

26°

LOMBARDIA  
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

Sagra del

# Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA



26° Sagra del  
**Tartufo**  
Truffle Festival



28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october  
**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA



# VELVET DRESS U2 TRIBUTE

Sabato - Saturday  
**28 settembre 2024**

21:00 - P.le delle Ginestre - Gardola



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)

## Sabato 28 settembre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00** Apertura della sagra con l'esibizione della Banda di Tignale - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Apertura stand ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 20:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Degustazione di vini presso lo stand "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 11:00 - 20:00** Musica Itinerante - Gardola, centro storico
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico di Gardola
- 13:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 17:00** Passeggiata del Tartufaio  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 14:30 - 16:30** Scuola di cucina "Le mani in pasta a Tignale" presso il centro "Rompala"  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 17:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show tra passato e presente  
"La leggenda del paese costruito su un tartufo" - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 18:30 - 20:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 21:00** Tributo musicale U2 - P.le delle Ginestre

## Domenica 29 settembre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 18:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 18:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 10:00** Passeggiata del Tartufaio  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 14:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 16:00** Gara "Alla ricerca del tartufo con cani" - Spazio verde area cani
- 17:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale



## Sabato 5 ottobre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 20:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 11:00 - 20:00** Musica Itinerante
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 13:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 17:00** Passeggiata del Tartufaio  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 14:30 - 16:30** Scuola di cucina "Le mani in pasta a Tignale" presso il centro "Rompala"  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.com](http://tignaletour.com) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 17:00** Partenza navetta da Gardola per il porto Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show tra passato e presente  
"La leggenda del paese costruito su un tartufo" (replica) - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 18:30 - 20:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 20:30** Musica in Piazza Umberto I

## Domenica 6 ottobre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 18:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 18:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 10:00** Passeggiata del Tartufaio  
*(prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP "Visit Tignale")*
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 18:00** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 14:00 - 17:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 17:00** Partenza navetta da Gardola per il porto Pra dela Fam
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale

**NB: Bus navetta: prenotazione obbligatoria su [tignaletour.it](http://tignaletour.it) o sull'APP Visit Tignale**

## Saturday 28<sup>th</sup> September

- 10:00** Departure shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00** Festival opening with the concert of the Tignale Band - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Stand opening and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 20:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 20:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 11:00 - 20:00** Itinerant Music - Gardola, historic centre
- 11:00** Departure of shuttle bus from port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 13:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum, free entrance
- 14:00 - 17:00** Tartufaio walk  
*(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 14:30 - 16:30** 'Le mani in pasta a Tignale' cookery school at the 'Rompala' centre  
*(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 17:00** Departure by shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show between past and present  
'The legend of the village built on a truffle' - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 18:30 - 20:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 21:00** U2 musical tribute - P.le delle Ginestre

## Sunday 29<sup>th</sup> September

- 10:00** Departure of shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola centre
- 10:00 - 18:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 18:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 10:00** Tartufaio walk  
*(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 11:00** Departure shuttle bus from the port Pra dela Fam to Gardola
- 12.50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 14:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Park Museum, free entrance
- 14:00 - 16:00** Truffle dogs competition - Green area for dogs
- 17:00** Departure of shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 18:30** Departure of shuttle from the port Pra dela Fam to Tignale

## Saturday 05<sup>th</sup> October

- 10:00** Departure shuttle from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 20:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 20:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Wine tasting at the 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 11:00** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 13:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Park Museum, free entrance
- 14:00 - 17:00** Tartufaio walk  
*(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 14:30 - 16:30** 'Le mani in pasta a Tignale' cookery school at the 'Rompala' centre  
*(booking on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 17:00** Departure by shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show between past and present  
'The legend of the village built on a truffle' (replica). Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 18:30 - 20:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 20:30** Music in the Square, P.zza Umberto I

## Sunday 06<sup>th</sup> October

- 10:00** Departure shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 18:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 18:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 10:00** Tartufaio walk  
*(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')*
- 11:00** Departure shuttle bus from port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 14:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum, free entrance
- 17:00** Departure of the shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 18:30** Departure of shuttle bus from port Pra dela Fam to Tignale

*NOTE: Shuttle bus: booking required on tignaletour.com or on the app. Visit Tignale)*



## Samstag, 28. September

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00** Eröffnung des Festivals mit dem Konzert der Band Tignale - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Standöffnung und Ausstellung der Künstler - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 20:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 11:00 - 20:00** Wandermusik - Gardola, historisches Zentrum
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 13:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Bresciano Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 17:00** Trüffelwanderung  
*(Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)*
- 14:30 - 16:30** Kochschule „Le mani in pasta a Tignale“ im Zentrum „Rompala“  
*(Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder auf der APP „Visit Tignale“ erforderlich)*
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 17:00** Kochshow zwischen Vergangenheit und Gegenwart „Die Legende des Dorfes, das auf einem Trüffel erbaut wurde“. Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 18:30 - 20:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 21:00** Musikalisches Tribut von U2 - P.le delle Ginestre

## Sonntag, 29. September

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung von Künstlern - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 18:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 18:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 10:00** Trüffelwanderung  
*(Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)*
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Gardola Zentrum
- 14:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Bresciano Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 16:00** Wettbewerb der Trüffelhunde - Grüner Bereich für Hunde
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale

## Samstag, 05. Oktober

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung der Künstler - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 20:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 13:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 17:00** Trüffelwanderung  
*(Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder über die APP 'Visit Tignale' erforderlich)*
- 14:30 - 16:30** Kochschule „Le mani in pasta a Tignale“ im Zentrum „Rompala“  
*(Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder auf der APP „Visit Tignale“ erforderlich)*
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 17:00** Kochshow zwischen Vergangenheit und Gegenwart  
„Die Legende des Dorfes auf einem Trüffel gebaut“  
(Nachbildung) Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 18:30 - 20:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 20:30** Musik auf dem Platz - p.zza Umberto I, Gardola

## Sonntag, 06. Oktober

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung von Künstlern - Gardola Zentrum
- 10:00 - 18:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 18:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 10:00** Trüffelwanderung  
*(Reservierung auf [tignaletour.com](http://tignaletour.com) oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)*
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 14:00 - 17:00** Uhr Eröffnung des Museums des Alto Garda Parks, Eintritt frei
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale

**ACHTUNG! Shuttle Bus:**  
*Reservierung auf [tignaletour.de](http://tignaletour.de) oder auf der APP „visit Tignale“ erforderlich*



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Stylé



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# La Via dell'Oro

## The golden path

**GRATIS**

CON - MIT - WITH  
TIGNALE CARD

**€ 6,00**

SENZA - OHNÉ - WITHOUT  
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday

# 25 settembre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



# RISTORANTE APOLLO XI

Via Badiale 4 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 1980422

**dal 21/09 al 06/10**



- Tortino di melanzane su crema di formaggio, funghi porcini e tartufo • € 11.00
- Casarecce zucca, ricotta, speck e tartufo • € 15.00
- Tagliata con burro al tartufo e patate al forno • € 20.00
- Semifreddo al tartufo e miele di Tignale • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA: Mozzarella, crema di porcini, tonno, tartufo • € 13.50
- AUTUNNALE: Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, tartufo • € 14.00
- APPETITOSA: Mozzarella, cipolla caramellata, mozzarella fior di latte, tartufo • € 13.00



- Auberginen-Törtchen auf Käsecreme, Steinpilzen und Trüffel • € 11.00
- Casarecce Nudeln mit Kürbis, Ricotta, Speck und Trüffel • € 15.00
- Rinderstreifen mit Trüffelbutter und Bratkartoffeln • € 20.00
- Trüffel- und Tignale-Honig-Semifreddo • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA: Mozzarella, Steinpilzcreme, Thunfisch, Trüffel • € 13.50
- AUTUNNALE: Tomate, Mozzarella, Wurst, Gorgonzola, Trüffel • € 14.00
- APPETITOSA: Mozzarella, karamellisierte Zwiebel, Fior di Latte Mozzarella, Trüffel • € 13.00



- Aubergine tart on cheese cream, porcini mushrooms and truffle • € 11.00
- Casarecce pasta with pumpkin, ricotta, speck and truffle • € 15.00
- Sliced beef with truffle butter and roasted potatoes • € 20.00
- Truffle and Tignale honey semifreddo • € 6.00

PIZZAS:

- PAZZA: Mozzarella, porcini cream, tuna, truffle • € 13.50
- AUTUNNALE: Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola, truffle • € 14.00
- APPETITOSA: Mozzarella, caramelized onion, fior di latte mozzarella, truffle • € 13.00



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Style



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# Il sentiero dei limoni

## The lemon tree path

**GRATIS**

CON - MIT - WITH  
TIGNALE CARD

**€ 6,00**

SENZA - OHNÉ - WITHOUT  
TIGNALE CARD

Venerdì - Friday

# 27 settembre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Stile



Con il contributo di:

With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

Gara organizzata  
dall'associazione  
TARTUFAI BRESCIANI



# Gara dei cani da tartufo Truffle dog competition Wettkampf der Trüffelhunde

Dimostrazione di ricerca e raccolta del tartufo  
con cani addestrati

Truffle search and collection demonstration  
with trained dogs

Trüffelsuche und -  
sammlung mit ausgebildeten Hunden

Domenica - Sunday - Sonntag

**29 settembre** | 14:00

**GARDOLA - Dog Park**

**Prenotazione obbligatoria per la partecipazione alla gara con proprio cane.**

**Reservation required to participate at the competition with your dog.**

**Reservierung erforderlich für die Teilnahme am Wettlauf mit Ihrem Hund.**

**Per info ed iscrizioni Virgilio Vezzola 336921783**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





## **BOTTEGA DEL GUSTO.3**

Via Badiale, 3 • **Gardola**  
Tel. +39 333 2843740

**dal 21/09 al 06/10**



- Tartare di manzo con tartufo nero estivo e scaglie di grana • € 15,00
- Mezzaluna di pesce persico con burrata e tartufo nero estivo • € 17,00
- Tagliatelle con gamberi e tartufo nero estivo • € 18,00
- Tagliata di manzo con tartufo nero estivo • € 20,00
- Cheesecake al tartufo • € 7,00



- Rindfleisch Tartar mit schwarzem Sommertrüffel und Parmesanspänen • € 15,00
- Mezzaluna mit Seebarsch gefüllt, mit Burrata und schwarzem Sommertrüffel • € 17,00
- Tagliatelle mit Krabben und schwarzem Sommertrüffel • € 18,00
- Rindfleischstreifen mit schwarzem Sommertrüffel • € 20,00
- Cheesecake mit Trüffel • € 7,00



- Beef tartare with black summer truffle and parmesan shavings • € 15,00
- Mezzaluna stuffed with perch fish, with burrata and black summer truffle • € 17,00
- Tagliatelle with prawns and black summer truffle • € 18,00
- Sliced beef steak with black summer truffle • € 20,00
- Truffle cheesecake • € 7,00



## RISTORANTE AL NATURALE

Via di Narò • **Olzano**  
Tel. +39 0365 1980424

**dal 21/09 al 06/10**



Tartar di fassona con uovo morbido biologico, cotto a bassa temperatura e tartufo di stagione • **€ 13.00**

Bigoli alla gricia tartufata • **€ 17.00**

Filetto di manzo al pepe verde e tartufo • **€ 22.00**

Pera babà al tartufo e miele di Tignale • **€ 7.00**



Fassona-Tartar mit einem weichen Bio-Ei, bei niedriger Temperatur gekocht und saisonalem Trüffel • **€ 13.00**

Bigoli mit getrüffelter Gricia-Sauce • **€ 17.00**

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Trüffel • **€ 22.00**

Trüffel- und Tignale-Honig-Baba-Birne • **€ 7.00**



Fassona Tartar with a soft organic egg, cooked at low temperature and seasonal truffle • **€ 13.00**

Bigoli with truffled Gricia sauce • **€ 17.00**

Beef fillet with green pepper and truffle • **€ 22.00**

Truffle and Tignale honey baba pear • **€ 7.00**





28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA



**UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE A CUI  
PARTECIPA E COLLABORA TUTTA LA COMUNITÀ.  
QUEST'ANNO LA NUOVA BANDA TIGNALESE  
DÀ INIZIO ALL'ATTESISSIMO EVENTO**

# OPENING EXHIBITION



Sabato - Saturday

# 28 settembre 2024

10:00 - Piazza Umberto I - Gardola



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Style



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# Passeggiata del Tartufaio Tartufaio walk

Passeggiata guidata alla ricerca del tartufo  
Guided walk to the search of truffle

**GRATIS**

CON - MIT - WITH  
TIGNALE CARD

**€10,00**

SENZA - OHNÉ - WITHOUT  
TIGNALE CARD

Sabato - Saturday | 14:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**28 settembre | 5 ottobre**

Domenica - Sunday | 10:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**29 settembre | 6 ottobre**

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





# RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta 5 • Oldesio  
Tel. +39 0365 760230

**dal 28/09 al 06/10**



- Vellutata di zucca con scaglie di tartufo • € 9,00
- Tortino di patate su crema al parmigiano, scaglie di tartufo • € 15,00
- Tagliatelle fatte in casa al tartufo • € 18,00
- Entrecote Irlandese con cottura alla brace e tartufo, polenta tartufata fritta e erbe al vapore • € 26,00
- Gelato cremoso al cioccolato fatto in casa • € 6,50

***Viene utilizzato unicamente tartufo e non prodotti chimici che esaltano il sapore. L'intero menù € 50,00 a persona (bevande escluse) è valevole per tutto il tavolo oppure è possibile degustare i piatti singolarmente ai prezzi indicati***



- Kürbiscremesuppe mit Trüffellocken • € 9,00
- Kartoffelkuchen auf Parmesancreme, Trüffellocken • € 15,00
- Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel • € 18,00
- Gegrilltes irisches Entrecote mit Trüffel, gebratene Trüffelpolenta und gedämpfte Kräuter • € 26,00
- Hausgemachtes cremiges Schokoladeneis • € 6,50

***Es werden nur Trüffel und keine chemischen Produkte, die den Geschmack verstärken. Das gesamte Menü € 50,00 pro Person (ohne Getränke) ist für den gesamten Tisch gültig oder Sie können die Gerichte einzeln zu den angegebenen Preisen probieren***



- Cream of pumpkin soup with truffle flakes • € 9,00
- Potato pie on parmesan cream, truffle flakes • € 15,00
- Homemade tagliatelle with truffle • € 18,00
- Grilled Irish entrecote with truffle, fried truffle polenta and steamed herbs • € 26,00
- Homemade creamy chocolate ice cream • € 6,50

***Only truffle is used and no chemicals that enhance the taste. The entire menu € 50.00 per person (drinks excluded) is valid for the whole table or you can taste the dishes individually at the prices indicated***

# RISTORANTE IL CASTELLO

Via Castello 16 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 73041

**dal 21/09 al 16/10**

# RISTORANTE AL POGGIO

Via Gramsci 27 • **Piovere**  
Tel. +39 0365 760176

**dal 28/09 al 06/10**



Lista di piatti con aggiunta di tartufo, a scelta dei clienti,  
senza obbligo di prendere tutto un menù a base di tartufo.



Liste der Gerichte mit Trüffelzusatz, nach Wahl des Gastes,  
ohne Zwang das gesamte Menü auf Trüffelbasis zu bestellen.



On customers request, truffle is added to the list of dishes:  
there is no obligation to order the whole menu with truffle addition.







## Benvenuti alla 26° edizione della Sagra del Tartufo di Tignale.

Per poter acquistare i piatti e le bevande distribuite nei punti ristoro della Sagra e per accedere all'area giochi, sarà necessario acquistare i **TARTUFI** (la moneta di scambio della Sagra)

**1 TARTUFO = 1 EURO**

**I TARTUFI ACQUISTATI NON SONO RIMBORSABILI**

I tartufi sono disponibili presso i due punti cassa della sagra. Non è possibile fare acquisti con i tartufi nei bar e ristoranti di Tignale

## Willkommen zur 26. Ausgabe des Trüffel festes von Tignale.

Für den Kauf von Speisen und Getränken, die an den Verpflegungsstellen der Sagra angeboten werden, und für den Zugang zum Spielbereich ist der Kauf von **TRÜFFELN** (die Tauschwährung der Sagra) erforderlich

**1 TRÜFFEL = 1 EURO**

**GEKAUFTE TRÜFFEL SIND NICHT ERSTATTUNGSFÄHIG**

Die Trüffel sind an den beiden Kassen des Festivals erhältlich. Die Trüffel können nicht für Einkäufe in den Bars und Restaurants von Tignale verwendet werden.

## Welcome to the 26<sup>th</sup> edition of the Tignale Truffle Festival.

In order to purchase the dishes and drinks distributed at the Sagra's refreshment points and to access the play area, you will need to buy **TRUFFLES** (the Sagra's exchange currency)

**1 TRUFFLE = 1 EURO**

**TRUFFLES PURCHASED ARE NON-REFUNDABLE**

Truffles are available at the Festival's two cash points. Truffles cannot be used for purchases in the bars and restaurants of Tignale



### GASTRONOMIA FOOD - GASTRONOMIE

**Bigoli al tartufo**  
Bigoli (pasta) with truffle  
Bigoli (Nudeln) mit Trüffel

**Tartare con tartufo**  
Beef tartare with truffle  
Rindfleisch Tartar mit Trüffel

**Polenta cùsa al tartufo**  
Polenta with cheese and truffle  
Polenta mit Käse und Trüffel

**Gelato fior di latte al tartufo**  
Truffle-flavoured fior di latte ice cream  
Trüffel-Fior di Latte-Eis

### Area giochi per bambini Children's play area Kinderspielbereich



**Gonfiabili (tutto il giorno)**  
Inflatables (all day)  
Hüpfburgen (den ganzen Tag)

### Stand Latteria Turnaria

**Lista dei vini - Grappe**  
Wine - Grappa  
Wein - Grappas



Concerto Tributo U2  
U2-Tribute-Konzert  
U2 tribute concert



**PARCHEGGIO 2**  
Piazzale Maria Montessori  
(Parco Arcobaleno)

**COOKING CLASS**



Piazzale  
Francesco D'Assisi

**WC**



Piazza  
Umberto I

**T**

Via Campello

Vicolo dei Mille

Via Piave

Via Chiesa

Vicolo Zan

Vicolo dei Moro

F.  
G.



# 26° Sagra del Tartufo

Truffle Festival



2024



## LEGENDA



PUNTI DISTRIBUZIONE CIBO  
LEBENSMITTELVERTEILUNGSSTELLE  
REFRESHMENTS POINT



ESPOSITORI  
AUSSTELLER  
EXHIBITORS



ARTISTI  
KÜNSTLER  
ARTISTS



TAVOLI  
TISCHE  
TABLES



CASSA  
KASSE  
TICKETS POINTS



VINO  
WEIN  
WINE



AREA GIOCHI  
PLAY AREA  
SPIELPLATZ



MOSTRA TARTUFO  
TRÜFFELAUSSTELLUNG  
TRUFFLES EXHIBITION

26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Style



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA



# ESPOSIZIONE DEI TARTUFI TRUFFLE EXHIBITION TRÜFFELAUSSTELLUNG

Mostra dedicata ai tartufi e alla tartuficoltura

Truffle and truffle-growing exhibition hall

Trüffel und Trüffelanbau-Ausstellungshalle

Sabato - Saturday - Samstag

**28 settembre - 5 ottobre**

Domenica - Sunday - Sonntag

**29 settembre - 6 ottobre**

GARDOLA - Chiesa di San Pietro

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





# RISTORANTE IL CALDERONE

Via Trento, 1 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 73080

**dal 27/09 al 08/10**



Sfogliata calda di Porri croccante con Insalatina e Cremoso di Latte

Risotto mantecato al Tombea con Aglio Nero Fermentato

Paccheri Cacio e Pepe

Filetto di Manzo in crosta con riduzione di Amarone, Rösti di Patate  
e Verdure d'Autunno

Delizia dell'Alto Garda

***In tutti i piatti è presente il Tartufo Nero - Menù minimo per 2 persone***

***€ 50,00 a persona bevande escluse oppure € 68,00 con una selezione di vini abbinati***



Warmer knuspriger Lauchblätterteig mit Salat und Milchrahmsauce

Risotto mit Tombea Käse und fermentiertem schwarzem Knoblauch

Paccheri "Cacio e Pepe"

Rinderfilet in Teigkruste mit Amarone-Reduktion, Kartoffelrösti und Herbstgemüse

Köstlichkeiten vom Oberen Gardasee

***Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel - Menü mit mindestens 2 Personen***

***€ 50,00 pro Person ohne Getränke oder € 68,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen***



Warm crispy leek puff pastry with salad and creamy milk sauce

Risotto with Tombea cheese and fermented Black Garlic

Paccheri "Cacio e Pepe"

Beef fillet in pastry with Amarone reduction, Potato Rösti and Autumn Vegetables

Delight of the Upper Garda

***Black truffle is present in every dish - Menu for minimum 2 people***

***€ 50,00 per person drinks excluded or € 68,00 with a selection of matched wines***



# JACK EL MORO PIZZA WINERY

Via Badiale 14 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 1710664

**dal 23/09 al 06/10**



- Tartar di Barbina Franciacortina con uovo fritto al tegamino • € 17,50
- Tortello di pasta fresca ai formaggi tipici e zucca fresca saltata • € 15,50
- Straccetti di pollo con pasticcio di broccoli • € 18,50
- Semifreddo al cioccolato extra fondente con crema al latte di Tignale • € 7,50

**Prezzo del menù 45 € bevande escluse**

- Pizza Denervo: crema di formaggi di Tignale, zucca e porri • € 15.00
- Pizza Nangoi: crema di formaggi di Tignale, porcini e lardo • € 17.00

**Il Tartufo nero (Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente) è presente in ogni piatto**



- Tartar von "Barbina Franciacortina" (Fleisch) mit Spiegelei • € 17,50
- Frischer Tortello mit typischen Käse und frischem sautiertem Kürbis • € 15,50
- Hühnerstreifen mit Brokkoli-Pastete • € 18,50
- Semifreddo aus Zartbitterschokolade mit Tignale-Milchcreme • € 7,50

**Menüpreis 45 € ohne Getränke**

- Pizza Denervo: Käsecreme aus Tignale, Kürbis und Lauch • € 15.00
- Pizza Nangoi: Käsecreme aus Tignale, Steinpilzen und Speck • € 17.00

**Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum/Uncinatum Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)**



- Tartar of Barbina Franciacortina (meat) with fried egg • € 17,50
- Fresh tortello with typical cheeses and fresh sautéed pumpkin • € 15,50
- Chicken strips with broccoli pie • € 18,50
- Extra dark chocolate semifreddo with Tignale milk cream • € 7,50

**Menu price 45 € drinks excluded**

- Pizza Denervo: Cream of cheese from Tignale, pumpkin and leek • € 15.00
- Pizza Nangoi: Cream of cheese from Tignale, porcini mushrooms and lard • € 17.00

**Black Truffle (tuber Aestivum/Uncinatum truffle – a natural product, with no addition of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish**





28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october  
**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA



# AREA GIOCHI PER BAMBINI

## CHILDREN'S PLAY AREA

Sabato - Saturday

**28 settembre - 5 ottobre**

Domenica - Sunday

**29 settembre - 6 ottobre**

**GARDOLA - P.le Francesco d'Assisi**

**Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october  
**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA



# Degustazione di vini Wine tasting Weinverkostung

Durante la manifestazione sarà possibile degustare i vini delle seguenti cantine:  
During the event it will be possible to taste wines from the following wineries:  
Während der Veranstaltung können Weine der folgenden Weingüter verkostet werden:

**CANTINA ZANETTI DI TREMOSINE  
CANTINA BARONE PIZZINI DI PROVAGLIO D'ISEO  
CANTINA PIZZOLATO DI TREVISO  
CANTINA LA MERIDIANA DI PUEGNAGO  
CANTINA PENITENTI VIDELLE BIONATURA DI PUEGNAGO DEL GARDA**

Sabato - Saturday - Samstag  
**28 settembre - 5 ottobre**

Domenica - Sunday - Sonntag  
**29 settembre - 6 ottobre**

**GARDOLA (stand Latteria Turnaria)**

**Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





# OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa 9 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 760225

**dal 27/09 al 06/10**



Nido di patate gratinato con crème brulée ai porri stufati  
e formaggio "Montecastello" di Tignale az. agricola Collini

Tagliatelle di farina d'avena bio fatte in casa al ragù bianco di cortile e pinoli tostati

Nocette di vitello cotte a bassa temperatura con riduzione al Valtenesi e pasticcio di igname

Fantasia autunnale alle castagne e pere

**€ 45,00 bevande escluse oppure € 65,00 con selezione di vini abbinati**

**Per tutto il mese di Ottobre possibilità di degustare i singoli piatti anche alla Carta.**

**Il Tartufo nero (Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente) è presente in ogni piatto**



Gratiniertes Kartoffelnest mit geschmorter Lauch-Crème brulée  
und „Montecastello“-Käse aus Tignale vom Bauernhof Collini

Hausgemachte Bio-Haferflocken-Tagliatelle

mit weißem Bauernhofragout und gerösteten Pinienkernen

Kalbfleisch, bei niedriger Temperatur gekocht, mit Valtenesi-Reduktion  
und Süßkartoffelpastete

Herbstliche Kastanien- und Birnenfantasie

**€ 45,00 ohne Getränke oder € 65,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen**

**Während des gesamten Monats Oktober können einzelne Gerichte auch  
à la carte verkostet werden.**

**Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum/Uncinatum  
Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)**



Potato nest gratinated with stewed leek crème brulée  
and Tignale 'Montecastello' cheese from the Collini farm

Homemade organic oatmeal tagliatelle with white farmyard ragout and toasted pine nuts

Veal meat cooked at low temperature with Valtenesi reduction and yam pie

Autumn chestnut and pear fantasy

**€ 45.00 drinks excluded or € 65.00 with a selection of matched wines**

**Throughout the month of October, individual dishes can also be tasted à la carte.**

**Black Truffle (tuber Aestivum/Uncinatum truffle – a natural product, with no addition  
of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish**



## RISTORANTE PIZZERIA LA ROTONDA

Via Provinciale, 10 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 760066

**dal 21/09 al 06/10**



Spaghetti con lupini di mare, stracciatella e tartufo nero • **€ 16,00**

Riso ai funghi porcini e formaggella di Tremosine al tartufo nero • **€ 16,00**

**Pizza Turbo:** mozzarella, formaggella di Tremosine, asparagi e in uscita speck e scaglie di tartufo • **€ 13,50**



Spaghetti mit Meereslupinen, Stracciatella und schwarzem Trüffel • **€ 16,00**

Reis mit Steinpilzen und Formaggella Käse aus Tremosine  
mit schwarzem Trüffel • **€ 16,00**

**Pizza Turbo:** Mozzarella, Formaggella Käse aus Tremosine, Spargel, Speck und Trüffelflocken • **€ 13,50**



Spaghetti with sea lupins, stracciatella and black truffle • **€ 16,00**

Rice with Porcini mushrooms, Formaggella di Tremosine cheese  
and black truffle • **€ 16,00**

**Pizza Turbo:** Mozzarella, Formaggella di Tremosine, Asparagus  
and Truffle shavings • **€ 13,50**



26° Sagra del

# Tartufo

Truffle Festival



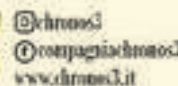
2024



Finanziato tramite Avviso pubblico per la presentazione di Proposte di intervento per la rigenerazione culturale e sociale dei piccoli borghi storici, da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 1 "Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura", Componente 3 "Turismo e Cultura 4.0" (MFC3), Misura 2 "Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale", Investimento 2.1 "Attrattività dei borghi", finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU e gestito dal Ministero della Cultura.

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
**GARDOLA**



## LA LEGGENDA DEL PAESE COSTRUITO SU UN TARTUFO

un cooking show tra passato presente e futuro - from the past to the future



DRAMMATURGIA E REGIA DI MANUEL RENGA

CON ILARIA LONGO E TOBIA DAL CORSO

MUSICA DAL VIVO DI LUCA TONINI

E CON LA PARTECIPAZIONE CULINARIA DI BIAZZI MARIA ANGELA; FESTA MARIANGELA CON LA NIPOTE IORA BEATRICE;  
MILESI SASKIA; MOSCHINI ERMELINA

PRODUZIONE CHRONOS3



IN REPLICA

Sabato - Saturday

**28 settembre**

Sabato - Saturday

**5 ottobre**

17:00 - Gardola, Via Chiesa



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024



Finanziato tramite Avviso pubblico per la presentazione di Proposte di intervento per la rigenerazione culturale e sociale dei piccoli borghi storici, da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 1 "Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura", Componente 3 "Turismo e Cultura 4.0" (MFC3), Misura 2 "Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale", Investimento 2.1 "Attrattività dei borghi", finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU e gestito dal Ministero della Cultura.

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# Corso di cucina

## Le mani in pasta a Tignale

con lo chef Andrea Ghidotti

LA COOKING CLASS SARÀ TENUTA DA UNO CHEF PROFESSIONISTA CHE OFFRIRÀ AI PARTECIPANTI LA POSSIBILITÀ DI IMPARARE A PREPARARE DEI PIATTI DELLA TRADIZIONE TIGNALESE CON PRODOTTI A FILIERA CORTA

COOKING CLASS WITH A PROFESSIONAL CHEF.  
DON'T MISS CHANCE TO LEARN  
HOW TO COOK LOCAL DISHES OF TIGNALE

Sabato - Saturday

28 settembre

Sabato - Saturday

5 ottobre

dalle/from 14:30 alle/to 16.30

Gardola - Centro sportivo "Rompala"

PRENOTAZIONI / BOOKING:

[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





## RISTORANTE RUCULI

Via Provinciale 9 • Oldesio  
Tel. +39 0365 761009

**dal 28/09 al 06/10**



Formaggio "Tomino" alla piastra su polenta tartufata frita • € 12,00

Guancia di maiale brasata al Portho, cioccolato fondente,  
graten patate, tartufo • € 18,00

Pizza con crema di zucca e fonduta di taleggio tartufata • € 11,00

Pizza bianca con formaggella, tartufo e guancia croccante • € 11,00



Tomino-Käse auf gebratener Polenta mit Trüffel • € 12,00

Schweinebacke, Portho-Schmorbraten, dunkle Schokolade,  
graten Kartoffeln, Trüffel • € 18,00

Pizza mit Kürbiscreme und Trüffelkäse-Fondue • € 11,00

Weisse Pizza mit Formagella, Trüffel und knusprigem Speck • € 11,00



Cheese Tomino on a plate of fried Truffle polenta • € 12,00

Pork chhek braised at Portho, dark chocolate, graten potatoes, truffle • € 18,00

Pizza with pumpkin cream and truffle taleggio cheese fondue • € 11,00

White pizza with cheese, truffle and crispy bacon • € 11,00



# RISTORANTE AL TORCHIO

Via Europa 1 • **Gardola**  
Tel. +39 0365 73272

**dal 21/09 al 06/10**



Pizza margherita al tartufo nero • € 11,00

Pizza bianca con mozzarella di bufala e tartufo nero • € 13,50

Pizza bianca con mozzarella, funghi porcini e tartufo • € 15,50

Tortelloni ripieni di formaggella di Tremosine al tartufo • € 12,00

Risotto al tartufo nero • € 12,00

Scaloppine al tartufo • € 15,50



Pizza Margherita mit schwarzem Trüffel • € 11,00

Weißer Pizza mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel • € 13,50

Weißer Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Trüffel • € 15,50

Tortelloni gefüllt mit Tremosine Käse und Trüffel • € 12,00

Risotto mit schwarzem Trüffel • € 12,00

Schnitzel mit Trüffel • € 15,50



Pizza margherita with black truffle • € 11,00

White pizza with buffalo mozzarella and black truffle • € 13,50

White pizza with mozzarella, porcini mushrooms and truffle • € 15,50

Tortelloni filled with Tremosine cheese and truffle • € 12,00

Black truffle risotto • € 12,00

Escalopes with truffle • € 15,50





28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october  
**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
**GARDOLA**

# ALLA SCOPERTA DELLA SAGRA DEL TARTUFO DISCOVERING THE TRUFFLE FESTIVAL



**ore 11:00**

con partenza dal porto  
di Tignale - scalo Navigarda

con navetta dedicata trasferimento a Gardola  
per visita alla Sagra del Tartufo

Tempo libero

**Rientro alle ore 17:00**

dalla fermata di Gardola, in tempo per il battello



**at 11:00 a.m.**

A unique experience  
departing from the port  
of Tignale - Navigarda boat dock

transfer to Gardola to visit the Truffle Festival

Free Time

**Return at 05:00 p.m.**

Back to the port in time for the boat

Sabato - Saturday

## 28 settembre - 5 ottobre

Domenica - Sunday

## 29 settembre - 6 ottobre

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Style



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# Cima Piemp Rifugio Alpino

## Cima Piemp - Alpin lodge

**GRATIS**

CON - MIT - WITH  
TIGNALE CARD

**€ 6,00**

SENZA - OHNÉ - WITHOUT  
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday

# 2 ottobre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)

Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





## BAR ROMA

Piazza Umberto I, 16 • Gardola

**dal 21/09 al 06/10**



### **Truffle milk punch • € 10,00**

(Grumial Gin, fragolino Grumial, acido citrico, zucchero, latte, tartufo)

### **Negroni tartufato • € 10,00**

(Grumial Gin, carpano rosso, bitter Grumial, Tartufo)

Aperitivo con stuzzichini al tartufo.



### **Truffle milk punch • € 10,00**

(Grumial Gin, Erdbeer Wein Grumial, Zitronensäure, Zucker, Milch, Trüffel)

### **Negroni tartufato • € 10,00**

(Grumial Gin, strawberry wine, citric acid, sugar, milk, truffle)

Aperitif mit Trüffel-Vorspeisen



### **Truffle milk punch • € 10,00**

(Grumial Gin, roter Carpano, Grumial Bitter, Trüffel)

### **Negroni tartufato • € 10,00**

(Grumial gin, red carpano, Grumial bitter, Truffle)

Aperitif with truffle appetisers.



## BAR IL VICOLO

Via Roma, 7 • Gardola  
Tel. +39 349 109 2991

**dal 28/09 al 06/10**



**Drink: Piero Nero • € 12,00**

Gin e tonic con gin Piero nero, tonica Fever-Tree premium indian e caviale di tartufo

**Da mangiare:** Pinsa romana con formaggio spalmabile, misticanza, pancetta e scaglie di tartufo nero • € 12,00



**Getränk: Piero Nero • € 12,00**

Gin und Tonic mit Piero Nero Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic und Trüffelkaviar

**Zum Essen:** Pinsa romana mit Streichkäse, Misticanza, Speck und schwarzen Trüffelspänen • € 12,00



**Drink: Piero Nero • € 12,00**

Gin and tonic with Piero nero gin, Fever-Tree premium Indian tonic and truffle caviar

**To eat:** Pinsa romana with spreadable cheese, misticanza, bacon and black truffle shavings • € 12,00



26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA  
Style



Con il contributo di:  
With the contribution of:

Regione  
Lombardia

28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda  
GARDOLA

# Echi d'acqua

## Echoes of Water

**GRATIS**

CON - MIT - WITH  
TIGNALE CARD

**€ 6,00**

SENZA - OHNÉ - WITHOUT  
TIGNALE CARD

Venerdì - Friday

# 4 ottobre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

**PRENOTAZIONI / BOOKING:**

**[www.tignaletour.com](http://www.tignaletour.com) - App Visit Tignale**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)

Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)





28 | 29 settembre  
september | 5 | 6 ottobre  
october  
**TIGNALE (BS) | Lago di Garda**  
GARDOLA

# MUSICA LIVE IN PIAZZA

# LIVE MUSIC IN THE SQUARE

Sabato - Saturday

# 5 ottobre 2024

GARDOLA - Piazza Umberto I, 20.30



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale  
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)  
Tel. +39 0365 73354 - [www.tignale.org](http://www.tignale.org) - [info@tignale.org](mailto:info@tignale.org)



# limonaia pra dela fam

Aperta  
dalle ore 10 alle ore 17  
**ENTRATA LIBERA**

**OPEN FROM TO  
FREE ENTRANCE**  
from 10 am till 5 pm

**Sabato 28 settembre e 5 ottobre  
Domenica 29 settembre e 6 ottobre**



LIMONAIA  
PRA DELA FAM  
Ecomuseo



Ecomuseo



Regione Lombardia



Provincia di Sondrio



## VIENI AL MUSEO KOMM INS MUSEUM COME TO THE MUSEUM

Aperto  
dalle ore 14 alle ore 18  
**ENTRATA LIBERA**

**OPEN FROM TO  
FREE ENTRANCE**  
from 2 pm till 6 pm

**Sabato 28 settembre  
e 5 ottobre  
Domenica 29 settembre  
e 6 ottobre**

LIMONAIA  
PRA DELA FAM  
Ecomuseo



Ecomuseo



Regione Lombardia



Provincia di Sondrio



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



**Ufficio unico del Turismo**  
Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

Grazie ai nostri sponsor:



**Tignale the right place to be**



In collaborazione con tutte le associazioni del comune di Tignale