

Bergamo ha già il marchio Unesco. Per Notti di Luce

Il 2015 è l'Anno Internazionale della Luce per la Nazioni Unite e il festival bergamasco, che da 16 edizioni promuove la cultura illuminotecnica, è nel calendario delle celebrazioni. Progetti speciali per la facciata della Camera di Commercio, piazza Dante e il Belvedere di Astino

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

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

CON IL PATROCINIO DI

NUOVA PRO LOCO LOVERE

2ª EDIZIONE

MANGI'N PIAZZA

SECONDA EDIZIONE

PIAZZA XIII MARTIRI
PIAZZA V. EMANUELE II
-LOVERE-

VENERDÌ
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 apertura presso i bar convenzionati e per gli amanti dello shopping apertura serale delle attività commerciali aderenti all'iniziativa

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

Per info: 031/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 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

Antipasto
 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
 Cartrefranca Rosso - Riva di Franciacorta
 Trattoria Dossò 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 Sargoliese Merlot - Cantina Petra
 Pizzeria Braceria Trani

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

Dolce
 MOSAICO DI CONFETTURE
 Bianco dell'Annunciata 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 CONCASSÉ 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 - 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 Brut
 Yume Sushi & Fusion

Formaggi
 ASSAGGI VACCINI
 Vino Bianco
 Caseificio Cisaiva di Valle Camonica e Sebino

Dolce
 TORTA DI MIRTIILI
 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, bicchieri, 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

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

Albino, fino a domenica la sagra degli gnocchi ripieni

La specialità della Trattoria Moro da Gigi celebrata con un festa

Alla Domus Bergamo i “Famosi del Vino” si raccontano

Nei venerdì di luglio, settembre e ottobre incontri e degustazione con i grandi nomi dell'enologia italiana

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