

10^a
edizione



LAGO
d'ISEO

Festa dell'Olio Novello 2025

ed enogastronomia del territorio

Sabato 29 Novembre

LUNGOLAGO MARCONI

ore 9:00 - Apertura Stand Gastronomici

ore 16:00 - Inaugurazione manifestazione con la Banda Municipale S. Cecilia

SALA DELLA COMUNITÀ - VIA BATTISTA CRISTINI, 41

Ore 17:00 - Inizio convegno

“Come il cambiamento climatico cambia l'agricoltura e l'olivicoltura sul Lago”

Saluti istituzionali:

- Alessio Rinaldi, Sindaco di Marone
- Marco Ghitti, Presidente della Comunità Montana del Sebino

Intervengono:

- Ettore Prandini – Presidente Coldiretti
- Alessandro Beduschi – Assessore all'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste Regione Lombardia
- Paolo Inselvini – Europarlamentare
- Giorgio Maione – Assessore all'Ambiente e Clima Regione Lombardia
- Diego Invernici – Consigliere Regionale Regione Lombardia
- Floriano Massardi – Consigliere Regionale Regione Lombardia
- Gianfranco Comincioli - Presidente di Coldiretti Lombardia
- Laura Facchetti - Presidente di Coldiretti Brescia
- Simone Frusca - Responsabile settore vitivinicolo di Coldiretti Brescia
- Riccardo Lagorio presenta La Strada dell'Olio De.Co di Marone

Modera: Andrea Abondio

Premiazioni Ercole de Ela

Ore 18:30 – Inaugurazione del nuovo frantoio e taglio del nastro

Ore 19:30 – Cena conviviale presso la Sala Polifunzionale

Arrivo della Motonave Capitanio e illuminazione scenografica notturna

Domenica 30 Novembre

Diretta televisiva su Teletutto “Mattina in Diretta” con la partecipazione di Coldiretti

Visite a bordo della motonave Capitanio con offerta libera dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.00

LUNGOLAGO MARCONI

ore 9:00 - Apertura Stand Gastronomici

ore 11:30 e 14:00 - Degustazione prodotti tipici

Stand gastronomici con prodotti locali
Stand Pro Loco con Sardinata e menu fisso



Menu
Cena Sabato 29/11
by Peccati di Gola

BIS DI CASONCELLI NOSTRANI E BARBARIGA
CONDITI CON OLIO EVO DI MARONE

SOPPRESSA CON SPINACI SALTATI
IN OLIO EVO DI MARONE

CAPU' CON POLENTA ROSOLATI
IN OLIO EVO DI MARONE

SPONGADA CON OLIO EVO DI MARONE
ACCOMPAGNATA DA CREMA CHANTILLY

VINO BIANCO E ROSSO FRANCIACORTA
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE

32€

Prenotazioni
3930560805



Con il sostegno di:



Con il contributo di:

