



Botìro di Primiero di Malga

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

Estate 2015



Presidio 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 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 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 Primiero 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.

Le malghe del Botìro

Malga Fossernica di Fuori, 1.804 mt

Situata nella Valle del Vanoi, ai piedi delle cime del Lagorai, fornisce fin dalla nascita del Presidio la panna per il Botìro di Primiero. Tutte le fasi della lavorazione avvengono nella malga, che 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 progetto del Presidio un concreto sostegno che allontana il rischio di abbandono, diventato negli ultimi decenni realtà per tante altre malghe in queste condizioni.

Come raggiungerla:

Fino al 2 settembre al mercoledì 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 Rolle e Fosse, 1.900 mt

Ai piedi delle Pale di San Martino, i pascoli di Passo Rolle sono un prezioso patrimonio d'erba sfruttato da secoli dalle popolazioni 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.

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 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

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

www.caseificioprimiero.com



#ALBEINMALGA

Quando l'alpeggio prende vita

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

Venerdì 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 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.

€ 15 (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



Andar per malge

Paesaggi di burro

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

Domenica 19 luglio e domenica 16 agosto

Giornata in malga alla scoperta degli alpeggi estivi nella Valle del Vanoi. Si incontrano i gestori della malga Dimitri e Lily, si assiste alla produzione del Botiro di Primiero di malga e si gusta questo pregevole burro fresco di zangola. A seguire pranzo tipico con gli Alpini di Caoria. Nel rientro, possibilità di sostare a Ponte Stel ed assistere all'attività dimostrativa della segheria ad acqua.

Bus navetta da Caoria. Attività a pagamento, 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 tutti le proposte su

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 - 348 0363019

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
con ricette speciali
a base di Botiro 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

**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.

Agritur Malga Rolle

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659

Speck del Tito e botiro, formaggi del caseificio di Primiero, uova nostrane preparate al momento, crostata, pane casereccio e confetture Dalaip dei Pape

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

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

Scopri le ricette su
www.stradadeiformaggi.it



Agritur Broch

Loc. Passo Cereda – Tel. 0439 65028
Tutti i venerdì di luglio, h 16
Passeggiata sui pascoli, merenda e mungitura

Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445
Tutti i giovedì dal 25/6 al 10/9 (escluso 9/07 e 6/08)
Passeggiata con gli asini e merenda

Agritur Malga Juribello

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841
Tutti i venerdì, h 15 (eccetto 24/7)
Degustazione guidata, mungitura e merenda

Agritur Malga Rolle

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659
Tutti i giovedì di luglio e agosto, h 16
Laboratorio per bambini: prepariamo le crepes con le uova delle nostre galline

Agritur Malga Venegia

Loc. Val Venegia – Tel. 348 0627886
Tutti i lunedì di luglio, h 16
Merenda con le mucche e mungitura

Malga Civertaghe

Loc. Civertaghe, San Martino di Castrozza – Tel. 340 8711861
Tutti i sabati di luglio e agosto, dalle 15
Merenda con visita al Bosco dei Sogni

La Merenda



Quando non ci vedi più dalla fame...

Gustose pause per grandi e piccini. In compagnia di mucche, asini e galline. Prenotazione presso le strutture.

**Osteria La Siega**

Pont de Stél - Caoria - Tel. 0439 719106
Sabati di luglio e agosto, h 15
Incontri conviviali a tema con chi vive e lavora sul territorio

Ristorante Maso Col

San Martino di C. - Tel. 0439 68046
10 e 24 luglio – 11 e 25 agosto, h 15.30
"Erboritorio di Elisa:" laboratorio con erbe di montagna e merenda

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 mercoledì di luglio – dalle 18
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 di Hotel Isolabella

Transacqua – Tel. 0439 762276
Tutti le domeniche di agosto – dalle 18.00
Botiro con birra artigianale BioNoc' o Trentodoc

L'aperitivo



I "cicchetti" del Botiro

Tradizione veneziana e sapori locali abbinati alla birra artigianale BioNoc o alle bollicine di montagna Trentodoc





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 308114

infovanoio@sanmartino.com

www.sanmartino.com


Slow Food[®]
Primiero

