

# **Albino, cena in piazza con i prodotti del mercato agricolo**

Sabato 8 agosto la festa di Mercato&Cittadinanza che promuove la filiera corta e l'ecosostenibilità. In programma anche laboratori e aperitivi

---

# **Parre imbandisce la sagra dei "capù"**

Dall'1 al 3 agosto le polpette avvolte nella verza secondo la ricetta di magro del paese. In abbinamento il Festival del Folclore

---

# **Ad Ardesio fine settimana DiVino**

Il primo e il 2 agosto nel centro storico del paese seriano banchi d'assaggio di vignaioli e artigiani del gusto

---

# **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

In occasione del 10° anniversario della nascita della Nuova Pro Loco Lovere

NUOVA PRO LOCO LOVERE

24 EDIZIONE  
**MANGI'n PIAZZA**

SECONDA EDIZIONE  
PIAZZA XIII MARTIRI  
PIAZZA V. EMANUELE II  
-LOVERE-

VENERDI  
**24**  
LUGLIO  
2015  
dalle ore 19.00

SABATO  
**25**  
LUGLIO  
2015  
dalle ore 19.00

Entrambe le serate saranno accompagnate nelle due diverse piazze da intrattenimento musicale di vario genere per assaporare, oltre a deliziosi piatti, il bello di una serata sotto le stelle...

Inoltre dalle 17-30 aperitivo presso i bar convenzionati e per gli amanti dello shopping apertura serale delle attività commerciali aderenti all'iniziativa

IN CASO DI MALTEMPO LA MANIFESTAZIONE VERRA RINVIATA AL 7/8 AGOSTO

Per info: fb/Nuova-ProLoco-Lovere

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.




**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

**Antipasti**  
 INSALATINA DI SALMERINO AL VAPORE  
 CON POMODORINI CARAMELLATI, CAPPERI  
 E MOUSSE DI BASILICO  
 Bianco di Custoza - Monte del Frà  
 Ristorante il Cucù

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

**Primo II**  
 RISOTTO AL PERSICO AL LIMONE DI SORRENTO  
 Bianco Franciacorta - Cantina 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 Sengiolese 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

**Antipasti**  
 ROLLE DI TROTA SALMONATA E PERSICO  
 DEL LAGO D'ISEO IN CONCASSÉ 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 - Ponte Vini  
 Ristorante la Pecora Nera

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

**Secondo**  
 POP ART DI MUGGINE, VERDURE CONFIT,  
 RING D'ANANAS 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 Pisonne - Via Lungolago Tempini, 5 - Pisonne (Bs) - Tel. 0364 880517  
 info@prolocopisogne.it - www.prolocopisogne.it

# **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