



LABORATORIO GASTRONOMICO

Pranzi e cene itineranti a kilometro zero in Valle Trompia e Valle Sabbia









L'iniziativa consiste in 23 pranzi e cene itineranti tra Valle Trompia e Valle Sabbia, un vero e proprio viaggio alla scoperta dei prodotti locali, della loro storia e del loro utilizzo in ricette tradizionali e contemporanee. Durante ogni pranzo o cena, infatti, l'azienda agricola abbinata al ristorante e al menù proposto, presenterà i suoi prodotti, la sua storia, e vi sarà anche la possibilità di acquistare in loco

direttamente dal produttore.



L'esclusiva rassegna inizierà a metà aprile e proseguirà poi fino a inizio agosto con un ghiotto calendario di appuntamenti gastronomici che permetterà di apprezzare, tappa dopo tappa, 23 incantevoli scorci delle nostre valli, di gustare 23 sapienti interpretazioni culinarie dei nostri piatti e di incontrare e conoscere molti dei produttori locali protagonisti dei menù proposti.

I ristoranti che ospiteranno gli eventi sono stati selezionati in seguito a una manifestazione d'interesse, sulla base dell'originalità e della ricchezza dei piatti suggeriti per la rassegna, il più possibile variegati e rappresentativi dell'ampia gamma di prodotti di eccellenza che le due valli offrono.

Buon appetito!

P.S. Oltre ai pranzi e alle cene gli uffici turismo delle due Comunità Montane, in collaborazione con i rispettivi Sistemi Museali e con vari operatori turistici del territorio, hanno in programma una serie di experience da realizzare prima o dopo l'evento. Per maggiori info segui le nostre pagine social e i nostri siti internet:







venerdi APRILE ore 20:00

CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

Via S. Lino, 56 **AGNOSINE**Tel. 0365 860251

info@la-campagnola.it www.la-campagnola.it



Menù cena

Antipasto

Tortino di patate e Bagoss con salsa di spinaci Carpaccio di Limousine con giardiniera fatta in casa

Primi

Risotto con asparagi mantecato con robiola di latte vaccino

Agnolotti di pasta fresca fatta in casa alla trota

Secondo

Coniglio ripieno alla moda valsabbina con patate al forno

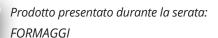
Dolce

Torta di rose con salsa alla vaniglia

Vino: Azienda Agricola Pietta - Muscoline

Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00



Caseificio Sociale Valsabbino

Località Mondalino Sabbio Chiese

Per info e acquisto prodotti: Tel. 0365 895099 www.caseificiosocialevalsabbino.it



venerdì APRILE ore 20:00

🚼 Menù cena

Antipasto

"I Capù": fagottini di verza con ripieno della nonna al profumo di tartufo di valle

Tortino all'asparago di monte del Maniva e ricotta su vellutata di patata rossa

Primo

Il risotto del "DiVino": riso della riserva "Azienda Agricola Salera 24 mesi" al limone con scorzetta e polvere di liquirizia

Secondo

Tagliata di fassona

Dolce

Torta di rose servita calda con salsa alla vaniglia e polvere di cannella

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 40,00

SABBIO CHIESE
Tel. 335 7553236
ristorante@casabericchia.it
www.piccolomondo1977.it

Via Parrocchiale, 22

PICCOLO MONDO DIVINO

> Prodotto presentato durante la serata: BURRO E FORMAGGI

Azienda Agricola Fratelli Bonelli Località Preane, 1D Sabbio Chiese Tel. 327 4671628

Per info e acquisto prodotti: Tel. 327 4671628

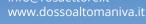


RISTORANTE DOSSO ALTO

ALEXAGO RISTORANTE DO

Via Maniva, 254 **COLLIO V.T.** tel. 030 927642

info@rosaettore.it





Antipasto

Polenta macafana con erbette di montagna salame nostrano con panna

Primo

Mezze maniche al pomodoro con stracciatella "de Lùdri"

Secondo

Guancialino di manzo marinato al Merlot su letto di puree di patate

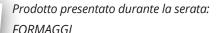
Dolce

Cerchietto di Collio con gelato alla crema mantecato

Vino rosso Marzemino Azienda Agricola Peroni

Acqua Maniva/Caffè

Prezzo € 40,00



Azienda Agricola Catena Duilio Loc. Marlene, 160 Bovegno

Per info e acquisto prodotti: Tel. 348 3308635 gattasharon96@gmail.com giovedì APRILE ore 20:00

RISTORANTE LA SOSTA

Via Tita Secchi, 115 **NOZZA DI VESTONE** Tel. 0365 81231 info@lasostadinozza.it www.lasosta.it



Antipasto

Burratina al miele tartufato, lamelle di tartufo, estratto di pomodoro e gocce di aceto balsamico

Primo

Ravioloni di pasta fresca ripieni di mandorla dolce e ricotta al burro spumeggiante e petali di Conca stagionato

Secondo

Capretto nostrano cotto al forno secondo la tradizione bresciana e polenta

Dolce

Soufflè al cioccolato, pistacchio e crema di mascarpone

Vino: Cantina Ferghettina - Franciacorta

Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00

Prodotto presentato durante la serata:

MIELE E TARTUFO

Azienda Agricola Brescianini Costantino Via Provinciale Odeno, Pertica Alta

Per info e acquisto prodotti: Tel. 0365 821281

domenica APRILE ore 20:30

AGRITURISMO RUER VERDA

Via Cugno, 14

BRIONE
Tel. 030 8940910
informazioni@laruerverda.it



Menù cena

Antipasto

Selezione di affettati di nostra produzione proveniente dei nostri allevamenti a km 0 Giardiniera e verdurine della nostra azienda agricola

Primo

Gnocchi di polenta con farine del Molino Tognali con formaggella di Memmo dell'Azienda Agricola Paterlini Paolo e funghi porcini del territorio

Secondo

Spiedo tradizionale cotto su fuoco a legna con polenta di Esine

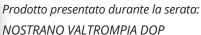
Verdure di stagione con patate nostrane al forno dell'Azienda Agricola Arici Laura

Dolce

Crostata integrale con composta ai frutti di bosco

Acqua/Caffè/Vino sfuso della casa

Prezzo € 30,00



E FORMAGELLA

Azienda Agricola Paterlin

Azienda Agricola Paterlini Via Memmo, 91 Collio

Per info e acquisto prodotti: Tel. 324 6363778 paterlinipaolo62@gmail.com



AGRITURISMO PIANE

Località Piane PERTICA BASSA Tel. 346 0839041 info@piane.eu www.piane.eu



Menù cena

Antipasto

Il nostro uovo in camicia con cicorie perticarole e noci – Calice Naturale Bianco

Primo

Crema di patate e ortiche con gnocco di ricotta locale e Bagoss – Calice Walden

Secondo

Brasato di carne Galloway con polenta di Storo – Calice Fuochi

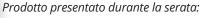
Dolce

Crostatina al cacao con panna nostrana, meringhe, fragole e menta

Vino: per ogni portata sarà abbinato un calice della Cantina Cascina Belmonte

Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00



CARNE BOVINA DI RAZZA GALLOWAY - FAGIOLI COPAFAM

Azienda Agricola Piane Località Piane

Pertica Bassa

Per info e acquisto prodotti: Tel. 346 0839041 info@piane.eu



RISTORANTE LA POSTA





Menù cena

Aperitivo

Succo di mela e stuzzichini

Antipasto

Tagliere con salame nostrano, formaggella di Collio affinata in miniera, formaggio D.O.P Valtrompia accompagnato da confetture dell'azienda bettini e giardiniera della casa

Primi

Casoncelli nostrani con ripieno alla carne mantecati al nostrano D.O.P. Valtrompia

Secondo

Coniglio alla cacciatora con polenta e patate al forno

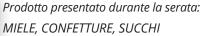
Dolce

Torta di mele della pasticceria Dolcezza

Vino Marzemino cantina "Franzosi" Puegnago

Acqua/Caffè

Prezzo € 35,00



E CANDELE

Azienda Agricola Bettini Via Madonnina, 111

Gardone Val Trompia

Per info e acquisto prodotti: Tel. 389 9009102 emiliano.bettini@gmail.com venerdì MAGGIO ore 20:30

TRATTORIA TAMI'

Piazza Giuseppe Zanardelli, 9 **COLLIO**

Tel. 030 927112 info@tamitrattoria.com www.tamitrattoria.com



Menù cena

Antipasto

Sformatino alle erbe su crema di patate viola e cavolo nero

Primo

Risotto al Franciacorta asparagi selvatici e Bagoss

Secondo

Tortino di cotechino con cicoria selvatica

Dolce

gelato di malga con frutti di bosco

Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00

Vino Lazzari Capriano del Colle **Prezzo € 45,00**



Slow Food Editore



Prodotto presentato durante la serata: FORMAGGI VARI

Azienda Agricola Malga POF

Via ronchi Località POF Pertica bassa

Per info e acquisto prodotti: Tel. 327 8351082 info@malgapof.it mercoledì MAGGIO ore 20:00

LOCANDA DA TULLIO

Via Maggiore, 30 CAPOVALLE Tel. 0365 750135 tullio.capovalle@virgilio.it



Menù cena

Antipasto

Antipasti misti di salumi nostrani e formaggi con giardiniera di nostra produzione

Primo

Risotto ai funghi porcini mantecato al "Tombea"

Secondo

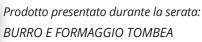
Polenta taragna tipica Tagliata di cervo accompagnata da cipolle caramellate

Dolce

Degustazione della spongada di Capovalle con crema al mascarpone e castagne

Vino: Azienda Agricola Le Gaine - Bedizzole Acqua/Caffè

Prezzo € 35,00



Azienda Agricola Eggiolini Elia Via Belvedere, snc Moerna Valvestino

Per info e acquisto prodotti: Tel. 331 7980617



LA CASCINA DEI GELSI

Località Rovedolo

GARDONE VAL TROMPIA

Tel. 030 832594

info@lacassinadeigelsi con



Antipasto

Il Carpaccio del Malghese: carpaccio di formagella di Collio, speck caramellato, granella di nocciole e riduzione al Tamarindo

Primo

Casoncelli con ripieno di spiedo saltati con burro nostrano Azienda Agricola Richiedei e formaggio Nostrano DOP Val Trompia Formaggi Trevalli

Secondo

Cosciotto di maialino al forno profumato al miele di castagno Azienda Agricola Gatta di Bovegno e patate al forno

Dolce

Tortino morbido di mele e salsa alla marmellata di more Azienda Agricola Turrini

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 35,00

Prodotto presentato durante la serata: CONFETTURE E SUCCHI

Azienda Agricola Turrini Matteo Via Tonini, 6 Gadone Val Trompia

Per info e acquisto prodotti: Tel. 320 2129986 az.agricolaturrini@gmail.com



RISTORANTE AL VECCHIO PALAZZO

** " Al Decchio Palazzo" **

Via Passerini, 5 CASTO

Tel. 0365 88761 info@vecchiopalazzo.it www.vecchiopalazzo.it



Menù cena

Antipasto

Timballo di verdure ed erbe profumate su crema di porro

Lumache al guanciale di maiale gratinate

Primo

Risotto agli asparagi con crema al "Tombea" Malfatto al burro e salvia

Secondo

Coniglio disossato con ripieno magro e patate al forno

Dolce

Mousse di fragoline e mascarpone

Vino: Cantina Marsadri Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00



Prodotto presentato durante la serata:

PICCOLI FRUTTI

Soc. Agricola Conca d'Oro Berries s.s.

Via Moretti, 6 Casto

Per info e acquisto prodotti: Tel. 333 3471192 giovedì GIUGNO ore 20:30



Menù cena

Antipasto

Fiore di zucca ripieno con amaretti e panato Cestini con formagella di latte crudo della Val Trompia

Salamino e lardo alle erbette aromatiche della nostra cantina

Gnocchetti artigianali di ricotta con pomodorini, basilico, crema di peperoni dolci e scaglie di nostrano

Costine di maiale in crosta di miele millefiori e senape

Semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi

Acqua/Caffè/vino della casa

Prezzo € 35,00

Prodotto presentato durante la serata:

FORMAGGIO NOSTRANO LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Azienda Agricola Poli Nicola Via Fossole, 211 Bovegno

Per info e acquisto prodotti:

Tel 331 4958616 aziendaagricolapolinicola@gmail.com



TRATTORIA DEL VIANDANTE

Via Moreschi, 28 **BAGOLINO**

Mail: scalvinisara@vaho



Menù cena

Antipasto

Mini Hamburger del Viandante (hamburger di cavallo, con pane alla birra, formaggio Bagoss e miele)

Primi

Risotto al profumo di fieno di Bagolino, con ragù di faraona, ortiche selvatiche, spirale di formaggella di mucca e caramello

Secondo

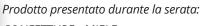
Trota alpina con crema di topinambur e bietolina cobrata

Dolce

Tortino di ricotta con confettura di mirtilli

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 40,00



CONFETTURE - MIELE SOTT'OLI BIOLOGICI

Azienda Agricola Terre Solive Via Cerreto, 29

Bagolino

Per info e acquisto prodotti: Tel. 366 5242132 info@terresolive.it



TRATTORIA AL CACCIATORE

Via Case Sparse Mondaro, 62 **PEZZAZE** Tel. 342 8395691



Antipasti

Tagliere di salumi, tagliere di formaggi e verdure di nostra produzione

Primi

A scelta tra:

Casoncelli al burro versato Tagliatelle ai funghi porcini

Secondo

A scelta tra:

Spiedo con polenta e patatine Brasato con funghi

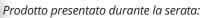
Dolce

Crostata di frutta

Vino bianco me rosso Franciacorta

Acqua/Caffè

Prezzo € 35,00



FORMAGGI

Azienda Agricola Richiedei

Via Monte Mondaro, 39 Pezzaze

Per info e prenotazioni: Tel. 339 2315470 amerigorichiedei@gmail.com

venerdì GIUGNO ore 20:00

RIFUGIO PASSO DEL CAVALLINO

Via Passo del Cavallino, snc CAPOVALLE Tel. 348 7347862

armando@cedisnet.it



Menù cena

Antipasto

Lardo pepato Affettato: speck, salame nostrano, pancetta affumicata Carpaccio di carne salada di nostra produzione

Primo

Degustazione di primi:

- Casonsei Manos con formaggio Tombea
- Strangolapreti al burro e salvia
- Tagliatelle al salmì di capriolo
- Canederli al burro fuso

Secondo

Degustazione di secondi:

- Capriolo in salmì Ossibuchi di cervo
- Carne salada alla piastra con fagioli e cipolla
- Filetto di trota alla mugnaia

Contorni

Polenta carbonera e di patate Patate al forno - Verdura di stagione

Dolce

Crostata ai frutti di bosco

Acqua/Vino/Caffè



Prodotto presentato durante la serata:

Azienda Agricola Fattoria Stato Brado

Via Passo del Cavallino, snc Capovalle

Per info e acquisto prodotti: Tel. 348 7347862





RISTORANTE AL POGGIO VERDE

Via del fango, 29 **BARGHE**

Tel. 0365 824591 Mail: info@alpoggioverde.it www.alpoggioverde.it



Menù cena

Antipasto

Tortino morbido con formaggio di Conca in salsa di zucchine e finocchietto selvatico

Primi

Straccetti di pasta fresca con ragù di anatra stufata

Secondi

Coniglio in casseruola marinato al miele e limone con erbette fresche Patate al forno

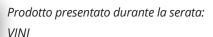
Dolce

Torta sabbiosa con crema al nocino

Vino: Cantina Trevisani

Acqua/caffè

Prezzo € 40,00



Cantina Fratelli Trevisani

Località Galuzzo Soprazzocco di Gavardo

Per info e acquisto prodotti: Tel. 0365 373154



AGRITURISMO LE COLE

Località Auro, 26 **CASTO**

azlecole@libero.it



Menù cena

Antipasti

Verdure sott'olio e sott'aceto Robiola di nostra produzione con pepe e olio Frittata con zucchine ed erba casoncella Radicchi di montagna sott'olio Salumi nostrani

Primo

Casoncelli Risotto con robiola e tartufo

Secondo

Capretto nostrano Tagliata con polenta di Storo Verdure grigliate e patate al forno Degustazione di formaggi con marmellata e miele

Dolce

Semifreddo all'amaretto

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 38,00



Prodotto presentato durante la serata:

FORMAGGI - CARNI - SALUMI

Azienda Agricola Fontana Jacopo

Località Auro Casto

Per info e acquisto prodotti: Tel. 339 1682922 sabato LUGLIO ore 20:30

RIFUGIO PIARDI

Via Case Sparse Mondaro, 52

PEZZAZE (COLLE DI SAN ZENO)

Tel. 349 8153089

ottellig@gmail.com



Menù cena

Antipasto

Tagliere di salumi e formaggi locali con confetture

Primi

Gnocchi di pane con erbette selvatiche e burro di malga

Tortelli con pasta alle rape rosse e ripieno di faraona e verdure

Secondo

Stracotto di cinghiale con polenta

Dolce

Crostata con confettura

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 35,00



Prodotto presentato durante la serata: CONFETTURE

Azienda Agricola Chichimela

Via Sant'Andrea, 107 Bovegno

Per info e acquisto prodotti: Tel. 328 4737479 Info.chichimela@gmail.com venerdì LUGLIO ore 20:00

TRATTORIA SILVANA DA ALBERTO

Via Salvo d'Acquisto, 18

PRESEGLIE

Tel. 320 1561859 trattoriasilvana@gmail.com www.trattoriasilvanadaalberto.it



Menù cena

Antipasto

Fiocco della Valle Sabbia e stracciatella Puntarelle nostrane Tortino al Bagoss

Primi

Gnocchetti alla crema di Nostrano e Pestom Pasta fatta in casa al ragù di cinghiale

Secondo

Arrotolato di coniglio ripieno con patate e polenta

Dolce

Tiramisù fatto in casa

Vino: Cantina Ca' Granda

Acqua/Caffè

Prezzo € 35,00



CARNI - SALUMI

Azienda Agricola Stefano Vassalini

Via del Tombino, 8 Preseglie

www.carnisalumi.it

Per info e acquisto prodotti: Tel. 328 4795861 Tel. 348 8992259

venerdì LUGLIO ore 20:00

RISTORANTE AL MULINO

Via Case Sparse, 18
PERTICA BASSA
Tel. 0365 820388
cristina.mulino@gmail.com



Menù cena

Antipasto

Carne di manzo Highlander al sangue con confettura di cipolle rosse

Primi

Tagliolini fatti in casa con ragù al coltello di Highlander

Secondi

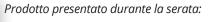
Tagliata di Highlander su letto di aglio orsino e cicorie

Dolce

La nostra piccola pasticceria

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 40,00



CARNI - SALUMI

Azienda Agroforestale "Dranzo" Frazione Ono Degno

Pertica Bassa

Per info e acquisto prodotti: Tel. 334 8817080 danielepirlo@hotmail.it



venerdì LUGLIO ore 20:00

RISTORANTE ROCCA DEL ROVERE

Via Brete, 1 **ODOLO**

Tel. 0365 860194

info@ristoranteroccadelrovere.com www.ristoranteroccadelrovere.com



Menù cena

Antipasto

Tartare di manzo ai 3 sapori

Cuor di polenta con formaggio di malga filante e tartufo

Carpaccio di trota marinata e uova di salmerino

Primi

Risotto alla mela verde e ragù di coniglio Crespella alla barbabietola e crema di burrata

Secondi

Filetto alla wellington, duxelle di porcini e ribes su mousse di patate

Dolce

Millefoglie al cointreau e frutti di bosco

Vino: Cantina Franzosi

Acqua/Caffè

Prezzo € 40,00



BURRO E FORMAGGI

Azienda Agricola Malga Casine

Via Pineta Località Casine Pertica Alta

Per info e acquisto prodotti: Tel. 339 2329442 Tel. 347 0544935 malgacasine@gmail.com



RISTORANTE CENTRALE

Via Casimiro Bonomi, 2 VESTONE Tel. 0365 820658

info@hotel-centrale.info



Menù cena

Antipasto

Il lonzino, la pancetta, il salame La formaggella e la giardiniera fatta in casa

Primi

Risotto al "Tombea" e ortiche Tagliolini alla trota

Secondi

Filetto di trota al gratin con caponata

Dolce

Bavarese alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

Vino: Azienda Agricola Marsadri Acqua/Caffè

Prezzo € 35,00



Prodotto presentato durante la serata:

BURRO E FORMAGGI

Azienda Agricola Le Ruche di Freddi Stefano

Localita' Rosaghe, 1 Casto

Per info e acquisto prodotti: Tel. 0365 899326



CENA FINALE NON SOLO BAR

IN COLLABORAZIONE CON COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S.

presso BAR CO.GE.S.SPORT - NON SOLO BAR Viale Orsolina Avanzi, 62

GAVARDO

Tel. 348 6236742 coordinatoreservizi.b@coopcogess.org



Menù cena

Antipasto

Fagottini di bresaola con duetto di capra Sformatino di polenta con crema di formaggio nostrano valsabbino

Primi

Risotto con Bagoss, noci e miele

Secondi

Bocconcini di pollo alla crema di Bagoss Verdura fresca di stagione

Dolce

Monoporzione di roselline Torta di frutta secca bresciana

Acqua/Vino/Caffè

Prezzo € 35,00







Prodotto presentato durante la serata:

FORMAGGI

Caseificio Sociale Valsabbino

Località Mondalino Sabbio Chiese

Per info e acquisto prodotti: Tel. 0365 895099 www.caseificiosocialevalsabbino.it

NON SOLO CIBO COS'ALTRO TI ASPETTA IN VALLE TROMPIA E VALLE SABBIA?

Oltre ai pranzi e alle cene itineranti tra le valli, gli uffici turismo delle due Comunità Montane, in collaborazione con i rispettivi Sistemi Museali e con vari operatori turistici del territorio, hanno in programma una serie di experience da realizzare prima o dopo le varie tappe del Laboratorio Gastronomico. Passeggiate nei boschi, visite guidate a musei, chiese e santuari, sono solo alcune delle attività pensate per ampliare l'offerta di questa quarta edizione della rassegna gastronomica più attesa dell'anno!

Vuoi saperne di più?

Segui le nostre pagine social e i nostri siti internet:

O contattaci direttamente in ufficio:



info@visitvalletrompia.it 030 8337437



info@vallesabbia.info 0365 8777195

LABORATORIO GASTRONOMICO

Cene e pranzi itineranti a kilometro zero in Valle Trompia e Valle Sabbia

CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA	VENERDÌ 14 APRILE - ore 20:00	Agnosine
PICCOLO MONDO DIVINO	VENERDÌ 21 APRILE - ore 20:00	Sabbio Chiese
RISTORANTE DOSSO ALTO	SABATO 22 APRILE - ore 13:00	Collio
RISTORANTE LA SOSTA	GIOVEDÌ 27 APRILE - ore 20:00	Nozza di Vestone
AGRITURISMO RUER VERDA	DOMENICA 30 APRILE - ore 20:30	Brione
AGRITURISMO PIANE	VENERDÌ 5 MAGGIO - ore 20:00	Pertica Bassa
RISTORANTE LA POSTA	MARTEDÌ 9 MAGGIO - ore 20:30	Tavernole sul Mella
RISTORANTE TAMI'	VENERDÌ 12 MAGGIO - ore 20:30	Collio
LOCANDA "DA TULLIO"	MERCOLEDÌ 17 MAGGIO - ore 20:00	Capovalle
RISTORANTE CASCINA DEI GELSI	GIOVEDì 25 MAGGIO - ore 20:30	Gardone Val Trompia
RISTORANTE AL VECCHIO PALAZZO	VENERDÌ 26 MAGGIO - ore 20:00	Casto
RISTORANTE CASCINA COSTA	GIOVEDì 1 GIUGNO - ore 20:30	Lumezzane
TRATTORIA DEL VIANDANTE	VENERDÌ 9 GIUGNO - ore 20:00	Bagolino
TRATTORIA AL CACCIATORE	DOMENICA 11 GIUGNO - ore 13:00	Pezzaze
RIFUGIO PASSO DEL CAVALLINO	VENERDÌ 16 GIUGNO - ore 20:00	Capovalle
RISTORANTE AL POGGIO VERDE	VENERDÌ 23 GIUGNO - ore 20:00	Barghe
AGRITURISMO LE COLE	VENERDÌ 30 GIUGNO - ore 20:00	Casto
RIFUGIO PIARDI	SABATO 1 LUGLIO - ore 20:30	Pezzaze (Colle di San Zeno)
TRATTORIA SILVANA DA ALBERTO	VENERDÌ 7 LUGLIO - ore 20:00	Preseglie
RISTORANTE AL MULINO	VENERDÌ 14 LUGLIO - ore 20:0	Pertica Bassa
RISTORANTE ROCCA DEL ROVERE	VENERDÌ 21 LUGLIO - ore 20:00	Odolo
RISTORANTE CENTRALE	SABATO 29 LUGLIO - ore 20:00	Vestone
CENA FINALE - NON SOLO BAR	VENERDÌ 4 AGOSTO - ore 20:00	Gavardo

Per partecipare alle cene è necessaria la prenotazione presso gli stessi ristoranti. Disponibilità fino ad esaurimento posti.

Per maggiori informazioni contattare direttamente i ristoratori.