

# **“Clusone vien mangiando”, una domenica alla scoperta dei locali**

Il 4 ottobre passeggiata golosa in sette tappe, tra bar, ristoranti, gastronomie e pasticcerie

---

# **I sapori di ottobre in scena a Lovere**

Dall'8 all'11 ottobre la festa con i piatti tipici del borgo

---

# **“Scior del Torcol”, la rassegna di vini e specialità camune al 100%**



È dedicata alla filiera agroalimentare camuna e solo camuna la rassegna “Scior del Torcol” che torna per il 13esimo anno a Losine, sabato 26 e domenica 27 settembre.

Il programma è intenso e ampio. Innanzitutto per la presenza dei produttori di vini camuni Igt. Alla rassegna saranno presenti 13 cantine vitivinicole con 51 etichette, 2 aziende lattiero casearie che propongono il Silter, la cui Dop ormai definitiva verrà valorizzata anche grazie al vino camuno da degustazione e le produzioni locali di castagne.

Ci saranno assaggi guidati e tante opportunità per conoscere i prodotti a filiera cortissima, a metro zero: perché tutto ciò che verrà presentato a Losine è rigidamente ed esclusivamente prodotto in terra di Vallecamonica, certificato e documentato con disciplinari severi e rispettati dagli aderenti agli specifici consorzi e soprattutto di ottima qualità organica e alimentare.

[Il programma](#)

---

## **Stabello, scatta la Festa della Taragna**

La stagione invoglia a gustare piatti più sostanziosi e corroboranti e la Festa della Taragna è un'ottima occasione per aprire le danze. Anche perché è un appuntamento

consolidato e di grande richiamo che vede gli abitanti di Stabello, piccola frazione di Zogno, mobilitarsi per valorizzare il piatto tipico e soddisfare tutti i palati.

La 24esima edizione prende il via venerdì 11 settembre sotto la tensostruttura allestita nel campo parrocchiale e proseguirà sabato 12, domenica 13, venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2015, per un totale di sei serate, con orario dalle 18 alle 24.

Sono una settantina i volontari che già da tempo si sono messi al lavoro per mettere a punto ogni aspetto della festa. La regina sarà, ovviamente, la gialla polenta arricchita con formaggio Branzi, burro e salvia, servita in abbinamento con carni di cinghiale e capriolo. Gli instancabili cuochi del reparto cucina prepareranno anche primi piatti e grigliate con spiedini, cotechini e bistecche di cavallo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, anche dalla città e dalla pianura, salgono in valle per sedersi alle lunghe tavolate. A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione che ha reso celebre la frazione. Ogni sera saranno proposti intrattenimenti musicali di diverso genere, tra cui l'elezione di Miss Taragna, sabato 19. «Il vero successo di questa festa è la massiccia presenza di giovani – aggiunge Massimo Pesenti fra i promotori della manifestazione -. Lo scorso anno ad esempio arrivarono due autobus da Milano. Ma i giovani non sono solo seduti ad assaggiare i piatti tipici – precisa -, sono soprattutto presenti nello staff».

La sagra è promossa dalla parrocchia di Santo Stefano, il ricavato è devoluto alla sistemazione dell'oratorio.

---

# **Bottura a Bergamo, la cena è sold out. Ma ecco cosa cucinerà**

Presto esauriti i 72 posti al Balzer. Chi non ci sarà si consoli con il menù

---

# **Bossico, cena a tappe tra corti e vie del centro**

“Maia e bif infontalera”. Un titolo in dialetto per l’iniziativa di un Gruppo Giovani. Anche questo è non dimenticare memoria e tradizione.

Chi non mastica tanto l’idioma sappia che è una cena a tappe all’interno delle corti e nelle vie del centro storico di Bossico che fa riscoprire piatti e prodotti locali. Giunto alla sesta edizione, l’appuntamento è martedì 11 agosto a partire dalle 20. Ci si ritrova in piazza San Pietro per il ritiro del kit, composto dalla mappa con le tappe, dal calice da degustazione e dal racconto storico culinario del percorso degustativo a fare da cicerone per la serata.

Segue l’aperitivo tra le corti con vino o analcolico, pane di patate con salumi locali e formaggi di Bossico con miele. I piatti forti sono serviti invece in piazzetta Cavour e sono casoncelli nostrani al burro e salvia e un tris di bolliti con

salsa verde. Per chiudere in dolcezza c'è un mini dessert a base di Focaccia di Bossico. I piatti sono preparati in collaborazione con alcuni ristoranti del paese.

Dalle 21.30 scatta la musica dal vivo con You2Live Music Duo e i più grandi successi rock pop italiani e stranieri.

Il costo di partecipazione è di 20 euro e comprende acqua e un calice di vino o una bibita.

Per informazioni e prenotazioni (entro il 9 agosto): Pro Loco Bossico (tel. 036968008) Elena (3333684452).

---

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

Atmosfera d'epoca e menù tradizionale

---

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

Teglio, in Valtellina, rende omaggio al suo piatto tipico

---

# 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  
LUNGOLAGOLOSO  
4<sup>a</sup>

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 Sengiovese 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 BESCIAIELLA ALLO SPADA  
Pinot Chardonnay - Fonte 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 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