



TREMOSINE
SULGARDA.IT



PRO LOCO
TREMOSINE



SCONTO con
DISCOUNT with
RABATT mit



WELCOME CARD

I SENTIERI DEI SAPORI 2021

Autunno a Tremosine | cammina, scopri, assaggia

Escursione e visita guidata alla scoperta dei piccoli produttori tremosinesi | pranzo degustazione a tema

Autumn in Tremosine | walk, discover, taste

Guided excursion and visit discovering the little producers of Tremosine | lunch with tasting menu

Erbst in Tremosine | wandern, entdecken, schmecken

Guided excursion and visit discovering the little producers of Tremosine | lunch with tasting menu



www.infotremosine.com
info@infotremosine.com

+39 0365 953185

#beTremosine #weareTremosine





ISTRUZIONI

INSTRUCTIONS | ANLEITUNG

IT L'iniziativa vuole accompagnare i partecipanti alla scoperta del paesaggio di Tremosine sul Garda attraverso una facile escursione che li porterà all'incontro con un produttore locale, ogni volta diverso, che svelerà i segreti della propria azienda e dei propri prodotti. Dopo una breve visita il produttore si unirà al gruppo che giungerà da un ristorante tremosinese che esalterà i prodotti in piatti che permetteranno di gustarli al meglio. "I SENTIERI DEI SAPORI" è una iniziativa ed un marchio della Pro Loco Tremosine.

DIFFICOLTÀ:

FACILE. Tutti i percorsi si svolgono su strade e sentieri non impegnativi.

GUIDA:

Le escursioni prevedono l'accompagnamento da parte di una guida abilitata.

Vincenzo Dalò | Accompagnatore di Media Montagna | www.3mdiscovery.it
iscritto con il n. 436 nell'elenco speciale degli Accompagnatori di Media Montagna del Collegio Guide Alpine della Lombardia

EQUIPAGGIAMENTO:

Consigliate scarpe da trekking e abbigliamento comodo.
Canì al guinzaglio.

EN The initiative aims to accompany participants to discover the landscape of Tremosine sul Garda through an easy day trip that will lead them to meet a local farmer, each time different, who will reveal the secrets of its own company and its products. After a short visit, the producer will join the group that will come to a restaurateur of Tremosine who will enhance the products in dishes that will allow you to taste them at their best. "I SENTIERI DEI SAPORI" is an initiative and a trademark by Pro Loco Tremosine.

DIFFICULTY:

EASY. All routes take place on non-demanding roads and paths.

GUIDE:

The excursions include the accompaniment of a licensed guide.
Vincenzo Dalò | Middle Mountain Guide | www.3mdiscovery.it
Registered with no.436 in the special list of the Medium Mountain Guides of the Alpine Guides College of Lombardy

EQUIPMENT:

Trekking shoes and comfortable clothing are recommended.
Dogs always on lead.

DE Die Initiative soll die Teilnehmer begleiten, um die Landschaft von Tremosine sul Garda durch einen einfachen Ausflug zu entdecken, der sie dazu bringt, einen lokalen Produzenten zu treffen, der jedes Mal anders ist und die Geheimnisse seines eigenen Unternehmens und seiner Produkte preisgibt.

Nach einem kurzen Besuch wird sich der Produzent der Gruppe anschließen, die zu einem Tremosinese-Gastronomen kommt, der die Produkte in Gerichten verbessert, die es Ihnen ermöglichen, sie von ihrer besten Seite zu probieren. „I SENTIERI DEI SAPORI“ ist eine Initiative und eine Marke von Pro Loco Tremosine.

SCHWIERIGKEIT:

EINFACH. Alle Routen finden auf anspruchlosen Straßen und Wegen statt.

LEITEN:

Die Ausflüge beinhalten die Begleitung eines lizenzierten Führers.
Vincenzo Dalò | Mittelgebirgsführer | www.3mdiscovery.it
Eingetragen mit der Nummer 436 in der Sonderliste der Medium Mountain Guides des Alpine Guides College der Lombardei

AUSRÜSTUNG:

Trekkingschuhe und bequeme Kleidung werden empfohlen.
Hunde sind an der Leine zu führen.

COSTO:

La quota prevista per la partecipazione all'evento è pari ad € 30,00 comprensiva di escursione e pranzo.

Sconto con Tremosine Welcome Card € 2,00.

L'escursione si svolgerà anche in caso di pioggia.

In nessun caso sarà possibile il rimborso.

Non sono possibili variazioni al menù.

PRENOTAZIONI:

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro le ore 16.00 del giovedì precedente all'evento.

I posti sono limitati: minimo 8 partecipanti - massimo 20 partecipanti.

PAGAMENTO:

Dati i pochi posti disponibili è necessario il pagamento anticipato effettuabile tramite:

- BONIFICO BANCARIO intestato a

PRO LOCO TREMOSINE

IBAN IT 30 A 08676 55339 000000150324 BCC del Garda | Agenzia Pieve

- PAYPAL paypal.me/prolocotremosine

- PRO LOCO TREMOSINE | Infopoint Pieve Piazza Guglielmo Marconi, 2 Tremosine sul Garda (BS)

COST:

The fee for the participation at the event is € 30.00 including excursion, visit and lunch.

Discount with "Tremosine Welcome Card": € 2,00 per person

The excursion will take place in case of rain.

In no case a refund will be possible.

Changes to the menu are not possible.

RESERVATIONS:

RESERVATION MANDATORY by 4.00 pm on the Thursday prior to the event.

Places are limited: minimum 8 participants - maximum 20 participants.

PAYMENT:

Cause of the few places available, advance payment must be made via:

- BANK TRANSFER payable to

PRO LOCO TREMOSINE

IBAN IT 30 A 08676 55339 000000150324 BCC del Garda | Pieve Agency

- PAYPAL paypal.me/prolocotremosine

- PRO LOCO TREMOSINE | Infopoint Pieve Piazza Guglielmo Marconi, 2 Tremosine sul Garda (BS)

KOSTEN:

Die Gebühr für die Teilnahme an der Veranstaltung beträgt 30,00 € inklusive Ausflug, Besuch und Mittagessen.

Rabatt auf die „Tremosine Welcome Card“: € 2,00 pro Person.

Der Ausflug findet bei Regen statt.

In keinem Fall ist eine Rückerstattung möglich.

Änderungen am Menü sind nicht möglich.

RESERVIERUNGEN:

RESERVIERUNGSPFLICHT bis Donnerstag, 16.00 Uhr vor der Veranstaltung.

Die Plätze sind begrenzt: mindestens 8 Teilnehmer - maximal 20 Teilnehmer.

ZAHLUNG:

Aufgrund der wenigen verfügbaren Plätze muss die Vorauszahlung erfolgen über:

- BANKÜBERTRAGUNG zahlbar an

PRO LOCO TREMOSINE

IBAN IT 30 A 08676 55339 000000150324 BCC del Garda | Pieve Agency

- PAYPAL paypal.me/prolocotremosine

- PRO LOCO TREMOSINE | Infopoint Pieve Piazza Guglielmo Marconi, 2 Tremosine sul Garda (BS)



I SENTIERI DEI SAPORI



WALK, DISCOVER, TASTE
WANDERN, ENTDECKEN, SCHMECKEN



#sentierideisapori #tasteTremosine

1 PESCATO FISH - FISCH

02/10/2021

Sabato | Saturday | Samstag

 ore 9.00 | Infopoint Pieve

 8 Km

A PRODUTTORE | Pescatore Paghera Tullio

B RISTORANTE | Ristorante Long Island

 Tagliolini al coregone

Coregone alla griglia con verdure





I SENTIERI DEI SAPORI



WALK, DISCOVER, TASTE
WANDERN, ENTDECKEN, SCHMECKEN



#sentierideisapori #tasteTremosine



2 ERBE AROMATICHE AROMATIC HERBS - TOPFKRÄUTER

09/10/2021

Sabato | Saturday | Samstag

 ore 9.00 | Ristorante Da Nando Parking

 10 Km

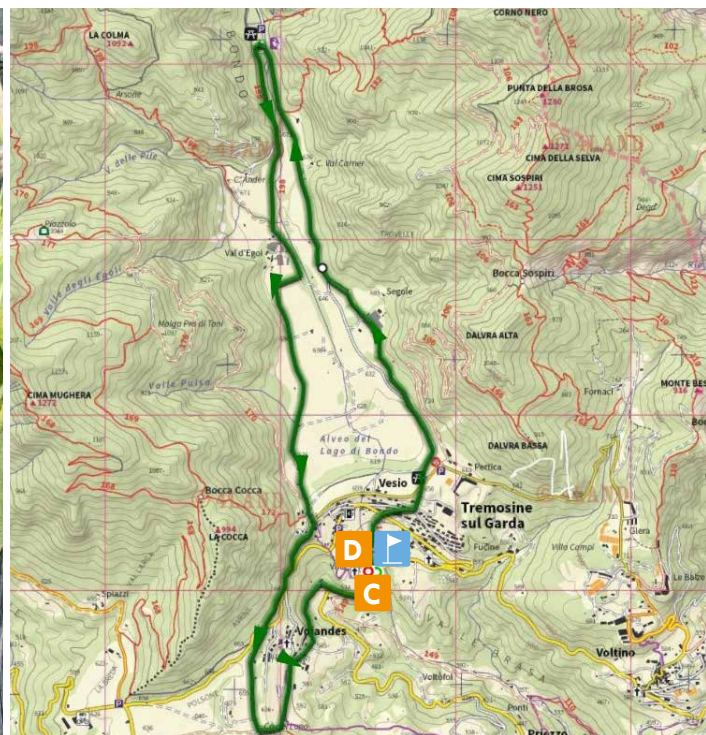
 PRODUTTORE | Vivaio Villa Verde

 RISTORANTE | Ristorante Wine Bar Da Nando

 Antipasto alla Nando accompagnato
da erbe aromatiche di stagione

Maccheroncini ai cereali con Coregone
alla lippia con semi di papavero

Pane aromatico | Tisana





I SENTIERI DEI SAPORI

WALK, DISCOVER, TASTE
WANDERN, ENTDECKEN, SCHMECKEN



#sentierideisapori #tasteTremosine



3

ZAFFERANO SAFFRON - SAFRAN

16/10/2021


Sabato | Saturday | Samstag

 ore 9.00 | Infopoint Pieve

 6 Km

 PRODUTTORE | Azienda Agricola La Zagara

 RISTORANTE | Enoteca Bistrot Divin Amore

 Capesante lardellate con crema allo zafferano
Flan di ricotta fresca dell'Alpe del Garda con zafferano
Spatzle con salamina di Tremosine e zafferano





I SENTIERI DEI SAPORI



WALK, DISCOVER, TASTE
WANDERN, ENTDECKEN, SCHMECKEN



#sentierideisapori #tasteTremosine



4

VINO WINE | WEIN

23/10/2021

Sabato | Saturday | Samstag

 ore 9.00 | Infopoint Voltino

 6 Km

 PRODUTTORE | Azienda Agricola Zanetti Roberto

 RISTORANTE | Trattoria Primavera

 Risotto radicchio rosso, taleggio e Oriane

Bocconcini di capriolo sfumati all'Oriane





I SENTIERI DEI SAPORI



WALK, DISCOVER, TASTE
WANDERN, ENTDECKEN, SCHMECKEN

#sentierideisapori #tasteTremosine



5 OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE BIO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BIO-OLIVENÖL EXTRA VERGINE

30/10/2021

Sabato | Saturday | Samstag

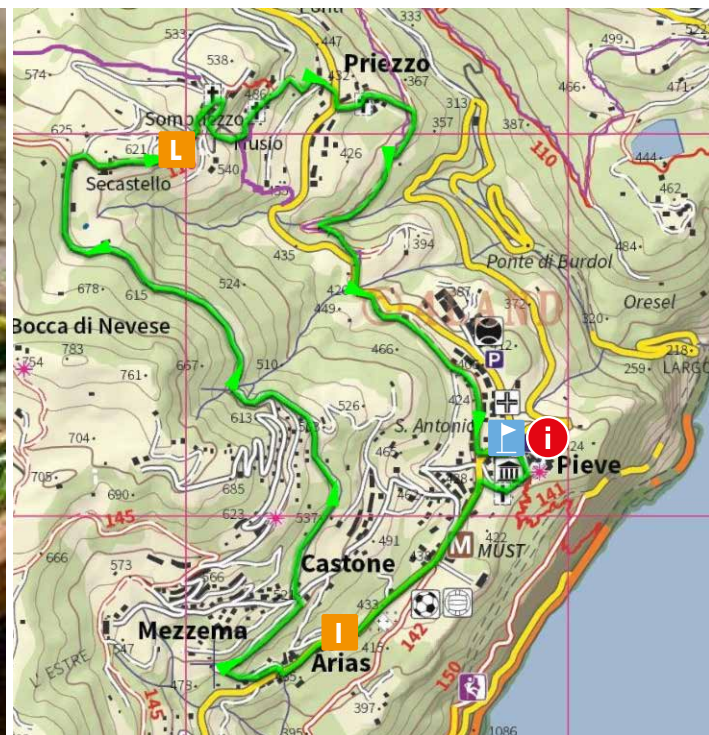
 ore 9.00 | Infopoint Pieve

 8 Km

 **PRODUTTORE** | Latteria Turnaria di Tignale - Oleificio Biologico
Socio conferente Milesi Gianpiero

 **RISTORANTE** | Ristorante La Rocchetta

 Bresaola di cervo con olio agrumato
Luccio alla gardesana in olio cottura





- A** Pescatore Paghera Tullio
- B** Ristorante Long Island
- C** Vivaio Villa Verde
- D** Ristorante Wine Bar da Nando
- E** Azienda Agricola La Zagara
- F** Enoteca Bistrot Divin Amore
- G** Az. Agricola Zanetti Roberto
- H** Trattoria Primavera
- I** Uliveto Milesi Gianpiero
- L** Ristorante La Rocchetta