

Nel lago di Garda torna a sguazzare il pregiato Carpione

Considerato una vera prelibatezza, oggi è una specie in pericolo, ma la Regione sta finanziando un piano di reimmissione

Passerella di Christo, gli operatori del Sebino a lezione per accogliere al meglio i turisti

Dal Distretto dell'Attrattività Iseo Lake corsi di web marketing per i titolari e i manager delle strutture turistiche. Di inglese per i commercianti di ogni settore. A Lovere si comincia il 17 novembre

Paratico, cioccolato in piazza con otto pasticceri

Otto pasticceri della provincia di Brescia, da Roncadelle ad Erbusco, da Marone al capoluogo, si troveranno domenica 25

ottobre a Paratico per la tradizionale "Sagra del cioccolato". La manifestazione, organizzata dall'associazione Naturalmente Paratico in collaborazione con il Comune, a partire dalle 14.30 sulla piazza del municipio, propone la degustazione di specialità artigianali a base di cioccolato preparati da Mauro Scaglia della pasticceria Mascale di Roncadelle, da Giovanni Cavalleri della pasticceria Roberto di Erbusco, Alessandro Filippini della pasticceria Dolce Angolo di Rezzato, Albino Garzoni della Pasticceria Garzoni di Brescia, Giuseppe Sanzeni della Pasticceria Cremona di Brescia, Davide Omodei della pasticceria Arte in Tavola di Marone e da Andrea Metasta e Nicola Gentilini.



Patrocino



11^a

Sagra del Cioccolato

Presso la Piazza Comunale
di **Paratico** dalle ore **14:30**
troverete:

Degustazione prodotti di pasticceria al cioccolato

Preparati da Maestri Pasticceri:

Mauro Scaglia
Pasticceria Masciale
Roncadelle (BS)

Giovanni Cavalleri
Pasticceria Roberto
Erbusco (BS)

Alessandro Filippini
Pasticceria Dolce Angolo
Rezzato (BS)

Albino Garzoni
Pasticceria Garzoni
(BS)

Giuseppe Sanzeni
Pasticceria Cremona
(BS)

Davide Omodei
Pasticceria Arte in Tavola
Marone (BS)

Andrea Metasca

Nicola Gentilini

... e tante bancarelle per la vendita di prodotti dolciari.

DOMENICA 25 OTTOBRE 2015



Web, e-bike sharing e giovani artisti: le mosse del Lago d'Iseo per il salto di qualità

Dalle Regione finanziamento di 300mila euro per il "G16", che riunisce i comuni della sponda bergamasca e bresciana. Accelerazione delle azioni in vista dell'installazione di Christo

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
LUNGOLAGOLOSO
4^a

PISOGNE
23 LUGLIO 2015
PARTENZA LUNGOLAGO
DALLE 20.00 ALLE 21.00

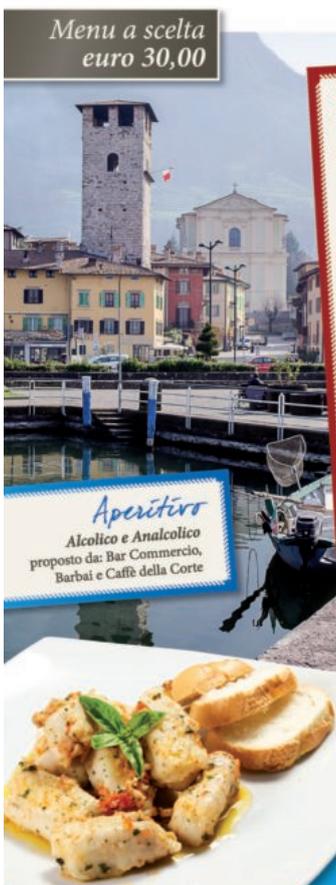


Lungolagoloso



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 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'Annunciata 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

Costa Volpino, abbattuta la

casa “pendente”

Abbandonata da 30 anni e pericolosamente inclinata verso il lago è stata rasa al suolo nell'ambito dei lavori di riqualificazione della passeggiata pedonale

Alto Sebino, un'app fa da guida per shopping e turismo

A portata di smartphone ben 24 itinerari tematici a Lovere, Castro e Bossico. E poi le schede delle attività commerciali e gli eventi

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

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