

A Cremona il mercatino delle Strade del gusto

Domenica 1 dicembre in piazza Stradivari a Cremona si tiene il mercatino “Le strade del gusto della Lombardia – Christmas edition”, manifestazione inserita nel calendario degli eventi dedicati al Natale. La strada del gusto cremonese porta in piazza uno stand di degustazione di prodotti locali di East Lombardy, nominata regione europea della gastronomia 2017. In programma ci sono tante iniziative per il divertimento di grandi e bambini.

L'evento propone anche “Le strade dei golosi”, stand di prodotti tipici lombardi, dolce, street food. “Le strade della fantasia” per chi vuol comprare i doni di natale. le strade del gioco, con laboratori natalizi per bambini e la corsa dei grilli vintage, “Le strade del cuore”, con raccolta fondi a favore di associazioni onlus locali e le strade di babbo Natale, con musiche itineranti in compagnia di Santa Claus. Dalle 16 alle 18 appuntamento con il mega raduno dei Babbo Natale.

A Zogno torna Sapori&Cultura, sagra della castagna

A Zogno torna Sapori&Cultura, rassegna che nei mesi di ottobre e novembre propone un fitto calendario di iniziative dedicate alle tradizioni gastronomiche dell'autunno con un protagonista indiscusso, la castagna. Concorsi, laboratori di cucina con dimostrazione degli chef, iniziative per bambini ed esposizione di prodotti locali. Gran finale domenica 1

dicembre con "CastagnAMO". Info su www.saporiecultura.org

Dossena omaggia il cioccolato

Domenica 24 novembre a Dossena si terrà "CioccolanDossena", sagra dedicata al cioccolato che si potrà assaggiare in tutte le sue più svariate e golose tentazioni. Oltre a bancarelle con prodotti tipici, sono in programma laboratori per bambini, fontane di cioccolato e tanti giochi a base di cioccolato.

Loveere omaggia i sapori d'autunno

Da giovedì 3 a domenica 6 ottobre a Loveere ritorna "Sapori d'Autunno", sagra gastronomica promossa dalla Pro Loco Locale e giunta all'undicesima edizione. L'appuntamento è nel piazzale Giardini Fanti d'Italia (vicino alle piscine) tutte le sere dalle 19, sabato e domenica anche a pranzo dalle ore 12.30. In cucina ci saranno gli chef Giorgio Beltrami, Beppe Sgro, Claudio Tonsi, Luigi Rossi e Mauro Spelgatti. Domenica in aggiunta al menù in carta sarà proposto il tradizionale Spiedo con polenta per il quale è necessario però prenotarsi entro sabato al 331.6783153.



organizza

Sapori d'Ottobre

11^a FESTA ENOGASTRONOMICA

3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

LOVERE - Giardini Fanti d'Italia (Vicino alle Piscine)

PROGRAMMA



**SABATO E DOMENICA
NEL POMERIGGIO CALDARROSTE**

Castagne a cura del
"Comitato Genitori dell'I.C. Lovere" 



GIOVEDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

VENERDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO
22.00 SERATA CON DJ. **BARO**

SABATO

12.30 APERTURA STAND GASTRONOMICO
19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

IN AGGIUNTA AL MENÙ **SPECIALITÀ DELLO CHEF MAURO SPELGATTI**

22.00 SERATA KARAOKE CON CLAUDIO

DOMENICA

H 12.30 - IN AGGIUNTA AL MENÙ - SOLO SU PRENOTAZIONE
SPIEDO DI BRUNO CON POLENTA

13€ BEVANDE ESCLUSE, PRENOTAZIONI ENTRO SABATO H 12.00 - TEL. 3316783153

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO



Sapori d'Ottobre

Giovedì 3 - Venerdì 4 (Cena ore 19.00)
Sabato 5 - Domenica 6 (Pranzo 12.30 - Cena 19.00)

PRIMI PIATTI

CASONCELLI NOSTRANI <i>(burro, salvia, pancetta)</i>	€ 6,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 6,50
TRIPPA IN BRODO	€ 6,50
FAGOTTINI ALLO STRACHITUNT SU CREMA DI ZAFFERANO	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'OSCARINO <i>(pesce persico, salmerino, pomodorini)</i>	€ 7,50

SECONDI PIATTI

BRASATO CON POLENTA	€ 8,00
BACCALÀ MANTECATO CON PORRI E PATATE	€ 8,00
ARROSTO <i>con funghi porcini e polenta</i>	€ 9,00
STUFATO D'ASINO CON POLENTA	€ 8,00
PANE E STRINÙ	€ 3,00
BISTECCA DI ROAST-BEEF alla piastra	€ 7,00
POLENTA E ZOLA	€ 5,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	€ 6,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 2,50
-----------------	--------

SABATO CENA a cura dello Chef Mauro Spelgatti

LASAGNE INTEGRALI CON MELANZANE, FATULI E POMODORO	€ 7,50
MANZO ALL'OLIO DEL SEBINO CON PURÈ DI PATATE	€ 9,50

DOMENICA PRANZO SPIEDO

PIATTO DI SPIEDO CON POLENTA <i>solo su prenotazione</i>	€ 13,00
---	---------

DOLCI

FETTA DI TORTA	€ 3,00
coperto	€ 1,00

BIBITE

COCA COLA (lattina)	€ 2,00
SPRITE (lattina)	€ 2,00
ARANCIATA (lattina)	€ 2,00
THE (lattina)	€ 2,00
ACQUA ½ LITRO	€ 1,00
BIRRA BIONDA AKTIEN 0,30	€ 3,50
BIRRA ROSSA PAULANER MARZEN 0,30	€ 3,50

VINI IN BOTTIGLIA

BRUGHERATA VESCOVADO - ROSSO	€ 12,00
PIZZINI CURTEFRANCA - ROSSO	€ 14,00
CA' DEI FRATI RONCHEDONE - ROSSO	€ 20,00
PROSECCO BORGIO MOLINO - BIANCO	€ 11,00
PIZZINI CORTEFRANCA POLZINA - BIANCO	€ 12,00
MONTE DEL FRA CUSTOZA - BIANCO	€ 12,00
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE - BIANCO	€ 35,00

VINI SFUSI

Proven o Merlot	
BICCHIERE	€ 1,50
0,5 LITRI	€ 4,00
1 LITRO	€ 8,00

BAR

Per amari e caffè potete rivolgervi direttamente al bancone bar senza passare dalla cassa.

CAFFÈ (<i>liscio, decaffeinato, orzo</i>)	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,20
AMARO	€ 2,00
GRAPPA	€ 2,00
LIQUIRIZIA / LIMONCELLO	€ 2,50

N.B. - Per le bevande non verrà effettuato il servizio al tavolo.

Un grazie speciale a **GIORGIO BELTRAMI, BEPPE SGRO, CLAUDIO TONSI, LUIGI ROSSI e MAURO SPELGATTI** che per questa manifestazione si mettono a disposizione e cucinano per VOI... **GRAZIE CHEF!!**

Festa regionale della Taragna a Stabello di Zogno

Dal 13 al 15 settembre, con il bis dal 20 al 22 settembre, torna la “Festa regionale della Taragna a Stabello”, uno degli appuntamenti culinari più attesi da migliaia di buongustai. Dalle 18 alla mezzanotte, il profumo di cinghiale, capriolo e soprattutto polenta taragna insaporirà tutta la Valle Brembana. La festa si terrà sotto la tensostruttura allestita al campo sportivo.

L’iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, amanti della buona cucina bergamasca, percorrono anche decine di chilometri, partendo dalla città o dalla pianura, per sedersi alle lunghe tavolate e gustare un buon piatto di polenta taragna fumante, accompagnata da carni di cinghiale e capriolo, ma anche ormai il famoso spiedino «El Pincia», ideato dai pensionati del paese che ormai è il secondo piatto più richiesto dopo la Taragna.

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 del paese, che ha reso celebre la frazione.

A Romano di Lombardia è di scena la cucina di strada

Da venerdì 6 a domenica 8 settembre a Romano di Lombardia ritorna lo Street Food Festival. Per il terzo anno, il paese ospiterà tre giorni all'insegna della musica, del divertimento e del buon cibo; una selezione dei migliori food truck animeranno la cittadina e musica, giochi e animazione completeranno il ricco weekend di iniziative.

A Romano di Lombardia torna lo Street Food Festival

A Sovere la sagra dei pizzoccheri

Venerdì 30 e sabato 31 agosto Sovere rende omaggio ai pizzoccheri, il piatto tipico della Valtellina. L'iniziativa è promossa dalla Pro Loco e si tiene al Parco Sen. Silvestri. Programma: venerdì 30 agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar; ore 21.00: serata danzante con Emilio e Barbara; sabato 31

agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar; ore 21.00: serata danzante con Nabila e Luciano.

I pizzòccheri sono una varietà di pasta preparata con farina di grano saraceno miscelata con altri sfarinati, simili alle tagliatelle. Nel 2016 il prodotto ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di indicazione geografica protetta IGP.

Cucina e musica internazionale in riva al lago di Endine

Buon cibo, bancarelle, spettacoli, musica folk, blues e country da ogni parte del mondo con le luci che illuminano lo specchio lacustre. Ritorna per il sedicesimo anno "Notte sotto le Stelle", il festival estivo di Spinone al Lago, sul Lago di Endine. Da giovedì 8 all'11 agosto sul Lungolago Marinai d'Italia è possibile mangiare, bere, vivere un'atmosfera piacevole e ascoltare buona musica.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione sotto le Stelle, con la collaborazione del Comune di Spinone al Lago. La data di apertura prevista per il 7 agosto è stata annullata per maltempo.

Per conoscere il programma: <https://www.nottesottolestelle.it/>



Torna Ardesio DiVino

Sabato 3 e domenica 4 agosto ad Ardesio si svolge la quindicesima edizione di Ardesio Divino. Due giorni di Vino e champagne, ma anche formaggi, salumi, miele, sidro, birra, musica, arte e visite.

La manifestazione è preceduta stasera dalla Cena DiVina, dedicata quest'anno ai sapori di Matera (ma i posti sono già completi).

La promuovono Pro Loco Ardesio, con il sostegno dell'Amministrazione comunale, la collaborazione del Gourmet Events & Consulting Paolo Tegoni e la partnership della Banca di Credito Cooperativo Bergamo e Valli. Un'alleanza di energie che dà vita a un'autentica cantina a cielo aperto.

Al castello di Urgnano c'è Fermento Festival

La condotta di Bergamo di Slow Food, in collaborazione con l'Associazione *Strada del Vino Valcalepio* e dei Sapori della Bergamasca, è felice di partecipare a «Fermento Festival», tre giorni di eventi ospitati nella meravigliosa e suggestiva Rocca Albani ad Urgano. Si tratta di tre giorni in cui la cultura sarà la vera protagonista: verrà infatti declinata in tutte le sue sfaccettature. Insieme a tanta musica, libri, spettacoli, cinema, sport e architettura ci saranno diversi momenti dedicati all'enogastronomia, ai prodotti km zero e ai produttori locali.

Slow Food Bergamo parteciperà proponendo un Laboratorio del Gusto previsto per venerdì 2 agosto alle ore 19.45 "Formaggi e Moscato a confronto" e con una conferenza, sempre programmata per venerdì 2 agosto alle ore 21.30, sul tema degli "Orti scolastici: educazione alimentare nelle scuole"

Non mancheranno poi visite guidate e tour nella storia in collaborazione con l'associazione Promo Urgnano e con la Proloco locale. L'appuntamento è quindi per il 2, 3 e 4 agosto al bellissimo castello di Urgnano con tre intense giornate per festeggiare insieme l'estate.

Per il programma completo, [clicca qui](#)

