



ESTATE 2011

BOTIRO DI PRIMIERO DI MALGA

Luoghi, saperi, profumi e sapori del burro d'alpeggio a panna cruda,
prodotto di eccellenza di questo territorio e Presidio Slow Food



IL BOTÌRO

di Primiero di Malga

Un **burro buono, pulito e giusto** con tanti elementi di eccellenza:

- l'alimentazione delle bovine a base di erba fresca da pascolo e fiori di montagna che conferisce al prodotto il suo color giallo oro e il suo intenso e ricco profumo;
- è prodotto con **panna cruda, non pastorizzata**, ottenuta solo per **affioramento naturale**;
- la panna proviene da latte munto negli alpeggi di **Malga Fossernica** di Fuori nel **periodo estivo**;
- l'affioramento della panna e tutte le fasi della lavorazione avverranno in malga a partire da fine luglio ad opera di **malgari esperti**;
- per formare i panetti si usano **stampi in legno**;
- l'accurato impasto manuale assicura un'ottima conservabilità
- tutta la filiera produttiva deve rispettare un rigoroso **disciplinare**, voluto dalla Comunità e avallato da Slow Food.

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 un **Presidio Slow Food** si propone di rilanciarne la produzione, ripresa dal Caseificio di Primiero.

Presidi Slow Food
www.presidislowfood.it





IL PRESIDIO SLOW FOOD

Nel gennaio 2009 il Botiro di Primiero di malga è diventato uno dei Presidi Slow Food in Italia. 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 autenticità** dell'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, assicurando una presenza umana sui pascoli in quota. Alla produzione di Botiro viene al momento destinata la panna proveniente da **malga Fossernica di Fuori**, che si trova in queste difficili condizioni. La prospettiva per il prossimo futuro è di **coinvolgere nel Presidio anche altre malghe**, formando nuovi maestri del burro che possano diffondere saperi e sapori alle generazioni che verranno.

Attraverso questo percorso, che comporta l'osservanza di un disciplinare che interessa l'intera filiera produttiva, il Botiro di Primiero di Malga è diventato un **bene culturale** per tutta la Comunità di Primiero.



IL LUOGO DI PRODUZIONE

Malga Fossernica di Fuori

La vera novità del botiro di Primiero di Malga 2011 sta proprio qui, nel luogo di produzione: **tutte le fasi della lavorazione avverranno in malga e precisamente a Malga Fossernica di Fuori**, luogo nascosto ma altrettanto incantato della **Valle del Vanoi**.

Con la filosofia di voler unire la tradizione all'innovazione che da sempre lo caratterizza, il Caseificio Sociale di Primiero, supportato da altri importanti attori pubblici e privati del territorio, ha accolto questa sfida **restituendo la malga alla sua vera essenza**.

Con un lavoro di restauro iniziato in primavera, **Malga Fossernica di Fuori** sta diventando lo **scrigno** custode di questo prezioso prodotto, dove recarsi per scoprirne i segreti attraverso un'ampia vetrata che mette a nudo il piccolo laboratorio di produzione nato da un attento lavoro che ha unito i saperi dei nostri vecchi alle tecnologie di oggi. Nuove tappe e importanti traguardi sono già stati fissati per il futuro, affinché il botiro possa essere sempre di più espressione di un territorio e di una comunità che rispetta l'ambiente e la propria identità.

Come raggiungere Malga Fossernica

Dal 1 luglio all'11 settembre tutte le domeniche (ed il 15 agosto) bus navetta da Caoria (Ponte sul torrente Valsorda) alle ore 8.00. Arrivo in malga alle ore 8.45. Corsa di rientro dalla malga alle ore 17.00 con arrivo a Caoria alle 17.45. Andata e ritorno € 5,00, gratuito per i bambini fino agli 8 anni.

In malga è possibile osservare e scoprire i segreti della lavorazione del Botiro di Primiero di Malga, ma non acquistare il prodotto che è in vendita esclusivamente presso il Caseificio di Primiero su prenotazione. La malga non dispone di servizio ristorazione, presente invece presso Malga Fossernica di Dentro a partire da fine giugno.



Consigli per l'uso

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 fondevole su piatti caldi.



COME, DOVE E QUANDO ACQUISTARE E DEGUSTARE il Botiro di Primiero di Malga

Lo scorso anno ne sono stati prodotti **solo 8,5 quintali** e vedremo quanto ce ne riserverà la prossima estate. Ma sta proprio in queste **piccole quantità**, il valore aggiunto di questo prodotto che si traduce per il consumatore in una **garanzia di autenticità** e osservanza da parte del produttore di un **disciplinare** che riguarda ogni passaggio della filiera. Non arrabbiatevi dunque se **non ce sarà per tutti**: è un prodotto che va cercato e atteso, riscoprendo il valore della **stagionalità** ed i ritmi della natura... solo così, quando lo assaggerete, riuscirete ad apprezzarlo fino in fondo portandovi a casa il ricordo di un territorio unico.

Quando comprarlo

Si trova **esclusivamente da giugno a settembre in quantità limitata**, con dei cali di produzione in agosto a testimonianza che si tratta di un prodotto che segue i ritmi della natura e non gli andamenti del mercato.

Dove comprarlo

Per chi vuole portarsene a casa un panetto il **consiglio è di prenotarlo**, se possibile con un certo anticipo, direttamente dal produttore, il **Caseificio Sociale di Primiero**.

Se non siete tra i fortunati che riusciranno ad acquistarlo, avrete comunque la possibilità di degustarlo durante l'estate sottoforma di originali proposte gastronomiche in uno dei Ristoranti, Agritur e Hotel aderenti alla rassegna gastronomica **"I paesaggi del Botiro... a tavola"**.

Caseificio Sociale di Primiero
Via Roma, 179 - Mezzano
Tel. 0439 765616
www.caseificioprimiero.com





NOVÈ DE BOTÌRO

24 Giugno, ore 20:30

presso la Casa dell'Ecomuseo del Vanoi a Canal San Bovo

Un prodotto raro e stagionale. Questo il concetto chiave di questa prima occasione d'incontro con il botiro 2011 dove il Presidio Slow Food, assieme all'Ecomuseo del Vanoi, presenteranno a tutti gli interessati, il primo burro della stagione, da quest'anno interamente prodotto in malga.

L'incontro sarà anche occasione per illustrare al pubblico e agli operatori lo stato dell'arte del progetto e gli obiettivi della stagione 2011.

Ingresso libero.



BOTIRO/BURRO: luoghi, saperi, profumi e sapori... in mostra

Centro Visitatori di Paneveggio dal 2 luglio all'11 settembre
Orari: 9-12.30 14-17.30

Visitare l'esposizione è una buona occasione per scoprire un pezzo di storia locale attraverso un prodotto, il Botiro, che per secoli è stato un "grande ambasciatore" di Primiero fuori valle. Non a caso, accanto alla filiera produttiva storica, la mostra dà spazio anche all'illustrazione del disciplinare di produzione che Slow Food e il Caseificio di Primiero hanno predisposto assieme.

Completa la mostra una raccolta di stampe e timbri da burro che, oltre alla loro bellezza come oggetti, evidenziano la personalizzazione delle produzioni di Botiro.

La mostra è il frutto della collaborazione tra il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, l'Ecomuseo del Vanoi, il Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero, il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, la Strada dei Formaggi delle Dolomiti e la Condotta Slow Food "Feltrino e Primiero".

Ingresso Centro Visitatori 2,00 € intero (1,50 € ridotto)

Tel. 0462 576283
www.parcopan.org



Ecomuseo del Vanoi





ANDAR PER MALGHE speciale GUSTO TRENINO

**Mercoledì 27 luglio, Malga Fossernica di Fuori
Valle del Vanoi**

Gusto Trentino, la kermesse di sapori locali abbinati ai vini trentini, approda a Malga Fossernica di Fuori là dove il botiro nasce per abbinare alla degustazione guidata la magia ed i segreti di chi lo produce.

Un'occasione unica da non perdere per conoscere le virtù di questo prodotto da vicino e gustarlo fresco di zangola abbinato ad altri prodotti locali e vini trentini.

PROGRAMMA

Partenza con bus navetta da Caoria
ore 9.00 - primo turno
ore 10.30 - secondo turno

Dimostrazione burrificazione e visita alla malga

Ore 10 primo turno - ore 13.30 secondo turno

Ore 11.30 - 13.00 - GUSTO TRENINO

Degustazioni guidate a base di Botiro di Primiero di Malga fresco di zangola in abbinamento ad altri prodotti locali e vini trentini

ore 14.00 - rientro con bus navetta (1 turno, eventuale 2° turno ad ore 15.15) o con passeggiata guidata

Iniziativa su prenotazione. 5 € a persona.

INFO e PRENOTAZIONI

Ecomuseo del Vanoi
Tel. 0439 719106
ecomuseo@vanoi.it
www.ecomuseo.vanoi.it



Ecomuseo del Vanoi



ANDAR PER MALGHE

i paesaggi del burro del formaggio

**Alla scoperta della seconda vita del Botiro di Primiero di malga.
Malga Fossernica di fuori (Valle del Vanoi),
domenica 28 agosto**

Ritrovo a Caoria alle ore 8.00 presso la Casa del Sentiero Etnografico, per partire poi in bus navetta in direzione della malga, luogo di produzione del Botiro di Primiero di Malga. Giornata in malga alla scoperta degli alpeggi estivi, per gustarsi il paesaggio, conoscere gli allevatori locali e assistere alla produzione del Botiro nel nuovo caseificio della malga. Pranzo tipico a cura del Gruppo Alpini Caoria. Possibilità di rientro guidato a piedi dal pascolo della malga al paese di Caoria. Prenotazione obbligatoria entro le ore 18.00 del giorno precedente.

INFO e PRENOTAZIONI
Ecomuseo del Vanoi
Tel. 0439 719106
ecomuseo@vanoi.it
www.ecomuseo.vanoi.it



Ecomuseo del Vanoi



MONTAGNE DA BURRO

**25 Settembre, nel pomeriggio
presso la Chiesa di San Vittore a Tonadico**

Chiusura della stagione produttiva del Botiro di Primiero di Malga nel contesto de La Gran Festa del Desmontegar.

Oltre che per assaggiare l'ultimissima produzione della stagione, il pomeriggio sarà anche l'occasione per illustrare i risultati raggiunti finora dal Presidio Slow Food: un progetto di salvaguardia di un prodotto ma anche del suo territorio voluto e condiviso da numerosi soggetti pubblici e privati di Primiero.

Partecipazione libera, posti limitati.



Slow Food
Feltrino e Primiero



I PAESAGGI DEL BOTIRO.. a tavola

Da luglio a settembre Ristoranti, Agritur e Hotel aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti e al club dell'Alleanza tra i Cuochi ed i Presidi Slow Food vi aspettano con sfiziose proposte gastronomiche a base di Botiro di Primiero di Malga.

Dopo tanti Saperi ora è il momento dei Sapori. La storia, la tradizione, la qualità del latte di malga e l'attenzione nella produzione si ritrovano a tavola nel **gusto intenso**, nel **colore acceso** e nel **profumo** di montagna del **Botiro di Primiero di Malga**.

Proposto in stuzzicanti abbinamenti con altri prodotti locali, degustato a colazione con confetture artigianali di piccoli frutti, o semplicemente spalmato su una fetta di pane, sarà il protagonista di alcuni sfiziosi assaggi.

Dalla prima colazione al pranzo, dalla merenda alla cena, ogni momento è buono per conoscere questa prelibata rarità da degustare, con assoluta lentezza, in uno dei Ristoranti, Agritur e Hotel aderenti all'iniziativa.

Scopri nelle pagine che seguono i Luoghi del Botiro di Primiero di Malga.

Osteria Bevi e Tasi

Via M. Bettega, 8/a - Transacqua - Tel. 0439 762848

*Propone: crostino con Filetto di Maiale affumicato, Botiro di Primiero di malga e insalata di patate rustica estiva.
Gnocchetti di Pane, Bieta e Speck conditi con Botiro di Primiero di malga e Trentingrana.*

Rifugio Capanna Passo Valles

Loc. Passo Valles, 2 - Tel. 0437 599136 - www.passovalles.com

*Propone: tagliatelle di kamut Monograno Felicetti al botiro di Primiero di malga con salvia e Trentingrana.
Dal Volto degli Antichi Sapori: Speck della Val di Fiemme, salame del Mario, Botiro di Primiero di Malga, formai vece, cetriolini.*

Rifugio Colverde

Loc. Colverde - San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68168

Propone: riso mantecato alle erbe di montagna con ciuffi di botiro di Primiero di Malga fresco.

Rifugio Tognola

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

www.tognola.it

*Propone: Crostone con botiro di Primiero di Malga e trota affumicata del Cismon.
Tortellone di polenta, salsiccia e formaggio di Primiero con botiro di Primiero di Malga.*

Ristorante Albergo Maso Col

Loc. Col, 6 - San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68046

www.masocol.it

*Propone: Fuso di formaggi del Caseificio di Primiero con cipolla e Bòtiro di Primiero di Malga.
Terrina di latticello (batùda de lat) con frutti di bosco freschi al pimento.*



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

BURRO BOTIRO

**RISTORANTI
DEL BOTIRO
DI PRIMIERO
DI MALGA**

Ristorante Cant del Gal

Loc. Sabbionade, 1 - Val Canali - Tel. 0439 62997

www.valcanalidolomit.it

*Propone: affumicati selezionati e Botiro di Primiero di Malga :
Affumicato di agnello, cinghiale e cervo, botiro/burro e pane
di segale.*

*Canederli con rape e crauti rossi al fuso di botiro di Primiero
di malga.*

Ristorante Chalet Piereni

Loc. Piereni, 8 - Val Canali - Tel. 0439 62791 - 0439 62348

www.chaletpiereni.it

*Propone: gnocchi de poina fresca del casel con zuzel e botiro
de malga de "Primier" (gnocchi di ricotta fresca del caseificio
con erbetta selvatica e botiro di Primiero di malga.*

Ristorante Bar Dismoni

Loc. Dismoni - Siror - Tel. 338 4575803 - www.dismoni.it

*Propone: Fagottini montanari di patate ai porcini con Botiro di
Primiero di malga sciolto e semi di papavero.*

*Torta "de fregoloti" alla grappa preparata con il Botiro di
Primiero di malga.*

Ristorante affittacamere Maso Tais

Loc. Belvedere - Val Canali - Cell. 335 5265648

www.masotais.tn.it

*propone: Frittatina con erbette dei nostri prati saltate al botiro
di Primiero di Malga.*

*Il Piatto del Maso: la marocca deliziata dal Botiro di Primiero di
Malga con trota dorata all'ortolana.*

Hotel Castel Pietra Ristoluongebär

Via Venezia- Transacqua - Tel. 0439 763171

www.hotelcastelpietra.it

*Propone: Trota Fario affumicata con crostioni di pane di riso e
riccioli di Botiro di Primiero di Malga.*

*E al nostro loungebar... Tè caldo servito con biscotto
arrotolato con Botiro di Primiero di Malga.*



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

**RISTORANTI
DEL BOTIRO
DI PRIMIERO
DI MALGA**

Agritur Dalaip dei Pape 🌿🌿🌿🌿

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

www.agriturdalaip.it

Propone: Filetto di trota salmonata dei nostri torrenti trentini affumicata in casa al ginepro, Botiro di Primiero di Malga con pane casereccio all'anice e insalata di mele e noci al profumo di limone e cannella.

Agritur Malga Juribello 🌿

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841 - **www.fpa.it**

Propone: Bis di Canederli al Botiro di Primiero di Malga.

Tagliere della Malga: Botiro di Primiero di Malga con speck e pane nero.

Agritur Malga Rolle 🌿🌿

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659

www.caseificioprimiero.com

Propone: Tagliata di manzo su letto di rucola con botiro di Primiero di Malga speziato al lardo trentino.



**Quando
autenticità
e burro di malga
si fondono**



BURRO BOTIRO

**AGRITUR
DEL BOTIRO
DI PRIMIERO
DI MALGA**

Se siete ospiti in uno dei seguenti Hotel potrete scoprire ed assaporare il Botiro di Primiero di Malga in una delle seguenti occasioni:

- al Buffet della colazione (B)
- alla Cena tipica locale (C)
- Aperitivo di benvenuto (A)
- Degustazioni in hotel (D)

Chalet Piereni ★★★

Loc. Piereni, 8 - Val Canali - Tel. 0439 62791 - 0439 62348

(B) - (C)

Hotel Ristorante Alpino ★★★

Via Passo Rolle, 239 - San Martino di Castrozza

Tel. 0439 768881

(B) - (C)

Hotel Isolabella ★★★★★

Via Risorgimento, 4 - Transacqua - Tel. 0439 762276

(C)

Hotel Stalon ★★★

via Pez Gaiard, 21 - San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68126

(B) - (A)

Hotel Vienna ★★★

Via H. Panzer, 1 - San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68078

(B)

Romantik Hotel Regina ★★★★★

Via Passo Rolle, 154 - San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68017

(B) - (D)



Quando
ospitalità trentina
e burro di malga
si fondono

GUSTO TRENINO

I famosi appuntamenti con i sapori locali e i vini trentini da assaporare immersi tra paesaggi d'autore. Il calendario degli appuntamenti estivi (info e prenotazioni, uffici ApT):

22 luglio - Val Canali - *Chalet Piereni, Ristorante Cant del Gal; Transacqua - Osteria Bevi e Tasi.*

27 luglio - Siror - *Hotel Al Prato*
Valle del Vanoi - *Malga Fossernica di Fuori* (Speciale Botiro - pag. 12-13).

3 agosto - Loc. Dismoni - *Ristorante Dismoni;*
Transacqua - *Art & Music Hotel Isolbella.*

11 agosto - San Martino di Castrozza - *Rifugio Colverde,*
Maso Col, Romantik Hotel Regina

17 agosto - Passo Rolle - *Malga Juribello, Malga Rolle*
San Martino di Castrozza - *Hotel Vienna*

GRAN FESTA DEL DESMONTEGAR

22 - 25 settembre

È davvero una Gran Festa quella che si svolge ogni anno in occasione del rientro degli animali dopo l'alpeggio estivo nelle malghe. La spettacolare sfilata della "Desmontegada" nella giornata di domenica è il momento culminante di quattro giorni di iniziative dedicate all'allevamento, al latte e ai prodotti caseari di Primiero. Dalla mostra bovina al suggestivo itinerario di *En di al Maso*, passando una mattina tra malghe ed alpeggi di San Martino di Castrozza ed un pomeriggio nella piazza di Fiera di Primiero in compagnia degli Agriturismi e delle loro golosità tra gustosi assaggi e sfide ai fornelli. Ma anche visite guidate al Caseificio, laboratori per bambini per imparare a fare la famosa Tosèla ed una rassegna enogastronomica a tema nei Ristoranti, agritur e Hotel aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti. Richiedi la brochure dedicata presso gli Uffici ApT o visita il sito www.sanmartino.com.



Gli eventi

IL CALENDARIO DEL BOTIRO

ogni cosa ha il suo tempo...

Maggio - inizio lavori di restauro di Malga Fossernica di Fuori per la realizzazione del laboratorio di produzione - pag. 4-5

Giugno - inizio dell'alpeggio e della produzione

24 giugno - Novèl de Botiro - pag. 8-9

1 luglio - inizio rassegna gastronomica "I Paesaggi del Botiro...a tavola" (fino a metà settembre) - pag. 18-23

2 luglio - apertura mostra Botiro/Burro: luoghi, saperi, profumi e sapori (fino a 11/09) - pag. 10-11

27 luglio - Andar per Malghe - speciale Gusto Trentino - pag. 12-13

Agosto - calo fisiologico della produzione

28 agosto - Andar per Malghe - I Paesaggi del burro e del formaggio - pag. 14-15

20 settembre - fine dell'alpeggio e della produzione

25 settembre - Montagne da Burro - pag. 16-17

Gli enti sostenitori del progetto legato al Botiro di Primiero di Malga sono, insieme al Caseificio Sociale di Primiero, la Condotta Slow Food di Primiero e Feltrino, la Comunità di Valle di Primiero, la Cassa Rurale, l'Azienda per il Turismo, l'Ente Parco Paneveggio Pale di San Martino, il Comune di Can San Bovo, il servizio Forestale, L'Ecomuseo del Vanoi, la Strada dei formaggi delle Dolomiti.



**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
infovanois@sanmartino.com

www.sanmartino.com