



Godetevi un'esperienza sensoriale al Museo della Carta: gli adulti scopriranno i segreti di un foglio di carta, uno degli oggetti che la tecnologia non potrà mai sostituire e i bambini si entusiasmeranno attraverso le dimostrazioni dei mastri cartai. Dopo la visita guidata avrete l'occasione di gustare il nostro tipico olio extra vergine di oliva e le specialità tradizionali in abbinamento ai vini locali e concludendo con gustosi dessert, caffè e digestivo.

Enjoy a sensory experience at the Paper Museum: adults will discover the secrets of a sheet of paper, one of the objects that technology could never replace, and children will really get excited by the craftsmen's demonstrations of paper making. After the guided tour you will have the chance to taste our unique extra virgin olive oil and traditional speciality dishes with local wines. To conclude, tasty desserts, coffee and a special herb liquor.

Das Papiermuseum begrüßt Sie für einen fabelhaft Abend. Es wird eine sinnvolle Erfahrung sein, in dem Erwachsene herausfinden können, was sich hinter einem Objekt versteckt, dass die Technologie nicht ersetzen kann: das "Blattpapier", und die Kinder werden von den Demonstrationen unserer Meisterpapiermacher begeistert sein. Nach der Führung können Sie kaltgepresstes Olivenöl, typische Speise und lokalen Wein zu schmecken. Zu dem Schluss, leckeren Desserts, Kaffee und Magenbitter.

PREZZO SPECIALE EURO 25,00

SOLO SU PREVEDITA:

presso Info Point Pro Loco - Lungolago Zanardelli, entro e non oltre sabato 24 agosto.
Eventuali iscrizioni, ove ci fosse disponibilità, effettuate oltre il termine stabilito, avranno un prezzo di € 30,00.
Cauzione bicchiere + sacchetta € 5,00.

La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.
Ingresso dalle 19.00 alle 20.30.
Visita guidata ore 19.00 - 19.30 - 20.00 - 20.30
Possibilità di trasporto con navetta a pagamento in partenza di fronte al Municipio dalle 18.30 alle 22.00.

SPECIAL PRICE EURO 25,00,

ONLY ON PRE-SALE BY:

Pro Loco Info Point - Lungolago Zanardelli, within Saturday August 24th.
Any registration, if available, made after the established deadline, will have a price of € 30,00.
Glass + bag deposit € 5,00.

The event will take place also in case of rain.
Entrance from 7.00 p.m. to 8.30 p.m.
Guided tour at 7.00 - 7.30 - 8.00 - 8.30 p.m.
Possibility of transport by paying shuttle departing in front of the Town Hall from 6.30 p.m. to 10.00 p.m.

SPEZIAL PREIS EURO 25,00

NUR IM VORVERKAUF:

Büro Pro Loco - Lungolago Zanardelli, spätestens Samstag 24. August.
Die Registrierungen, sofern verfügbar, die nach Ablauf der festgesetzten Frist erfolgen werden, haben einen Preis von € 30,00.
Kaution für Glas + Tasche € 5,00.

Die Veranstaltung wird auch bei Regens gehalten.
Eintritt von 19.00 bis 20.30.
Besichtigungstour um 19.00 - 19.30 - 20.00 - 20.30 Uhr
Möglichkeit des Transports mit einem kostenpflichtigen Shuttle, der von 18.30 bis 22.00 Uhr vor dem Rathaus abfährt.

Via Garibaldi, 24
Tel. +39 0365 644298 - Cel. 324 8805863
info@prolocotoscolanomaderno.com
proloco.toscolanomaderno
www.prolocotoscolanomaderno.com



Jolly
garden
ARREDAMENTI

ARREDAMENTI PER
LA CASA E IL GIARDINO
ARTICOLI ESCLUSIVI
FORNITURE ALBERGHIERE

JOLLY GARDEN ARREDAMENTI

di Capelli Fausto & C. s.a.s.
Via Statale, 46A - 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 0365 644033 - Fax 0365 541762
info@jollygarden.it - www.jollygarden.it
Cod. Fisc. e P.IVA: 02137330987



Azienda
Agricola
di Chimini Andrea

MANUTENZIONE E ALLESTIMENTO GIARDINI
ALLESTIMENTO MATRIMONI
COMPOSIZIONI FLOREALI

Azienda Agricola di Chimini Andrea

Via Statale, 67 - 25088 MADERNO sul GARDA (BS)
Vivaio: 335 849 88 56 - Elena: 338 158 62 53



IL TUO PARTNER
PER L'EUROPA DAL 1956

Viaggi guidati Italia e Europa
www.caldanainternational.com

0365 Viaggi

Via Trento, 46 - 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel: 0365 541724 - info0365@caldanainternational.it

CALDANA INTERNATIONAL TOURS SRL

Via S. Carlo, 17 - 25087 Salò (BS)
Tel: 0365 219925 - info@caldanainternational.it

5° EDIZIONE
TASTE OF
CULTURE



cibo, vino e cultura
food, wine and culture
Essen, Wein und Kultur



TOSCOLANO
MADERNO

MARTEDÌ 27 AGOSTO 2019
TUESDAY AUGUST 27TH, 2019
DIENSTAG 27. AUGUST 2019

MUSEO DELLA CARTA
VALLE DELLE CARTIERE

MUSEO DELLA CARTA
Via Valle delle Cartiere - 25088
Toscolano Maderno (BS)
Tel. 0365 641050
www.valledellecartiere.it



MUSEO DELLA CARTA
DI TOSCOLANO
MADERNO





← Frantoio BONASPETTI CARLO EREDI

Olio extra vergine di oliva del Garda: il segreto per un piatto speciale. Produzione 2018/2019

Lake Garda Extra virgin olive oil: the secret for a special recipe. Production 2018/2019

Kaltgepresstes Olivenöl aus Gardasee: das Geheimnis für ein besonderes Gericht. Produktion 2018/2019


Via Bellini, 75 - Tel. 0365 641060
info@frantoiobonaspetti.com - www.frantoiobonaspetti.com

← Bar al MUSEO

Aperitivo di benvenuto, alcolico o analcolico, con profumi tipici del territorio

Alcoholic or not alcoholic welcome drink with typical aromas of the territory

Alkoholisches oder alkoholfreies Begrüßungsgetränk mit Aromen typisch des Gebietes

Valle delle Cartiere - Tel. 338 5062173 -  Bar Al Museo
barmuseotoscolano@gmail.com

← Osteria ai CANTAGAI

Bicchierino di trota marinata e verdure di stagione
Vino: Marani Bianco Veronese IGT - Casa Vinicola Sartori

Little glass with marinated trout and seasonal vegetables
Wine: Marani Bianco Veronese IGT - Casa Vinicola Sartori

Kleines Glas mit marinierte Forelle und Gemüse der Saison
Wein: Marani Bianco Veronese IGT - Casa Vinicola Sartori

Via A. del Sarto - Gaino - Tel. 0365 641785
osteria.cantagai@yahoo.com - www.osteriacantagai.it

← Locanda CAVALLINO

Polpettine di manzo su crema di ceci
Vino: Gropello - Soc. Agr. La Meridiana

Beef meatballs on chickpea cream
Wine: Gropello - Soc. Agr. La Meridiana

Rindfleischklößchen auf Kichererbsencreme
Wein: Gropello - Soc. Agr. La Meridiana

Via Cecina 10 - Tel. 0365 642072
info@locandacavallino.com - www.locandacavallino.com

← GOLF BOGLIACO Ristorante

Coregone in agrodolce su spaghetti di zuccina e sedano rapa
Vino: Schiava Rosé L'Aura - Azienda Agr. Noventa di Botticino

Sweet and sour "Coregone" whitefish on courgette and celeriac spaghetti
Wine: Schiava Rosé L'Aura - Azienda Agr. Noventa di Botticino

Süß-saurer "Coregone" Fisch Maräne auf Zucchini und Knollensellerie Spaghetti
Wein: Schiava Rosé L'Aura - Azienda Agr. Noventa di Botticino

Via del Golf, 21- Tel e Fax 0365 540548
info@ristorantegolfbogliaco.it - www.ristorantegolfbogliaco.it

← BELVEDERE Ristorante Hotel

Crostone di pane con Fonduta di "Garda Riserva"
Vino: Gropello Gentile - Cantine Scolari

Toasted bread with "Garda Riserva" cheese fondue
Wine: Gropello Gentile - Cantine Scolari

Toastbrot mit "Garda Riserva" Käsefondue
Wein: Gropello Gentile - Cantine Scolari

Via Maclino, 2 - Montemaderno - Tel. 0365 641210
info@belvederevillahotel.it - www.belvederevillahotel.it



← Ristorante BOCCONDIVINO

Blinis farciti con trionfo di funghi trifolati
Vino: Chiaretto Brolo - Cantina Marsadri

Blinis stuffed with sautéed mushrooms
Wine: Chiaretto Brolo - Cantina Marsadri

Blinis gefüllte mit sautierten Champignons
Wein: Chiaretto Brolo - Cantina Marsadri

Via Zanardelli, 155 - Fasano di Gardone Riviera
Tel. 0365 541777- info@hotelaquavite.com
www.hotelaquavite.com

← COLLINI CATERING

Lasagnetta di pasta fresca con pesto di basilico, patate e fagiolini
Vino: Soave delle Cantine di Valpantena

Fresh pasta "lasagnetta" with basil "pesto", potatoes and green beans
Wine: Soave delle Cantine di Valpantena

Frische Pasta „Lasagnetta“ mit Basilikum „Pesto“, Kartoffeln und grünen Bohnen
Wein: Soave delle Cantine di Valpantena

Via Dante, 13 - Toscolano Maderno
Tel. 335 8241333 - info@collinacatering.it

← Ristorante GARDA GRILL - HOTEL EDEN

Crostino di pane con miele e lardo del Garda
Vino: Bosco del Cervo cabernet-merlot - Az. Agr. Baroldi Diego

Bread crouton with honey and lard of Lake Garda
Wine: Bosco del Cervo cabernet-merlot - Az. Agr. Baroldi Diego

Brotcrouton mit Honig und Schmalz des Gardasees
Wein: Bosco del Cervo cabernet-merlot - Az. Agr. Baroldi Diego

Piazza San Marco, 27 - Toscolano Maderno
Tel. 333 5630322 - info@hoteledentoscolano.com

← ANTICO FORNO PEROLINI

Degustazione "Torta Maderno"

Taste of "Maderno cake"

"Maderno" Kuchen Verkostung

Via Benamati, 58 - Tel. 0365 641153

← Gelateria EL GELATÈR

Coppetta gelato gusti misti con cialda croccante

Mixed flavours sundae with crispy wafer

Verschiedene Eissorten mit knusprigen Waffel

Via Bonsignori, 176 - Prevalle (BS) - Tel. 333 6024319
andreataini@libero.it - www.elgelater.it

← Farmacia MINELLI

L'Amaro del Farmacista
liquore di erbe digestive

The Amaro del Farmacista
digestive herbs liquor

Amaro del Farmacista
Kräuterlikör zur Verdaung


Via Statale, 93 - Tel. 0365 641141
informazioni@farmaciainelli.it - www.amarodelfarmacista.it

← Bar al MUSEO

Caffè Latorre

Latorre coffee

Kaffee Latorre

Valle delle Cartiere - Tel. 338 5062173 -  Bar Al Museo
barmuseotoscolano@gmail.com

