

# **Expo, c'è anche il sommelier della frutta**

Il 28 luglio la “Festa della Frutta e Verdura” con distribuzione ai visitatori di 50 quintali di frutta fresca. Mentre gli esperti assaggiatori insegneranno a riconoscere gli esemplari migliori

---

# **Polentone, a Trieste la polenta alla spina sposa i piatti colombiani**

L'idea bergamasca adottata da un locale sudamericano per ampliare e diversificare l'offerta

---

# **Bossico, a cena nel cortile di una casa contadina**

Atmosfera d'epoca e menù tradizionale

---

# **Songavazzo, debutta la festa dei birrifici artigianali**

Tre giorni tra spine e cucina nella "Baitenda" del ristorante La Baitella

---

# **Due giorni di festa nella patria dei pizzoccheri**

Teglio, in Valtellina, rende omaggio al suo piatto tipico

---

# **La Sagra del Taleggio racconta produzione e stagionatura**

Domenica 26 luglio appuntamento a Peghera con visite guidate, bancarelle e menù tipici

---

# A Lovere la piazza diventa un grande ristorante



Venerdì 24 e sabato 25 luglio a Lovere ritorna “Mangi 'n piazza”, la manifestazione enogastronomica che trasforma il centro in un grande ristorante a cielo aperto, con un menù unico e una cassa centralizzata.

L'iniziativa era in calendario a giugno ma a causa del cattivo tempo era stata annullata. Ora La Pro Loco, organizzatrice dell'evento, ci riprova, contando su un meteo dalle temperature tropicali.

La proposta è duplice: i ristoranti e i bar della cittadina metteranno in scena una superbrigata di cucina e i negozianti proporranno l'apertura serale.

Il programma si apre alle ore 17.30 con l'aperitivo nei bar convenzionati. Poi, dalle ore 19, si potrà mangiare nella bella cornice di Piazza Tredici Martiri sul lungolago, oppure nel borgo storico di Piazza Vittorio Emanuele II. In caso di maltempo, la manifestazione sarà di nuovo rinviata, a venerdì 7 e sabato 8 agosto.

---

# **Pisogne, con “Lungolagoloso” sapori e musica in riva al Sebino**

Pisogne, sponda bresciana dell’Alto Sebino, si trasforma in un ristorante a cielo aperto. Giovedì 23 luglio ritorna, per il quarto anno, “Lungolagoloso”, il percorso enogastronomico musicale sulle rive del lago.

La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco e coinvolge una ventina tra ristoranti, aziende agrituristiche e agricole impegnate nella preparazione delle diverse proposte.

Si inizia con l’aperitivo sul lungolago e si conclude nei bar del paese con il caffè. I piatti vengono preparati al momento, in gazebo attrezzati, e abbinati a un vino.

Il percorso prevede due possibili menù. Il costo è di 30 euro. Alla partenza, alle ore 21 si dovrà ritirare il kit con pettorina, bicchiere, posate e bottiglia d’acqua. L’iniziativa è a numero chiuso.

I biglietti si possono acquistare alla sede della Pro Loco (via Lungolago Tempini 5, tel. 0364 880517 – [info@prolocopisogne.it](mailto:info@prolocopisogne.it) tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19) o nei ristoranti e bar che partecipano alla manifestazione.



EDIZIONE  
4<sup>a</sup>  
LUNGOLAGOLOSO

PISOGNE  
23 LUGLIO 2015  
PARTENZA LUNGOLAGO  
DALLE 20.00 ALLE 21.00

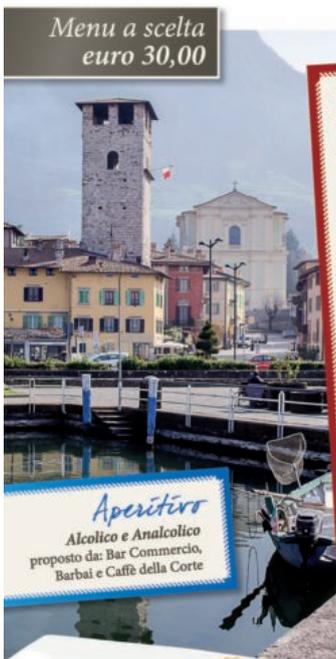


# Lungolagoloso



Percorso Enogastronomico Musicale sul lungolago di Pisogne

Menu a scelta  
euro 30,00



*Aperitivo*

Alcolico e Analcolico  
proposto da: Bar Commercio,  
Barbaj e Caffè della Corte



## Percorso Rosso

*Antipasto*  
INSALATINA DI SALMERINO AL VAPORE  
CON POMODORINI CARAMELLATI, CAPPERI  
E MOUSSE DI BASILICO  
Bianco di Custozza - Monte del Frià  
Ristorante il Cucù

*Primo I*  
RAVIOLI DI RICOTTA AFFUMICATA  
CON PESTO DI ZUCCHINE E ALICI  
Cartefranca Rosso - Riva di Franciacorta  
Trattoria Dosso Seradino Belvedere

*Primo II*  
RISOTTO AL PERSICO AL LIMONE DI SORRENTO  
Bianco Franciacorta - Cantine Berardi Angelo  
Ristorante Pane Amore e...

*Secondo*  
TRIS DI CARPACCI: CARPACCIO DI MANZO  
MARINATO, CARPACCIO DI BOVINO  
AFFUMICATO, CARPACCIO DI MANZO  
SALMONATO AFFUMICATO  
Cabernet Sauvignon Sanguisone Merlot - Cantina Petra  
Pizzeria Braceria Trani

*Formaggi*  
ASSAGGI DI CAPRINI E VACCINI  
Vino Bianco  
Azienda Agricola Faustini Anna

*Dolce*  
MOSAICO DI CONFETTURE  
Bianco dell'Annunziata Vallecarnonica IGT  
Agriturismo Il Giappone

*Caffè*  
al banco offerto dal Bar Commercio o Barbaj

## Percorso Blu

*Antipasto*  
ROLLE DI TROTA SALMONATA E PERSICO  
DEL LAGO D'ISEO IN CONCASSE DI POMODORO  
E BRUSCHETTA ALL'AGLIO  
Bianco Gambellara DOC - I Basalti  
Ristorante Pizzeria la Brasera

*Primo I*  
FIORI DI LASAGNE AI CARCIOFI  
CON BESCIAVELLA ALLO SPADA  
Pinot Chardonnay - Fonte Vini  
Ristorante la Pecora Nera

*Primo II*  
RISOTTO AL SAPORE DI LAGO  
Bianco Serai Fruttato - Cantina Le Morette  
Ristorante Naet

*Secondo*  
POP ART DI MUGGINE, VERDURE CONFIT,  
RING DANANAS IN DRESSING DI PASSION FRUIT,  
GAZPACHO D'ANGURIA  
Riva di Franciacorta Brat  
Yume Sushi & Fusion

*Formaggi*  
ASSAGGI VACCINI  
Vino Bianco  
Caseificio Ciasva di Valle Camonica e Sebino

*Dolce*  
TORTA DI MIRTILLI  
Prosecco o Moscato  
Agriturismo El Dos del Bec

*Caffè*  
al banco offerto dal Baobab Lounge Café o Bar Posta

La scelta del percorso enogastronomico, rosso o blu, verrà fatta al momento dell'iscrizione. Il prezzo è di euro 30,00 comprensivo di kit da percorso, pettorina, posate, bicchiere, tovagliolo e bottiglietta da 500 cc di acqua. Le iscrizioni si possono effettuare in Pro Loco o nei locali di Pisogne sopracitati. In caso di maltempo previsto la manifestazione sarà spostata al 30 luglio 2015.  
Info: Pro Loco Pisogne - Via Lungolago Tempini, 5 - Pisogne (Bs) - Tel. 0364 880517  
info@prolocopisogne.it - www.prolocopisogne.it

“I cento chef che hanno

# **cambiato la cucina italiana". Tre sono bergamaschi**

Chicco e Bobo Cerea e Daniel Facen nel volume per i dieci anni di Identità Golose in libreria al 21 luglio

---

## **Piatti "Maestri del Paesaggio", cinque finalisiti per una cena**

Si può ancora prenotare un posto come giurato alla serata – mercoledì 22 luglio – al Gourmet di Città alta con menù composto dalle cinque ricette finaliste