



Gli eventi in programma sono a ingresso libero.
La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.
Free admission for all events. Open rain or shine.
Der Eintritt zu allen Veranstaltungen ist frei.
Die Veranstaltung findet auch bei Regen statt.

Per la visita ai Giardini d'Agrumi si consigliano scarpe comode.
Comfortable shoes are suggested for the Citrus Garden Tour.
Für den Besuch von Giardini d'Agrumi empfehlen wir das Tragen von
bequemen Schuhen.

- 1 - Giardino del palazzo Bettoni-Cazzago, Bogliaco
- 2 - Limonaia hotel Livia, località Vigne
- 3 - Giardino di Villa Igea ed ex limonaie della Villa de Paoli
- 4 - Limonaia la Malora
- 5 - Limonaia Quarcina in via Quarcina
- 6 - Limonaia del brolo della parrocchia di San Martino
- 7 - Limonaia a la Campagnola
- 8 - Limonaia Ragusini, via Crocefisso
- 9 - Limonaie in località Guendalini
- 10 - Limonaia alla Valle, località Guendalini
- 11 - Limonaia al Crocefisso
- 12 - Limonaia di Fondo Crocefisso
- 13 - Limonaia 5 Terrazze
- 14 - Limonaia hotel Villa Giulia
- 15 - Limonaia Feltrinelli, il Brolo
- 16 - Limonaia a San Giacomo
- 17 - Limonaia oltre la chiesa di San Giacomo
- 18 - Limonaia-giardino in via panoramica San Giacomo
- 19 - Limonaia ecomuseo al Pra' de la Fam - Tignale



Giardini d'Agrumi

23-24-25 aprile 2022

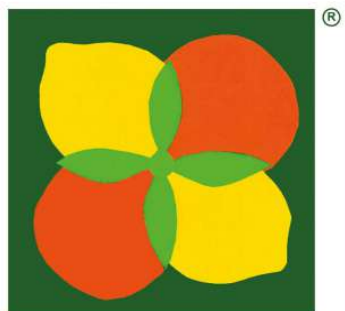
Gargnano (BS)

Un progetto di:

www.terresapori.it info@terresapori.it
coop.terresapori terresapori

T.C. 2022

- Chiostro di San Francesco - San Francesco Cloister - Kreuzgang von San Francesco**
- Tavola pomologica di agrumi gardesani; esposizione di storici attrezzi utilizzati per l'agricoltura e mostra *La mediterraneità dell'alto Garda negli acquerelli di Angela Petriani*, corredati da scenografici allestimenti floreali con agrumi creati da *Floral Italian Style* (progetto e direzione artistica di Rudy Casati; realizzazione a cura di Antonio Trentini) - sabato: 11.00-18.00; domenica: 9.30-18.00; lunedì: 9.30-18.00
 - *La meraviglia degli agrumi*, conferenza divulgativa con Giuseppe Lo Pilato: *Il Giardino della Kolymbethra, tra rinascita della bellezza, conservazione della biodiversità e nuove utilità produttive*; Angela Petriani: *Disegnare gli agrumi tra arte e scienza*; Claudio Secchi: *Sa Pompia, la riscoperta di un agrume della Sardegna* - sabato: 21.00
 - *La meraviglia degli agrumi*, conferenza divulgativa con Francesco Pavesi: *Gli antichi agrumi dei Medici*; Gianni Simonti: *La gestione dell'agrumeto medico del giardino di Boboli* - domenica: 21.00
 - *Over 50 varieties of citrus cultivated on Garda Lake and tools used in the past to manage citrus groves will be displayed. In addition an art show: The Mediterranean character of the Upper Garda in Watercolors by Angela Petriani. The exhibition will include scenic floral/citrus compositions created by Floral Italian Style (design and art director Rudy Casati; prepared by Antonio Trentini)* - Saturday: 11.00 a.m.-6.00 p.m.; Sunday: 9.30 a.m.-6.00 p.m.; Monday: 9.30 a.m.-6.00 p.m.
 - *The Wonder of Citrus Fruits, informal conference with Giuseppe Lo Pilato: The Garden of Kolymbethra, between the Rebirth of Beauty, Conservation of Biodiversity and New Productive Utilities*; Angela Petriani: *Drawing Citrus Fruits between Art and Science*; Claudio Secchi: *Sa Pompia, the Rediscovery of a Citrus Fruit from Sardinia* - Saturday: 9.00 p.m.
 - *The Wonder of Citrus Fruits, informal conference with Francesco Pavesi: The Ancient Citrus Fruits of the Medici; Gianni Simonti: The Management of the Medici Citrus Grove in the Boboli Garden* - Sunday: 21.00 p.m.
 - *Ausstellungstische zu den über 50 Zitrusfrüchtesorten, die am Gardasee angebaut werden, und zu den einst zum Zitrusfrüchteanbau verwendeten Werkzeugen. Kunstausstellung: Der Mediterrane Charakter des oberen Gardasees in den Aquarellen von Angela Petriani. Prachtige Blumen- und Zitrusfrüchtegebilde gestaltet von Floral Italian Style (Entwurf und künstlerische Leitung Rudy Casati; Ausführung Antonio Trentini)* - Samstag 11.00-18.00 Uhr; Sonntag 9.30-18.00 Uhr; Montag: 9.30-18.00 Uhr
 - *Die Pracht der Zitrusfrüchte: informativer Vortrag von Giuseppe Lo Pilato: Der Garten von Kolymbethra, die Balance zwischen der Wiederauferstehung seiner Schönheit, dem Erhalt der Biodiversität und der Realisierung neuer Produktionsziele*; Angela Petriani: *Das Zeichnen der Zitrusfrüchte, Kunst und Wissenschaft*; Claudio Secchi: *Sa Pompia, eine in Sardinien wiederentdeckte Zitrusfrucht* - Samstag: 21 Uhr
 - *Die Pracht der Zitrusfrüchte: informativer Vortrag von Francesco Pavesi: Die alten Zitrusfrüchtesorten der Medici; Gianni Simonti: Pflege und Verwaltung des Zitrusgartens der Medici in den Boboli-Gärten* - Sonntag: 21 Uhr
- Percorso Giardini d'Agrumi - Citrus Garden tour - Weg zu den Zitronengärten**
- Giardini d'Agrumi visitabili** - sabato: 12.00-18.00; domenica: 10.00-18.00; lunedì: 10.00-18.00
Citrus Gardens visiting hours - Saturday: noon-6 p.m.; Sunday: 10.00 a.m.-6.00 p.m.; Monday: 10.00 a.m.-6.00 p.m.
Zitronengärten mit folgenden Öffnungszeiten - Samstag: 10.00-18.00 Uhr; Sonntag: 9.30-18 Uhr; Montag: 10.00-18.00 Uhr
 - Giardini d'Agrumi con orari di visita ridotti - Citrus Gardens with special visiting hours - Zitronengärten mit Sonderöffnungszeiten**
 - 1** - sabato: 14.00-17.00; domenica e lunedì: 10.00-13.00, 15.00-17.00 (solo visite guidate in gruppo). Visite guidate alla Villa Bettoni, prenotazione obbligatoria sul sito www.villabettoni.it (a pagamento);
Saturday: 2.00 p.m.-5.00 p.m.; Sunday and Monday: 10.00 a.m.-1.00 p.m., 3.00 p.m.-5.00 p.m., (group guided tours only). Guided tour of the Villa, advanced booking required at www.villabettoni.it (payment required)
Samstag: 14.00-17.00 Uhr; Sonntag und Montag: 10.00-13.00 Uhr und 15.00-17.00 Uhr (Besichtigung nur mit Führung und in der Gruppe). Besichtigung der Villa Bettoni: nur mit Führung und nur nach Anmeldung unter www.villabettoni.it (Kostenpflichtig)
 - 5** - sabato: 12.00-18.00; domenica: 11.00-17.00; lunedì: chiuso
Saturday: noon-6.00 p.m.; Sunday: 11.00 a.m.-5.00 p.m.; Monday: closed
Samstag: 12.00-18.00 Uhr; Sonntag: 11.00-17.00 Uhr; Montag: geschlossen
 - 7** - sabato: 12.00-14.00; 15.00-18.00; domenica e lunedì: 11.00-13.00; 15.00-18.00
Saturday: noon-2 p.m. and 3.00 p.m.-6.00 p.m.; Sunday and Monday: 11.00 a.m.-1.00 p.m. and 3.00 p.m.-6.00 p.m.
Samstag: 12.00-14.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr; Sonntag und Montag: 11.00-13.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr
 - 11** - sabato e domenica: chiuso; lunedì: 10.00-18.00
Saturday and Sunday: closed; Monday: 10.00 a.m.-6.00 p.m.
Samstag und Sonntag: geschlossen; Montag: 10.00-18.00 Uhr
 - 15** - sabato: 14.00-18.00; domenica e lunedì: 10.00-12.00; 14.00-18.00 (solo visite guidate in gruppo)
Saturday: 2.00 p.m.-6.00 p.m.; Sunday and Monday: 10.00 a.m.-noon and 2.00 p.m.-6.00 p.m. (group guided tours only)
Samstag: 14.00-18.00 Uhr; Sonntag und Montag 10.00-12.00 Uhr und 14.00-18.00 Uhr (Besichtigung nur mit Führung und in der Gruppe)
 - 18** - sabato: 12.00-18.00; domenica e lunedì: 10.00-13.00; 15.00-18.00
Saturday: noon-6 p.m.; Sunday and Monday: 10.00 a.m.-1.00 p.m. and 3.00 p.m.-6.00 p.m.
Samstag: 12.00-18.00 Uhr; Sonntag und Montag: 10.00-13.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr
 - 20** - sabato, domenica e lunedì dalle 11.00 alle 17.00 la limonaia ecomuseo Pra' de la Fam di Tignale sarà visitabile gratuitamente. Domenica alle 15.00: visita guidata gratuita a cura del prof. Domenico Fava;
On Saturday, Sunday and Monday it will be possible to visit the Pra' de la Fam limonaia in Tignale from 11.00 a.m. to 5.00 p.m. free of charge. On Sunday at 3.00 p.m.: free guided tour by prof. Domenico Fava
Samstag, Sonntag und Montag kann man von 11.00 bis 17.00 Uhr die Limonaia-Ökomuseum Pra' de la Fam in Tignale besichtigen - Eintritt frei. - Sonntag: 15.00 Uhr kostenlose Führung mit Prof. Domenico Fava
- * Accessibile ai portatori di handicap - Handicap accessible - Für Personen mit körperlicher Behinderung zugänglich**
- Eventi speciali - Special events - Sonderveranstaltungen**
- a - Limonaia del brolo della parrocchia di San Martino**
Gli agrumi: come, quando e cosa fare. Oliviero Capuccini, esperto di Agri Coop Alto Garda Verde, risponde alle vostre domande - sabato: 14.00-18.00; domenica: 10.00-18.00
Citrus: how, when and what to do. The expert Oliviero Capuccini (Agri Coop Alto Garda Verde) replies. A practical citrus workshop. Saturday: 2.00 p.m.-6.00 p.m.; Sunday: 10.00 a.m.-6.00 p.m.
Zitrusfrüchte wie, wo, wann? Der Experte vom Agri Coop Alto Garda Verde, Oliviero Capuccini, beantwortet all Ihre Fragen. Samstag: 14.00-18.00 Uhr; Sonntag: 10.00-18.00 Uhr
 - ▲ Giardini d'Agrumi in barca per godere del paesaggio delle limonaie da lago (a pagamento) - sabato: 11.00-17.00; domenica: 10.00-17.00; lunedì: 10.00-17.00**
Citrus Gardens by boat: view the limonaie landscape from the lake (payment required) - Saturday: 11 a.m.-5 p.m.; Sunday: 10.00 a.m.-5.00 p.m.; Monday: 10.00 a.m.-5.00 p.m.
Giardini d'Agrumi mit dem Schiff: Geniessen Sie das Limonaie-Panorama vom See aus (kostenpflichtig) - Samstag: 11.00-17.00 Uhr; Sonntag: 10.00-17.00 Uhr; Montag: 10.00-17.00 Uhr
 - ◆ Punto vendita Terre&Saporì - Terre&Saporì shop - Terre&Saporì-Verkaufsshop - via XXIV maggio 14, Gargnano**
- A, B, C, ... Giardini d'Agrumi a Tavola: ristoranti e bar con menù a tema (vedi retro)**
Citrus Garden on the table: Restaurants and bars featuring citrus menu (see reverse side)
Giardini d'Agrumi a Tavola: Restaurants und Bars mit einem Menü zum Thema der Veranstaltung (siehe Rückseite)
- B Fermata bus lungo percorso Giardini d'Agrumi bus - Bus stop along Citrus Garden tour - Bushaltestelle auf dem Weg zu den Zitronengärten**
Sul bus è obbligatorio indossare la mascherina FFP2 - On bus it is mandatory to wear the FFP2 mask - Im Bus gilt die FFP2-Maskenpflicht
- P Parcheggio - Parking - Parkplatz**
- Nel rispetto di tutti, per favore, nel chiostro e nelle limonaie indossare la mascherina e mantenere il distanziamento. Grazie**
To respect everyone, please wear a mask in the cloister and in the limonaie (lemon greenhouses), and keep your distance. Thanks
Bitte denken Sie auch an die anderen und tragen Sie im Kreuzgang von San Francesco und in den Limonaie (Zitronengärten) eine Maske und halten Sie die Abstände ein. Danke



Giardini d'Agumi a tavola

Ristoranti e bar che hanno aderito alla manifestazione con un menu a tema.

Citrus Garden on the Table

Restaurants and bars that participate to the event proposing a Citrus menu.

Giardini d'Agumi bittet zu Tisch

Restaurants und Bars, die mit einem Menü zum Thema an der Veranstaltung teilnehmen.



A - Hotel Bogliaco

Via Cesare Battisti, 4 - Bogliaco di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71404 - www.hotelbogliaco.it

*Patata al cucchiaino, sashimi di salmerino, lime, olio al cerfoglio
Il nostro carpaccio di trota marinato all'arancia e sedano rapa
bassa temperatura
Il Tortello di "Baccalà" con burro al timo e limone
Il Trancetto di ombrina, carciofi e salsa teryaki agli agrumi
Il Semifreddo cedrata Tassoni e crumble alla salvia
Pranzo e cena: prenotazione anticipata gradita
€ 40,00*

B - Trattoria Al Marinaio

Via Trento, 8 - Bogliaco di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71226

*Filetto di Persico con panatura alla scorza d'arancia
Coregone del Garda alla brace con polentina di Storo e salsa
primavera al limone
Semifreddo agli agrumi di Gargnano
Pranzo e cena: prenotazione anticipata gradita
€ 30,00 - bevande escluse*

C - Ristorante Allo Scoglio

Via Barbacane, 3 - Bogliaco di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71030 - www.alloscoglio.it

*Il carpaccio di luccio marinato profumato al limone e aneto
Le linguine al pesto di agrumi
Il filetto di salmerino al pompelmo rosa e zenzero
Il semifreddo al limone con composta di Kumquat
€ 36,00 - bevande escluse*

D - Oleificio Gargnano

Via della Libertà, 92 - Bogliaco di Gargnano (BS)
Tel. 0365 72315 - www.oleificiogargnano.it

Visita al frantoio e degustazione gratuita di prodotti locali

E - Ristorante Rivalago (Hotel Gardenia al Lago)

Via Colletta, 53 - Villa di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71195 - www.hotel-gardenia.it

*Carpaccio marinato di trota e coregone ai nostri agrumi
Risotto al limone e rosmarino con pesce persico croccante
Filetto di salmerino con Lugana, capperi e limone
Crème brûlée all'arancia e cannella
Caffè e Limoncello artigianale
€ 45,00*

F - Ristorante La Bissa (Hotel Du Lac)

Via Colletta, 21 - Villa di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71107 - www.hotel-dulac.it

*Trota marinata, sedano rapa, alloro, insalatina e salsa di agrumi
Risotto agli asparagi, formaggio di capra, timo e agrumi
Pescato di lago agli agrumi con passatina di legumi e insalatina
Cremoso al limone
Caffè e Limoncello artigianale
€ 45,00 - Ristorante aperto solo per cena*

G - Osteria Civico 20

Piazza Feltrinelli, 20 - Villa di Gargnano (BS)
Tel. 0365 72643

*Carpaccio di trota affumicata all'arancia
Orecchiette pesce spada, pomodorino confit e zest di limone
Coregone olive e capperi di Gargnano al profumo di agrumi
Acqua inclusa
€ 40,00*

H - Bar Pasticceria Via Roma

Via Roma, 36 - Gargnano (BS)

*Tartelletta ai limoni di Gargnano con chantilly all'arancia e scorzette
di cedro al cioccolato bianco
Bibita a scelta
€ 6,00*

I - Trattoria San Martino - Le 3 Oche

Via Roma, 33 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 71436 - www.trattoriasanmartino.it

*Selezione di sapori del Garda, olio di Gargnano e agrumi
Piccoli canederli di Lago leggermente affumicati su letto di carciofi
all'arancia
Trancetti di salmerino al pompelmo rosa, punte di asparago e purè
di patate viola
Mousse di ricotta e ginepro con gelée al limone
€ 45,00 - bevande escluse*

J - Ristorante Aeolus

Via Roma, 8 - Gargnano (BS)
Tel. 333 546 6372 - www.aeolusrestaurant.it

*Crema di fave, erbe aromatiche, caviale di trota e limone
Tagliolini bottarga di coregone e lime
Gnocchi di canapa ai salmi, rosa canina e arancia
Branzino cotto al sale, zucchine e salsa al bergamotto
Zuppa di agrumi e ravioli alla crema inglese
Acqua e caffè inclusi
€ 55,00*

K - Ristorante Al Miralago

Via Lungolago Giuseppe Zanardelli, 5 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 71209

*Luccio alla Gardesana su polenta abbrustolita
Tagliatelle con Coregone, burro aromatizzato alle erbe e limone,
pomodori confit e bottarga di coregone
Panna cotta al cedro
Limoncello fatto in casa
Acqua e caffè
€ 35,00*

L - Ristorante Pizzeria Centomiglia

Via Lungolago Giuseppe Zanardelli, 6 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 72656

*Antipasto del lago
Maccheroncini con ragù di lago
Filetti di coregone cotti con salsa di limoni e capperi
Dolce
Bianco della casa
€ 45,00*

M - Trattoria al Vicolo

Via dell'Angolo, 10 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 71464

*Tortelli di pesce di lago con pesto di agrumi
Spiedino di coregone agrumato
Semifreddo con limone al profumo di fiori d'arancio
¼ di vino e acqua
€ 30,00*

N - Ristorante La Mingla

Via dell'Angolo, 4 - Gargnano (BS)
Tel. 366 261 2512 - www.ristorantelamingla.it

*Pesci d'acqua dolce crudi e affumicati, con limone sotto sale e
marmellata di arance amare
Caciucco di lago con la spezia Gargnano (scorzette essiccate
e grattugiate di limone, arance amare e cedro)
Filetto di pesce di lago grigliato in sandwich di foglie di limone
Tartare di agrumi, frutta e frutta secca con zafferano di limone
€ 65,00 - bevande escluse*

O - Bar Bacaretto

Via Zanardelli, 10 - Gargnano (BS)
Tel. 333 293 0469

*Sabatini GinO°, mela, limone e cedrata Tassoni
Salmon, finocchio, mela verde e olio EVO
Tonno scottato, verdure saltate, guacamole, miele e agrumi
Torta cioccolato e arancia
€ 40,00*

P - Ristorante San Rocco

Via don Adami, 34 - Gargnano (BS)
Tel. 340 466 4609

*Carpaccio di coregone marinato all'olio e agrumi di Gargnano,
con misticanza
Risotto al limone di Gargnano
Filetini di persico in panatura aromatica con capperi di
Gargnano
Crostatina con marmellata di arance di Gargnano
Acqua e caffè
€ 40,00*

Q - Wine Bar L'Officina

Piazza Vittorio Veneto, 6 - Gargnano (BS)
Tel. 329 373 7759

*Hugo con sciroppo sambuco di Gargnano di Terre&Sapori
Focaccia con crudo di Parma, burratina fresca e capperi di
Gargnano
Panna cotta agli agrumi
€ 19,50*

R - Ristorante Villa Giulia

Via Rimembranza, 20 - Gargnano (BS)
Tel. 0363 71022 - www.villagiulia.it

*Benvenuto della cucina
Carpaccio di Carpione, emulsione di agrumi, erbe spontanee
Risotto spinaci, Bagoss e arancia
Capretto Azienda Agricola Natalina, erbe aromatiche, insalatina
di asparagi e limone salato
Crostatina agrumi e gelato all'olio EVO
€ 70,00 - solo pranzo - bevande escluse*

S - Bar Fontanelle

Via Rimembranza, 30 - Parco Fontanelle, Gargnano (BS)

*Colazione con cappuccino e tortina alla crema di limone
€ 5,00
Aperitivo alcolico o analcolico agli agrumi con chips al lime e
focaccina bresaola e agrumi
€ 8,00*

T - Ristorante al Belvedere

Via Zuino, 39 - Zuino di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71347

*Trota marinata al pompelmo con ricotta e cavolo nero fritto
Risotto limone e rosmarino con filetto di persico agli agrumi e
polvere di capperi
Coregone su crema di patate con pesto di menta e agrumi
Spuma di ricotta agli agrumi con crumble alla cannella
€ 45,00 - bevande escluse*

U - Ristorante Sostaga

Via Sostaga, 19 - Navazzo di Gargnano (BS)
Tel. 0365 791218 - www.ristorantesostaga.it

*Capasanta scottata con maionese al lime
Fagottini di bresola con caprino all'arancia su misticanza di stagione
Risotto mantecato al cedro e cipollina con salmone e spuma all'olio
del Garda
Persico del lago di Garda scottato in padella con limone e capperi
e asparagi al burro
Tris di sorbetti agli agrumi del Garda
€ 60,00 - bevande escluse*

V - Residence Montegargnano

Via Sisengla, 41 - Sasso di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71389 - www.montegargnano.it

*Tartare di carne salada agli sgrumi, olio di oliva extravergine e rucola
Tagliolini ai limoni di Gargnano
Petto d'anatra all'arancia
Cheese cake agli agrumi
Caffè e digestivo - Acqua e vino compresi
Solo su prenotazione per il servizio della cena - Min. 2 pers.
€ 45,00*

W - Ristorante Hotel Al Prà de la Fam

Via Gardesana, 7 - Località Porto di Tignale, Tignale (BS)
Tel. 0365 799890 - www.alpradelafam.com

*Crostino all'olio aromatizzato del lago di Garda
Tagliolini al limone
Filetto di pesce del lago gratinato
Insalata di finocchi e arance
Cheese cake ai kumquat
€ 25,00*



Visitate il punto vendita di Terre&Sapori
Come to visit the Terre&Sapori shop
Besuchen Sie unseren Terre&Sapori-Verkaufsshop
via XXIV Maggio 14 - Gargnano (BS)

Tutti i prezzi sono per persona. È gradita la prenotazione

All prices are expressed per person. Reservations suggested - Alle Preise pro Person. Es wird empfohlen zu reservieren.