

PROGRAMMA

In rassegna saranno presenti stand di produttori nazionali e locali di olio dop e altre eccellenze eno-gastronomiche tipiche.

Tutti gli eventi (esposizione stand, spettacoli e laboratori gastronomici) si svolgeranno sul lungolago di Marone. Il ristorante della rassegna sarà allestito all'interno della Sala Polifunzionale del Centro Civico don Riccardo Benedetti nel parco di Villa Vismara.

L'ingresso alla manifestazione è libero.

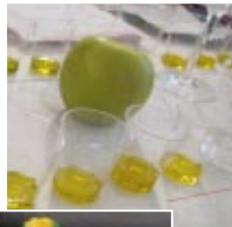


VENERDI' 3 GIUGNO: apertura stand ore 18.00/23.00

- Ore 18:00** **Inaugurazione ufficiale della rassegna**
A seguire buffet a cura dell'Associazione Commercianti di Marone
- Ore 20:00** A tavola con i ristoratori del territorio
protagonista: **l'agriturismo "El Giardi" di Marone**
- Ore 20:00** Pianobar con **Gaia** (musica leggera, anni 70-80)
Spettacolo per bambini: **truccabimbi, sculture con palloncini**

SABATO 4 GIUGNO: apertura stand ore 10.00/23.00

- Ore 11:00** Gli oli DOP italiani incontrano i prodotti DOP lombardi: **il salame di Varzi**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 12:30** A tavola con i ristoratori del territorio
protagonista: **il ristorante "Alla Galleria" di Marone**
- Ore 15:30** Gli oli DOP italiani incontrano i prodotti DOP lombardi: **il Grana Padano**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 16:00** Spettacolo per bambini: **truccabimbi, sculture con palloncini**
- Ore 17:00** Gli oli DOP italiani incontrano i prodotti DOP lombardi: **il taleggio**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 18:00** Consegna delle **borse di studio** agli studenti meritevoli di Marone
- Ore 18:30** Consegna **attestati del 1° corso di assaggiatori di olio**
a cura della Comunità Montana del Sebino
- Ore 20:00** Premiazione seconda edizione concorso **"OLIOIMPRESA"**
Consegna premi **"Ercole de Ela"**
- Ore 20:30** Cena "evento"
protagonista lo **chef Stefano Masanti del ristorante "Il Cantinone" di Madesimo, Sondrio** (una stella Michelin)
- Ore 20:30** Concerto di **Jeff, interprete e sosia di Renato Zero**
Spettacolo per bambini: **il Muppet Show**



DOMENICA 5 GIUGNO: apertura stand ore 10.00/20.00

- Ore 11:00** Gli oli DOP italiani incontrano i prodotti lombardi: **la bresaola IGP della Valtellina**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 12:30** A tavola con i ristoratori del territorio
protagonista **il ristorante "Alla Galleria" di Marone**
- Ore 14:30** **La vela per grandi e piccini**
Dimostrazione pratica a cura dell'Associazione Velica Alto Sebino
- Ore 14:30** **Gita sulle acque del lago d'Iseo** (replica alle 16:00 e alle 17:30)
a cura della Navigazione del Lago d'Iseo
- Ore 15:00** Spettacolo per bambini: **truccabimbi, sculture con palloncini**
- Ore 15:30** Gli oli DOP italiani incontrano i prodotti DOP lombardi: **il bitto e il casera**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 17:00** Gli oli DOP italiani incontrano **il gelato artigianale**
Laboratorio / Degustazione
- Ore 20:00** A tavola con i ristoratori del territorio
protagonista **il ristorante "L'Uliveto di Villa Kinzica" di Sale Marasino**
- Ore 20:00** **Concerto/spettacolo di chiusura** (Parco Rosselli)
- Ore 22:00** **Spettacolo pirotecnico**



Sarà presente un servizio a cura dei ristoratori del territorio in collaborazione con il Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli di Clusane d'Iseo.

Tutti i laboratori e le degustazioni guidate previste dal programma saranno gratuite (con prenotazione in loco) ed aperte a tutti fino ad esaurimento posti.

Durante la rassegna, le vie di Marone si trasformeranno in una vetrina a cielo aperto con tutte le novità e i prodotti dei commercianti del Comune di Marone.



COMUNE
DI MARONE

XIIª edizione



FEDER
D.O.P.

Riviera
degli ulivi

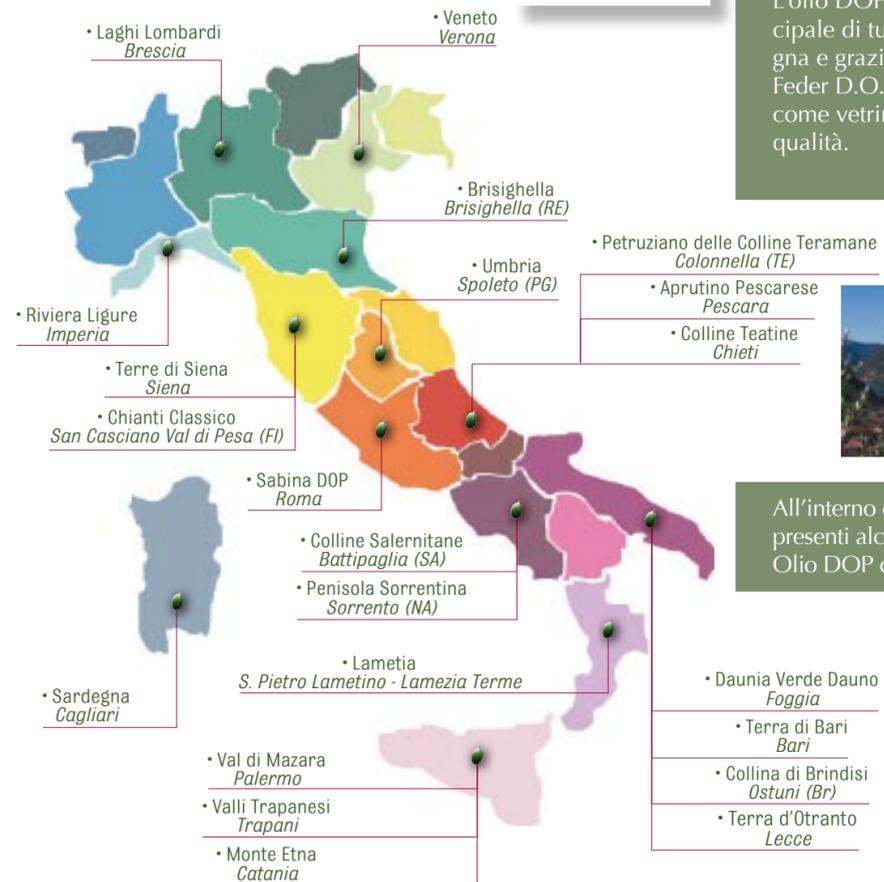


*Gli Oli Dop italiani
si incontrano a Marone*

MARONE (BS) · 3-5 GIUGNO 2011

ELENCO CONSORZI DI TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ADERENTI A FEDER D.O.P.

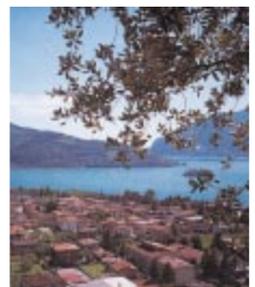
FEDER
D.O.P.



Dal 3 al 5 giugno Marone diventa il punto di incontro per tutti gli oli DOP d'Italia. Sulla sponda bresciana del Lago d'Iseo, si susseguiranno per tre giorni cene a tema, laboratori, degustazioni, incontri, concorsi e spettacoli. L'olio DOP sarà il protagonista principale di tutti gli eventi della rassegna e grazie alla collaborazione con Feder D.O.P. la manifestazione si offre come vetrina per tutti gli oli italiani di qualità.



All'interno della rassegna saranno presenti alcuni produttori del Consorzio Olio DOP dei Laghi Lombardi.



AV.A.S. Associazione Velica Alto Sebino

Centro Formativo Provinciale Giuseppe Zanardelli
Adesione Speciale della Provincia di Brescia
Sede Operativa: C.F.P. CLUSANE D'ISEO

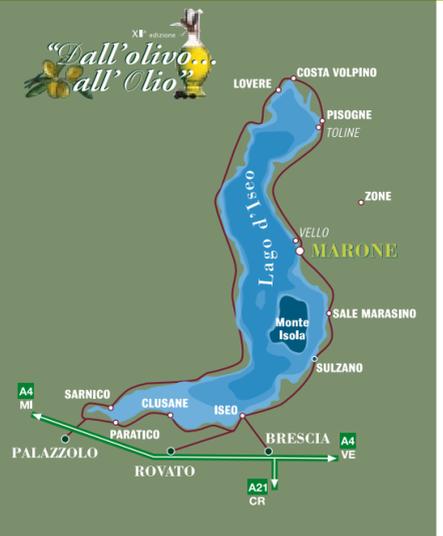
Si ringraziano inoltre per la preziosa collaborazione:

- Pro Loco Centro Lago di Marone
- Gruppo di Protezione Civile di Marone

Segreteria, Immagine e Comunicazione:
Ellisse, Comunicazione ed Eventi, Brescia
Tel. 030 3531950 - eventi@ellisse.it

Ufficio Stampa:
Omnia Group
vghitti@gruppomonia.it

Info:
Comune di Marone
Tel. 030 987104 - www.comune.marone.bs.it



A CENA CON I SAPORI DEL TERRITORIO

Tutte le cene si svolgeranno presso la Sala Polifunzionale del Parco del Centro Civico "Don Riccardo Benedetti" (Villa Vismara).

Le cene sono a pagamento con prenotazione in loco (posti limitati).

VENERDÌ 3 GIUGNO · Ore 20.00

A tavola con i ristoratori del territorio

Menù a cura di **Anna Bettoni dell'agriturismo El Giardi di Marone**

- Assaggi di bruschette
- Tagliolini con cinghiale e polenta
- Manzo all'olio
- Dolce
- 1/4 vino della casa

€ 15,00



SABATO 4 GIUGNO · Ore 20.30

Cena evento

Menù a cura di **Stefano Masanti del ristorante Il Cantinone (una stella Michelin) di Madesimo, Sondrio**

- La bresaola di Madesimo con olio extravergine d'oliva del Sebino DOP
- Il fungo porcino alla piota con crema di gemme di abete, olio extravergine d'oliva del Sebino DOP e pistacchi tostati
- Il risotto al burro affumicato con susei (silene)
- L'hamburger di pesce del lago di Iseo
- La spalla di manzo al lavécc
- La mousse di patate con salsa al prezzemolo, carote e rapa rossa
- Vini:

Rainoldi Brut Rosè – Rainoldi
Opera 2009 – Mamete Prevostini
Valtellina Superiore Dirupi 2008 – Dirupi
Moscato d'Asti – La Spinetta

€ 45,00



DOMENICA 5 GIUGNO · Ore 20.00

A tavola con i ristoratori del territorio

Menù a cura di **Stefano Perini del ristorante L'Uliveto di Villa Kinzica di Sale Marasino**

- Culaccia con spuma di patate mantecata all'olio
- Ravioli di pescato del Lago con crema alle olive
- Il filetto di manzo nell'olio DOP del Sebino
- Torta di formaggi della valle con salsa ai lamponi e lingua di gatto aromatica
- Vini:

Franciacorta Extra Brut – Az. Agricola Lenza
Franciacorta Bianco – Cà del Bosco
Dolcetto – Az. Agricola La Contea
Moscato DCOG – La Spinetta

€ 45,00



I PRODOTTI DOP E IGP DELLA LOMBARDIA PRESENTI IN RASSEGNA

Gli oli dop nazionali presenti in rassegna verranno proposti anche in abbinamento ad alcuni prodotti dop e igp della Lombardia. In particolare:

- la bresaola IGP della Valtellina
- i formaggi DOP Casera e Bitto della Valtellina
- il taleggio DOP
- il salame DOP di Varzi
- il Grana Padano DOP



INTRATTENIMENTI PER GRANDI E PICCINI

Le tre giornate della rassegna saranno allietate da spettacoli musicali, di intrattenimento e divertimento per grandi e piccini.

Per chi vorrà solcare le acque del Lago di Iseo, il programma propone due occasioni nel pomeriggio della domenica: tre escursioni sul battello della Navigazione Lago d'Iseo e, a cura dell'Associazione Velica Alto Sebino, alcune dimostrazioni pratiche di vela con la possibilità per i più giovani di cimentarsi in prima persona.

La rassegna verrà conclusa, nella serata di domenica 5 giugno, con l'ormai tradizionale spettacolo pirotecnico.



CONCORSO NAZIONALE OLIOIMPRESA

Il Comune di Marone e FEDER D.O.P., in occasione della manifestazione "Dall'olivo...all'Olio", promuovono la seconda edizione del PREMIO "OLIOIMPRESA" riservato ad aziende con sede nel territorio nazionale che abbiano ottenuto importanti risultati in termini di fatturato, immagine, innovazione tecnologica nelle fasi della produzione, trasformazione, imbottigliamento, approccio al mercato.

Il concorso ha come finalità la valorizzazione del ruolo dell'impresa agricola nel comparto olivicolo, anche come soggetto che presidia il territorio.

A PRANZO E CENA CON I MENÙ DELL'OLIO

In occasione della manifestazione "Dall'olivo...all'Olio" 2011 i ristoranti del territorio proporranno i seguenti menù:

RISTORANTE AI FRATI

Via Provinciale, 32 – 25054 Marone
Tel. 030 9827026

- Sarda in savor all'olio del Sebino
- Tagliolini ai Frati con olio di Vello
- Coregone marinato con olio di Marone
- oppure
- Carpaccio di manzo all'essenza d'olio
- Verdurine croccanti
- Pesca noce flambè al profumo del Sebino
- Vino bianco o rosso della Franciacorta

€ 35,00

RISTORANTE VELA

Via Cristini, 3 – 25054 Marone
Tel. 030 987173

- Antipasto di lago con sarda, trota e pesciolini
- Risotto con pesce persico, zucchine e zafferano
- 1/4 vino della casa
- 1/2 acqua
- Caffè

€ 15,00

RISTORANTE PIZZERIA DAMA

Via Lungolago Marconi, 1 – 25054 Marone
Tel. 030 9877861

- 1/4 Carpaccio di salmone all'extravergine di Marone
- Paccheri con patè di oliva e gamberi di lago
- Scottata di branzino con verdure croccanti
- Sorbetto al limone
- Caffè
- Acqua
- Vini della casa

€ 25,00

RISTORANTE L'ULIVETO DI VILLA KINZICA

Via Provinciale, 1 – 25057 Sale Marasino
Tel. 030 9867102

- Ravioli bresciani con crema all'olio DOP del Sebino
- Insalata tiepida di pesci di lago all'olio DOP del Sebino
- Mousse al cioccolato equatoriale con cialda all'olio DOP del Sebino
- 1/2 acqua
- 1/4 vino
- Caffè

€ 25,00

RISTORANTE ALLA GALLERIA

Via Roma 101 – 25054 Marone
Tel 030 987325

"Menù promozionale"

- Manzo all'olio del Sebino con polenta belgrano
- Il gelato al profumo d'agrumi
- 1lt acqua
- Caffè

€ 15,00

"Menù degustazione"

- I sapori del Lago all'extravergine Sebino
- Tortelli di luccio agli agrumi
- Filetto di coregone
- Verdure grigliate al basilico
- Caffè

€ 30,00

I menù del Ristorante Alla Galleria saranno proposti anche in rassegna nella fascia del mezzogiorno

