

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 tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19) o nei ristoranti e bar che partecipano alla manifestazione.



EDIZIONE
4^a
LUNGOLAGOLOSO

PISOGNE
23 LUGLIO 2015
PARTENZA LUNGOLAGO
DALLE 20.00 ALLE 21.00

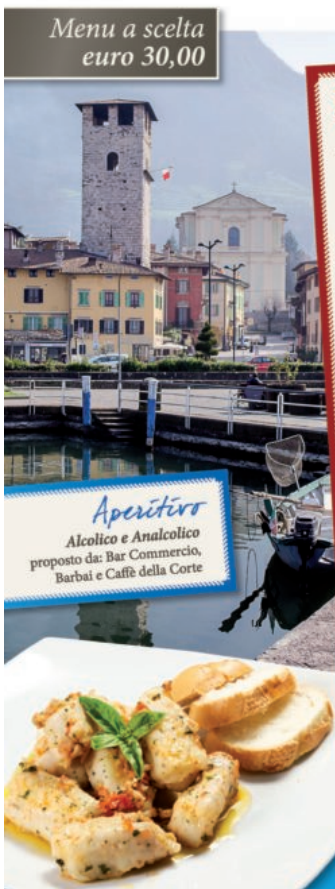


Lungolagoloso



Percorso Enogastronomico Musicale sul lungolago di Pisogne

Menu a scelta
euro 30,00



Aperitivo

Alcolico e Analcolico
proposto da: Bar Commercio,
Barbai 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 Barbai

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 BESCIAAMELLA 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