



L'oro di Tignale

olio e limone

dal 10 al 19 maggio 2024 | **TIGNALE**

**evento dedicato alla promozione dell'olio,
del limone e dei prodotti del territorio**

*Festival celebrating the excellences of Tignale:
oil, lemon and local products.*



Tignale the right place to be



... nella settimana dal 10 al 19 maggio sarà possibile degustare nei ristoranti e nei bar aderenti piatti e aperitivi creati ad hoc per l'evento. Le eccellenze del territorio saranno le protagoniste...

... in the week of 10 to 19 May it will be possible to taste meals and aperitifs created specifically for the event in participating restaurants and bars. The excellence of the territory will be the protagonists...



venerdì 10 maggio 2024

- 9:00 Passeggiata con accompagnatore di media montagna / Walk with mid-mountain guide n. 5 **“Echi d’acqua”***
- 15:30 Passeggiata con gli **alpaca** / Walk with **alpacas***
- 20:30 **Musica** in piazza / **Music** in the square

domenica 12 maggio 2024

- 9:00 Passeggiata con accompagnatore di media montagna / Walk with mid-mountain guide **“Speciale l’oro di Tignale, il sentiero dei limoni”***
- **Visita alla limonaia** con drink di benvenuto
Visit to the lemon house with welcome drink
- **Dalle ore 11:00 in Via Roma e P.za Umberto I:**
espositori locali, stand con degustazione dei prodotti tipici.
Presentazione dei ristoranti che propongono piatti a tema per tutto il periodo della manifestazione, piccoli assaggi.
Gelateria e gastronomia a tema
Local producers, stands with tasting of typical products.
Presentation of restaurants that propose themed courses for the entire period of the event, small tastings. Themed ice cream and gastronomy
- **Dalle ore 17:30 Musica dal vivo - aperitivi a tema proposti dai bar del centro**
Live music - special themed aperitifs offered by the centre’s bars

mercoledì 15 maggio 2024

- 9:00 Passeggiata con accompagnatore di media montagna / Walk with mid-mountain guide **“Cima Piemp – rifugio degli alpini”***

giovedì 16 maggio 2024

- 21:00 **Musica** in piazza / **Music** in the square

venerdì 17 maggio 2024

- 9:00 Passeggiata con accompagnatore di media montagna / Walk with mid-mountain guide **“Sulle orme di Zanzanù”***

20
24



Echi d'acqua

Echoes of Water

3/5

Grado di difficoltà: da 1 facile a 5 impegnativa
Difficulty level: from 1 easy to 5 challenging

N.5

Km totali: 9

Dislivello-altitude difference m+300



★ Riflessi, cascate ed orridi nella frescura del bosco.
Reflections, waterfalls and gorges in the coolness of our local woods. ★

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 16.00
Booking required by the day before at 4.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO / WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Venerdì/Friday 10/05/2024

ESSENTIAL TIPS ★

Vestiti comodi,
scarpe da trekking, acqua
Comfortable clothes,
trekking shoes, water

Cani non ammessi
Dogs are not allowed

Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola.
Ritorno ore 13.30

Meeting Point 9.00 a.m. Oil Mill, Gardola.
Return at 1.30 p.m.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

€ 6,00 SENZA TIGNALE CARD

GRATIS CON TIGNALE CARD

BOOKING REQUIRED

€ 6,00 WITHOUT TIGNALE CARD

GRATIS WITH TIGNALE CARD



Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it





20
24



Passeggiata con Alpaca

Take an alpaca for a walk



★ Breve passeggiata nei boschi alla scoperta di questi dolcissimi animali. ★
Short walk in the woods to discover these sweet animals.

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 17.00
Booking required by the day before at 5.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO
WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Venerdì/Friday 10/05/2024
h 15:30, Gardola - Piazzale Aldo Moro



ESSENTIAL TIPS

Vestiti comodi,
scarpe da trekking,
acqua

Comfortable clothes,
trekking shoes,
water



Prezzi: un alpaca x max. 4 pers.

ADULTI € 25.00 | BAMBINI >6 ANNI € 10,00

Pacchetto famiglia 2 adulti e max 2 bambini € 40,00

50% sconto con Tignale Card

*1 alpaca viene assegnato ad un massimo di 4 persone.
I bambini devono essere sempre accompagnati da un adulto*

Prices: one alpaca x max. 4 pers.

ADULTS € 25.00 | CHILDREN > 6 YEARS € 10.00

Family package 2 adults and max 2 children € 40,00

50% discount with Tignale Card

*1 alpaca is allocated to a maximum of 4 people.
Children must always be accompanied by an adult*

Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it





20
24

SPECIALE L'ORO DI TIGNALE IL SENTIERO DEI LIMONI

4/5

Grado di difficoltà: da 1 facile a 5 impegnativa
Difficulty level: from 1 easy to 5 challenging

special events

Km totali: 5

Dislivello-altitude difference m+50.



★ Sentiero che si snoda dalla collina al lago con imperdibili scorci panoramici.
Visita alla Limonaia Pra dela Fam. ★

A footpath that winds down from the hills to the lake, offering panoramic views not to be missed. Visit the Pra dela Fam lemon house.

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 16.00
Booking required by the day before at 4.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO / WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Domenica/Sunday 12/05/2024



ESSENTIAL TIPS

Vestiti comodi,
scarpe da trekking, acqua
Comfortable clothes,
trekking shoes, water

*Canini non ammessi.
Dogs are not allowed.*

Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola.

Ritorno ore 13.15 con shuttle bus

Meeting Point 9.00 a.m. Oil Mill, Gardola.

Return at 1.15 p.m. by shuttle bus.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

€ 6,00 SENZA TIGNALE CARD

GRATIS CON TIGNALE CARD

BOOKING REQUIRED

€ 6,00 WITHOUT TIGNALE CARD

GRATIS WITH TIGNALE CARD



Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it





20
24

Cima Piemp - Rifugio Alpino

Cima Piemp - Alpin lodge

4/5

Grado di difficoltà: da 1 facile a 5 impegnativa
Difficulty level: from 1 easy to 5 challenging

N.7

Km totali: 13

Dislivello-altitude difference m+650.



Sulle impronte degli Alpini per giungere al Rifugio Cima Piemp.

★ Following the tracks of the Alpini soldiers to the Cima Piemp mountain lodge. ★

POSSIBILITÀ DI MANGIARE AL RIFUGIO / POSSIBILITY OF EATING AT THE REFUGE

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 16.00
Booking required by the day before at 4.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO / WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Mercoledì/Wednesday 15/05/2024

ESSENTIAL TIPS ★

Vestiti comodi,
scarpe da trekking, acqua
Comfortable clothes,
trekking shoes, water

Cani ammessi
Dogs allowed

Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola.
Ritorno ore 16.00

Meeting Point 9.00 a.m. Oil Mill, Gardola.
Return at 4.00 p.m.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

€ 6,00 SENZA TIGNALE CARD

GRATIS CON TIGNALE CARD

BOOKING REQUIRED

€ 6,00 WITHOUT TIGNALE CARD

GRATIS WITH TIGNALE CARD



Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it





20
24

Sulle orme di Zanzanù

On the footsteps of Zanzanù

4/5

Grado di difficoltà: da 1 facile a 5 impegnativa
Difficulty level: from 1 easy to 5 challenging

N.1

Km totali: 13

Dislivello-altitude difference m+550



★ Escursione tra boschi, valli, cascate e antiche vie, sulle tracce di pastori e briganti
Excursion through forests, valleys, farmsteads and ancient paths,
on the tracks of shepherds and bandits ★

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 16.00
Booking required by the day before at 4.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO / WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Venerdì/Friday 17/05/2024

ESSENTIAL TIPS ★

Vestiti comodi,
scarpe da trekking, acqua

Comfortable clothes,
trekking shoes, water

Pranzo al sacco (a pagamento)
Packed lunch (extra charge)

Cani ammessi
Dogs allowed

Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola.
Ritorno ore 16.00

Meeting Point 9.00 a.m. Oil Mill, Gardola.
Return at 4.00 p.m.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

€ 6,00 SENZA TIGNALE CARD

GRATIS CON TIGNALE CARD

BOOKING REQUIRED

€ 6,00 WITHOUT TIGNALE CARD

GRATIS WITH TIGNALE CARD



Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it



ESPLORATORI DELLA BIODIVERSITÀ in un battito d'ali

#BioBlitzLombardia



DIVENTA SCIENZIATO PER UN GIORNO

Escursioni e laboratori per giovani naturalisti

Be a Scientist for a day

Sabato / Saturday 18 maggio / May 2024

Museo del Parco Alto Garda Bresciano
via Madre Teresa di Calcutta, Località Prabione - Tignale (BS)



Con la collaborazione di



PROGRAMMA

LABORATORI SULLA BIODIVERSITÀ BIODIVERSITY WORKSHOPS

Ogni attività si ripete su 3 turni,
rispettivamente alle ore 9.30, 10.30 e 11.30

Each activity is repeated over 3 shifts:
9.30, 10.30, and 11.30

DO IT LIKE A SCIENTIST

Monitoraggio della qualità
dell'aria con i licheni
Air quality monitoring with lichens

CACCIA AL TESORO BOTANICA TREASURE HUNTING BOTANIC

Scopri le piante e vinci!
Discover the plants and win

SCOPRIAMO INSIEME LE FARFALLE DEL PARCO LET'S DISCOVER THE BUTTERFLIES IN THE PARK TOGETHER

Attività di Citizen Science
per ricercare, individuare
e identificare le specie di farfalle
Citizen Science activity to research,
locate and identify butterfly species

COSTRUIAMO FARFALLE LET'S BUILD BUTTERFLIES

Scopri come costruire
il tuo aquilone butterfly
Learn how to build your
own butterfly kite

MUSEO DEL PARCO PARK MUSEUM

Visita didattica per scoprire il Museo
Educational tour to discover the
museum

ESCURSIONI NEL PARCO HIKING IN THE PARK

BIOBLITZ SULLE PENDICI DEL MONTE CAS BIOBLITZ ON THE FOOTHILLS OF MONTE CAS

Dalle 9.30 alle 12.30
Sviluppo 6 km, dislivello 300 m
Percorso destinato a escursionisti
From 9.30 a.m. to 12.30 p.m.
Development 6 km,
height difference 300 m
Trail intended for hikers

BIOBLITZ DELLE FRATTE FRATTE BIOBLITZ

Dalle 14.00 alle 17.00
Sviluppo 7 km, dislivello 300 m
Percorso destinato a escursionisti
From 02.00 p.m. to 05.00 p.m.
Development 7 km,
high difference 300 m
Trail intended for hikers

PRENOTAZIONI / BOOKING

tel. 036573354
(lun-sab: 9.00-12.00 e 16.00-18.00;
festivi: 9.00-16.00)
mail info@tignale.org
app Visit Tignale

*In caso di pioggia i laboratori sulla biodiversità
si terranno al Museo. Le escursioni nel Parco
potranno subire variazioni in ragione del meteo,
delle condizioni del terreno, delle capacità,
dell'equipaggiamento e del numero dei partecipanti.
In the event of rain, the biodiversity workshops will
be organised at the Museum. Excursions in the Park
may vary by weather and terrain conditions, ability,
equipment and number of participants.*

Con la collaborazione di





domenica 19 maggio 2024

- 8:30 Passeggiata con accompagnatore di media montagna /
Walk with mid-mountain guide
“La passeggiata delle peonie”*
- 20:00 - Piazzale delle Ginestre, Gardola
Spettacolo teatrale di Manuel Renga
“Il lupo e il bimbo”
Spettacolo per tutta la famiglia con cuffie wireless.





20
24

Speciale: alla scoperta delle Peonie del Denervo Discovering the Peonies of Denervo

4/5

Grado di difficoltà: da 1 facile a 5 impegnativa
Difficulty level: from 1 easy to 5 challenging

Km totali: 10
Dislivello-altitude difference m+600



Un appuntamento irrinunciabile,
per ammirare le splendide fioriture primaverili delle peonie selvatiche.
A unique opportunity to discover the beauty of peonies in bloom.



Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Unico del Turismo entro il giorno prima alle ore 16.00
Booking required by the day before at 4.00 p.m. at the tourist office

LE PASSEGGIATE NON SI EFFETTUANO IN CASO DI MALTEMPO / WITH BAD WEATHER CONDITIONS, WALKS WILL NOT TAKE PLACE

Domenica/Sunday 19/05/2024

ESSENTIAL TIPS ★

Vestiti comodi,
scarpe da trekking, acqua

Comfortable clothes,
trekking shoes, water

Pranzo al sacco
Packed lunch

Cani ammessi
Dogs allowed

Partenza ore 8.30 Oleificio di Gardola. Spostamento con il proprio veicolo fino a Piovere. Ritorno ore 16.00

Meeting Point 8.30 a.m. Oil Mill, Gardola. Drive with your own vehicle to Piovere. Return at 4.00 p.m.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

€ 6,00 SENZA TIGNALE CARD

GRATIS CON TIGNALE CARD

BOOKING REQUIRED

€ 6,00 WITHOUT TIGNALE CARD

GRATIS WITH TIGNALE CARD



Tignale the right place to be



INFO E PRENOTAZIONI / INFO UND VORANMELDUNGEN / INFO AND RESERVATIONS:
UFFICIO UNICO DEL TURISMO DI TIGNALE - Gardola, Tignale - Tel. +39 0365 73354
info@tignale.org - App "Visit Tignale" - www.tignaletour.it



IL LUPO E IL BIMBO

Spettacolo per tutta la famiglia
con cuffie wireless



Drammaturgia e Regia: Manuel Renga
con Valerio Ameli
Un progetto CHRONOS3

**LIBERAMENTE ISPIRATO A
"L'OCCHIO DEL LUPO" DI DANIEL PENNAC**

Domenica/Sunday 19/05/2024

20:00 - Piazzale delle Ginestre, Gardola





OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa, 9/A - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 760225

Carpaccio di trota marinata con olio agrumato al limone di Tignale e frutto del cappero.

Tagliatelle integrali con pomodorini confit, olio Bio di Tignale, limoni del "Pra dela Fam" e formaggio "Montecastello".

Fresco al limone del "Pra dela Fam" con confettura di limoni Bio di Tignale e olio Bio di Tignale.

Carpaccio of marinated trout with Tignale lemon citrus oil and caper fruit.

Stir-fried wholemeal tagliatelle with confit cherry tomatoes, organic olive oil from Tignale, "Pra dela Fam" lemons and "Montecastello" cheese.

Fresh dessert of "Pra dela Fam" lemon with organic lemon marmalade from Tignale and organic "Leccino" olive oil from Tignale

RISTORANTE CASTELLO

Via Castello, 16 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 73041

Tagliolini km 0 all'olio e limone di Tignale

Tagliolini km 0 with Tignale olive oil and lemon

HOTEL GALLO

Via S.Pietro, 2 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 73010

Carpaccio marinato con scaglie di grana, limone e olio Bio di Tignale

Tagliata di manzo su letto di rucola condita con limone e olio Bio di Tignale

Coregone alla griglia condito con limone e olio di Tignale

Marinated carpaccio with shaved parmesan cheese, lemon and organic olive oil from Tignale

Beef Tagliata with rucola, organic olive oil dressing with lemon from Tignale

Grilled whitefish with lemon and oil from Tignale

RISTORANTE PIZZERIA AL TORCHIO

Via Europa, 1 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 73272

Pizza "Oro di Tignale" - mozzarella, scamorza affumicata, limone e olio Bio di Tignale

Pizza "Oro di Tignale" - mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, lemon, organic olive oil from Tignale



HOTEL GARNI' AL POGGIO

Via Antonio Gramsci, 9-11 - 25080 PIOVERE, TIGNALE - Tel. 0365 760176

Scaloppina al limone del Garda

Escalope with Garda lemon

RISTORANTE PIZZERIA LA ROTONDA

Via Provinciale, 10 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 760066

Paccheri ricotta e limone

Paccheri with ricotta cheese and lemon

RISTORANTE IL CALDERONE

Via Trento, 1 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 73080

Carpaccio di manzo marinato con puntarelle, olio agrumato e Tombea

Risotto con limone, persico croccante e pomodoro candito

Manzo stufato alla gardesana con ratatouille di verdure

Torta Tignale agli agrumi e gelato ai mirtilli e sambuco

Marinated beef carpaccio with puntarelle,
citrus oil and Tombea cheese

Risotto with lemon, crispy perch and candied tomato

Stewed beef gardesana style with vegetable ratatouille

Tignale cake with citrus fruits and blueberry and elderberry ice cream

PARK HOTEL ZANZANU'

Via Provinciale, 21 - 25080 OLDESIO, TIGNALE - Tel. 0365 73059

Tartare di tonno all'olio agrumato di Tignale e salsa yogurt

Tortelloni ricotta, limone e rosmarino

Trancio di salmone in oliocottura con salsa leggera al limone

Tuna tartare with citrus oil from Tignale and yoghurt sauce

Tortelloni with ricotta cheese, lemon and rosemary

Salmon steak in oil with light lemon sauce



PIZZERIA WINERY JACK EL MORO

Via Badiale, 14, 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel.0365 1710664

Tartare di manzetta nostrana di Angoi con olio agrumato e capperi

Caramelle di pasta fresca al ripieno di ricotta e spinaci con Garda stagionato, rucola e olio agrumato al limone di Tignale

Pizza con ragù di luccio, capperi, peperoni lombardi, scorze di limone e olio agrumato

Tartare of local "Angoi" beef with lemon oil and capers

Fresh pasta 'Caramelle' filled with ricotta cheese and spinach, seasoned Garda cheese, rocket and Tignale lemon oil

Pizza with pike ragout, capers, Lombard peppers, lemon zest and citrus oil

RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta, 11 - 25080 OLDESIO, TIGNALE - Tel. 0365 760230

Carpaccio marinato della casa con olio biologico di Tignale e verdure croccanti

Trota marinata su letto di misticanza al profumo di agrumi e olio biologico di Tignale

Capponi di biette con olio biologico di Tignale

Involtini di verza con olio biologico di Tignale

Carpaccio marinated from the house with biological oil of Tignale and crunchy vegetables.

Marinated trout on a bed of mystical scents of citrus and organic oil of Tignale

Beet capons with organic oil of Tignale

Cabbage rolls with organic oil of Tignale

BAR AL VICOLO

Via Roma, 7 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 349 1092991

Italicus Spritz: Spritz al bergamotto

Italicus Spritz: Bergamot Spritz

BAR ROMA

Piazza Umberto I, 16 - 25080 GARDOLA, TIGNALE

Gin fizz al limone e cedrata

Lemon and citron juice Gin fizz



LATTERIA TURNARIA

Via XXIV Maggio, 35 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 73471

Vino, olio, marmellate, miele, limoncino
e altri prodotti bio del territorio

Wine, olive oil, marmalades, honey, limoncello
and other local organic products

LA BOTTEGA DEL GARDA

Via Roma, 15 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 0365 760285

Gin e limoncino "Grumial"

GELATERIA KUBITA

Via Roma, 20 - 25080 GARDOLA, TIGNALE - Tel. 346 0928844

Gelato al limone di Tignale - Sorbetto al limone di Tignale
Tignale lemon ice cream - Lemon sorbet of Tignale

GELATERIA SOTTOZERO

Via Badiale, 5 - 25080 GARDOLA, TIGNALE

Gelato al limone di Tignale e basilico
Tignale lemon and basil ice cream

LA FRAGOLINA DI MONICA

Località Quader, 5 - 25080 PRABIONE, TIGNALE

Fragoline di bosco / Wild Strawberries

AZIENDA AGRICOLA COLLINI

Via Porto, 9 - 25080 OLDESIO, TIGNALE - Tel. 339 4213164

Formaggi e salumi nostrani
Local cheeses and cured meats





Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo
Gardola, Tignale



www.tignale.org

Tignale the right place to be



LIMONAIA
PRA DELLA FAM
Ecomuseo

