



# Botiro di Primiero di Malga

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

Estate 2014



Presido Slow Food



## Il Botiro di Primiero di Malga

Un **burro buono, pulito e giusto** con tanti elementi di eccellenza, riepilogati in 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 Primiero 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 di Venezia proveniva dagli alpeggi di Primiero, di cui si riconosceva l'eccezionale qualità. Questa produzione tradizionale era quasi totalmente persa, ma ne rimaneva ancora vivo il ricordo tanto da essere recuperata e divenire oggi **Presidio Slow Food**.



## Il Presidio Slow Food

Il Botiro di Primiero di malga è diventato un Presidio Slow Food perché:

- 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 autenticità.**

Il Presidio si propone di sostenere in modo concreto quelle malghe che rischiano l'abbandono, assicurando **una presenza umana sui pascoli in quota** e la formazione di nuovi maestri del burro che possano diffondere saperi e sapori alle generazioni future.

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

**Presidi Slow Food**  
[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)



# Le malghe del Botìro

## Malga Fossernica di Fuori, 1.804 mt

Situata nella Valle del Vanoi ai piedi del Lagorai, fornisce fin dalla nascita del Presidio la panna per il Botìro di Primiero. Da un paio di anni tutte le fasi della lavorazione avvengono nel piccolo laboratorio della malga. Isolata e difficile da raggiungere, grazie al Presidio non è più a rischio di abbandono, diventata esempio per tante altre malghe in queste condizioni.

### Come raggiungerla:

*Fino al 7 settembre, tutte le domeniche (in alcuni periodi anche giovedì, venerdì e sabato) con bus navetta da Caoria.*

*Info: Ecomuseo del Vanoi - tel. 0439 719106.*

*Ristorazione a Malga Fossernica di dentro, a circa un'ora di cammino (Tel. 334 2969085).*

## Malghe Rolle e Fosse, 1.900 mt

Ai piedi delle Pale di San Martino, i pascoli di Passo Rolle sono un prezioso e storico patrimonio d'erba. La panna delle due malghe, affiorata e lavorata presso il Caseificio di Primiero, viene utilizzata per la produzione del Botìro, sempre con l'obiettivo di conservare il territorio montano.

*Al fine di valorizzare la peculiarità dei cru, tutti i panetti di burro riportano il nome della malga da cui proviene la panna.*



## 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 arrabiatevi 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 da noi, 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

Al **Caseificio Sociale di Primiero**, preferibilmente su prenotazione. In alcuni periodi, su prenotazione, si può trovare anche presso: Malga Rolle (Passo Rolle), La Stua - Bottega del Canederlo (San Martino di Castrozza), Mini-market Taufer (San Martino di Castrozza).

### Info e prenotazioni

**Caseificio Sociale di Primiero**

Via Roma 179, Mezzano

Tel. 0439 765616

negozio@caseificioprimiero.com



# #ALBEINMALGA

## Quando l'alpeggio prende vita

### Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

**Sabato 9 agosto – ore 4.15**

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

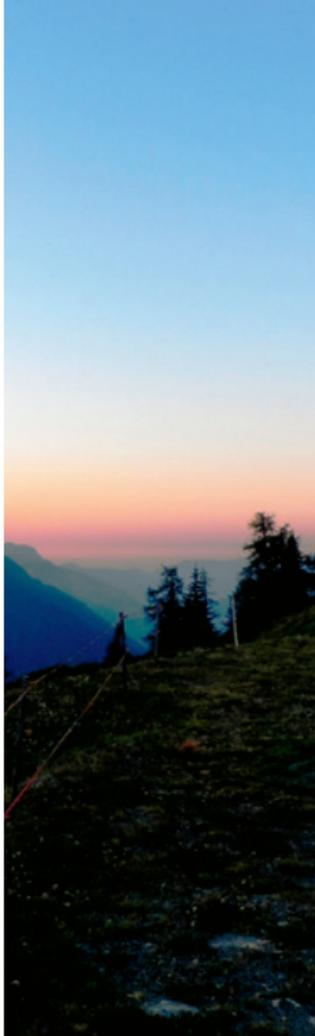
- 4.15** Ritrovo e partenza con bus navetta da Caoria
- 5.30** Si comincia mungere. Chi si offre volontario?
- 7.00** È l'ora della colazione con tanti prodotti genuini di montagna e, ovviamente, lui... il botiro!
- 8.30** Con Dimitri e Lily impariamo a fare il botiro.
- 10.00** Tutti in passeggiata,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

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

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

### Info e prenotazioni

ApT - Tel. 0439 719041 - [infovanoi@sanmartino.com](mailto:infovanoi@sanmartino.com)



# Andar per malghe Paesaggi di burro

## Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

### Domenica 20 luglio e domenica 17 agosto

Giornata in malga alla scoperta degli alpeggi estivi, incontro con gli allevatori e produzione del Botiro. A seguire pranzo tipico. Ritrovo a Caoria alle ore 8. Su prenotazione (entro le ore 18 del giorno precedente). € 16 navetta e pranzo

### Mercoledì 6 agosto



Una bella passeggiata tra i pascoli, seguita dalla burrificazione per poi gustare il burro fresco di zangola in un originale picnic sui prati. Si continua alla volta di Malga Fossernica di dentro con ricette a base di botiro. Rientro a piedi a Malga Fossernica di fuori e poi a Caoria con bus navetta.

Adulti € 25, bambini fino a 8 anni € 10, (navetta, escursione, degustazione e pranzo). Ritrovo a Caoria alle ore 8. Su prenotazione (entro il 5/08, ore 18).

### 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 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 e hotel ed enoteche aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti vi aspettano con sfiziose proposte a base di Botiro di Primiero di Malga. Dalla prima colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena ogni momento è buono per conoscere questa prelibata rarità.

[www.stradadeiformaggi.it](http://www.stradadeiformaggi.it)



**Agritur Dalaip dei Pape**

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

**Agritur Malga Fossernica di dentro**

Loc. Fossernica - Caoria - Tel. 3342969085

**Agritur Malga Juribello**

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841

**Agritur Malga Rolle**

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659

**Castel Pietra Ristoloungebar**

Transacqua - Tel. 0439 763171

**Chalet Piereni**

Val Canali - Tel. 0439 62791

**Chalet Prà delle Nasse - Ristorante da Anita**

San Martino di C. - Tel. 0439 768893

**Hosteria Cant del Gal**

Loc. Val Canali - Tel. 0439 62997

**Rifugio Capanna Passo Valles**

Passo Valles - Tel. 0437 599136

## A tavola



### Ristoranti e agritur del Botìro di Primiero di Malga

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



### **Rifugio Petina**

Loc. Petina - Siror - Tel. 335 5265648

### **Rifugio Tognola**

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

### **Ristorante Dismoni**

Loc. Dismoni - Siror - Tel. 338 4575803

### **Ristorante Maso Col**

San Martino di C. - Tel. 0439 68046

### **Ristorante Pizzeria Sass Maor**

San Martino di C. - Tel. 0439 68340

### **Tirolerhof - Baita Zeni**

Transacqua - Tel. 333 4749382

Scopri le ricette su

[www.stradadeiformaggi.it](http://www.stradadeiformaggi.it)



### **Chalet Prà delle Nasse**

San Martino di C. – Tel. 0439 768893

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11

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

### **Rifugio Tognola**

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

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11

*Colazione dell'Alpe a base di Botiro con confetture Dalaip dei Pape e miele oppure variante salata con Botiro e Speck.*

### **Ristorante Pizzeria Sass Maor**

San Martino di C. - Tel. 0439 68340

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11

*Marendol de la Stua: tagliere con pane casereccio, confetture Dalaip dei Pape, miele nostrano, crostini con Botiro e speck, tisana o succo di piccoli frutti.*

## A colazione



**Il mattino  
ha l'oro  
in bocca**



*Dalla storia che lega il nostro burro a Venezia, nascono questi speciali aperitivi dallo stile veneziano ma dal sapore locale, con stuzzichini a base di botiro ed altri prodotti del territorio abbinati a birra artigianale BioNoc' o alle bollicine metodo classico Trentodoc.*

### **La mia Enoteca**

San Martino di C. – Tel. 349 1690698

Tutti i giovedì di luglio e agosto - dalle 18.00  
*Botiro e Trentodoc*

### **Ristoloungebar Castel Pietra**

Transacqua – Tel. 0439 763171

Tutti i giovedì di luglio e agosto - dalle 18.30  
*Botiro e birra artigianale BioNoc'*

### **IsolaBar by Art&Music Hotel Isolabella**

Transacqua – Tel. 0439 762276

Tutti le domeniche di agosto - dalle 18.00  
*Botiro con Trentodoc o birra artigianale BioNoc*

## L'aperitivo



## I "cicchetti" del Botiro



# Una vacanza "burrosa"

Quando ospitalità trentina  
e burro di malga si fondono

*Dal 5 al 7 settembre, un intero weekend per scoprire i segreti del Botiro di Primiero di Malga dai malgari in persona e gustarlo in diverse occasioni, all'insegna della natura e del relax*

La proposta comprende:

- 2 notti in mezza pensione in hotel 3 o 4 stelle
- Aperitivo di benvenuto con Botiro e vino trentino
- Colazione con Botiro e prodotti locali
- Cena con ricetta della tradizione trentina a base di Botiro
- Gita a Malga Fossernica di Fuori (Vanoi) con bus navetta (domenica)

Prezzo a partire da 140 € a persona

Scopri tutti i dettagli su [www.sanmartino.com](http://www.sanmartino.com)

## Info e prenotazioni

Tel. 0439 768867

[booking@sanmartino.com](mailto:booking@sanmartino.com)





SAN MARTINO DI CASTROZZA  
PASSO ROLLE - PRIMIERO - VANOI

### **San Martino di Castrozza**

Via Passo Rolle, 165

38054 San Martino di Castrozza

Tel. 0439 768867 - Fax 0439 768814

**info@sanmartino.com**

### **Fiera di Primiero**

Via Dante, 6

38054 Fiera di Primiero

Tel. 0439 62407 - Fax 0439 62992

**infoprimiero@sanmartino.com**

### **Canal San Bovo**

Piazza Vittorio Emanuele III, 6

38050 Canal San Bovo

Tel. 0439 719041 - Fax 0439 719041

**infovanoio@sanmartino.com**

**sanmartino.com**



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Primiero

