

A PRANZO E CENA CON I MENÙ DELL'OLIO

In occasione della manifestazione "Dall'olivo all'olio" 2010, i ristoranti aderenti all'Associazione Commercianti, Artigiani e Pubblici Esercizi di Marone proporranno i seguenti menù al prezzo fisso di **25 euro**:

RISTORANTE VELA

Via Cristini, 3 - 25054 Marone
Tel. 030 987173

Polpette di luccio al vapore
Tagliolini con le sarde di lago
Pesce persico alla milanese
Crema al limone con olio del Sebino
1/4 vino della casa
1/2 acqua
Caffè

CENTRO SPORTIVO

Via Europa 10/A - 25054 Marone
Tel. 340 1005617 - 349 8711434

Crespelle con gamberetti e crema di zucchine
Filetto di Coregone gratinato al forno
con polenta e patate
Dolce al carrello
Acqua, vino
Caffè

RISTORANTE PIZZERIA DAMA

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

Stuzzichino della casa
Tagliatelle al persico, limone e olio extravergine del Sebino
Scottata di salmerino con carciofi alla romana e extravergine
Crostata con frutta secca
1/4 vino
acqua
Caffè

RISTORANTE AI FRATI

Via Provinciale, 32 - 25054 Marone
Tel. 030 9827026

Sarde in saor su polenta
Luccio al vapore in salsa verde con olio di Marone
Tagliolini ai Frati
Salmerino al forno con verdure grigliate
Manzo all'olio di Marone
Vino
Sorbetto
Caffè

In occasione della manifestazione anche il ristorante "Bella Iseo" di Pilzone d'Iseo propone un menù a tema, offrendo anche la possibilità di raggiungere la rassegna di Marone con una navetta privata via lago.

RISTORANTE "BELLA ISEO"

Loc. Pilzone d'iseo
Tel. 030 9868537

€ 37,00
a persona

La sorpresa
Zuppetta fredda di pomodoro fresco, burrata di Andria, cipollotto rosso di Tropea all'Olio DOP di Marone

La partenza
Millefoglie di baccalà mantecato all'olio DOP di Marone e polenta croccante con pomodori canditi e basilico

L'intrattenimento
Risotto al frappè di sedano, basilico ed olio DOP di Marone, capesante arrostite e guazzetto di pomodori leggermente piccante

L'attrazione
Ombrina gratinata con pomodori secchi, pecorino ed olive, con asparagi bianchi e verdi all'olio DOP di Marone

L'arrivo
Passione e polenta
Parfait al frutto della passione su biscotto morbido all'olio di Marone, e gelato alla polenta
Gran Caffè Gourmet di Tris Moka

Acqua minerale naturale e frizzante "Castello" delle Terme di Vallio
Vini bianchi e rossi delle Terre di Franciacorta - Az. Agricola Bosio



COLLEGAMENTI MARONE-ISEO

Al fine di legare direttamente Marone con Iseo, dove in contemporanea si svolgerà il "Festival dei Laghi", il Comune di Marone metterà a disposizione una navetta via lago (traghetto) che collegherà le due cittadine dal 28 al 30 Maggio. Le corse partiranno dagli imbarcaderi di Iseo e Marone.



GLI ORARI:

Venerdì 28	Partenze da Iseo	Partenze da Marone
	15.45	18.30
Sabato 29 e Domenica 30	14.30	15.15
	16.00	16.45
	17.30	18.15

COMUNITA' BERGAMO, BRESCIA, VARESE, SEBINO, VALTROMPIA

Centro Formativo Provinciale
Giuseppe Zaffarini
Assessorato Regionale alla Pesca e al Mare
Sede Operativa: C.P. CLUSANE D'ISEO

PROVINCIA DI BRESCIA
Assessorato all'Agricoltura

FEDER D.O.P.

Si ringraziano inoltre per la preziosa collaborazione:

- Pro Loco Centro Lago di Marone
- Gruppo di Protezione Civile di Marone
- Gruppo Alpini - Sezione di Marone
- Aipol
- Associazione Commercianti Artigiani e Pubblici Esercizi di Marone

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

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

"Dall'olivo... all'olio" è anche su Facebook

LOVERE, COSTA VOLTINO, PISOGNE, TOLINE, ZONE, VELLO, MARONE, SALE MARASINO, SULZANO, PILZONE D'ISEO, ISEO, CLUSANE, SARNICO, PARATICO, ROVATO, PALAZZOLO, A4 MI, A4 VE, A21 CR

Pista ciclo-pedonale Vello-Toline
Via Valeriana
Traghetto Iseo-Marone

Riserva degli olivi

XI^a edizione

"Dall'olivo... all'olio"

MARONE | 28-30 maggio 2010
LA CAPITALE DELL'OLIO DOP

Comune di Marone

GLI SPETTACOLI

"LO SPIRITO DEL PIANETA"

A cura dell'Associazione Culturale "Chicuace in Tonatiuh-Sesto Sole"
Venerdì 28 Maggio - ore 21.30
Parco del C. C. "Don R. Benedetti"
Ingresso gratuito



L'Associazione Culturale "Chicuace in Tonatiuh-Sesto Sole" nasce nel 2000 da alcune persone spinte dall'interesse comune di conoscere e far conoscere le culture dei nativi americani.

Il nome dato all'Associazione ha origine azteca e trae il suo significato da una profezia, il Sesto Sole sarebbe il sole dell'equilibrio, che sorgerà portando la fratellanza universale.

Lo spettacolo che verrà presentato vedrà protagonisti due popoli differenti.

Durante la prima parte un gruppo di hawaiani presenterà la danza maori dell'Hula, che si basa sulla rappresentazione fisica del linguaggio. La seconda parte dello spettacolo sarà invece dedicata a 7 nativi americani provenienti dal Grand Canyon in Arizona della tribù degli Havasupai che, per la prima volta in Europa, si esibiranno nei loro costumi tradizionali nelle danze tribali della loro tribù.

Uno spettacolo che porta l'orgoglio della diversità e cerca di farla conoscere nello spirito dell'uguaglianza.

"I COMICANTI"

Flavio Oreglio, Stefano Nosei, Giangilberto Monti
Sabato 29 Maggio 2010 - ore 21.30
Parco del C. C. "Don R. Benedetti"
Ingresso gratuito



Attraverso la comicità di tre grandi artisti: Flavio Oreglio, Giangilberto Monti e Stefano Nosei, il regista Vito Molinari, maestro del varietà televisivo e del teatro leggero, ci accompagna in

"Un viaggio nella comicità musicale italiana".

Uno spettacolo che si avvicina alle vere origini del cabaret, che ripercorre la nostra cultura musicale da nord a sud passando dalla comicità noir alla Fred Buscaglione fino alla genialità di Giorgio Gaber e Enzo Jannacci.

I tre artisti si alterneranno sul palco senza pause: Giangilberto Monti al microfono con le sue interpretazioni da chansonnier, Stefano Nosei alla voce ed alla chitarra con le sue parodie musicali e Flavio Oreglio, con la sua satira e il suo graffiante cabaret, alla voce e al pianoforte.

SPETTACOLO PIROTECNICO Domenica 30 Maggio - ore 22.00 Lungolago



A conclusione della rassegna, il Comune di Marone offre al pubblico uno spettacolo pirotecnico che si terrà sulla splendida cornice lacustre. Tutti sono invitati sul lungolago ad assistere ai fuochi d'artificio che allieteranno l'ultima serata della manifestazione.

LE MOSTRE

"L'ALBA A MEZZANOTTE"



A cura dell'Associazione Museke onlus
dal 28 maggio al 6 giugno 2010

L'Associazione Museke è stata fondata nel 1969 da Enrica Lombardi e dal 1999 ha ottenuto il riconoscimento come onlus.

La rassegna esposta a Villa Vismara presenta una serie di immagini di grandi dimensioni e supporti video e porta il suggestivo titolo "L'Alba a mezzanotte". Le fotografie sono state scattate in Rwanda, località dove l'Associazione è attiva dal 1994, e rappresentano fotogrammi di vita reale che i volontari di Museke hanno incontrato nel loro cammino di solidarietà.

Sono ricordi di un tempo passato e nuove mete da raggiungere in questo Paese africano scosso dalla guerra civile.

Museke da 40 anni attiva nei paesi più poveri del mondo racconta così un lungo percorso iniziato in Rwanda ma che continua a guardare avanti.



GIUSEPPE CRISTINI: "FALSI D'ARTE"

dal 28 - 30 maggio 2010



Giuseppe Cristini espone alla Galleria Cittadini una selezione dei suoi Falsi d'arte. Una mostra, nel suo paese d'origine e nel quale tuttora vive, dedicata ad una parte delle sue opere, da lui personalmente scelte. Diventato famoso negli anni 80, dopo una mostra di falsi di Caravaggio a Ginevra, da allora la sua fama è cresciuta nel tempo, tanto che si sono interessati delle sue opere non pochi personaggi noti dello spettacolo, della politica, del cinema... Cristini oltre che a copiare perfettamente i disegni, utilizza anche le tecniche e gli utensili dell'epoca del quadro che dipinge.

Dopo aver girato tutta Italia e tutta Europa, l'artista espone nuovamente nella sua terra natia, mostrando tutta la perfezione delle sue riproduzioni.

XI^a edizione
“Dall’olivo... all’Olio”
MARONE | 28-30 maggio 2010
LA CAPITALE DELL’OLIO DOP

PROGRAMMA

ORARI D’APERTURA:
Venerdì 28 maggio
 dalle ore 16.30 alle ore 23.00,
sabato 29 e domenica 30 maggio
 dalle ore 10.00 alle ore 23.00

L’ingresso alla manifestazione è libero



I PRODUTTORI DEL CONSORZIO OLIO DOP DEI LAGHI LOMBARDI:

- Frantoio del Sebino & Azienda Agricola Camontaro - Sulzano
- Frantoio Vela - Marone
- Cascina degli Olivi - Predore
- Az. Agricola Glisenti Giancarlo - Marone
- Az. Agricola Bonardi Francesco - Predore
- Agriturismo Il Forest - Iseo
- Az. Agricola I due gelsi - Erbusco
- Az. Agricola Contrada del Volto - Marone
- Az. Agricola Ruggeri di Massussi Luigi - Iseo
- I produttori dell’olio DOP Laghi Lombardi - Lario (Lago di Como)
- Az. Agricola Ciarabella - Cortefranca

All’interno della rassegna sono presenti un ristorante in funzione dalle ore 12.00 alle ore 15.00 curato dal CFP di Clusane d’Iseo e un servizio bar curato dall’Associazione Commercialisti Artigiani e Pubblici Esercizi di Marone.

Tutti i laboratori e le degustazioni guidate previste dal programma sono gratuite (con prenotazione in loco) e aperte a tutti. Le tre cene a tema gastronomico sono aperte a tutti (con prenotazione in loco) al prezzo di € 40.00 a persona.

La rassegna si sviluppa tra il parco del Centro Civico “Don R. Benedetti” (Villa Vismara) e il lungolago di Marone.

SABATO 29 MAGGIO

- Ore 17.00** Dimostrazione a cura degli atleti del corso di **karatè Camuno Chintè** - sezione di Marone.
- Ore 18.00** **Consegna borse di studio** agli studenti meritevoli delle scuole di Marone.
- Ore 18.00** **La Carta degli Oli del Monte Cetona: degustare un territorio attraverso il suo olio.**
 Degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura dell’APT Chianciano Terme Val di Chiana (Siena).
- Ore 20.00** A cena con l’olio DOP.
In tavola con i sapori della cucina sarda.
 A cura dello chef **Piero Careddu** del ristorante agricolo “Kent’Annos” di Sennori (Sassari), in collaborazione con la Regione Sardegna.
- Ore 20.30** Premiazione del concorso “**OLIOIMPRESA**”.
- Ore 21.30** Spettacolo “**I Comicanti**” con **Flavio Oreglio, Stefano Nosei e Giangilberto Monti** - Regia di Vito Molinari.



DOMENICA 30 MAGGIO

- Ore 11.30** **Olio e formaggi della Sardegna.**
 Laboratorio e degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura del Dott. **Massimiliano Venusti**, della Dott.ssa **Silvia Bertelli** e **Fabio Fancellò**.
 A cura della Regione Sardegna.
- Ore 14.30 /19.00** **Escursioni per grandi e bambini sulla “Nave dei Pirati”.**
 A cura del Centro Nautico Franciacorta.
- Ore 15.00** **Pane e olio in fantasia: strane combinazioni tra olio DOP e pane DOP.**
 Degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura del Consorzio Olio DOP Laghi Lombardi.
- Ore 16.30** **Caratterizzazioni sensoriali degli oli monovarietali dell’Emilia Romagna.**
 Laboratorio e degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura del Dott. **Franco Spada**, Capo Panel Olii da Oliva - Università di Bologna.
- Ore 18.00** **Le biodiversità degli oli italiani: viaggio alla scoperta degli oli DOP della nostra penisola.**
 Degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura del Consorzio Olio DOP Laghi Lombardi.
- Ore 20.00** **A cena con l’olio DOP.**
 In tavola con i sapori della cucina toscana.
 A cura dell’Istituto di Istruzione Superiore “**Pellegrino Artusi**” di Chianciano Terme (Siena), in collaborazione con il Consorzio del **Vino Nobile di Montepulciano**.
- Ore 20.30** Consegna del Premio “**Ercole De Ela**”.
- Ore 22.00** **Spettacolo pirotecnico.**



VENERDÌ 28 MAGGIO

- Ore 16.30** **Inaugurazione ufficiale della rassegna.**
 Consegna, a cura delle Comunità Montane del Sebino Bresciano e della Valcamonica e del BIM, di un riconoscimento a **Giacomo Tiraboschi**.
 A seguire, inaugurazione della mostra “**L’Alba a mezzanotte**” a cura dell’Associazione Museke Onlus alla presenza del presidente Enrica Lombardi, e della mostra “**I falsi d’arte**” con l’artista Giuseppe Cristini.
- Ore 18.30** Presentazione del libro “**Meglio un contadino laureato che un avvocato disoccupato**” di **Andrea Prato**, Assessore all’Agricoltura della Regione Sardegna. Sarà presente l’autore.
- Ore 20.00** **A cena con l’olio DOP.**
 In tavola con i sapori del Sebino e della Franciacorta.
 A cura dello chef **Alessandro De Biagi** del ristorante “**Antica Cucina De Biagi**” di Rovato (Brescia).
- Ore 21.30** Spettacolo etnico “**Lo spirito del pianeta**”.
 A cura dell’Associazione Culturale **Chicuace in Tonatiuh - Sesto Sole**.



L’OLIO A TAVOLA CON LE REGIONI ITALIANE

Le tre serate della rassegna saranno caratterizzate da tre cene a tema regionale.
 Le regioni Toscana, Lombardia e Sardegna, guidate da tre dei loro migliori chef, introdurranno i partecipanti alla scoperta delle eccellenze gastronomiche dei loro luoghi.
 Ingrediente protagonista di ogni piatto e filo conduttore delle tre serate sarà l’olio DOP. Le cene verranno servite in collaborazione con il CFP “**Giuseppe Zanardelli**” di Clusane d’Iseo.
La prenotazione dovrà essere fatta in loco e il prezzo per ognuna è di 40 euro.

VENERDÌ 28 MAGGIO

ore 20.00 - Sala Polifunzionale
Parco del C. C. “Don R. Benedetti”
In tavola con i sapori del Sebino e della Franciacorta (Lombardia)

- Rotolo di pasta sfoglia ripieno con ragù di carne d’agnello gratinato al forno
- Manzo all’olio di Donna Veronica Porcellaga, ricetta tradizionale di Rovato
- Patate novelle lessate nel sugo del manzo
- Semifreddo al torroncino con polvere di mandorlato ed extravergine d’oliva

Acqua: **Acqua Castello - Fonti di Vallio**
 Vino: **Vini di Franciacorta delle Cantine Barone Pizzini e Riva di Franciacorta**

Menù a cura di **Alessandro De Biagi** del “**Ristorante Antica Cucina De Biagi**” di Rovato (Brescia)



SABATO 29 MAGGIO

ore 20.00 - Sala Polifunzionale
Parco del C. C. “Don R. Benedetti”
In tavola con i sapori della cucina sarda

- **Aperitivo:** piccolo buffet con Porchetta di maialino da latte del Goceano agli agrumi Prosciutto del Gennargentu al coltello **Vino:** Vermentino di Sardegna doc Spumante Metodo Classico
- Vellutata di zucchine, emulsione di mentuccia e tocchi di baccalà dorato con limoni canditi **Vino:** Vermentino di Sardegna
- Pane zichi di Bonorva con pomodorini di Serramanna Confit e fiore sardo DOP di Gavoi - **Vino:** Romangia igt
- Stracci d’agnellino I.G.P. da latte profumati alla Pompia i Siniscola e serviti su una salsa di Abbamele e cipollotti **Vino:** Isola dei Nuraghi igt
- Tiramisù di ricotta fresca di pecora al mirto bianco su una salsa di fragole di Arborea - **Vino:** Monica Passita

Menù a cura di **Piero Careddu** del ristorante agricolo “**Kent’Annos**” di Sennori (Sassari)



DOMENICA 30 MAGGIO

ore 20.00 - Sala Polifunzionale
Parco del C. C. “Don R. Benedetti”
In tavola con i sapori della cucina toscana

- Millefoglie in più consistenze con piccoli cubi di lingua al pepe e le sue salse verdi all’olio DOP di Trequanda
- Pappa al pomodoro con occhio di quaglia e vele all’olio
- Tegamaccio di cinta con soffiato di pane pecorino e fave all’olio
- Gelato all’olio DOP di Trequanda e finocchio in cialdina al pepe con salsa ai frutti rossi e tortino unto

Acqua: **Sorgente Sant’Elena di Chianciano Terme**
 Vini: **Rosso di Montepulciano DOC - Nobile di Montepulciano DCG - Vin Santo di Montepulciano DOC**

Menù a cura dell’Istituto di Istruzione Superiore “**Pellegrino Artusi**” di Chianciano Terme (Siena)

SABATO 29 MAGGIO

- Ore 10.00** **Vittorio Beltrami** della Gastronomia Beltrami di Cartoceto (Pesaro-Urbino) incontra le scuole del territorio.
- Ore 11.30** **La tradizione genovese: la focaccia.**
 Laboratorio e aperitivo degustazione aperto a tutti.
 A cura di **Franco Bodrato**, presidente di “**Lanterna - Alimentari Genova**” di Genova.
- Ore 15.00** **Olio: innovazione e retroinnovazione.**
 Degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura della **Gastronomia Beltrami di Cartoceto** (Pesaro Urbino).
- Ore 16.30** **Olio sotto zero: gli oli DOP incontrano il gelato artigianale.**
 Laboratorio e degustazione guidata aperta a tutti.
 A cura del mastro gelataio **Pietro Andreoli** della gelateria “**Gelatissimo**” di Darfo B.T. e del Capo Panel Internazionale **Marco Antonucci**.

