

con il patrocinio e il contributo/cofinanziamento di

con il patrocinio di



settimane della gastronomia camuna[®]

diciassettesima edizione
dall'8 settembre al 4 novembre 2018
in Valle Camonica



all'interno i **menu speciali**
dei ristoranti aderenti,
eventi, incontri, passeggiate
e altre iniziative

gastronomiacamuna.com



Federazione italiana
Esercenti Pubblici e Turistici



LUCE e GAS

il mercato tutelato dell'energia
sta per finire

cosa devo fare?

- 1** **Controlla subito** la tua bolletta di Luce e Gas. Se in alto trovi la parola **TUTELA**, HAI ANCORA POCO TEMPO PER ROTTAMARE LA TUA BOLLETTA.
- 2** **Porta la tua Bolletta** in uno dei nostri Punti Energia Luce&Gas a Darfo, Breno o Edolo **PER RICEVERE SUBITO IL TUO INCENTIVO.**

Numero Verde 800 432 411



Subito per te

un **BONUS**
sulla fornitura di Luce e Gas

vcsvendite.it



settimane della gastronomia camuna®

diciassettesima edizione
programma
dall'8 settembre al 4 novembre 2018

Un'occasione unica per conoscere l'inestimabile tesoro enogastronomico prodotto in Valle Camonica: un territorio che affascina e seduce, pronto ad accogliere gli ospiti con una varietà di prodotti di altissima qualità.

Il Gruppo Ristoratori Valle Camonica, FIEPeT e Confesercenti invitano a conoscere il territorio, le aziende e i luoghi dove hanno origine i prodotti alimentari che vengono proposti nei ristoranti partecipanti alla rassegna.

incontri

*per conoscere i prodotti e
le autentiche materie prime camune*

p. 3

passeggiate

*dal tavolo alla montagna, per scoprire i luoghi dove
nascono i prodotti serviti nei nostri ristoranti*

p. 7

eventi

*cene dell'amicizia a 4 mani, speciale tartufo, lumacata
in compagnia e omaggio al casoncello camuno*

p. 11

ristoranti

*i menu dei ristoranti della rassegna, per gustare
"L'oro della Valle Camonica"*

p. 17

ricordi

*alcuni momenti delle "Settimane della Gastronomia
Camuna 2017": un anno con noi*

p.37

***"Mangiare, è incorporare un
territorio"***

Jean Brunhes

Per la buona riuscita di tutte le attività promosse dalla rassegna, è richiesta la prenotazione.

Incontri, passeggiate ed eventi sono a carattere **gratuito e a partecipazione libera.**

L'organizzazione declina ogni responsabilità in ordine a eventuali danni a cose o persone.

oltre la gastronomia

La Valle Camonica è nota in tutto il mondo per la straordinaria ricchezza e varietà di incisioni rupestri, inserite nel 1979, quale primo sito italiano, nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Essa rappresenta un luogo di fascino e suggestione davvero unico, in cui l'uomo e l'ambiente hanno interagito fin dalla Preistoria, caratterizzandola come "La Valle dei Segni".

Il patrimonio del sito UNESCO n.94 "Arte Rupestre della Valle Camonica" è distribuito lungo l'intera Valle, con oltre 180 siti sparsi in più di 30 comuni, e attraversa più di 12 mila anni di storia. Riveste un'importanza fondamentale non solo per la quantità di soggetti incisi e per l'evoluzione cronologica, ma anche per lo stretto legame che le incisioni hanno con la storia dell'uomo: scoprire e conoscere l'arte rupestre camuna permette di compiere un viaggio unico e indimenticabile nella preistoria e protostoria europea per giungere, attraverso le incisioni di età storica (romana, medievale e moderna), sino alle soglie del XX secolo.





Un'unica Banca, una Banca unica.

Abbiamo fatto insieme un nuovo importante passo:
dare vita ad un'unica **grande Banca**,
mediante l'incorporazione di Banca di Valle Camonica,
già parte del Gruppo UBI, nella capogruppo UBI Banca.

"Fare banca per bene" è l'impegno
che rinnoviamo ogni giorno per contribuire
alla **crescita dei nostri territori** di riferimento e per essere
al **servizio dei nostri clienti** con prodotti e servizi di qualità,
rendendo la banca sempre più **semplice e comoda**.

UBI  **Banca**
Fare banca per bene.

 **in filiale**  **ubibanca.com**  **800.500.200**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

incontri

*per conoscere i prodotti e
le autentiche materie prime camune*

mercoledì 26 settembre ore 20:30

i salumi della Valle Camonica

*conversazione con degustazione
di salumi e prodotti di qualità*

mercoledì 10 ottobre ore 20:30

i formaggi naturali

*presentazione del libro con una piccola
degustazione di formaggi*

Per la buona riuscita delle serate, è necessario segnalare la
partecipazione al seguente numero:

349 00 88 680 - Member

informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com

mercoledì 26 settembre
ore 20:30

i salumi della **Valle Camonica**

Presso **Ristorante Salvetti al Rosso di Sera**
Via Faede 36 – Esine

*conversazione con degustazione
di salumi e prodotti di qualità*

Presenta:
Marcello Plati
Responsabile Confesercenti Valle Camonica

Partecipano:
Diego Ottelli
Titolare macelleria Ottelli
Dott. Marco Marangi
Veterinario - Tecnico alimentarista
Silvio Rigosa
procedure di HACCP (autocontrollo igienico sanitario)

Coordina:
Silvano Nember
Pubblicista Vini & Cucina Bresciana

In collaborazione con:

 **OTTELLI**
i Salumi della Valle Camonica

La produzione di salumi di qualità è strettamente connessa con la disponibilità di materia prima di origine certa, reperita da animali allevati secondo principi di benessere, osservando buone pratiche agricole, senza ricorrere a prodotti chimici di supporto.

Diego Ottelli ha scelto questa strada, perseguendo l'obiettivo di fornire ai consumatori **prodotti di eccellenza di cui è in corso la certificazione dell'intera filiera, che, per un salume che voglia dirsi di Valle Camonica, deve contare su un sistema produttivo esclusivamente valligiano.**

In questo contesto, Diego Ottelli ha attivato collaborazioni con piccoli produttori agricoli da cui reperisce il foraggio e impostato un allevamento in zona per fornire esclusivamente la propria azienda della materia prima favorendo un'economia di scala locale che può espandersi, offrendo una occasione di lavoro e sviluppo economico territoriale.

L'incontro/conversazione sarà seguito da una piccola degustazione di salumi con pane della Forneria Salvetti, assaggio di risotto preparato da Alberto Giurini e vino Az. Agr. Bignotti.

Al fine della migliore organizzazione della serata segnalare la partecipazione ad uno dei riferimenti seguenti:

349 00 88 680 - Nember | **0364 36 12 13** - Giurini

mercoledì 10 ottobre
ore 20:30

i formaggi **naturali**

Presso **Ristorante Da Sapi**
Via Mazzini, 36 - Esine

*presentazione del libro con una piccola
degustazione di formaggi*

Presenta:
Marcello Plati
Responsabile Confesercenti Valle Camonica

Presentazione del libro dedicato ai formaggi naturali italiani, edito da Slow Food Editore e curato da Piero Sardo, in cui si presenta una riflessione sui "fermenti", si racconta di casari che lavorano latte crudo, curano gli animali, proteggono e amano la terra come è nella filosofia dell'associazione.

Partecipano:
Piero Sardo
Presidente Fondazione Slow Food curatore del libro

Lorenzo Berlendis
Coautore per la Lombardia libro "I Formaggi Naturali"
vicepresidente Slow Food Italia

Andrea Bezzi
Casaro Presidente Consorzio Silter DOP Camuno Sebino

Gualberto Martini
Casaro Presidio Slow Food Fatuli di Valle Camonica

Sonia Spagnoli
Casara formaggi naturali Val Gabbia

Beatrice Capitanio
Fiduciaria Condotta Slow Food Valle Camonica

Coordina:
Silvano Nember
Pubblicista Vini & Cucina Bresciana

In collaborazione con:



**L'incontro/conversazione sarà seguito da una
piccola degustazione di formaggi offerta dai casari
partecipanti, con pane di Mauro Vielmi e vino IGT
Valcamonica.**

*Nell'occasione sarà possibile acquistare il volume
"I Formaggi Naturali" a prezzo promozionale*

Al fine della migliore organizzazione della serata segnalare la
partecipazione ad uno dei riferimenti seguenti:

349 00 88 680 - Nember | **030 2421697** - Confesercenti



Marketing territoriale

Elaboriamo servizi ad hoc
che utilizzano il tuo territorio
per valorizzare la tua identità



Offriamo servizi per
AZIENDE
ENTI e ASSOCIAZIONI
PRIVATI e FAMIGLIE

www.cooperativavoila.it



BRESCIAPUBBLICITÀ

*La tua **Agenzia**,
la tua **Concessionaria**,
un supporto unico per la tua
comunicazione.*

ANALISI
CREATIVITA'
STUDIO GRAFICO
PIANIFICAZIONE
WEB E SOCIAL
MEDIA MARKETING

SPAZI PUBBLICITARI SELEZIONATI
PUBBLICITÀ
RADIOFONICA
EDITORIALE
CARTELLONISTICA
FISSA E DINAMICA





F.lli FOPPOLI
DISTRIBUZIONE BEVANDE

dal 1930 al servizio del buon bere
Enoteca dal 1977

Darfo Boario Terme - Sonico

passeggiate

dal tavolo alla montagna, per scoprire i luoghi dove nascono i prodotti serviti nei nostri ristoranti

sabato 15 settembre ore 15:00

tra i vigneti della Concarena

visita ai vigneti con i tecnici dell'azienda vitivinicola "Le Terrazze"

sabato 22 settembre ore 15:00

meleti di Valle Camonica

la coltivazione naturale vista con gli occhi di un esperto

domenica 7 ottobre ore 15:00

alla conoscenza del Brè

le caratteristiche del gustoso formaggio di Valle Camonica

sabato 13 ottobre ore 15:00

visita all'Az. Agr. Lumaghera

visita al primo impianto di elicicoltura realizzato in Valle Camonica

sabato 27 ottobre ore 15:00

il microbirrificio Background

tra qualità di materie prime e passione nella produzione

Partecipazione libera

informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com

sabato 15 settembre
ore 15:00

Ritrovo ore 15:00 in Via Staffonlo - Cerveno
al parcheggio nei pressi di "La Casa di Maila"

Info e prenotazione:
349 0088680 | 335 6949099



tra i vigneti della Concarena

*visita ai vigneti con i tecnici
dell'azienda vitivinicola "Le Terrazze"*

Una passeggiata tra i vigneti con i tecnici dell'azienda vitivinicola "Le Terrazze" di Gelmi Elio e Baccanelli Giovanni. Degustazione presso i locali rurali del vigneto. Consigliate calzature comode.

sabato 22 settembre
ore 15:00

Ritrovo ore 15:00 a Gorzone di Darfo B.T.
presso il parcheggio antistante il cimitero

Info e prenotazione:
349 0088680 | 348 4014265



meleti di Valle Camonica

*la coltivazione naturale vista con
gli occhi di un esperto*

Breve passeggiata per raggiungere il vicino meleto della famiglia Capitanio. Il Sig. Franco Capitanio spiegherà le tecniche produttive e ambientali per una coltivazione naturale e una produzione di qualità. Al termine, degustazione di alcune tipologie di mele.

domenica 7 ottobre
ore 15:00

alla conoscenza del Brè

Ritrovo ore 15:00 in Piazza Ghislandi 1 - Breno
presso il parcheggio del comune

*le caratteristiche del gustoso formaggio
di Valle Camonica*

Info e prenotazione:
349 0088680

In collaborazione con:



COMUNE
DI BRENO

Da qualche anno si è costituita l'associazione per la promozione del formaggio Brè, prodotto nelle malghe di proprietà del Comune di Breno. Il formaggio, a latte crudo nella tipologia dei nostrani a pasta dura, viene stagionato nelle gallerie scavate sotto il colle del castello di Breno e costituisce per caratteristiche organolettiche e per le particolari condizioni di stagionatura un'eccellenza casearia del territorio valligiano.

La visita, per cui si consigliano calzature sportive e abbigliamento adatto ad un percorso in galleria, permetterà di apprendere, con i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, le modalità di produzione e le tecniche di stagionatura. Al termine degustazione del Brè in diverse stagionature.

sabato 13 ottobre
ore 15:00

visita all'azienda agrituristica Lumaghera

Ritrovo ore 15:00 fraz. Pellalepre di Darfo B.T.
all'Agriturismo Roncadizza località Lumaghera

*visita al primo impianto di elicicoltura
realizzato in Valle Camonica*

Info e prenotazione:
349 0088680 | 339 3755725

In collaborazione con:



Visita al primo impianto di elicicoltura, realizzato in Valle vent'anni fa, ed alle strutture dell'azienda agricola. Ci farà da guida Dario Bonfanti, perito agrario, titolare dell'azienda.

Al termine, piccola merenda a base di prodotti aziendali e degustazione di lumache.

--

Salendo da Gianico è accessibile il parcheggio dell'azienda. Si passa davanti alla chiesa e si tiene la sinistra superando il ponte sul torrente Rè avanti circa 500 metri a destra una strada conduce all'agriturismo.

sabato 27 ottobre
ore 15:00

il microbirrificio **Background**

Ritrovo ore 15:00 nel borgo di Angone di Darfo B.T.
vicino al parcheggio antistante alla chiesa

*tra qualità di materie prime
e passione nella produzione*

Info e prenotazione:
349 0088680 | 328 29 00 96

In collaborazione con:



Nel borgo antico di Angone Pierangelo Taboni e Marco Pennacchio, giovani musicisti camuni hanno realizzato un microbirrificio che unisce la qualità delle materie prime alla volontà di produrre secondo principi rispettosi di ambiente e metodi artigianali. Ne è nato un prodotto che ha già ottenuto consensi e apprezzamenti oltre la ristretta cerchia degli amici. La birra vanta una storia millenaria e nel corso degli ultimi anni anche in Valle Camonica sono cresciute piccole realtà produttive che hanno fatto della qualità la cifra del loro lavoro.

Nella visita saremo accompagnati dai titolari che ci faranno scoprire i metodi di lavorazione, visitare il laboratorio, conoscere malti e lieviti che contribuiscono ai diversi aromi e tipologie, apprezzare l'innovativo sistema di produzione energetico e partecipare ad una degustazione delle birre disponibili per la stagione.



OTTELLI

i Salumi della Valle Camonica

salame cacciatore misto
lucanica
pancetta
salamella
salsiccia di castrato
Salame pancetta soppressa coppa
Quartale
cotichino



I salumi Ottelli sono senza glutine e senza lattosio.

www.salumiottellidiego.com

salumi OTTELLI Diego

via Provinciale 1/D - Pian Camuno (BS)

telefono 0364 591197



eventi

*cene dell'amicizia, speciale tartufo,
lumacata e omaggio al casoncello camuno*

cene dell'amicizia a 4 mani

Le serate sono direttamente organizzate dal ristorante ospitante, il quale presenterà un menù particolare. Le cene sono riservate ad un numero limitato di partecipanti e su prenotazione.

venerdì 28 settembre

omaggio al casoncello camuno

Un'opportunità unica per assaggiare diverse interpretazioni di un piatto ampiamente diffuso e versatile che trova in Valle Camonica diverse declinazioni, sia nei ripieni a base di erbe, formaggi e carne, sia negli impasti.

venerdì 12 ottobre

speciale tartufo

In Valle Camonica, sui versanti calcarei si raccoglie spontaneamente da tempo immemorabile il Tartufo che viene poi sapientemente valorizzato dai ristoratori per la preparazione di pregiate pietanze, ricche di gusto e tradizione.

venerdì 26 ottobre

lumacata in compagnia

Fra i prodotti tipici locali, un posto particolare in Valle Camonica è rappresentato dalle lumache. Diverse le interpretazioni rese in cucina, che valorizzano un alimento dall'alto valore nutrizionale, gustoso e sempre più diffuso.

informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com



nei giorni indicati dai ristoranti aderenti

a 4 mani

Per informazioni su prezzi e serate contattare il ristoratore, si raccomanda la prenotazione

*cene dell'amicizia
per un'esperienza unica*

sabato 22 settembre

"Cena del malghese" - La trattoria La Cantina di Esine ospita Angela Panighetti, appassionata testimone delle tradizioni casearie camune.

Oriana ai fornelli e Giacomo in sala da sempre cercano di scoprire e realizzare i piatti della tradizione camuna. Per l'occasione, aiutati dall'amica Angela Panighetti, figlia di Sandro, noto malghese esinese da anni gestore della malga del Dos de l'Asen, realizzeranno un sogno che da tempo custodivano nel cassetto e ci condurranno in un mondo tanto affascinante quanto ancora troppo sconosciuto.

giovedì 27 settembre

"Quattro amici" - Alberto Giurini, titolare e chef di Salvetti al Rosso di Sera ospita Lorenzo Nodari, Pietro Rizzi ed Enrico Togni, conoscitori e degustatori di buon cibo e buon vino.

Quattro piatti, uno ciascuno, abbinati a quattro vini.

sabato 6 ottobre

"Dalla Medicina alla cucina, passando per La Cantina" La trattoria La Cantina di Esine ospita il dottor Mario Conti, dopo anni di intenso lavoro in corsia, sempre accompagnato dalle sue grandi passioni per la musica e la cucina.

Dall'incontro nasce una proposta preziosa e curiosa, segnata da piatti "buoni da vivere", ricchi di gusto, bontà e salute, perché il buon cibo è medicina del passato, del presente e del futuro.

mercoledì 17 ottobre

Il Ristorante Pizzcami ospita lo chef Daniel Rizzi e il Sommelier Roberto Dipinto dell'Albergo Cavallino Bianco di Rumo, Val di Non.

giovedì 18 ottobre

L'agriturismo Le Frise ospita lo Chef Fabio Abbattista dell'Albereta di Erbusco.

sabato 27 ottobre

"Saperi e Sapori" - La Trattoria La Cantina di Esine ospita il ricercatore delle tradizioni camune Riccio Vangelisti che commenterà i piatti preparati da Oriana Belotti, chef della trattoria.

Il "tesoro dei semplici" diventa la ricchezza di un territorio attraverso la sua cucina. Il frutto di un lavoro a 4 mani dove gli ingredienti sono la ricerca ed il recupero di antichi saperi-sapori, custoditi nella tradizione orale, nelle carte impolverate degli archivi, negli scrigni, nelle dispense, negli orti e nei campi dei Camuni.

venerdì 2 novembre

Il Ristorante Da Sapi ospita lo chef Piergiorgio Parini, romagnolo, classe 1977, dal 2006 al 2016 alla guida della cucina del Povero Diavolo di Rimini, dove esprime il proprio lavoro basato su 3 linee guida: qualità e ricerca del prodotto soprattutto in ambito locale, esaltazione della materia prima con ampio utilizzo di elementi vegetali e innovazione continua.

Grandi riconoscimenti negli ultimi anni: premio miglior giovane cuoco per la Guida Espresso 2010 e per la stessa Guida, cena dell'anno 2013 e Tre Cappelli mantenuti dal 2013 al 2016, stella Michelin al Povero Diavolo dal 2011 al 2016, Tre Forchette per la Guida Gambero Rosso nel 2012. L'Accademia della Cucina di Francia gli ha conferito nel 2015 il premio Chef del Futuro, il Wall Street Journal e la rete televisiva franco-tedesca Artè gli hanno dedicato servizi.



**venerdì 28 settembre
nei ristoranti aderenti**

Prezzo fisso menu € 15,00,
prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

omaggio al casoncello camuno

*diverse interpretazioni
di un piatto diffuso*

rifugio premassone ristorante rifugio

- Sonico | **339 7471594**
- Piccolo antipasto
 - Casoncelli del Premassone
 - 1 calice di Rosso IGT di Valle Camonica

ethnos ristorante pizzeria

- Badetto di Ceto | **0364 433605**
- Slinsega, salame, pancetta, lardo e tortino di mais
 - Tris di casoncelli nostrani al burro e salvia
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

pizzcami ristorante pizzeria

- Borno | **0364 310696**
- Spritz al Sottobosco Venturelli, degustazione di spongada e salame nostrano
 - Piatto di casoncelli di nostra produzione
 - 1 calice di Rosso IGT di Valle Camonica

giardino ristorante pizzeria

- Breno | **0364 321107**
- Aperitivo Arte del Ricevere
 - Piccole golosità valligiane
 - Tris di casoncelli:
 - casoncello camuno al burro e salvia
 - casoncello alla farina di castagne con ripieno ai funghi porcini
 - casoncello all'erba silene con ricotta salata e tartufo
 - 1 calice di vino "Assolo" IGT di Valle Camonica

cà bianca ristorante pizzeria

- Breno | **334 1558257**
- Piccolo entrèe
 - Lardo nostrano, pane di segale, noci e miele di castagno
 - Bis di casoncelli:
 - casoncelli fatti in Cà Bianca
 - casoncelli di Monno
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

salvetti al rosso di sera ristorante

- Esine | **0364 361213 - 338 7258787**
- Piccolo antipasto
 - Degustazione di casoncelli:
 - casoncelli esinesi di S. Paolo al ripieno di verza
 - casoncelli con ripieno di stracotto di manzo
 - casoncelli ripieni di polenta e formaggio Case di Viso con guanciaie affumicato croccante
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

la cantina trattoria

- Esine | **0364 466411**
- Tagliere di salumi locali
 - Cadonsei de Eden
 - Pi fasacc
 - Caic di Breno
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
 - Caffè

el dos del bec agriturismo

- Toline | **328 0715148**
- Flan di zucchine, fonduta al Bitto e crumble di bacon croccante
 - Tris di casoncelli fatti in casa:
 - casoncelli della tradizione camuna
 - casoncelli al Bagos con burro alle nocciole
 - ravioli con farina di castagne, ripieni di ricotta e salmerino su vellutata di ortiche
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

bella iseo ristorante

- Iseo | **030 9868537**
- Piccolo entrèe
 - Casoncello alla fonduta di Silter Camuno Sebino con burro emulsionato al timo
 - 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

Partner

Consorzio Tutela Vini
IGT Valle Camonica





venerdì 12 ottobre nei ristoranti aderenti

speciale tartufo

Prezzo fisso menu € 20,00, prenotazione obbligatoria
fino ad esaurimento posti disponibili

*Una serata speciale
per un alimento pregiato*

ethnos ristorante pizzeria

Badetto di Ceto | **0364 433605**

- Ciuffetti di bresaola e mousse di ricotta con lamelle di tartufo nero
- Tagliolini al tartufo nero
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

pizzcamì ristorante pizzeria

Borno | **0364 310696**

- Bicchierino di purè al tartufo nero camuno con salame nostrano
- Fonduta di formaggio locale con mele e tartufo nero camuno
- 1 calice di Rosso IGT di Valle Camonica

giardino ristorante pizzeria

Breno | **0364 321107**

- Aperitivo Arte Del Ricevere
- Tartare tagliata al coltello di manzo irlandese tartufato
- Crostino con pesto al tartufo
- Fagottino con cuore di carciofo al tartufo camuno
- Occhio di bue al tegamino con polenta nostrana, scaglie di tartufo e fonduta di Casolet
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- Caffè

cà bianca ristorante pizzeria

Breno | **334 1558257**

- Flute di benvenuto
- Tortino al Silter e tartufo nero su vellutata di zucca
- Crespella di grano saraceno (Molino Tognali) con erbe, patate e tartufo
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

da sapi ristorante

Esine | **0364 46052**

- Piccola entrata di benvenuto
- Cappuccino: crema di patate, funghi porcini e tartufo
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

salvetti al rosso di sera ristorante

Esine | **0364 361213 - 338 7258787**

- Tortina salata con speck, porcini e tartufo
- Risotto alla zucca con fonduta di Silter e tartufo
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

la cantina trattoria

Esine | **0364 466411**

- Polenta e formagel parat con tartufo
- Pasta fresca al tartufo
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- Caffè

el dos del bec agriturismo

Toline | **328 0715148**

- Uovo marinato su fonduta di Silter e julienne di tartufo nero
- Gnocchi alla farina di castagne su vellutata di bietole e tartufo nero
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

alla galleria ristorante

Marone | **030 987325**

- Sapori di lago accompagnati con pane di segale
- Risotto con tartufo nero
- 1 calice di Rosso IGT Terre di Erbanno - Az. Agr. Pedersoli Sergio

bella iseo ristorante

Iseo | **030 9868537**

- Piccolo entrée
- Gnocchi di patate con crema di robiola e tartufo nero
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

Partner

Consorzio Tutela Vini
IGT Valle Camonica





**venerdì 26 ottobre
nei ristoranti aderenti**

Prezzo fisso menu € 15,00,
prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

lumacata in compagnia

*un alimento dall'altro valore nutrizionale,
gustoso e sempre più diffuso*

ethnos ristorante pizzeria

Badetto di Ceto | **0364 433605**

- Entrée di lumache agli spinaci con tortino di mais
- 300 g di lumache a persona con pinzimonio
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

giardino ristorante pizzeria

Breno | **0364 321107**

Aperitivo Arte Del Ricevere

- Lumache in pastella
- Spiedino di lumache lardellate
- Calamarata con lumache, porcini e salsiccia
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- Caffè

cà bianca ristorante pizzeria

Breno | **334 1558257**

- Piccolo entrée
- Spiedino di lumache e bacon con bruschetta di polenta
- Risotto carnarolo con radicchio rosso, lumache e formaggio Silter
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

da sapi ristorante

Esine | **0364 46052**

- Piccola entrata di benvenuto
- Lumache brasate, polenta ed erbe
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

salvetti al rosso di sera ristorante

Esine | **0364 361213 - 338 7258787**

- Polentina grigliata con lumache avvolte in guancia affumicata
- Risotto con lumache e crema di spinaci mantecato all'olio EVO
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

la cantina trattoria

Esine | **0364 466411**

- Zuppetta di lumache
- Torta di lumache con polenta da farina macinata a pietra
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- Caffè

el dos del bec agriturismo

Toline | **328 0715148**

- Crostone di mais con spiedino di lumache e bacon
- Lumache scottate al rosmarino, crema di zucca e chips di patate viola
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

bella iseo ristorante

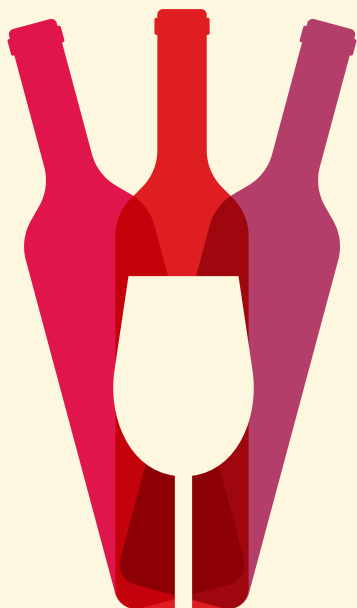
Iseo | **030 9868537**

- Piccolo entrée
- Lumache al burro con flan di spinaci, polentina di mais nero spinoso e salsa olandese all'erba cipollina
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica

Partner

Consorzio Tutela Vini
IGT Valle Camonica





**PARTECIPA AL CONTEST TRE CALICI,
È SEMPLICE!!**

VINCI QUATTRO BOTTIGLIE DI VINO PREGIATO

Partecipa su instagram al contest fotografico "Tre Calici" organizzato in occasione delle Settimane della Gastronomia Camuna 2018, le fotografie che raggiungeranno più like sul profilo instagram del Consorzio Vini IGT Valcamonica, riceveranno come premio tre bottiglie di vino.

- ① Visita almeno un ristorante aderente all'iniziativa e scatta la foto del tuo piatto affiancando una bottiglia* di vino delle aziende aderenti al Consorzio Vini IGT Valle Camonica
- ② **Condividila usando i due hashtag obbligatori #trecalici #sdgc taggando l'account @consorzioviniigtvalcamonica**
- ③ **Registrati o indica in quale ristorante ti trovi**

*non è necessario acquistare l'intera bottiglia, è sufficiente un solo calice

CONTEST TRE CALICI

Tutte le fotografie considerate idonee a partecipare al contest per tema raffigurato e per utilizzo degli hashtag, verranno condivise dall'account instagram @consorzioviniigtvalcamonica dove saranno valutate. Le tre fotografie che entro la mezzanotte del 04 novembre avranno ricevuto più like otterranno il riconoscimento aggiudicandosi, ognuna, quattro bottiglie di vino offerte del consorzio. Il contest è valido dall'8 settembre al 4 novembre 2018.

CONSORZIO TUTELA VINI VALLE CAMONICA

AZIENDE ADERENTI 2018

consorziovinivallecamonica.it

Az. Ag. Monchieri di Toretti Silvia • Loc. Sendini snc - Losine | cantinemonchieri.it

Cantina Flonno • Via Preda, 2 - Badetto di Ceto | cantinaflonno.it

Azienda Agricola Concarena • Via Strada di Mezzo snc - Capo di Ponte | cantinaconcarena.it

Az. Agricola Scraleca • Loc. Scraleca Angolo Terme - Lago Moro | scraleca.it

Cantina Zanetta • Loc. Valere, Cerveno | cantinazanetta.it

Azienda Agricola Le Terrazze • Via Nazionale, 22 - Berzo Demo | agricolaletterazze.it

Coop. Rocche dei Vignali • Loc. Sant - Losine | rocchedeivignali.it

Azienda Agricola Cascina Casola • Loc. Casola - Capo di Ponte | cascinacasola.it

Azienda Agricola Carona • Via Zocca - Località Zel Novelle di Sello | cantinacarona.it

La Muraca • Via Paolo VI - Losine | lamuraca.it

INIZIATIVA IN
COLLABORAZIONE CON



concorso valido per tutta la durata della manifestazione

regolamento completo, informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com

i ristoranti

*i menu dei ristoranti della rassegna, per gustare
"l'oro della Valle Camonica"*

cavallino *trattoria ristorante residence* **p.18**
Via Trieste, 57 - Vione Canè | **0364 94188**

la cantina *ristorante pizzeria* **p.19**
Via Nazionale, 99/A - Vezza d'Oglio | **0364 737028**

rifugio ristoro premassone **p.20**
Località Premassone - Sonico | **339 7471594**

ethnos *ristorante pizzeria* **p.21**
Via Rivea, 25 - Badetto di Ceto | **0364 433605**

pizzcami *ristorante pizzeria* **p.22**
Via Don Pinotti, 11 - Borno | **0364 310696**

giardino *ristorante pizzeria* **p.23**
Via XXVIII Aprile, 7 - Breno | **0364 321107**

cà bianca *ristorante pizzeria* **p.24**
Via Cà Bianca, 3 - Breno | **334 1558257**

da sapi *ristorante* **p.25**
Via Mazzini, 36 - Esine | **0364 46052**

salvetti al rosso di sera **p.27**
Via Faede, 36 - Esine | **0364 361213**

la cantina *trattoria* **p.28**
Via IV Novembre, 7 - Esine | **0364 466411**

gabossi *osteria* **p.29**
Via F.lli Bandiera, 9 - Angone di Darfo B.T. | **0364 534148**

al campanile *ristorante pizzeria* **p.30**
Via Santa Caterina, 7 - Darfo B. T. | **0364 536709**

la fornace *ristorante pizzeria* **p.31**
Via XXV Aprile 11 - Artogne | **0364 590707**

le frise *agriturismo* **p.32**
Via Plagne, 12 - Rive Dei Balti, Artogne | **0364 598298**

el dos del bec *agriturismo* **p.33**
Via San Bartolomeo - Toline | **328 0715148**

alla galleria *ristorante* **p.34**
Via Roma, 101 - Marone | **030 987325**

bella iseo *ristorante* **p.35**
Via Caproni, 246 - Iseo | **030 986 8537**

È gradita la prenotazione.
Dove non espressamente indicato i menù si intendono
bevande escluse da scegliere alla carta.

informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com



cavallino

trattoria ristorante residence



Tre sorelle e due fratelli si occupano della cucina, del servizio, della scelta dei prodotti del bosco, della ricerca di alimenti sani e genuini.

La cucina fa ricorso prevalentemente a prodotti del territorio con preferenze per la selvaggina di grossa taglia e largo uso di funghi ed erbe selvatiche.

A disposizione anche miniappartamenti per ospitalità settimanale.

📍 Via Trieste, 57 - Canè Vione

☎ 0364 94188

🌐 residence-cavallino.it

✉ residencecavallino@libero.it

menu *servito nei giorni di apertura a pranzo e cena*

proposta € 30,00

- flan all'ortica con fonduta di Silter
- carpaccio di carne salada con porcini
- lardo nostrano, miele e segalini

primo a scelta tra:

- pappardelle con ragù di selvaggina
- ravioloni di ricotta nostrana ed erbe selvatiche con tartufo nero della Valle Camonica

secondo a scelta tra:

- guancetta di maialino iberico brasata con finferli e polenta
- costatine di cervo al mirtillo rosso con composta di mele e marroni

dolci a scelta tra:

- torta della sposa
- torta "secca"

- acqua
- caffè e digestivo

info accetta carte di credito, esclusa AE
chiuso: martedì

partecipa a: 

ci trovi su:  



la cantina

ristorante pizzeria

Un locale caldo ed accogliente, capace di far sentire a casa la propria clientela.

La cucina si basa su piatti tipici tradizionali accompagnati da ottimo vino selezionato.

La storica cantina, da cui prende il nome, dalle affascinanti arcate in pietra è stata riadattata per ospitare i commensali.

Via Nazionale, 99/A - Vezza d'Oglio 

0364 737028 | 338 2290093 

youvallecamonica.it 

lacantinavezza@libero.it 

menu *servito nei giorni di apertura a pranzo e cena*

proposta € 28,00

- antipasto della valle
- tagliatelle fatte in casa con ragù di selvaggina
- gnocchetti alle ortiche con formaggio di malga
- tagliata di scottona camuna
- patate al forno
- sacher
- 1/2 L acqua
- 1/4 L vino rosso

info accetta carte di credito
settembre e ottobre chiuso il lunedì e martedì

partecipa a: 

ci trovi su:   





rifugio ristoro premassone

ristorante rifugio



All'interno del parco dell'Adamello a pochi passi da Sonico, Gabriella e famiglia offrono piatti rustici e tradizionali, tra cui selvaggina, ricotta di giornata, formaggi, burro d'alpeggio e pasta fresca fatta con le farine del mulino di Bienno, il tutto accompagnato da vini camuni selezionati. Il rifugio dispone inoltre di una splendida camera con bagno che è possibile prenotare anticipatamente.

📍 Località Premassone - Sonico

☎ 339 7471594

✉ g.fioletti@tiscali.it | fioletti.g@gmail.com

menu *servito nei giorni di apertura*



proposta A € 25,00

- selezione di formaggi: fatuli, ricottina di malga con castagne cotte nel miele e salsa di zucca leggermente senapata
- gnocchi allo spinacio selvatico e ricotta al burro versato con cipollina croccante
- polenta di mais e grano saraceno (farine del Mulino di Bienno) con formaggio alla griglia
- crostate a scelta di produzione propria
- acqua minerale Boario
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- caffè
- Elixir Noreas (liquorificio Alta Valle Camonica di Edolo)

proposta B € 30,00

- carpaccio di manzo con cipollina fresca, limone e olio di Valle Camonica Bignotti
- zucca frita con cipolla caramellata in agrodolce, polentina di patate e porri con salame nostrano, ricottina di malga con castagne cotte nel miele
- tagliatelle con farina di castagne al sugo di funghi porcini trifolati, polenta di mais e grano saraceno con cervo stufato
- crostate a scelta di produzione propria
- acqua minerale Boario
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- caffè
- Elixir Noreas (liquorificio Alta Valle Camonica di Edolo)

info non accetta carte di credito
aperto tutti i giorni da maggio a fine ottobre

partecipa a:  

ci trovi su:  



ethnos

ristorante pizzeria

Un ambiente giovane che propone una cucina tradizionale. Casoncelli, pasta fatta in casa, costate, fiorentine servite alla pioda e pesce fresco sono le specialità del menu. Funghi porcini, tartufo nero e dolci di produzione propria ne completano l'offerta. Ampia selezione di pizze cotte in forno a legna preparate anche con impasto integrale, al kamut e senza glutine. Ottime etichette di vino e birra artigianale.

Via Rivea, 25 - Badetto di Ceto

0364 433605

ristorante-ethnos.blogspot.it

newethnos@hotmail.it

menu *servito dal martedì al venerdì solo a cena;
sabato e domenica a pranzo e cena*

proposta A settembre e ottobre **€ 28,00**

- slinsega e salame nostrano con assaggi di formaggi vaccini e di capra
- tris di casoncelli e ravioli nostrani al burro e salvia
- stinco di maiale ai funghi porcini con patate al rosmarino e tortino di mais nero spinoso
- tiramisù ai frutti di bosco
- caffè e acqua (vino escluso)

proposta B ottobre **€ 28,00**

- ciuffetti di bresaola con ricotta vaccina e lamelle di tartufo
- tagliolini al tartufo o risotto (per min 2 pers.)
- soufflé al cioccolato con cuore cremoso e gelato alla vaniglia
- caffè e acqua (vino escluso)

proposta C settembre e ottobre **€ 45,00**

(per 2 persone)

- entrée salumi misti e formaggi vaccini e di capra
- 1 kg di fiorentina alla pioda con patate al rosmarino
- acqua e caffè (vino escluso)

info accetta carte di credito
chiuso: lunedì

partecipa a:

ci trovi su:





pizzcamì

ristorante pizzeria



Un ambiente accogliente dallo stile rustico, sito nel centro storico di Borno. Il locale propone una cucina basata su ricette elaborate con prodotti fatti in casa e altri reperiti da produttori locali di fiducia.

A completare l'offerta, troverete una linea di ottime pizze, anche senza glutine. Ad accompagnare le portate birra artigianale e vino della Valle Camonica.

📍 Via Don Pinotti, 11 - Borno

☎ 0364 310696

🌐 pizzcamì.it

✉ info@pizzcamì.it

menu *servito dal lunedì alla domenica a cena,
sabato e domenica a pranzo e cena*

proposta € 35,00

- l'aperitivo Camuno – Viride con grissini rustici e salame
- carpaccio di carne salata con schegge di mandorle, scaglie di Bazena e cipolle caramellate al pino mugò
- malfatti della nonna alle erbe montane in burro e formaggio nostrano
- orzotto all'Impervio, mele camune e stracchino
- alette di pollo marinate alla bilina e glassate al miele con polenta di mais nero spinoso
- mousse di ricotta nostrana con castagne al miele
- acqua Boario
- vini esclusi

proposta piatto unico € 20,00

a scelta tra

- A - Mountain Burger con pane ai cereali fatto in casa, carne di cinghiale, cialda di polenta, formaggio di malga, porcini e salsa boscaiola
- B - Mountain Pizza con impasto a base di cereali e segale, crema di funghi chiodini, formagella nostrana, puntarelle di cicoria, salamella e scaglie croccanti di polenta

sempre

l'aperitivo camuno – viride con grissini rustici e salame
bevande escluse

info accetta carte di credito
chiuso: martedì



partecipa a:



ci trovi su:





giardino

ristorante pizzeria

Un locale recentemente ristrutturato, adatto ad accogliere cerimonie con numerosi invitati. La cucina propone svariati piatti di tradizione camuna, altre pietanze più innovative e un'ampia selezione di pizze. La cantina offre circa un centinaio di etichette, tra cui anche i vini IGT della Valle Camonica. Vengono ricercati i migliori prodotti della Valle per offrire alla clientela il meglio del mercato.

Via XXVIII Aprile, 7 - Breno 

0364 321107 

ristorantebargiardino.it 

info@ristorantebargiardino.it 

menu *servito dal lunedì al venerdì solo a cena,
sabato e domenica a pranzo e cena*

proposta A € 30,00

- aperitivo Arte Del Ricevere
- spongada e salame nostrano servito con vino bianco IGT
- fiore di slinsega camuna con burro aromatico al tartufo e ruchetta su focaccina di canapa
- crostino di pane di segale con guanciale, noci e miele di rododendro
- gnocchetti di patate di Losine e mirtilli su crema di formaggio Silter
- risotto canaroli con mele renette e rosmarino mantecato con stracchino di montagna
- filetto di scottona al ristretto di vino assolo e prugne
- semifreddo al croccante di noci, miele e nocciole su crema di castagne
- 1 calice di vino IGT di Valle Camonica
- caffè
- amaro locale
- acqua Boario

proposta B € 18,00

- aperitivo Arte Del Ricevere
- spongada e salame nostrano servito con vino bianco IGT
- pizza gourmet con mais nero spinoso con puntarelle di cicoria, fiocco camuno e stracchino di montagna
- caffè
- birra artigianale camuna cl 50

info accetta carte di credito
sempre aperto
gradita la prenotazione



partecipa a:    

ci trovi su:  





cà bianca

ristorante pizzeria



Locale nuovo ed accogliente che propone piatti della tradizione camuna e non, selezionando con cura gli ingredienti e preferendo, dove possibile, prodotti locali e stagionali. Tra le proposte è sempre possibile trovare anche primi e secondi piatti per celiaci; menù vegani e vegetariani su prenotazione. La pizzeria offre l'impasto classico e quello di mais nero spinoso, inoltre ogni settimana si possono trovare a rotazione impasti speciali.

📍 Via Cà Bianca, 3 - Breno

☎ 334 1558257

🌐 cabiancabreno.it

✉ info@cabiancabreno.it

menu *servito dal lunedì al sabato a cena
la domenica anche a pranzo*

proposta € 28,00

dall'8 settembre al 5 ottobre

- magatello di manzo marinato con erbe di montagna e olio EVO, insalatina di verdure crude
- gnocchi della Valle Camonica al profumo di rosmarino e salsiccia camuna
- polaster coi fons (Pollo coi Funghi) con piccola polentina di mais spinoso
- semifreddo ai frutti di bosco
- caffè e fiadù de pià
- acqua
- vino a parte

proposta € 30,00

dal 6 ottobre al 4 novembre

- salame camuno con noci, pane di segale e burro
- creme brûlé al formaggio Brè su crema di topinambur
- i calsù con il Silter
- straccetti di manzo con birra del Luppoletto Camuno, sformatino di patate e guanciale
- tortino con mirtillo nero e farina di castagne
- caffè e biscotti di mais nero spinoso
- acqua
- vino a parte

info accetta carte di credito
chiuso: martedì



partecipa a:

ci trovi su:



da sapi
ristorante

Giunta alla quarta generazione, la famiglia Foppoli propone una ristorazione di alta qualità, semplice e genuina, fatta con ingredienti camuni a km 0.

Tra le innumerevoli proposte troviamo salumi, formaggi tipici, paste fresche, carni tradizionali, selvaggina, dolci, gelato artigianale, grissini, pane fatto in casa, e molto altro ancora.

Via Mazzini, 36 - Esine

0364 46052 | 335 5254381

ristorantesapi.com

ristorantesapi@gmail.com

menu *servito a cena,
sabato e domenica anche a pranzo*

proposta 3 piatti più il dolce **€ 38,00**

proposta 2 piatti più il dolce **€ 28,00**

proposta 1 piatto più il dolce **€ 20,00**

- grissini e pane fatto in casa con lievito madre e farine bio macinate a pietra
- acqua Boario e caffè monorigine della torrefazione Lady Café
- **entrate a scelta tra:**
 - una cipolla
 - tartare di pecora gigante bergamasca (allevata libera e nutrita ad erba e fieno)
 - sformatino di zucca e fatuli (presidio Slow Food)
- **primi a scelta tra:**
 - risotto alle sarde essiccate di Montisola
 - gnocchi di mais nero spinoso e silter
 - crespelle alle castagne
- **secondi a scelta tra:**
 - trota al burro alle erbe
 - uovo morbido e tartufo
 - coscia di maialino al miele
- **dolci a scelta tra:**
 - gelato artigianale
 - caprino, liquirizia e limone
 - crostatina di castagne, cioccolato e alloro

info accetta carte di credito
chiuso: lunedì sera



partecipa a:

ci trovi su:



Prodotti esemplari, unici come i luoghi dove nascono. Sono i formaggi del nostro Caseificio Sociale: protagonista in una tra le più belle valli del nord Italia



I NOSTRI FORMAGGI

ZEROUNO (senza lattosio)
CASOLET
CUOR VALLE
FORMAGGELLA MONTANA
GRASSINA
FORMAGGELLA FIOR DI MONTE
RISTICHELLA CAMUNA
ROSA CAMUNA

CASATTA DI CORTENO GOLGI
I PICCOLI
MALGHETTA DI CAPRA
ADAMELLO DOLCE
STANGA
NOSTRANO CISSVA
GRAN CAMUNO
LATTE U.H.T.



Punti Vendita

Capo di ponte, Via Briscoli, 40 - T. 0364 42173
Esine, Loc. La Sosta - Vai Toroselle, 12 C - T. 0364 466590
Iseo, Via Roma, 92 - T. 030 9822508
Pisogne - Via Umberto I°, 1 - T. 0364 880299

Nato dalla collaborazione tra il ristorante Rosso di Sera e la Forneria Salvetti offre in un contesto unico: forneria e caffetteria, vineria ed enoteca, con 200 etichette di birre artigianali e vini (molti della Valle Camonica). Gastronomia, con proposte tradizionali, vegetariane, innovative. Ristorante, con piatti da scegliere anche dal banco gastronomia, mentre la sera ampia è la varietà: dai risotti alle tagliate di manzo, ai salumi e formaggi pregiati.

Via Faede, 36 - Esine 

0364 361213 | 338 7258787 

salvettialrossodisera.it 

vineriarossodisera@hotmail.it 

menu *servito a cena venerdì e sabato
sabato anche a pranzo*

proposta € 28,00

- piccola selezione di salumi con spongada artigianale
- **primo a scelta tra:**
 - risotto alla barbabietola rossa con fonduta di caprino e bocconcini di pollo alla paprika affumicata
 - casoncelli esinesi di S. Paolo al ripieno di verza
- **secondo a scelta tra:**
 - coniglio disossato e ripieno, profumato allo speck, con cuore di porcini e polentina croccante
 - controfiletto di manzo con crema di gorgonzola, lardo, rosmarino e patate al forno
- **dolce a scelta**
- acqua e caffè

info

Accetta carte di credito

Giorni e orari di apertura: tutti i giorni 7.00-19.30,

domenica 7.00-13.00

Ristorante serale: venerdì e sabato dalle 19.00 alle 24.00



partecipa a:      ci trovi su:   





la cantina

trattoria

Trattoria
La Cantina

L'intento dei proprietari è far riscoprire il gusto di cibi semplici e nutrienti, frutto di una cucina povera ma ricca di soluzioni, grazie all'uso sapiente di ingredienti genuini della produzione alpina. Sono stati valorizzati piatti dimenticati, suscitando la curiosità di molti, che tornano a ricercare in una pietanza di "casa" quelle memorie che la vita convulsa fa assopire nel profondo del cuore.

📍 Via IV Novembre, 7 - Esine

☎ 0364 466411 | 0364 46317 | 338 8437789

🌐 trattorialacantina.com

✉ info@trattorialacantina.com

menu *menu con variazione settimanale
servito nel periodo indicato*

proposta € 25,00

• 1^a e 5^a settimana:

- **primi a scelta tra:** orzotto ai porcini | foiate (pasta fresca di farina di grano saraceno con patate, verza e formaggella, al burro nostrano e salvia)

- **secondi a scelta tra:** guancetta di manzo brasata con polenta di farina macinata a pietra (Molino Tognali) | baccalà mantecato

• 2^a e 6^a settimana:

- **primi a scelta tra:** casoncelli esinesi al burro nostrano e salvia | mariconde

- **secondi a scelta tra:** bocconcini di cervo in arrosto con polenta di farina macinata a pietra | coda in umido con polenta di farina macinata a pietra

• 3^a e 7^a settimana:

- **primi a scelta tra:** pasta fresca con farina di mais nero di Esine al salmi di lepore | gnòc de la cùa al burro nostrano e salvia

- **secondi a scelta tra:** lo stracotto di manzo con polenta di farina macinata a pietra | capù con polenta di farina macinata a pietra

• 4^a e 8^a settimana:

- **primi a scelta tra:** fagottini di castagne | vellutata di zucca con tartufo di Valle Camonica e crema di Silter

- **secondi a scelta tra:** manzo all'olio con polenta di farina macinata a pietra | costine di maiale con rape caramellate e polenta di farina macinata a pietra

• **sempre:** aperitivo della casa | assortimento di antipasti camuni | dolce della casa a scelta | acqua Boario | caffè | digestivo della casa | possibilità di sostituire il secondo piatto con il formagel paràt o il ciarighi con tartufo di Valle Camonica

info

accetta carte di credito

aperto: giovedì e venerdì a cena; sabato, domenica e festivi a pranzo e cena

partecipa a:

ci trovi su:




gabossi

osteria

Il ristorante è situato in un ambiente caldo e accogliente nel centro storico della frazione di Angone, a Darfo Boario Terme.

Le materie prime, tra cui primeggiano le carni ma non manca il pesce fornito giornalmente, sono di eccellenza.

Di raro gusto i piatti tradizionali tra cui una giardiniera superlativa. Ampia e selezionata la cantina.

Via Fratelli Bandiera, 9 - Angone di Darfo B.T. 

0364 534148 

emanuelegabossi@gmail.com 

menu *tutte le sere, la domenica
anche a mezzogiorno*

proposta € 29,00

- uovo al tegamino, formaggio Bazena e tartufo della Valle Camonica
- casoncelli di magro come da antica ricetta della nonna Brigida
- cinghiale arrosto con polenta mista di grano saraceno e patate
- torta di polenta e uvetta al profumo di arancia
- caffè
- bevande escluse

info accetta carte di credito
Aperto tutte le sere, la domenica anche a mezzogiorno
chiuso: martedì

ci trovi su:  





al campanile

ristorante pizzeria



Il ristorante ha preso il posto di un'antica osteria, rinnovandone completamente la struttura. La scelta di intraprendere un approccio moderno alla cucina senza dimenticare le tradizioni, unitamente all'accurata scelta delle materie prime anche di provenienza locale è indice della volontà di fornire qualità agli avventori. Spicca tra le proposte La Lievitata (Pizza Gourmet) e il servizio di cucina gluten free secondo le linee guida del circuito AIC.

📍 Via Santa Caterina, 7 - Darfo Boario Terme

☎ 0364 536709

🌐 alcampanileristorante.it

✉ ristorantealcampanile@gmail.com

menu servito nei mesi indicati solo a cena

proposta settembre € 35,00

- flute di benvenuto e piccola entrée
- risotto mantecato alla Rosa Camuna, scaglie di Silter e perle di aceto balsamico
- manzo all'olio con polenta dell'Isola
- cantucci con zabaione di Moscato
- compreso coperto, acqua Boario, caffè, piccola biscotteria artigianale

In alternativa menù Lievitata € 25,00

- flute di benvenuto e piccola entrée
- la Lievitata ai funghi porcini con San Marzano, fiordilatte e tartufo nero
- cantucci con zabaione di Moscato
- compreso coperto, acqua Boario, caffè, piccola biscotteria artigianale

proposta ottobre € 35,00

- flute di benvenuto e piccola entrée
- tortelli al Casolet con porcini su porcini
- rollè di vitello 63° ripieno al trevisano brasato e salsiccia con verdure lucide
- la crostata con cremoso alle nocciole e marron glacé
- compreso coperto, acqua Boario, caffè, piccola biscotteria artigianale

In alternativa menù Lievitata € 25,00

- flute di benvenuto e piccola entrée
- la Lievitata Omaggio alla Valle Camonica con Casolet, Rosa Camuna, salame e scaglie di Silter
- crostata con cremoso alle nocciole e marron glacé
- compreso coperto, acqua Boario, caffè, piccola biscotteria artigianale

info accetta carte di credito
chiuso: martedì sera, sabato e domenica a pranzo



partecipa a:  ci trovi su:   



la fornace

ristorante pizzeria

Un viaggio ricco di sapori quello che si può gustare e vivere in questo locale. Partendo dalle specialità di pesce, all'amata pizza napoletana sino alla tenera e succosa selvaggina. Innovazione e tradizione sono le fondamenta di questa impresa che si rispecchiano anche nella location curata e progettata in modo da far sentire il cliente a suo agio, comodo e pronto ad intraprendere il sentiero del piacere culinario.

Via XXV Aprile 11 - Artogne

0364 590707

marucolo61@gmail.com

menu *servito tutti i giorni ad esclusione della serata di sabato*

proposta A € 30,00

• piccola entrée con formaggi (della Marta e Adriano km 0 e marmellate bio - piccoli frutti di Marcella) | carne salata - salame - pancetta (salumi di Artogne) | crema di funghi porcini con finferli croccanti | maltagliati al forno con ragù di cinghiale | capù di coste ripieni della tradizione | filettino di maiale in crosta di aromi con riduzioni di Ciass Negher | polenta di mais spinoso - fagioli borlotti in umido | semifreddo al Passito dell'Annunciata • caffè, acqua Boario e 2 calici di vino a scelta*

proposta B € 30,00

• piccola entrée con formaggi (della Marta e Adriano km 0 e marmellate bio - piccoli frutti di Marcella) | carne salata - salame - pancetta (salumi di Artogne) | fusilli freschi con farina di castagne ai funghi porcini | risottino con porri e ortiche, mantecato con formaggio morbido della Marta | cappello del prete - brasato al Ciass Negher | formaggio silter di Montecampione alla piastra | polenta di mais spinoso - patate di Monno al rosmarino | crostata con le castagne del signor Martino • caffè, acqua Boario e 2 calici di vino a scelta*

proposta pizza € 22,00

• piccola entrée con formaggi (della Marta e Adriano km 0 e marmellate bio - piccoli frutti di Marcella) | carne salata - salame - pancetta (salumi di Artogne) | pizza Valle Camonica (pizza classica con mozzarella, scaglie di formaggio brè e tartufo nero di Valle Camonica) | crepes con farina di castagne, crema pasticcera e frutti di bosco | caffè, birra artigianale Darf - 2 calici di vino a scelta*

*vino a scelta tra:

- Ciass Negher Vallecamonica IGT rosso 2010
- Bianco dell'Annunciata Vallecamonica IGT bianco 2016

info accetta carte di credito
sempre aperto



ci trovi su:





le frise

agriturismo ristorante



Un percorso gastronomico unico quello proposto dalla famiglia Martini, che grazie alla produzione della materia prima offre un prodotto genuino. Carni, salumi tipici e formaggi caprini vengono ricavati dal proprio allevamento, frutta e particolari erbe alpine sono coltivate da loro naturalmente. Una selezione dei vini regionali e della Valle Camonica accompagnano perfettamente i piatti proposti.

📍 Via Plagne, 12 - Rive Dei Balti, Artogne

☎ 0364 598298 | 0364 598285

🌐 lefrise.it

✉ info@lefrise.it



menu *servito sabato e domenica per gruppi e su prenotazione anche altri giorni*

Nel corso dell'iniziativa settimane della gastronomia camuna proporranno alcuni menù scegliendo tra i seguenti piatti in base alle disponibilità contingenti: il menù proposto sarà fisso, salvo varianti preventivamente concordate.

proposta € 35,00

- **antipasti:** formaggella di capra alla piastra con salsa verde e mandorle caramellate | salumi di Luigi con zucchine in agrodolce | patè di fegato d'oca con fiori di pastella | selezione di caprini con marmellate delle Frise
- **primi:** risotto al Fatuli con verdure di stagione | minestra del cortile | crema di zucca e rosmarino | malfatti al Buon Enrico | ravioli con ripieno di carne di anatra muta | pasta fresca con ragù al capriolo | crema di porro con tartufo nero locale o porcini
- **secondi:** pollo alla birra | oca al cocchio con caldarroste | porchetta al forno, razza nera di Parma | arrotolato di coniglio con coppa di suino
- **contorni:** Polenta con farina al mais vitreo, az. agr. Scraleca | verdure di stagione
- **dolci:** bavarese allo sciroppo di tarassaco | crème brûlée con lavanda e calendula | sorbetto di frutta | torta di pere e rabarbaro | pesca ripiena agli amaretti, mandorle e cioccolato | pera varietà Madernassa allo zabaione
- caffè alla moka
- acqua e vino del territorio camuno e lombardo
- bevande escluse

info accetta carte di credito

partecipa a:  

ci trovi su:  



el dos del bec

agriturismo

L'agriturismo, a conduzione familiare, è immerso in un luogo tranquillo a contatto con la natura e con uno splendido panorama sul Lago d'Iseo; qui si possono gustare specialità genuine realizzate con prodotti di prima qualità, realizzati dall'azienda stessa. Un'esperienza da provare per ritrovarsi con se stessi e vivere il piacere della buona tavola. È inoltre possibile visitare l'azienda agricola e fare una passeggiata nei vicini boschi.

Via San Bartolomeo - Toline di Pisogne 📍

328 0715148 📞

eldosdelbec.com 🌐

info@eldosdelbec.com ✉

menu *servito venerdì, sabato e domenica su prenotazione*

proposta € 35,00

- miniburger di cervo con fatuli alla piastra e Tropea caramellata
- millefoglie lago e monti con cialda di polenta di mais nero spinoso della Valle e trota salmonata marinata al rosmarino
- crepes in fagotto con porcini trifolati e ragù di coniglio nostrano al coltello
- ravioli di farina di castagne, ripieni di ricotta e salmerino su vellutata di ortiche
- stinco di maialino da latte, cotto al forno, con riduzione al Porto e quenelle di mele e patate
- saublée al fondente, mousse alla zucca dolce e croccante al sesamo
- compresi: acqua Boario, caffè, servizio, coperto e pane fatto in casa
- vino escluso

info accetta carte di credito
chiuso: lunedì, martedì e mercoledì

partecipa a: 🍷 🍴 🌿 🍷

ci trovi su:  





alla galleria

ristorante



Il ristorante si trova all'interno di una sontuosa villa del '400, Villa Bagnadore, sulla riva del lago d'Iseo, di cui conserva intatti gli arredi e le sontuose sale, per questo motivo è luogo ideale per festeggiare momenti importanti. Il menù proposto varia tra specialità di pesce e primi gustosi, dove prevale sempre la scelta di ingredienti ricercati, locali e freschi, che lo chef reinterpreta con brio e raffinatezza.

- 📍 Via Roma, 101 - Marone
- ☎ 030 987325
- 🌐 ristoranteallagalleria.it
- ✉ info@ristoranteallagalleria.it


menu *servito dal lunedì al sabato a cena,
la domenica anche a pranzo*

proposta € 30,00

- piccola entrè di salumi
- tagliatelle di castagne del Consorzio di Paspardo con porcini e scaglie di Silter
- salmi di cinghiale con polenta di mais rostrato rosso
- strudel di mele
- acqua e caffè

info accetta carte di credito
chiuso: martedì

partecipa a: 

ci trovi su: 

Ristorante
Bella Iseo


bella iseo
ristorante

Ogni occasione è giusta per provare nuove emozioni capaci di sorprendere i nostri cinque sensi: la musicalità armoniosa delle onde, il verde smeraldo delle acque, la lieve carezza del vento, il gusto raffinato della cucina, il dolce profumo dello stare insieme. I nostri menu possono essere personalizzati in base alle vostre esigenze ed un'attenzione particolare verrà data in caso di intolleranze alimentari. Inoltre per i nostri ospiti più piccoli proponiamo il menu bambini.

Via Caproni, 246 - Iseo 

030 9868537 

aglieoeglio.it 

info@aglieoeglio.it 

menu *servito tutti i giorni*

proposta € 35,00

- crema di sedano rapa, filetto di sarda in crosta di pane, cipolla rossa di Tropea e trucioli di Silter Camuno Sebino
- panzerotti di crespella alla ricotta due lattini, scorza di limone e pesto di salame croccante, macelleria Ottelli
- petto d'anatra laccato al miele Az. Faustini, radicchio rosso stufato
- tortino di castagne con spuma di passito di Valle Camonica il Sant
- caffè
- bevande escluse

info accetta carte di credito
sempre aperto

partecipa a:    

ci trovi su:   



settimane
della gastronomia camuna®
2018

LUNEDÌ

05.11.18

— ORE 19.30 —

Cena di Gala
di chiusura rassegna

Presso: **Sala Ristorante Albergo Milano**
Via Manifattura, 21 - Darfo Boario Terme

Quota di partecipazione € 40,00

Parte del ricavato, dedotte solo le vive spese,
viene devoluto alla ONLUS di Valle Camonica

DOMANIZAVTRA

realità impegnata nell'aiuto dei bambini ospiti
degli orfanotrofi in Ucraina
in particolare nella regione di Chernigov

PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI DISPONIBILI, PRESSO:
"Componenti Comitato Direttivo del Gruppo"

Ristorante La Bella Iseo **Mino Damico** presidente cell. 333 5805730,
Ristorante Giardino Breno **Antonella Castellani** vicepresidente cell. 349 2738865
Rifugio Premassone **Gabriella Fioletti** cell. 339 7471594,
Salvetti al Rosso di Sera Esine **Alberto Giurini** cell. 338 7258787,
Trattoria La Cantina Esine **Giacomo Bontempi** cell. 338 8437789,
Ristorante da Sapi Esine **Mauro Vielmi** cell. 335 5254381
Coordinatore **Marcello Plati** cell. 328 3025851 - 338 5200910
Silvano Nember cell. 349 0088680

Si ringraziano i volontari e collaboratori e tutti i partecipanti
che vorranno significativamente sostenere le finalità della serata

IN COLLABORAZIONE CON





QCINQUE
comunicazione & promozione

LABORATORIO GRAFICO

STAMPA BIGLIETTI DA VISITA
ADESIVI
STRISCIONI
DIGITALE E TIPOGRAFICA BANDIERE

**ABBIGLIAMENTO e ARTICOLI
PROMOZIONALI**

**ABBIGLIAMENTO PER
SPORT E TEMPO LIBERO**

PERSONALIZZAZIONI
SERIGRAFIA • RICAMO • SUBLIMAZIONE

ARTOGNE (BS) - via fornaci, 48

t. 0364.598439 - www.qcinque.it

 **338.9680251**



NUOVO PUNTO VENDITA a BRESCIA



PROMO ONE

Viale Italia, 11 • 030.0974747

ricordi

*alcuni momenti delle "Settimane della Gastronomia
Camuna 2017": un anno con noi*

Il Gruppo Ristoratori Valle Camonica costituito nell'ambito della Federazione Esercenti Pubblici e Turistici aderente alla Confesercenti si propone di promuovere l'utilizzo dei prodotti agroalimentari locali, favorire la produzione sul territorio di tutti quei prodotti che possono essere utili alla enogastronomia ed alle espressioni culinarie tradizionali e/o innovative degli aderenti, organizzare manifestazioni, convegni, tavole rotonde, seminari di studio, occasioni conviviali ed ogni altra iniziativa di carattere culturale e informativo volta a divulgare, sostenere ed affermare le produzioni locali e la ristorazione camuna di qualità; partecipare in rappresentanza dei ristoratori aderenti e sotto l'egida FIEPeT-Confesercenti a fiere e iniziative fuori dal proprio territorio per promuovere la Valle Camonica, i suoi prodotti e la ristorazione locale.

*Un sentito ringraziamento
a quanti da anni seguono e
partecipano a
"le settimane della gastronomia
camuna"*

informazioni e dettagli su:
gastronomiacamuna.com



Direttivo



Artigianato Camuno del legno



Cantina Concarena



Cantina Concarena



Cena a 4 mani al Campanile



Hygeia Le Spezie



Pestrello



Cena Solidale



Visita a WB Birrificio agricolo



Visita a WB Birrificio agricolo



Visita a Le frise



Cena a 4 mani alle Frise con Mauro Vielmi



Cena a 4 mani ristorante Da Sapi con Alberto Giurini Salvetti AL Rosso di Sera



Cena a 4 mani ristorante Da Sapi con Alberto Giurini Salvetti AL Rosso di Sera



Cena Solidale



Visita a Ria l'Oi



TBnews

TBsport

TBweek

TBonAir



Vallecamonica, Sebino, Franciacorta, Val di Scalve
Canali 71 • 212 • 623

R.B.1 TeleBoario S.r.l. P.zza Medaglie d'Oro, 1 - 25047 DARFO BOARIO TERME (BS)
Tel. 0364.53.27.27 - Fax 0364.53.23.97 - www.teleboario.it - info@teleboario.tv

Lo sforzo costante in tanti anni della Comunità Montana di Valle Camonica e del Consorzio Comuni BIM è stato orientato nella direzione di promuovere e sostenere le produzioni agroalimentari locali soprattutto nella misura in cui queste operano nel rispetto della tradizione, della cultura e dell'ambiente.

La convinzione che ha guidato e guida l'operato dell'Ente è che la promozione del territorio si attui sia attraverso gli investimenti volti alla creazione di servizi per le infrastrutture necessarie al territorio, sia mediante la giusta valorizzazione delle materie prime locali, la loro elaborazione rispettosa delle tradizioni e della sicurezza alimentare, la loro proposta nell'ambito di una ristorazione sempre più di qualità ed espressione di cultura.

In questo contesto si inserisce il sostegno della Comunità Montana di Valle Camonica a Settimane della Gastronomia Camuna, rassegna che in tanti anni è divenuta parte integrante delle tradizioni socio - rurali camune, grazie anche a un programma che permette di conoscere, tramite visite guidate e incontri, gli angoli più suggestivi della Valle, e le peculiarità dei prodotti che vengono somministrati nei ristoranti del territorio, nell'ottica di un consumo sempre più consapevole.

Al Gruppo Ristoratori Valle Camonica FIEPeT Confesercenti e a tutti i partecipanti a Settimane della Gastronomia Camuna 2018 va quindi il migliore augurio di buon lavoro per un'ottima riuscita della manifestazione, affinché anche questa edizione possa riscuotere i successi che in tanti anni non sono mai mancati.



**Comunità Montana
di Valle Camonica**



**Consorzio Comuni BIM
di Valle Camonica**

Oliviero Valzelli
*Presidente della
Comunità Montana e del BIM*

Carlo Sacristani
Assessore della Comunità Montana

La valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari si è ormai definitivamente imposta come uno dei fattori determinanti per la promozione turistica di un territorio e, più generale, della sua economia. E' in continua crescita, infatti, l'interesse che il grande pubblico manifesta per le produzioni agroalimentari di qualità e per la possibilità di scoprire la cultura di un popolo anche attraverso la sua tradizione enogastronomica.

Con grande lungimiranza, gli imprenditori del settore della Vallecamonica hanno da tempo percepito l'importanza di far leva sul patrimonio enogastronomico di qualità come chiave di sviluppo del territorio e, anche grazie a ciò, stanno attivamente contribuendo ad attirare l'attenzione di una sempre più ampia platea turistica, a livello nazionale ed internazionale, verso un'area geografica straordinariamente ricca di arte e storia, cultura, bellezze paesaggistiche.

I ristoratori protagonisti della rassegna le "Settimane della Gastronomia Camuna" hanno saputo contraddistinguersi, nel corso degli anni, per l'elevato livello di professionalità e possono ormai essere considerati tra i principali protagonisti della promozione turistica del territorio.

Le "Settimane della Gastronomia Camuna" rappresentano un appuntamento ormai irrinunciabile per gli amanti della buona tavola. Rivolgo pertanto, agli organizzatori e a tutti i partecipanti, un sincero augurio per il rinnovato successo di una manifestazione che contribuisce a mantenere vivi i valori di una antica tradizione culinaria che merita di essere conosciuta e apprezzata da un pubblico sempre più numeroso.



**CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA**

Dr. Giuseppe Ambrosi
*Il Presidente - Camera di Commercio
Industria Artigianato Agricoltura Brescia*

Le Settimane della Gastronomia Camuna giungono alla XVII edizione e rappresentano ormai un appuntamento consolidato, atteso dalla popolazione locale e dai turisti. L'evento ha saputo conquistarsi una precisa identità unendo qualità gastronomica, capacità organizzative e coinvolgimento del territorio. Regione Lombardia è orgogliosa di concedere il suo patrocinio a una manifestazione che ha come palcoscenico la Valle Camonica, storia e simbolo della terra lombarda. Regione Lombardia, col suo patrimonio, riconosce anche la particolarità di un evento che rappresenta bene la fierezza camuna, quella identità culturale che ancora oggi è un tipico modello sociale.

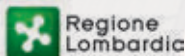
Durante le "settimane" la Valle metterà in mostra tutti i suoi tesori: gli emozionanti luoghi dove affiorano i primi segni della civiltà umana, la natura incontaminata della montagna e dei paesaggi, una grande ricchezza di prodotti enogastronomici. E la qualità e unicità di questi prodotti è il frutto dell'applicazione, del lavoro e della cultura di tante generazioni di agricoltori e allevatori. Per questo meritano non solo di essere gustati ma anche compresi, studiati, e valorizzati.

La Valle Camonica è anche una comunità dove la filiera della produzione agricola e alimentare ha un rapporto molto stretto con gli operatori del commercio e del turismo, in un contesto dove istituzioni locali e associazionismo fanno rete per promuovere il territorio. E' un modello cui Regione Lombardia guarda e che vuole sostenere.

Siamo convinti che il connubio tra bellezza e cibo, cultura e tradizioni, offra nuovi grandi margini di sviluppo e di benessere alla Lombardia. L'iniziativa rappresenta una perfetta sintesi di tali valori e per questo ringrazio tutti coloro che si sono impegnati per realizzare il fitto calendario delle "Settimane della Gastronomia Camuna".

Alessandro Mattinzoli

*Assessore allo Sviluppo Economico
Regione Lombardia*



Conosciuta soprattutto per l'attività industriale, la Provincia di Brescia è invece anche un'area importante per il turismo lombardo e non solo, collocandosi al 12esimo posto a livello nazionale.

Con i suoi laghi, le sue montagne, la pianura e le colline ha tanto da offrire, non solo da un punto di vista paesaggistico, ma anche storico e culturale. Inoltre, grazie proprio alla peculiarità di questo vasto territorio, ogni zona è ricca di prodotti tipici di qualità.

"Le Settimane della Gastronomia Camuna" è una manifestazione ormai attesa, è un esempio di turismo consapevole e sostenibile, che sa valorizzare non solo le tipicità camune, ma tutto il territorio. Le eccellenze della Valle Camonica vengono qui esaltate e raccontano un patrimonio di sapori autentici che si coniugano con la storia e le tradizioni del posto.

Agli organizzatori auguro che anche questa edizione abbia il meritato successo.



Pier Luigi Mottinelli

Presidente della Provincia di Brescia

La conoscenza dei prodotti agroalimentari, dei luoghi ove trovano origine, la professionalità e la passione che i ristoratori mettono nel loro lavoro sono valori che portano verso un consumo sempre più consapevole da parte di avventori e turisti, capaci di portare il giusto valore a quanto viene somministrato e di conseguenza di apprezzare anche il territorio in cui ogni pietanza trova origine.

FIEPeT Confesercenti e Gruppo Ristoratori Valle Camonica con le Settimane della Gastronomia Camuna, hanno voluto e vogliono ogni anno ribadire il ruolo enorme giocato dalla ristorazione nello sviluppo del territorio, e nella sua crescita economica anche attraverso il canale importantissimo dell'attrattività turistica.

Anche quest'anno quindi la manifestazione, alla diciassettesima edizione, non mancherà di stupire e di proporre qualità: nelle occasioni di incontro e nell'offerta dei prodotti enogastronomici (il vero "oro" della Valle Camonica) apprezzati e sapientemente elaborati dai ristoratori, da sempre impegnati in un costante percorso di crescita professionale.

FIEPeT Confesercenti e Gruppo Ristoratori Valle Camonica non possono quindi che ringraziare tutti i ristoratori per il grande impegno profuso, gli sponsor e gli Enti Pubblici che hanno negli anni patrocinato e sostenuto questo progetto, e gli ospiti che sceglieranno la Valle Camonica, anche per scoprire la qualità dei prodotti locali rielaborati dalla passione dei nostri Chef.



Pier Giorgio Piccioli
*Presidente Confesercenti
della Lombardia Orientale*

Incontri di approfondimento sui salumi e sui formaggi naturali; visite guidate in vigneti, meleti e presso produttori di birra e allevamenti di lumache a riprova che sempre più diversificata è l'offerta enogastronomica della ristorazione camuna, che si sposa completamente con il territorio in cui è inserita.

Le iniziative che completano il programma di Settimane della Gastronomia Camuna, e che concorrono a formarne l'ossatura, hanno uno scopo ambizioso e che si rinnova di anno in anno: mostrare quanto la Valle Camonica ha di prezioso da offrire, e quanto è ancora in grado di rinnovarsi e sedurre.

Ogni ristoratore che aderisce a Settimane della Gastronomia Camuna è parte di questo progetto, e lo fa suo investendo energie e passione per migliorare nel tempo la propria offerta enogastronomica, rendendola moderna e accattivante nel solco della tradizione, permettendo così a ciascun ospite di ritrovare nei piatti un po' del territorio che sta visitando.

Settimane della Gastronomia Camuna si riconferma ancora dopo 17 anni l'occasione per ognuno di riscoprire la Valle Camonica, per farla propria e per condividerla con gli altri: perché siamo consapevoli che la ristorazione deve essere un'alchimia tra sapori, calore, ospitalità e territorio.

Tutto questo vi attende in Valle Camonica con le Settimane della Gastronomia Camuna.

Vi aspettiamo



Mino d'Amico
*Presidente Gruppo Ristoratori
Valle Camonica FIEPeT Confesercenti*
Franco Raffaele Chiappi
Presidente FIEPeT Confesercenti





**LA QUALITA' DI SEMPRE
AL GIUSTO PREZZO !**
Perchè io ci metto la faccia
“Damioli Elena”

Via Borgo Olcese n° 126
25040 Cividate Camuno (BS)
e-mail: elena@pec.bbie-carburanti.com
Tel: 0364-45188 - Cell: 347-7644727



per la tua pubblicità
0364.529023

Via Cavallera n.12
Darfo Boario Terme (BS)
www.piuvallitv.it



settimane della gastronomia camuna®



diciassettesima edizione
dall'8 settembre al 4 novembre 2018
in Valle Camonica

Per informazioni, comunicazioni e pareri:
info@comservizi.it
info@gastronomiacamuna.com

Dettagli
gastronomiacamuna.com

Social

settimane della gastronomia camuna 

Progetto grafico e fotografie a cura di:
Giuseppe Loseggio - Brescia Pubblicità
bresciapubblicita.com

Segreteria e coordinamento a cura di:
Voilà Società Cooperativa
cooperativavoila.it

“settimane della gastronomia camuna”
è un progetto ideato da Silvano Nember
per conto di:

 Federazione italiana
Esercenti Pubblici e Turistici
Federazione di Brescia
Via Emilio Salgari, 2/6
t. 030 2421697



 CONFESERCENTI
DELLA LOMBARDIA
ORIENTALE

Canè Vione	● 1
Vezza d'Oglio	● 2
Sonico	● 3
Badetto di Ceto	● 4
Borno	● 5
Breno	● 6 - 7
Esine	● 8 - 9 - 10
Angone di Darfo B.T.	● 11
Darfo Boario Terme	● 12
Artogne	● 13 - 14
Toline di Pisogne	● 15
Marone	● 16
Iseo	● 17

Hanno aderito i seguenti esercizi:

1 - Residence Cavallino, Canè Vione **2 - Ristorante La Cantina**, Vezza d'Oglio **3 - Rifugio Ristoro Premassone**, Sonico **4 - Ethnos**, Badetto di Ceto **5 - Pizzcami**, Borno **6 - Ristorante Pizzeria Giardino**, Breno **7 - Ristorante Cà Bianca**, Breno **8 - Ristorante Da Sapi**, Esine **9 - Salvetti al Rosso di Sera**, Esine **10 - Trattoria La Cantina**, Esine **11 - Osteria Gabossi**, Angone di Darfo B.T. **12 - Ristorante Al Campanile**, Darfo Boario Terme **13 - Ristorante la Fornace**, Artogne **14 - Agriturismo Le Frise**, Artogne **15 - El Dos del Bec**, Toline di Pisogne **16 - Ristorante Alla Galleria**, Marone **17 - Ristorante Bella Iseo**, Iseo