

Albino, fino a domenica la sagra degli gnocchi ripieni

La specialità della Trattoria Moro da Gigi celebrata con un festa

Albino, il cinema all'aperto prende anche per la gola

Dal 13 luglio al 22 agosto la rassegna Immagini di Notte, che prevede proiezioni con buffer finale, convenzioni "Cena & Cine" e premi fedeltà in buoni consumazione e gelato

Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro

Cascate del Serio, l'apertura in notturna è anche golosa

Camminata gastronomica o cena al rifugio Campel, due opportunità per unire allo spettacolo del triplice salto d'acqua i sapori di montagna. L'appuntamento è sabato 18 luglio

Tavernola, apre i battenti la sagra della sardina

Da venerdì 10 luglio l'appuntamento dedicato all'agone e al pesce di lago nell'area verde della frazione Gallingara

Riva di Solto, la sagra del pesce festeggia vent'anni

Dal 3 al 5 luglio una delle rassegne più amate del Sebino con piatti e menù dedicati al pesce di lago. Per l'anniversario c'è anche una mostra fotografica

Parre, “Gir di Fontane” con soste gastronomiche

Sabato la sesta edizione dell'escursione sulle montagne della Val Seriana accompagnata da prodotti tipici

Ol Colabiol, a luglio cena di pesce a prezzo promozionale



Per sentirsi al mare anche in città il ristorante pizzeria Ol Colabiol di Verdello propone per tutto il mese di luglio una promozione per una cena a base di pesce.

L'offerta comprende uno stuzzichino d'apertura, carpaccio di spada affumicato con pomodorini e olive nere e gran fritto di calamari, gamberi, sarde e acquadelle. Il tutto accompagnato da vino, acqua e caffè. Il costo è di 20 euro (anziché 33). Se si aggiunge un sorbetto o un gelato il prezzo è 23 euro.

L'offerta è valida tutte le sere solo su prenotazione (tel. 035 4873109).

Il ristorante è in piazza monsignor Chiodi al numero 1. È ospitato in quello che anticamente era uno “stall”, una struttura rurale da cui prende il nome. Lo conduce Raniero Ubbiali che in cucina ha collezionato esperienze stellate e nel 2010 ha scelto di aprire un locale suo nella casa abitata

da generazioni dalla sua famiglia.

Al Vigneto, serata a base di crostacei e Franciacorta



Giovedì 9 luglio, il ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte propone la serata a tema “Crostacei” e bollicine Franciacorta di Monzio

Compagnoni. Dopo l’aperitivo di benvenuto e stuzzicappetito, il via con gli antipasti: gamberi rossi mazaresi (crudo) con marmellata di cipolle, basilico e salsa al tuorlo d’uovo, scampi di Sicilia (crudo) con panzanella di verdure e cremoso di pane allo zafferano. A seguire Insalata 2015 Al Vigneto (acciughe, uovo di quaglia, cicale di mare, fagiolini al lime e cous-cous) e quindi Astice alla thermidor con papaya e sorbetto passion fruit. Chiude il Morbido di amaretti, fichi, cacao e mango e la piccola pasticceria.

Prezzo a persona 70 euro, vino compreso.

Info e prenotazioni 035 831979 o 339 5893145.
<http://alvigneto.it>

Melone, a Treviglio è tempo

di sagra

Domenica 5 luglio alla cascina Pelesa di Castel Cerreto
giornata dedicata al frutto dell'estate, che si può
raccolgere direttamente dal campo