

  
Regione Lombardia  
Commercio, Fiere e Mercati

  
PROVINCIA DI BERGAMO  
AGRICOLTURA

  
turismo

  
Comune di  
Darfo Boario Terme

  
Comunità Montana  
e BIM di Valle Camonica

  
Comunità Montana  
Alto Sebino

  
Comunità Montana  
del Sebino Bresciano

  
Comunità Montana  
Valtesa

  
ValCavallina

  
SECA S.p.A.

2-3-4-5  
NOVEMBRE  
2007

Con il patrocinio di

come raggiungerci



**Venerdì 2** ..... 18.30 - 23.30  
**Sabato 3** ..... 14.00 - 24.00  
**Domenica 4** ..... 10.00 - 22.00  
**Lunedì 5** ..... 10.00 - 18.00

**Organizzazione, info e prenotazioni:**

Sycomor Events  
Via Manifattura 29/a  
Boario Terme (BS)  
Tel 0364-533308  
[www.sycomor.it](http://www.sycomor.it)  
[info@sycomor.it](mailto:info@sycomor.it)



Si ringraziamo

F.lli MISSARELLI s.n.c.



  
MILANO IP  
ASSICURAZIONI  
Divisione La Previdente  
Agenzia Denominata BOARIO TERME  
Pescaroli - Lanza

  
idea  
verde

  
BANCA DI BERGAMO  
GRUPPO VENETO BANCA



expo

*Sapori di Montagna*

**Expo dell'enogastronomia e dei Prodotti  
di Montagna e del lago**

● eventi collaterali ●

**OCCHIO AL CONSUMATORE**

Prima guida ai Ristoranti Trasparenti

**GUSTO IN QUOTA 2007**

Simposio intorno alla cucina di Montagna

**Borsa PROdotto MONTagna**

Borsa dell'enogastronomia  
e del Turismo di Montagna

**Centro Fiere  
Palazzo dei Congressi  
Boario Terme  
BS**

**ENTRATA LIBERA**



## PROGRAMMA della MANIFESTAZIONE

Si rinnova negli eleganti spazi allestiti del Centro Fiere del Palazzo dei Congressi di Boario Terme la **Manifestazione Enogastronomica dedicata ai Prodotti di Montagna** che presenta una ricca selezione di territori e di produttori di Montagna e del Lago con esposizione e vendita di formaggi di latte vaccino e di capra (tra cui l'ormai rinomato fatuli), i vini a Denominazione di Origine di montagna, gli insaccati, i mieli e le confetture d'alta quota, l'olio D.O.P. del Sebino, il pesce di fiume e di lago, i dolci tipici tradizionali, i liquori di montagna e altre golosità. Ricco il programma di degustazioni guidate e dimostrazioni di norcineria, panetteria, pasticceria e arte casearia a cura degli artigiani locali.

La collaborazione con l'enogastronomo Riccardo Lagorio e le Istituzioni ha consentito poi di predisporre una serie di novità assolute nel panorama enogastronomico Italiano che verranno presentate proprio in occasione di Expo Sapori di Montagna.

**T**ra queste ricordiamo **Gusto In Quota 2007**, Primo Simposio Nazionale di Cucina d'Alta Quota che porterà a Boario Terme quattro chef di Ristoranti di successo che operano in località Italiane al di sopra dei mille metri, a presentare ricette realizzate con prodotti d'alta quota.

**I**mportante anche la presentazione della prima Guida ai Ristoranti trasparenti, progetto già ribattezzato **Occhio Al Consumatore** e Progetto Pilota della Regione Lombardia, Assessorato Commercio Fiere e Mercati. La prima Guida ai Ristoranti che, per un principio di trasparenza nei confronti dei consumatori, indicano nel menu nome, indirizzo e telefono dei produttori della materia prima che utilizzano. Ristoranti che hanno scelto di inserire nei loro piatti soprattutto prodotti presenti sul proprio territorio. Una Guida, sedici chef, centinaia di produttori lombardi, migliaia di consumatori.

**D**a non perdere poi l'iniziativa dedicata agli operatori del settore (ristoratori, commercianti e specialisti del settore) che avranno la possibilità di incontrare i produttori nella giornata di Lunedì 5 Novembre grazie alla prima edizione della **BOPROMO**, la Borsa del Prodotto di Montagna.

Molti temi legati alla Montagna verranno approfonditi negli incontri informativi e nei convegni organizzati in collaborazione con le Istituzioni Comprensoriali.

In sostanza, un grande evento aperto a tutti e con moltissimi spunti e occasioni d'incontro e di svago, alla scoperta dei sapori, dei gusti e dei profumi veri di montagna.

### Venerdì 2 Novembre 2007

**Inaugurazione della Manifestazione e Apertura dell'Expo**  
Presentazione della guida **"Occhio al Consumatore"**, realizzata in collaborazione con l'Assessorato Commercio Fiere e Mercati della Regione Lombardia

Ore **18,30**

**"Uno strumento per la valorizzazione dei prodotti agricoli di montagna: le DE.CO"** Convegno organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia con il coordinamento di Riccardo Lagorio / (Sala Blu)

Ore **19,30**

Degustazione guidata di formaggi vaccini / (Fucina del Gusto)

Ore **21,00**

### Sabato 3 Novembre 2007

Apertura dell'expo Inaugurazione Simposio **"Gusto in Quota 2007"**

Ore **14,00**

Gusto in Quota 2007: Ristorante San Marco di Ponte di Legno (BS), Chef Marco Bezzi / (Sala Blu)

Ore **16,00**

Gusto in Quota 2007: Weissfluhgipfel di Davos (Svizzera), Chef Matthias Bruhin / (Sala Blu)

Ore **18,00**

Degustazione guidata di salumi / (Fucina del Gusto)

Ore **21,00**

Degustazione guidata di vini delle valli prealpine / (Fucina del Gusto)

Ore **22,00**

### Domenica 4 Novembre 2007

Apertura dell'expo

Ore **10,00**

Gusto in Quota 2007: Ristorante Reale di Rivisondoli (AQ), Chef Antonio Romito / (Sala Blu)

Ore **11,00**

Degustazione guidata dei prodotti tipici della Valsesia / (Fucina del Gusto)

Ore **14,00**

Gusto in Quota 2007: Ristorante Ivo del Passo della Presolana (BG), Chef Dario Soldo / (Sala Blu)

Ore **16,00**

Degustazione guidata di dolci tradizionali, mieli e confetture / (Fucina del Gusto)

Ore **18,00**

Degustazione guidata di formaggi caprini / (Fucina del Gusto)

Ore **20,30**

### Lunedì 5 Novembre 2007

Apertura dell'Expo

Ore **10,00**

Apertura della **"Borsa del Prodotto di Montagna"** aperta agli operatori del settore

Convegno organizzato dal Servizio Agricoltura della Comunità Montana di Valle Camonica: **"PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013: Un'opportunità di Sviluppo per la Montagna"** / (Sala Blu)

Ore **10,00**

Durante la giornata degustazioni guidate di prodotti aperte agli operatori di settore

Ore **18,00**

Chiusura della manifestazione