIZI

- Ammessi animali
- Attività didattiche
- Sala tv-lettura-spazi comuni
- Spaccio aziendale
- Internet
- Pagamenti con carta di credito
- Biciclette disponibili
- Altro: a disposizione dei clienti c'è la baita dell'alpeggio, dov'è possibile organizzare grigliate

Lo stile montano anzitutto. In un tripudio di legno e pietra, per un ambiente caldo e accogliente.

L'agriturismo Belotti è un rimedio "naturale" contro lo stress della vita di tutti i giorni. Con la sua struttura perfettamente integrata con il paesaggio, coronato dalle suggestive cime dell'alta Valle Camonica, è un paradiso per gli amanti dello sport, invernale o estivo, e della natura. A circa mezz'ora di cammino dalla struttura principale, l'agriturismo Belotti offre anche uno spazio comune, uno chalet dal quale godersi una

vista mozzafiato sulle montagne. La struttura dà la possibilità ai suoi visitatori di assistere alla mungitura, alla lavorazione del latte e organizza inoltre dei corsi di cucina.

L'azienda agricola

All'agriturismo Belotti la genuinità dei prodotti inizia dalla stalla, ovvero dall'allevamento di bovini, ovini ed equini. Da qui si ottengono, in modo completamente naturale, carni prelibate, salumi, latte, formaggi, ricotta e burro. Una produzione tutta da assaggiare, cui si affiancano pure le sfiziose marmellate, per le quali l'esercizio è famoso.

Si coltivano poi verdure e patate, ingredienti fondamentali per una cucina che rispetta al meglio le tradizioni del territorio.

La cucina e la cantina

A tavola nel segno della genuinità e dei sapori più sfiziosi. Nel menù

dell'agriturismo Belotti trovano posto alcuni piatti tipici dell'alta Valle Camonica come i calsù, gli gnoc de la cù e la zuppa di fieno.

E poi ancora canederli, pizzoccheri e pasta fresca. Ideale preludio all'agnello o allo spezzatino, cucinati in maniera superba. Per non dire del gustoso brasato o della carne alla piastra. Per gli intolleranti al glutine da segnalare sono gli gnocchi di polenta impastati con la fecola con ragù o gorgonzola, le crepes con speck e tanto altro ancora.

Quanto ai dolci (che siano per la fine del pasto o per una deliziosa colazione o merenda), c'è di che leccarsi i baffi, con torta di grano saraceno, panna cotta, gelato artigianale, yogurt fatto in casa, salame al cioccolato e marmellate, sempre aziendali.

In cantina l'agriturismo Belotti offre una selezione accurata di vini. Tra le bevande extra pasto si fa apprezzare il succo di sambuco.



Agriturismo
"BELOTTI"

Agriturismo "VAL GRANDE"

Relax in quota, nel cuore del parco nazionale dello Stelvio: l'agriturismo Val Grande sorge nell'omonimo, soleggiato angolo di Valle Camonica che, con i suoi 15 chilometri di lunghezza, permette agli appassionati delle camminate di godere di percorsi di ogni tipo. Passeggiate adatte sia agli amanti della natura (con la possibilità di ascoltare il bramoto dei cervi) sia a chi cerca le emozioni della storia, con i siti e i manufatti della Grande Guerra tutti da scoprire

L'azienda agricola

All'agriturismo Val Grande si allevano conigli, polli e maiali, mentre sul fronte dei prodotti a chilometro zero sono da ricordare il salame, la coppa, la pancetta, la soppressa e il lardo. A livello di coltivazioni, grande cura viene riservata agli ortaggi

e ai piccoli frutti, divenuti da qualche anno una delle eccellenze valligiane.

La cucina e la cantina

È davvero ricco il menù da assaggiare all'agriturismo Val Grande, dove un pranzo o una cena non sono mai un'esperienza da mordire e fuggire. Oltre ai già citati salumi, le specialità della casa sono gli gnocci de la cù, le tagliatelle alla Giacomina, i canederli e il risotto pere e Casolet. Tra i secondi spiccano il coniglio all'aceto balsamico e il pollo con i finferli. E ancora stinco al forno, costine di maiale in umido e filetto di maiale con mele. Per un po' di dolcezza a fine pasto, ecco le crostate fatte con i piccoli frutti, la torta alle mandorle e lo strudel.

In cantina l'agriturismo propone una selezione di vini lombardi e della Valle Camonica.

Via Cavour 9
Vezza d'Oglio
Telefono: 335-5461577
Fax: 0364-1906170

Proprietaria:
Angela Giacomina Confortola

Periodo di apertura:
da giugno a ottobre; da
giugno a metà luglio e nei
mesi di settembre e ottobre
solo nei weekend.

I SERVIZI

- Ammessi animali
- Sala tv-lettura-spazi ricreativi
- Spaccio aziendale
- Internet



NOTE

