



Botiro di Primiero di Malga

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

Estate 2017



Presidia Slow Food



Il Botìro 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 Passo Rolle 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 Passo Rolle e Vanoi 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.

Presidi Slow Food
www.presidislowfood.it



Le malghe del Botìro

Malga Fossernica di Fuori, 1.804 mt

Situata nella Valle del Vanoi, ai piedi delle cime del Lagorai, svolge al suo interno tutte le fasi della lavorazione poichè 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 Presidio un concreto sostegno che allontana il rischio di abbandono.

Come raggiungerla:

Fino al 6 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 Costoncella/Rolle, Fosse e Juribello, 1.900 mt

Ai piedi delle Pale di San Martino, i pascoli di Passo Rolle sono da sempre un prezioso patrimonio d'erba per gli allevatori 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.



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 arrabbiatevi 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

Caseificio Sociale di Primiero

Via Roma 179, Mezzano - Tel. 0439 765616

negoziocaseificioprimiero.com

www.caseificioprimiero.com

Si consiglia la prenotazione



In alcuni periodi, su prenotazione, si può trovare anche presso: Malga Rolle (Passo Rolle), Malga Juribello (Passo Rolle), La Stua - Bottega del Canederlo (San Martino di Castrozza), e Speck Haus (San Martino di Castrozza).

#ALBEINMALGA

Quando l'alpeggio prende vita

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

Sabato 15 luglio - ore 4.00

La vera vita di malga quando la malga vive tra mungitura, burrificazione, ricca colazione e passeggiata guidata.

- 4.00** Ritrovo e partenza con bus navetta da Caoria
 - 5.30** Si comincia a 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** Arrivati a destinazione troverete ad accogliervi uno speciale pranzetto
- A seguire rientro a piedi o con bus navetta fino a Caoria.

€ 18 (navetta, attività in malga e colazione),
bambini fino a 12 anni gratuiti. Pranzo € 18 adulti,
€ 10 bambini fino a 12 anni. **Prenotazione obbligatoria.**

Per un'esperienza completa dal venerdì sera

Possibilità di dormire a Prà dei Tassi, degli antichi masi di montagna. €40 adulti, €20 bambini fino a 12 anni (cena, pernottamento, colazione, navetta e attività del mattino)

Info e prenotazioni: ApT S.Mart- Tel. 0439 768867
segreteria@sanmartino.com



Il tour delle Malghe



Ecomuseo del Vanoi

Malga Fossernica di fuori (Vanoi)

**Venerdì 21 luglio,
11 e 25 agosto - ore 9.00**

Escursione guidata ad anello tra Malga Fossernica di dentro e Malga Fossernica di fuori, attività in compagnia dei mastri burrificatori Dimitri e Lily e merenda a base di prodotti del Caseificio di Primiero.

Ritrovo a Caoria

c/o Rifugio Refavaie € 12 (gratis fino a 8 anni).

Prenotazione obbligatoria,

tel. 0439/719106 - ecomuseo@vanoi.it

Latte in Festa



Passo Rolle

Sabato 29 luglio

In occasione del weekend dedicato al latte e ai suoi derivati, a conclusione della festa in alpeggio, Malga Rolle vi attende con una merenda in compagnia degli allevatori e burrificazione live con la vecchia zangola. E la festa continua domenica 30 luglio a Mezzano.

Scopri il programma su

www.sanmartino.com/latteinfesta



Pan, Botìro e... Gustosi momenti con il Botìro di Primiero di Malga



Per la sua fragranza particolare, il Botìro 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 Botìro. Dalla prima colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo ogni momento è buono per conoscere questa prelibata rarità.

Scopri tutte le proposte, gli hotel e chalet "Amici del Botìro" su

www.tastetrentino.it/botiro



Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

*Trota trentina affumicata in agritur
con pane al vapore,
cavolo rosso e Botiro di Primiero di malga.*

Agritur Malga Fossernica di dentro

Loc. Fossernica, Caoria - Tel. 334 2969085

*Fettuccine all'ortica con ricotta affumicata
e Botiro di Primiero di Malga al timo*

Agritur Malga Juribello

Loc. Juribello - Passo Rolle

Tel. 348 8925841

*Tagliere Speck,
pane nero e Botiro di Primiero di Malga
Gnocconi di spinaci fatti in casa
con Botiro di Primiero di Malga*

Chalet Prà delle Nasse**Ristorante Da Anita**

San Martino di Castrozza - Tel. 0439 768893

*Spaghettoni al torchio al Botiro di Primiero
di Malga su fondente di pomodoro fresco
e scaglie di Trentingrana DOP*

Hosteria Cant del Gal

Loc. Val Canali - Tel. 0439 62997

*Tortello casereccio con speck Trentino
e ricotta con Botiro di Primiero di Malga
e salvia selvatica
Gnocchi di ricotta e noci
con Botiro di Primiero di Malga fuso*

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*



La Stube Birreria

San Martino di Castrozza - Tel. 0439 768825

Fomai frit alla primierotta: formaggio fuso, uova, cipolla e Botiro di Primiero di Malga

Rifugio Capanna Passo Valles

Passo Valles - Tel. 0437 599136

Spätzle di grano saraceno con Botiro di Primiero di Malga crudo, cacao e speck croccante

Rifugio Tognola

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

Carne fumada di Siror con Botiro di Primiero di Malga mantecato alle erbe selvatiche

Ristorante Pizzeria Sass Maor

San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68340

Piatto del campione: canederlo alle erbe, uova strapazzate con Fontal di Primiero, crostini con speck croccante e Botiro di Primiero di Malga, polenta e marmellata di mirtillo



Agritur Malga Rolle

Loc. Passo Rolle - Tel. 0439 768659

Tutti i giorni, dalle 8 alle 10.30

*Speck del Tito e botiro,
formaggi del Caseificio di Primiero,
uova trentine preparate al momento,
crostata, pane casereccio
e confetture Dalaip dei Pape. € 15*

Chalet Prà delle Nasse Ristorante da Anita

San Martino di Castrozza - 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.*

Malga Civertaghe

Loc. Civertaghe, San Martino di Castrozza

Tel. 340 8711861

Tutti i giorni, dalle 7 alle 10

*Pane, Botiro di Primiero di Malga
e marmellata con succo di mela*

Rifugio Tognola

Loc. Tognola - San Martino di Castrozza

Tel. 0439 68329

Tutti i giorni, dalle 9 alle 11 (fino al 17.09)

*Colazione dell'Alpe a base di Botiro
di Primiero di Malga con pane, confetture,
fetta di crostata e succo di piccoli frutti
Dalaip dei Pape.*

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 ?*



Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

Dalle 15.30 alle 17.30

22,29/06 - 13,27/07 - 10,24/8 - 07/9

Merenda con gli asini

Passeggiata con i nostri asinelli e merenda con Botiro, pane di patate ed i nostri prodotti a base di piccoli frutti.

6,20/7, 3,17,31/8

Letture nel bosco

Breve passeggiata nel bosco dove ci attende una lettura in compagnia dell'autore e una gustosa merenda con Botiro, pane di patate ed i nostri prodotti a base di piccoli frutti.

*Su prenotazione, minimo 10
massimo 30 persone. € 8*

Agritur Malga Juribello

Loc. Juribello - Passo Rolle - Tel. 348 8925841

Tutti i giorni

Pane bianco e nero, Botiro di Primiero di Malga, confettura trentina, latte fresco o succo di mela

Malga Civertaghe

Loc. Civertaghe, San Martino di Castrozza
Tel. 340 8711861

Ogni sabato e domenica, dalle 15.00

Pane, Botiro e zucchero in abbinamento a succo di mela trentino

Possibilità di visita e attività nel Bosco dei Sogni.

La Merenda



**Quando
non ci vedi
più dalla fame...**

*Gustose pause per grandi e
piccini. Prenotazioni e info
presso le singole strutture*



E per gli amanti del gelato...

Gelateria Il Sorriso

Fiera di Primiero

Tel. 0439 64834

*Gelato al Botiro di Primiero di
malga variegato ai frutti di bosco
dell'Agritur Dalaip dei Pape*

Agritur Dalaip dei Pape

Loc. Dalaip - Tonadico - Tel. 329 1915445

21/07 e 4/08, ore 11.30

Aperitivo con il produttore in compagnia del Caseificio di Primiero: pane casereccio con trota trentina affumicata in casa e Botiro di Primiero di Malga, bocconcino di Primiero stagionato con mousse di lamponi della nostra azienda, involtino di bresaola con ricotta fresca aromatizzata con erba cipollina. In abbinamento ad un calice di Trentodoc.

Hosteria Cant del Gal

Loc. Val Canali - Tel. 0439 62997

Tutti i venerdì - dalle 18.00

Barchette di pane e Botiro di Primiero di Malga con tataro di manzo e salmone affumicato in abbinamento con birra artigianale BioNoc'

La Stua Bottega dello Strudel e del Canederlo

San Martino di Castrozza - Tel. 0439 68340

Tutti i giorni dalle 18 alle 19.30

Focaccia homemade con speck trentino, Botiro di Primiero di Malga e porcino sottolio abbinato ad un calice di birra artigianale Bionoc.

Speck Haus

San Martino di Castrozza - Tel. 0439 769012

Tutti mercoledì - dalle 17.30 alle 19.00

Pane di segale, Brezel, salumi e Botiro di Primiero di Malga in abbinamento a Trentodoc o Birra Bionoc.

L'aperitivo



I "cicchetti" del Botiro

Tradizione veneziana e sapori locali abbinati alla birra artigianale Bionoc', Trentodoc o vini trentini



Ristoloungebar Castel Pietra

Transacqua - Tel. 0439 763171

Tutti i giovedì - dalle 18.30

Tre finger food con Botiro di Primiero di Malga e un calice di 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

infovanoio@sanmartino.com

www.sanmartino.com



@ApTSMart

