

SABATO 26 novembre

Ore 10.00 - **inaugurazione Manifestazione** con alzabandiera, segue sfilata con Scuola Elementare e Media, partecipa Banda Municipale Santa Cecilia, segue piccolo break per i bambini (tè e biscotti a cura di AEM)

Ore 10.30 - **apertura Stand Espositivi e Installazioni:** Museo Pedale Vintage, Frantoio Vela, Mostra Artistica con tema OLIO realizzata delle Scuole Medie L. Einaudi di Marone allestimento a cura di Lanterna Teatrale

Ore 11.00 - **apertura EXPO OLIO SEBINO E DOP LAGHI LOMBARDI** presso sala polivalente Villa Vismara, aperitivo per le Autorità con prodotti del territorio a cura di Cafè Retrò con prodotti del territorio (in collaborazione con AIPOL, Consorzio DOP Laghi Lombardi e Coldiretti Brescia)

Ore 14.00-18.00 - **apertura Mulino storico Panigada**

Ore 14.30-16.00 - **"Disegna il Tuo Ulivo"** Laboratorio per bambini e ragazzi dai 5 anni partendo dal disegno dell'albero di ulivo

Ore 15.00-18.00 - **vin brulé e mondolata** a cura Gruppo Alpini Marone e frittelle a cura Proloco Marone (area parco Villa Vismara)

Ore 16.00-17.00 - **Show Cooking** presso area Expo Olio Sebino (a cura del ristorante ai Frati - Vello)

Ore 18.00 - **Tavola rotonda su olive da tavola e il loro potenziale**, con Sindaco e Assessore Agricoltura del Comune di Marone, Presidenti di Comunità Montana, Coldiretti, Aipol, Prof. Giomo, Dott. Giacomo Tiraboschi produttore di Mela Verde, il tutto moderato dalla giornalista e testimonial dell' Expo Olio Sebino, dott.ssa Chiara Giacomelli nonché autrice di Mela Verde (presso sala civica ex Cittadini)

A seguire consegna riconoscimento Ercole de Ela

Ore 18.00 - **Chiusura Stand Espositivi e Installazioni**

Ore 19.30 - **Apericena con Prodotti del Territorio** aperto al pubblico a cura di Agriturismo Cascina Lert (presso area Expo Olio Sebino)

Ore 20.45 - **Spettacolo Comico** a cura del Gruppo Teatrale AOCACC DI ZONE dal titolo "SEPARACC EN CASA", l'offerta d'ingresso allo spettacolo ed il compenso della Compagnia unitamente ad un contributo da parte Ass. Anziani la Rota e Ass. Pregasso Insieme, verranno consegnati a Don Fausto Manenti in favore della popolazione colpita dal terremoto

DOMENICA 27 novembre

Ore 10.30 - **apertura Stand Espositivi e Installazioni:** Museo Pedale Vintage, Frantoio Vela, Mostra Artistica con tema OLIO realizzata delle Scuole Medie L. Einaudi di Marone allestimento a cura di Lanterna Teatrale

Ore 10.30 - **apertura EXPO OLIO SEBINO E DOP LAGHI LOMBARDI** presso sala polivalente Villa Vismara

Ore 14.00-18.00 - **apertura Mulino storico Panigada**

Ore 15.00-17.00 - **Degustazione Prodotti Tipici l'Olio del Sebino** incontra "La Valle dei Segni" a cura Associazione Ristoratori Camuni e il Consorzio della Castagna di Valle Camonica

Ore 15.00-18.00 - **vin brulé e mondolata** a cura Gruppo Alpini Marone e frittelle a cura Proloco Marone (area parco Villa Vismara)

Ore 17.00 - **Valutazione facoltativa degli Oli** presenti alla manifestazione a cura dell'AIPOL, con consegna di attestato di partecipazione e valutazione

Ore 18.00 - **Chiusura della manifestazione**



EXPO OLIO SEBINO E DOP LAGHI LOMBARDI

**IL PRIMO EXPO DEDICATO ALLE ECCELLENZE OLIVICOLE
DEL LAGO D'ISEO E DOP LAGHI LOMBARDI**



Per informazioni: 377.2872113 - www.saporidimarone.it



Con il patrocinio del Comune di Marone Assessorato all'Agricoltura



Visualcom

MARONE (BS)
26-27 novembre 2016
Pane e Olio in Frantoio



Festa dell'Olio Novello

ed enogastronomia del territorio



3ª Edizione

menu degustazione dal 18 al 27 novembre 2016

RISTORANTE AI FRATI

Via Provinciale, 32 - 25054 Vello di Marone (BS)
Tel. 030 982 7026 - www.ristoranteaifrati.it

*Sarda Marinata, Scalogno Caramellato e Crema di
Ceci*

*Tagliatella agli Spinaci con Salmerino, Uvetta, Pinoli
e Olio Novello non filtrato*

Spiedino di Coregone con Purè affumicato

Bevande escluse

€ 35,00

- È gradita la prenotazione -

TRATTORIA GLISENTI

Via Provinciale, 34 - 25054 Vello di Marone (BS)
Tel. 030 987222 - www.trattoriagliseniti.it

Degustazione all'Olio di Oliva

*Filetti di Persico Marinati agli Agrumi e Olio
Extravergine di Oliva*

Zuppa di Lago con Crostini all'Olio Extravergine

*Coregone Arrosto su Crema di Legumi all'Olio
Extravergine di Oliva al Rosmarino*

Gelato Camuno al Fior di Latte con Olio Extravergine

Bevande escluse

€ 40,00

- È gradita la prenotazione -

RISTORANTE ALLA GALLERIA

Via Roma, 101 - 25054 Marone (BS)
Tel. 030 987325 - www.ristoranteallagalleria.it

Caramelle al Bagos con Burro e Salvia

*Stinchetto di Maiale all'Extravergine di Marone
accompagnato con Polenta alle Due Farine*

Semifreddo alla Liquirizia

Bevande escluse

€ 25,00

- È gradita la prenotazione -

RISTORANTE A LAGO

Via Cristini, 8, Marone BS
030 982 7448 - www.a-lago.com

*Carpaccio di Trota Salmonata, Gemme di Pepe
Rosa in Emulsione al Limone e Olio di Marone*

*I nostri Ravioli Neri ripieni di Coregone con
Pomodorini Pachino, Emulsione di Basilico e Olio
Extravergine km 0*

*Spirale di Coregone al forno su Letto di Crema
di Sedano, Rapa e Gocce di Oro verde di Marone*

Frollino all'Olio, Cioccolato e Mandarino

Acqua Naturale, Frizzante e caffè

Vino escluso

€ 30,00

- È gradita la prenotazione -

menu degustazione dal 18 al 27 novembre 2016

AGRITURISMO EL GIARDI

Via Monte Marone, 9 - 25054 Marone (BS)
Tel. 030 9827400 - www.elgiardi.it

Antipasti della Casa

Tagliolini al Ragù di Cinghiale o con Verdure

*Stinco di Maiale al forno con Olio d'Oliva
Extravergine di Marone*

Patate o Insalata

Dolce

1/4 di vino, acqua e caffè

€ 25,00

- È gradita la prenotazione -

AGRITURISMO CASCINA LERT

Via Zone, 12 - 25054 Marone (BS)
Tel. 349 1614621 - www.agriturismolert.com

*Affettati Misti della Casa, Formaggi Misti di Capra
e Mucca con Marmellata, Cetriolini in Agrodolce,
Polenta Fantasia*

*Stinchetto di Maiale al forno con Patate al
Rosmarino e Polenta*

Acqua, Dolce della Casa e caffè moka

Vino escluso

€ 25,00

- È gradita la prenotazione -

*L'occasione per gustare
i prodotti tipici del territorio
esaltati dall'eccellenza
dell'Oro Verde di Marone*



*Festa
dell'Olio Novello
ed enogastronomia del territorio*