



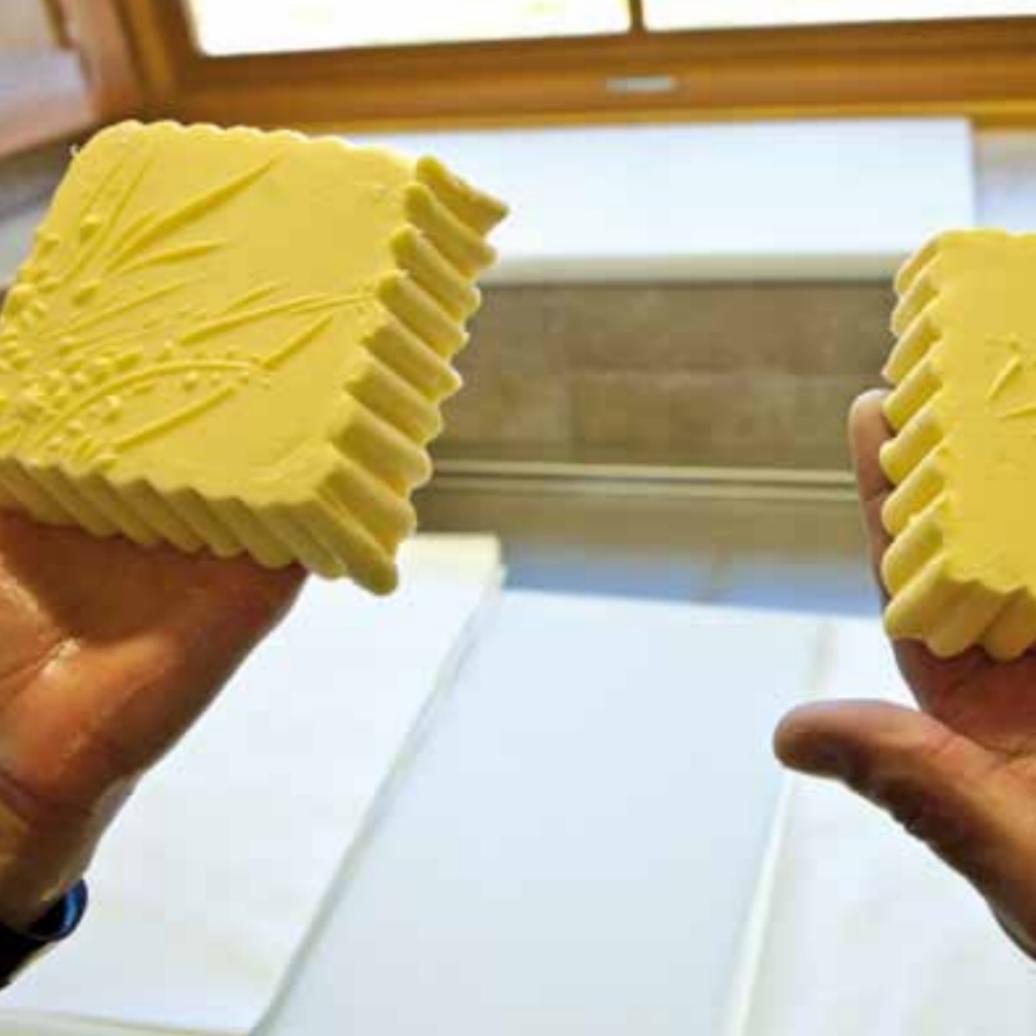
Botìro di Primiero di Malga

Luoghi, saperi, profumi e sapori del burro d'alpeggio a panna cruda

Estate 2016



Presidia Slow Food



Il Botiro di Primiero di Malga

Un **burro buono, pulito e giusto** con tanti elementi di eccellenza, garantiti da un **rigoroso disciplinare**, sostenuto dalla Comunità e avallato da Slow Food:

- l'alimentazione delle bovine a base di erba fresca da pascolo e fiori di montagna;
- prodotto con **panna cruda, non pastorizzata**, ottenuta solo per affioramento naturale;
- la panna proviene da latte munto nel periodo estivo, negli **alpeggi di Passo Rolle e Vanoi**;
- utilizzo di **stampi in legno** dal caratteristico decoro floreale;
- impasto manuale.

Un prodotto dal passato prestigioso

Ai tempi della Serenissima, il miglior burro in vendita a Venezia proveniva dagli alpeggi di Primiero. La qualità era eccezionale, sia per la ricchezza floristica dei pascoli che per l'accurata lavorazione, che consentiva di ottenere un prodotto conservabile per molti mesi. Questa produzione tradizionale era quasi totalmente persa, ma rimaneva ancora vivo il ricordo dell'eccezionale sapore del burro prodotto fino a qualche decennio fa su questi alpeggi. Oggi il Presidio Slow Food ne rilancia la produzione, ripresa dal Caseificio di Primiero.





Il Presidio Slow Food

Nel gennaio 2009 il **Botiro di Primiero di Malga** è diventato uno dei **Presidi Slow Food italiani**. Al burro prodotto con la panna delle malghe di Passo Rolle e Vanoi sono state quindi riconosciute alcune caratteristiche, essenziali per ottenere il prestigioso marchio:

- è un prodotto a rischio di estinzione
- esiste un legame con la storia, la memoria e l'identità culturale della nostra comunità
- la produzione avviene in quantità limitata, secondo pratiche tradizionali
- vanta un'alta qualità organolettica, ambientale e sociale.

Limitare la produzione al periodo d'alpeggio è una garanzia di eccellenza qualitativa e un modo per proporre soluzioni sostenibili per salvaguardare il territorio ed il paesaggio montano.

Il Presidio si propone di sostenere in modo concreto quelle malghe isolate e difficili da raggiungere che rischiano l'abbandono. Viene così assicurata una presenza umana sui pascoli in quota e la formazione di nuovi maestri del burro.

Il Botiro di Primiero di Malga è così diventato un bene culturale per tutta la Comunità di Primiero.

Presidi Slow Food
www.presidislowlowfood.it



Le malghe del Botìro

Malga Fossernica di Fuori, 1.804 mt

Situata nella Valle del Vanoi, ai piedi delle cime del Lagorai, svolge al suo interno tutte le fasi della lavorazione poichè dispone di un rinnovato locale di affioramento e di un laboratorio di produzione, alimentato da una nuova centralina idroelettrica. Isolata e difficile da raggiungere, questa malga trova nel Presidio un concreto sostegno che allontana il rischio di abbandono.

Come raggiungerla:

Tutti i mercoledì, fino al 7/9, con bus navetta da Caoria (partenze anche da Primiero e Canal San Bovo). Info: Ecomuseo del Vanoi - tel. 0439 719106. Ristorazione a Malga Fossernica di dentro, a circa un'ora di cammino (Tel. 334 2969085).

Malghe Costoncella/Rolle, Fosse e Juribello, 1.900 mt

Ai piedi delle Pale di San Martini, i pascoli di Passo Rolle sono da sempre un prezioso patrimonio d'erba per gli allevatori locali. La panna di queste due malghe è affiorata e lavorata presso il Caseificio di Primiero. L'ampliamento del progetto a questi alpeggi rientra nell'obiettivo di conservare il territorio montano: la presenza umana in alta quota è una forma importante di presidio del territorio stesso, che può essere trainata anche da un prodotto come il Botìro.



Come, dove e quando acquistare il Botìro

Piccole quantità che variano ogni anno: garanzia di **autenticità** e osservanza da parte del produttore di un disciplinare che riguarda l'intera filiera. Non arrabbiatevi dunque se non ce ne sarà in abbondanza: è un prodotto che va cercato, riscoprendo il **valore della stagionalità** ed i **ritmi della natura**. Ultimo dettaglio: il Botìro di Primiero di malga si trova solo a Primiero: per averlo dovrete farci visita!

Quando comprarlo

Esclusivamente **da fine giugno a metà settembre**, con dei cali di produzione in agosto poiché si seguono i ritmi della natura e non quelli del mercato!

Dove comprarlo

Caseificio Sociale di Primiero

Via Roma 179, Mezzano - Tel. 0439 765616

negozio@caseificioprimiero.com - www.caseificioprimiero.com

Si consiglia la prenotazione



In alcuni periodi, su prenotazione, si può trovare anche presso: Malga Rolle (Passo Rolle), Malga Juribello (Passo Rolle), La Stua - Bottega del Canederlo (San Martino di Castrozza), e Speck Haus (San Martino di Castrozza).

#ALBEINMALGA

Quando l'alpeggio prende vita

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

Domenica 7 agosto – ore 4.15

La vera vita di malga quando la malga vive, tra mungitura, burrificazione e una ricca colazione.

- 4.15** Ritrovo e partenza con bus navetta da Caoria
- 5.30** Si comincia a mungere. Chi si offre volontario?
- 7.00** È l'ora della colazione con tanti prodotti genuini di montagna e, ovviamente, lui... il botiro!
- 8.30** Con Dimitri e Lily impariamo a fare il botiro.
- 9.30** Tutti in passeggiata, guidati da Mauro, direzione Malga Fossernica di dentro.
- 11.30** Arrivati a destinazione troverete ad accogliervi uno speciale pranzetto

A seguire rientro a piedi o con bus navetta fino a Caoria.

€ 18 (navetta, attività in malga e colazione), bambini fino a 12 anni gratuiti. Pranzo € 18 adulti, € 10 bambini fino a 12 anni. **Prenotazione obbligatoria.**

Per un'esperienza completa

Possibilità di cena e pernottamento dal giorno precedente a Prà dei Tassi o proposta vacanza per l'intero weekend.

Info e prenotazioni

ApT S.Mart- Tel. 0439 768867-segreteria@sanmartino.com



Tour delle Malghe Paesaggi di burro

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

Venerdì 8 e 22 luglio, 5 e 19 agosto, 2 settembre

Salita fino a Malga Fossernica di dentro con mezzi propri.
Escursione guidata ad anello fino a Malga Fossernica di fuori

Attività in malga in compagnia di Dimitri e Lily
Merenda di metà mattina a base di prodotti del Caseificio di Primiero.

Rientro a Malga Fossernica di dentro

Ritrovo ore 9.00 a Caoria c/o Rifugio Refavaie
€ 12 (accompagnamento, attività in malga e merenda),
prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni

Ecomuseo del Vanoi

tel. 0439/719106

ecomuseo@vanoi.it



Ecomuseo del Vanoi



PARCO NATURALE
PANEVEGGIO
PALE DI SAN MARTINO

Pan, Botiro e...

Gustosi momenti con il Botiro di Primiero di Malga

Per la sua fragranza particolare, il Botiro di Primiero di Malga si presta soprattutto per essere degustato fresco, con pane, marmellata, miele o zucchero, ma anche con carni salate o trota affumicata, oppure fondente su piatti caldi.

Da luglio a settembre ristoranti, agritur, hotel ed enoteche aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti vi aspettano con sfiziose proposte a base di Botiro. Dalla prima colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo ogni momento è buono per conoscere questa prelibata rarità.

Scopri tutte le proposte, gli hotel e chalet "Amici del Botiro" su

www.tastetrentino.it/botiro



Agritur Broch

Loc. Passo Cereda – Tel. 0439 65028

Galletto rustico nostrano ripieno di verza e Primiero di malga con salsa di Botiro di Primiero di malga

Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

Trota salmonata affumicata con Botiro di Primiero di Malga pane casereccio e cavolo cappuccio con semi di cumino

Agritur Malga Fossernica di dentro

Loc. Fossernica - Caoria - Tel. 3342969085

Spätzle con le "grassole" (spinaci selvatici) e Botiro di Primiero di Malga

Agritur Malga Juribello

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841

Tagliere Speck, pane nero e Botiro di Primiero di Malga

Agritur Malga Rolle

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659 - 348 0363019

Canderlotti dello Chef con prodotti di stagione e Botiro di Primiero di Malga

Chalet Piereni

Val Canali - Tel. 0439 62791

Tagliatelle di mirtilli con Botiro di Primiero di Malga e Trentingrana DOP

A tavola



**Ristoranti e agritur
con ricette speciali
a base di Botiro di
Primiero di Malga**

*Quando cucina d'autore e
burro di malga si fondono*



Chalet Prà delle Nasse

San Martino di C. – Tel. 0439 768893

Spaghettono al torchio al Botiro di Primiero di Malga su fondente di pomodoro fresco e scaglie di Trentingrana DOP

Hosteria Cant del Gal

Loc. Val Canali - Tel. 0439 62997

Gnocchi di ricotta e noci con Botiro di Primiero di Malga fuso

Rifugio Capanna Passo Valles

Passo Valles - Tel. 0437 599136

Salmerino affumicato con Botiro di Primiero di Malga e mele della Val di Non

Ristorante Dismoni

Loc. Dismoni - Siror - Tel. 338 4575803

Gnocchi di patate ed ortiche dei nostri prati con Botiro di Primiero di Malga fuso

Ristorante Pizzeria Sass Maor

San Martino di C. - Tel. 0439 68340

Pizza croccante con porcini grigliati speck e Botiro di Primiero di Malga

Questi sono solo alcuni dei piatti
che potrete gustare. Scopriteli tutti su
www.tastetrentino.it/botiro



Chalet Prà delle Nasse

San Martino di C. – Tel. 0439 768893

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11

Botiro di Primiero di Malga, pane fatto in casa, le nostre confetture, prosciutto di nostra produzione, infuso, latte, caffè, biscotti.

Agritur Malga Rolle

Loc. Passo Rolle – Tel. 0439 768659

Tutti i giorni, dalle 8 alle 10.30

Speck Trentino e Botiro di Primiero di Malga, formaggi del Caseificio di Primiero, uova preparate al momento, crostata, pane casereccio e confetture Dalaip dei Pape

Malga Civertaghe

Loc. Civertaghe, San Martino di Castrozza

Tel. 340 8711861 - Tutti i giorni, dalle 7 alle 10

Pane, Botiro di Primiero di Malga e marmellata con succo di mela

Rifugio Tognola

Loc. Tognola – San Martino di C. – Tel. 0439 68329

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11 (fino al 18.09)

Colazione dell'Alpe a base di Botiro di Primiero di Malga con pane, confetture, fetta di crostata e succo di piccoli frutti Dalaip dei Pape.

A colazione



Il mattino ha l'oro in bocca

Avete in mente una colazione da urlo con burro di malga, latte fresco e prodotti locali ?



Agritur Broch

Loc. Passo Cereda – Tel. 0439 65028

Tutti i venerdì di luglio e agosto, ore 16

*Piccola passeggiata, visita all'apiario
didattico e merenda con pane, Botiro e miele*

Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

Tutti i giovedì, ore 15.15 (fino al 29/9)

*Passeggiata con gli asini e merenda con
Botiro ed i nostri prodotti a base di piccoli frutti*

Agritur Malga Fossernica di dentro

Loc. Fossernica - Caoria - Tel. 3342969085

Tutti i giorni

*Pane, Botiro e confettura di fragola e menta
o prugna e cannella con succo di mela trentino*

Agritur Malga Juribello

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841

Tutti i giorni - *Pane bianco e nero, Botiro di Primiero di Malga, confettura trentina, latte fresco
o succo di mela*

Malga Civertaghe

Loc. Civertaghe, San Martino di Castrozza

Tel. 340 8711861

Pane, Botiro e zucchero in abbinamento

a succo di mela trentino

Possibilità di visita e attività nel Bosco dei Sogni

La Merenda



Quando non ci vedi più dalla fame...

*Gustose pause per grandi e
piccini. Prenotazioni e info
presso le singole strutture*



Ristorante Pizzeria Sass Maor

San Martino di C. - Tel. 0439 68340

Tutti i venerdì, dalle 17.00

*Merenda con Botiro di Primiero di Malga
e laboratorio di cucina*

"Impariamo a fare gli Spatzle"

La mia Enoteca

San Martino di C. – Tel. 349 1690698

Tutti i mercoledì fino al 7/9 (esclusi 10 e 17/8) –
dalle 18 alle 20.30

*Crostini con Botiò di Primiero di Malga, speck e
tartare di manzo con birra artigianale Bionoc' o
Trentodoc*

Ristorante Maso Col

San Martino di C. - Tel. 0439 68046

*Crostini con Botiò di Primiero di Malga
e salmerino alpino IGT marinato e affumicato
con Trentodoc Pedrotti millesimato*

Hosteria Cant del Gal

Loc. Val Canali - Tel. 0439 62997

Tutti i venerdì – dalle 18.00

*Barchette di pane e Botiò di Primiero di Malga
con tartare di manzo e salmone affumicato
in abbinamento con birra artigianale Bionoc'*

Ristoloungebar Castel Pietra

Transacqua – Tel. 0439 763171

Tutti i giovedì di luglio e agosto – dalle 18.30

*Fantasie dello Chef a base di Botiò di Primiero di
Malga e birra artigianale Bionoc'*

L'aperitivo



I "cicchetti" del Botiò

*Tradizione veneziana e
sapori locali abbinati
alla birra artigianale
Bionoc', Trentodoc
o vini trentini*



Speck Haus

San Martino di C. - Tel. 0439 769012

Tutti i mercoledì, dalle 18.00 alle 19.00

*Pane nero, Botiò di Primiero
di Malga, speck e salumi
in abbinamento con vino trentino*

