ATTIV·AREE
Fondazione CARIPLO

ValliResilienti
PREALPI BRESCIANE ATTIVE

LABORATORIO GASTRONOMICO delle VALLI RESILIENTI

alla scoperta dei sapori di Valle Trompia e Valle Sabbia

2ª edizione
2019

Comunità Montana di Valle Trompia
COMUNITÀ MONTANA DI VALLE SABBIA
CONSORZIO VALLI
LAGHI
Solidarietà e cooperazione Valle Sabbia e Garda Bresciano

PROGETTO VALLI RESILIENTI

Valli Resilienti ha per protagoniste le alte valli Trompia e Sabbia, in provincia di Brescia. Il progetto è affidato alla regia delle due Comunità Montane di riferimento, cui si affiancano una serie di partner del terzo settore, attivi nell'area e che fanno capo al Consorzio Valli e al Consorzio Laghi, per un totale di 13 soggetti privati e 25 Comuni.

Il progetto prevede un insieme integrato di attività intersettoriali che si possono ricondurre a 4 assi principali: Valli Smart, Valli Solidali, Valli Collaborative e Valli Viventi.

Valli Smart, punta all'incremento dell'accessibilità e della fruibilità dei servizi per il rilancio del territorio locale.

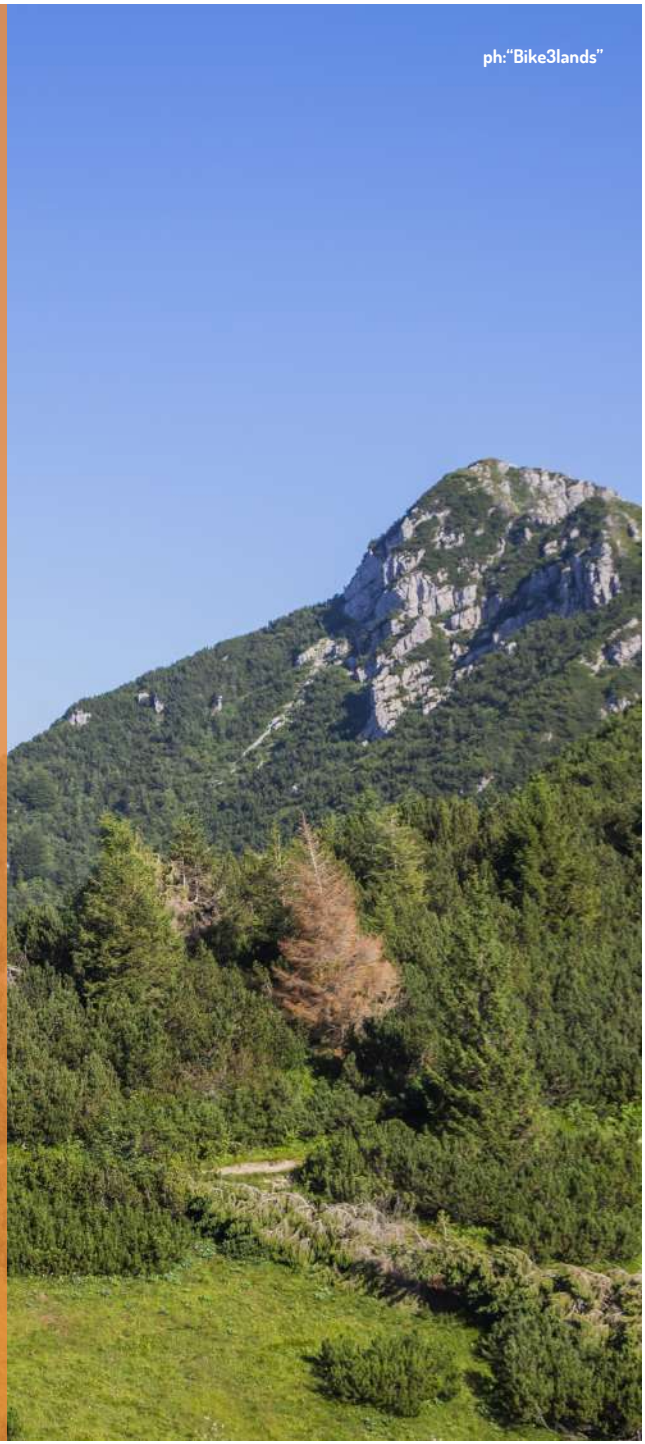
Valli Solidali, promuove un nuovo modello volto ad alimentare relazioni sociali significative, di partecipazione alla vita della comunità, di costruzione di rinnovate forme di convivenza e di sviluppo di forme di responsabilità e di risposta comune ai bisogni.

Valli Collaborative, si pone come obiettivo quello di riunire le azioni che si focalizzano sulla riscoperta degli elementi identitari dell'area e dei valori legati alla storia e all'operosità che da sempre contraddistinguono queste Valli.

Valli Viventi, infine, si occupa di presidiare le risorse ambientali e le opportunità di sviluppo ad esse correlate.

Il progetto Valli Resilienti è realizzato nell'ambito di AttivAree, il programma intersettoriale di Fondazione Cariplo che mira a riattivare le aree marginali e ad aumentarne la forza attrattiva nei confronti dei residenti, di potenziali investitori e dei poli urbani di riferimento, facendo leva sulle risorse delle comunità. Ciò che lo caratterizza è la volontà di collaborazione e reciproca contaminazione tra i partner, che sono costantemente stimolati allo scambio di buone pratiche.

Valli Resilienti, progetto complesso e ambizioso, rappresenta, quindi, un'opportunità unica per l'area. Il risultato sarà una preziosa eredità, tangibile e intangibile, per il territorio, che si ambisce a "trasformare" in sistema locale integrato, attrattivo e capace di rappresentare un ponte verso la città, soprattutto nei confronti dei poli urbani limitrofi (in particolare Brescia e le aree dei laghi di Garda e d'Iseo).


ph:"Bike3lands"

ph: Nicolò Brunelli
Facebook - Nicolò Brunelli Photographer
Instagram - nicolobrunelli_ph

IL LABORATORIO

Il Laboratorio Gastronomico delle Valli Resilienti, giunto alla sua seconda edizione, è un **viaggio alla scoperta dei prodotti locali della Valle Trompia e della Valle Sabbia**, della loro storia e del loro utilizzo in ricette tradizionali e contemporanee.

Con la straordinaria **guida dello chef Roberto Abbadati e del maestro Marino Marini**, il Laboratorio Gastronomico si è aperto, anche nel 2019, con due appuntamenti formativi gratuiti, che hanno coinvolto attivamente produttori, ristoratori, studenti e appassionati del territorio, nell'elaborazione di 4 menù stagionali, fortemente rappresentativi dei sapori e dei piatti tipici delle *Valli Resilienti.*

Un'occasione unica per migliorare le proprie competenze e valorizzare la cucina a km0, mediante l'integrazione delle singole esperienze e competenze dei partecipanti e l'opportunità di riscoprire piatti tradizionali di cui si è ormai persa la memoria o di rielaborare, in chiave moderna, piatti già ampiamente conosciuti e apprezzati delle due valli.
L'esclusiva rassegna proseguirà, nei mesi di **ottobre, novembre e dicembre**, con un **ghiotto calendario di appuntamenti gastronomici** che permetterà di apprezzare, tappa dopo tappa, dieci incantevoli scorci delle nostre valli, di gustare dieci sapienti interpretazioni culinarie dei nostri piatti e di incontrare e conoscere molti dei **produttori locali** protagonisti dei menù proposti, elencati alla fine di questa brochure, che vi invitiamo a conoscere personalmente o a scoprire sul portale **www.bbuono.it**. I ristoranti che ospiteranno le cene sono stati selezionati in seguito a una manifestazione di 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!

Roberto Abbadati

Marino Marini

RISTORANTE DOSSO ALTO

sabato

05

OTTOBRE

ore 20:00

Via Maniva, 254 - Collio VT
tel. 030 927642
info@rosaettore.it
www.rosaettore.it
Facebook @AlbergoRistoranteDossoAltoPassoManiva

Menù

Antipasto

Tagliere della tradizione con affettati e formaggi locali

Primo

Maccheroncini di pasta fresca al formaggio Nostrano Valtrompia D.O.P. affinato da Formaggi Trevalli Zanini (Collio VT)

Secondo

Brasato di cervo con polenta di farina macinata al Mulino Fracassi (Collio VT)

Dolce

Torta sbrisolona con gelato al latte di malga

Vino rosso del Garda
Acqua Maniva e caffè

30,00€

FORMAGGIO NOSTRANO VALTROMPIA D.O.P.

FORMAGGI TREVALLI ZANINI
Via Maniva, 110/a - Collio VT
tel. 030 927292
info@formaggitrevalli.it - www.formaggitrevalli.it

Prodotti: formaggio Nostrano Valtrompia DOP

HOTEL RISTORANTE CENTRALE

giovedì

10

OTTOBRE

ore 20:00

Via C. Bonomi, 2 - Vestone
tel. 0365 820658
Facebook @hotelristorantecentrale

CARNE

AZIENDA AGRICOLA VASSALINI STEFANO
Via del Tombino, 8 - Preseglie
tel. 0365 824114
info@agricolavassalini.it - www.carnisalumi.it

Prodotti: salumi e carni di bovino e suino di capi allevati e macellati nell'azienda agricola

Menù

Antipasto

Tartare di Limousine dell'Az. Agr. Vassalini Stefano (Preseglie)
con giardiniera di stagione e scaglie di Bagòss

Primi

Malfatti alle erbette e alla zucca bio dell'Orto di Domenico (Gavardo) con burro nostrano di malga

Risotto al Bagòss estivo e rosmarino

Secondo

Polenta taragna con cotechino in filza
dell'Az. Agr. Ravani Gianprimo (Mura)

Dolce

Piccola capovolta di mele con gelato e miele

Vini della Cantina Ca' Maiol (Desenzano)
Acqua e caffè

30,00€

RIFUGIO PIARDI

giovedì

17

OTTOBRE

ore 20:00

Via Case Sparse Mondaro, 52 - Pezzaze
cel. 349 8153089
Facebook: @rifugiopiardi

Menù

Antipasto

Salumi nostrani e formaggi abbinati a confetture
dell'Az. Agr. Turrini Matteo (Gardone VT)

Primi

Orzotto con porcini, rucola e formaggio Valtrompia D.O.P. stagionato
Gnocchi di pane con erbette e formaggio Valtrompia D.O.P. stagionato

Secondo

Stracotto d'asino con polenta "cropa"

Dolce

Crostata con confettura

Vino locale
Acqua Maniva e caffè

30,00€

CONFETTURE

AZIENDA AGRICOLA TURRINI MATTEO
Via Tonini, 6 - Gardone VT
cel. 334 7336291 - agricolaturrini@libero.it
Facebook @AZAGRICOLATURRINI

Prodotti: coltivazione di mele, pere, albicocche, ciliegie, cachi e piccoli frutti per la produzione di confetture

KELLER L'OSTERIA

giovedì

24

OTTOBRE

ore 20:00

Via San Giacomo, 1 - Ponte Caffaro
cel. 348 9002473
Facebook: @KellerOsteria

FORMAGGIO BAGÒSS

AZIENDA AGRICOLA BUCCIO MARIO
Via S. Anna, 37 - Bagolino
cel. 338 3260824

Prodotti: Bagòss, formaggelle e burro

Menù

Antipasto

Tartare di manzo dell'Az. Agr. Vassalini Stefano (Preseglie)
con chips di patate novelle e "puina" fresca

Primi

Ravioli alle ortiche con ricotta fatta in casa,
formaggio primo sale e burro fuso

Risotto all'acqua di Bagòss dell'Az. Agr. Buccio Mario (Bagolino),
con nocciole croccanti di Ponte Caffaro e pistilli di zafferano

Secondo

Filetto di trota fario al fieno d'alpeggio con verdurine di stagione

Dolce

Frittelle di mele con gelato dello chef

Vini della Cantina Trevisani (Gavardo)
Acqua e caffè

30,00€

AGRITURISMO DAZZE

giovedì

07 NOVEMBRE

ore 20:00

Via Gitti - Località Dazze - Marcheno
tel. 030 8966068 - cel. 339 4567339
agriturismodazze@gmail.com
www.agriturismodazze.com

Menù

Antipasto

Selezione di formaggi con composta di cipolle
dell'Az. Agr. Cosa Tiene Accese le Stelle (Bovegno)
Tartare di manzo dell'Az. Agr. Marzocchi (Calvisano)

Primo

Risotto con porcini e formaggio Nostrano Valtrompia D.O.P.

Secondo

Brasato di Manzo allo scalogno con polenta

Dolce

Crostata con confettura di produzione propria

Vino locale
Acqua e caffè

30,00€

COMPOSTA DI CIPOLLE

AZIENDA AGRICOLA COSA TIENE ACCESE LE STELLE
Frazione Ludizzo, 70 - Bovegno
cel. 333 9324216 - stefania-reali@virgilio.it
Facebook @AzagrCosatieneacceselestelle

Prodotti: piccoli frutti, ortaggi e legumi freschi, confetture extra di frutta, composte di verdura, succhi, miele di flora montana e castagno

RISTORANTE AL VECCHIO PALAZZO

venerdì

15

NOVEMBRE

ore 20:00

Piazza A. Passerini, 5 - Casto
tel. 0365 88761
info@vecchiopalazzo.it
www.vecchiopalazzo.it
Facebook @AlVecchioPalazzo

FORMAGGIO

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ROSAGHE
Località Rosaghe - Casto
cel. 339 2495524
pietrobassi88@gmail.com

Prodotti: Formaggi di latte caprino e vaccino

Menù

Antipasto

"Capunsi" con ripieno magro su crema di zucca
e ricotta di capra della Fattoria Rosaghe (Casto)

Primi

Risotto alla zucca mantecato al Tombea
Garganelli al salmì di lepre

Secondo

Filetto di maialino al miele con mele e patate

Dolce

Torta di mele e marmellata dell'Az. Agr. BioDase (Pertica Bassa)
con crema alla vaniglia

Vino Groppello della Cantina Marsadri (Raffa di Puegnago d/G)
Acqua e caffè

30,00€

RISTORANTE LA CASCINA DEI GELSI

giovedì

21

NOVEMBRE

ore 20:00

Località Rovedolo - Gardone VT
tel. 030 832594 - cel. 320 2781164
info@lacascinadeigelsi.com
www.lacascinadeigelsi.com
Facebook @lacascinadeigelsiristorante

Menù

Antipasti

Speck di Collio della Salumeria Torquati Elda con composta di cipolle
Fiocchetto stagionato
Bresaola nostrana della Macelleria Peruchetti (Gardone VT)
Polentina con porcini e formaggella nostrana dell'Az. Formaggi Trevalli (Collio VT)
Caprino dell'Az. Agr. Il Mulino (Bovegno) con miele dell'Apicoltura Gatta (Bovegno) e nocciole

Primi

Casoncelli bresciani al burro, salvia e tartufo di valle del tartufaio Manuel Fusi
Garganelli con ragù Porcaloca con fonduta di formaggio Nostrano Valtrompia D.O.P.

Secondo

Lombata di maialino affumicata con confettura di more dell'Az. Agr. Turrini Mario (Gardone VT) e Patate al forno

Dolce

Crostata di mele, castagne e marmellata di cotogna dell'Az. Agr. Turrini Mario (Gardone VT)

Vino del Garda
Acqua e caffè

30,00€

FORMAGGI CAPRINI

AZIENDA AGRICOLA IL MULINO
Via Forno Brolo - Bovegno
cel. 340 4104060
ilmulino.elisa@gmail.com

Prodotti: formaggi di capra prodotti da latte crudo al 100%, ragù di capra e capretto

CASA FORMENTI IL MONDARONE

venerdì

29

NOVEMBRE

ore 20:00

Via Mondarone, 62 - Preseglie
tel. 0365 860707
info@ilmondarone.it
www.ilmondarone.it

FARINE

AZIENDA AGRICOLA FENIL ESBÜS DI VIVIANI DANIELE
Via Moglia, 21 - Vobarno
cel. 331 9271378
viviani.daniele@libero.it

Prodotti: Farine, composte di verdure, verdure sott'olio, verdura fresca, passate, miele, gallette di mais e grano duro

Menù

Antipasti

Affettati misti della Valle Sabbia con peperoni in agrodolce
Lonzino cotto a bassa temperatura con scaglie di formaggio Bagòss
Vitello salmonato con salsa allo scalogno e zucchine in agro
Saccottino di sfoglia con "pestöm" e formaggio "muntagnì"
Frittatina alle verdure

Primo

Casoncelli alla bresciana con ripieno di magro,
burro del Caseificio Sociale Valsabbino (Sabbio Chiese) e salvia

Secondo

Spiedo con Polenta
Misticanza di insalate

Dolci

Tiramisù e cheesecake con confettura ai frutti di bosco

Vini della Tenuta Cassetti (Odolo)
Acqua e caffè

30,00€

TRATTORIA TAMÌ

venerdì

06

DICEMBRE

ore 20:00

P.zza G. Zanardelli, 11 - Collio VT
tel. 030 927112
Facebook @trattoriatami

Menù

Antipasto

Sformatino di patate e funghi con fonduta di formaggio di capra

Primo

Risotto al formaggio Nostrano Valtrompia D.O.P.
e zafferano dell'Az. Agr. Alpe di Zerma (Collio VT)

Secondo

Quadrotto di vitella al latte con polenta (Dello)
e cremoso di patate

Dolce

Gelato di malga

Vino della selezione Tamì
Acqua e caffè

30,00€

LO ZAFFERANO

AZIENDA AGRICOLA ALPE DI ZERMA
Località Zerma - Bovegno
cel. 338 5895908
info@alpedizerma.it

Prodotti: mirtilli, erbe aromatiche officinali, zafferano, sale aromatico, olio essenziale, profumatori d'ambiente, confetture, succhi e creme

ALBERGO RISTORANTE AL POGGIO VERDE

giovedì

12

DICEMBRE

ore 20:00

Via del Fango, 31 - Barghe
tel. 0365 824591
info@alpoggioverde.it
www.alpoggioverde.it
Facebook @AlPoggioVerde

FORMAGGIO

CASEIFICIO SOCIALE VALSABBINO
Località Mondalino - Sabbio Chiese
tel. 0365 895700
info@caseificiovalsabbino.it

Prodotti: Formaggi di varie tipologie

Menù

Antipasto

Tortino di patate croccanti con mousse di erbe e formaggio Bagòss

Primi

Risotto alle castagne con porro fritto dell'Az. Agr. Anna Frugoni (Barghe) e formaggella Valsabbina

Secondo

Involtino di trota salmonata con ricotta e scalogno caramellato

Dolce

Soufflé di cioccolato e mandorle bianche
con purea di mele e cannella

Vini della Cantina Trevisani (Gavardo)
Acqua e caffè

30,00€

PRODUTTORI E AZIENDE AGRICOLE

FORMAGGI

AZIENDA AGRICOLA BELTRAMI MAURO	NOSTRANO VALTROMPIA DOP - FORMAGGELLE - ROBIOLA	MARMENTINO	cel. 339 3348077
AZIENDA AGRICOLA BUCCIO MARIO	BAGÒSS - FORMAGGELLE - BURRO	BAGOLINO	cel. 338 3260824
AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ROSAGHE	FORMAGGI DA LATTE CAPRINO E VACCINO	CASTO	cel. 339 2495524
AZIENDA AGRICOLA IL MULINO	FORMAGGI CAPRA FRESCHI E STAGIONATI	BOVEGNO	cel. 340 4104060
AZIENDA AGRICOLA PATERLINI	NOSTRANO VALTROMPIA DOP - FORMAGGELLE - RICOTTE	COLLIO	cel. 324 6363778
AZIENDA AGRICOLA RICHIEDEI	FORMAGGI - BURRO - YOGURT - GELATO	PEZZAZE	cel. 339 2315470
AZIENDA AGRICOLA TANGHETTI	NOSTRANO VALTROMPIA DOP - CACIOTTE - FORMAGGELLE	BOVEGNO	cel. 339 1546694
AZIENDA AGRICOLA ZANOLINI ANDREA	NOSTRANO VALTROMPIA DOP - FORMAGGELLE	COLLIO VT	cel. 333 4652558
BALDASSARI FABIO ERMES	FORMAGGI CAPRA - SALUMI - CAPRETTI	BARGHE	cel. 338 6830848
CASEIFICIO SOCIALE VALSABBINO	FORMAGGI - FORM. MONTE	SABBIO CHIESE	www.caseificiovalsabbino.it
CORNABLACCA	CAPRINI E FORMAGGI DI CAPRA	PERTICA BASSA	www.cornablacca.it
EGGIOLINI GERMANO	FORMAGGIO TOMBEA - BURRO	CAPOVALLE	cel. 338 8712919
FORMAGGI TREVALLI	FORMAGGIO MANIVA D'ALPEGGIO, NOSTRANO VALTROMPIA DOP	COLLIO	tel. 030 927292 - 333 1279484
FRANCINELLI GABRIELE	FORMAGGI CAPRA FRESCHI E STAGIONATI - RICOTTA E YOGURT CAPRINI - CAPRETTI IN STAGIONE	VALLIO TERME	cel. 338 8992304
MALGA CASINE DI RIVETTA CRISTIAN	FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI -BURRO	PERTICA ALTA	cel. 347 0544935 - 339 2329442
MALGA POF	FORMAGGI CAPRA	PERTICA BASSA	cel. 340 2443059
MOZZARELLERIA "LA VOLPE"	MOZZARELLE-SCAMORZE-BURRATE	LODRINO	cel. 320 8653175
PARISI LUCA	FORMAGGI VARIA TIPOLOGIA SOLO CAPRA - FORMAGGI DI MALGA (VACCA)	AGNOSINE	cel. 392 6867222
RUCHE di Freddi Stefano	FORMAGGI VARIE TIPOLOGIE	CASTO	tel. 0365 899326
TOGNI IVANA	FOMAGGI NOSTRANI FRESCHI E STAGIONATI VACCA/CAPRA	TREVISO BRESCIANO	tel. 0365 821617

OLIO

AI RUCC E DINTORNI	OLIO	VOBARNO	www.airuccedintornionlusaltervista.org

VINI

BOTTURI di Savoldi Enrichetta	VINO	GAVARDO	cel. 349 8943428
TENUTA CASSETTI	VINO	ODOLO	www.tenutacassetti.it

MIELE - TARTUFO - MARMELLATE

AZIENDA AGRICOLA BIODASE	CONFETTURE - MIELE - FRUTTI DI BOSCO - SUCCHI DI FRUTTA	PERTICA BASSA	cel. 339 1959936
AZIENDA AGRICOLA COSA TIENE ACCESE LE STELLE	MIELE - ORTAGGI - CONFETTURE - SALSE	BOVEGNO	cel. 333 9324216
AZIENDA AGRICOLA PESEI	CONFETTURE & SALSE	TAVERNOLE SUL MELLA	www.pesei.it
AZIENDA AGRICOLA TURRINI MATTEO	CONFETTURE	GARDONE V.T.	cel. 334 7336291
BRESCIANINI COSTANTINO	MIELE E TARTUFO	PERTICA ALTA	cel. 338 1736074
BUONI FRUTTI di Massa Sabrina Lee	CONFETTURE EXTRA FRUTTI DI BOSCO	VILLANUOVA SUL CLISI	www.buonifruttidisabrina.it
FIORE'T di Folli Tommaso	MIELE E CONFETTURE	IDRO LAVENONE	@AziendaAgricolaFioret
TERRE SOLIVE di Nabacino Giovanni	FRUTTA - MIELE - ERBE OFFICINALI	BAGOLINO	@terresolive

CARNI

AZIENDA AGRICOLA VASSALINI STEFANO	SALUMI E CARNI DI BOVINO E SUINO	PRESEGLIE	www.carnisalumi.it
BIANCHI MARILENA	AGNELLI E CAPRETTI (se stagione)	VOBARNO	tel. 0365 597096
MACELLERIA CRESCINI	LONZINO, SALAMIE, PANCETTA, COPPA, LARDO	MARCHENO	tel. 030 861160
PANCARI PAOLO	CARNI BOVINE DI RAZZA PIEMONTESE	PRESEGLIE	tel. 0365 824231
RAVANI GIANPRIMO	CARNE	MURA	tel. 0365 899060

ORTAGGI			
AZIENDA AGRICOLA ANNA FRUGONI	VERDURE BIO	BARGHE	tel. 0365 824465
AZIENDA AGRICOLA FENIL ESBÜS DI VIVIANI DANIELE	FARINE - COMPOSTE DI VERDURE - VERDURE SOTT'OLIO - VERDURA FRESCA - PASSATE - MIELE - GALLETTE DI MAIS E GRANO DURO	VOBARNO	cel. 331 9271378
"L'ORTO DI DOMENICO" di Osio Domenico	ORTAGGI - PREPARATI DI VERDURA PER MINESTRONE - VERDURE PRONTE ALL'USO	GAVARDO	cel. 333 3232442
LAVANDA - SALUMI - FORMAGGI			
LE DUE CASINE di Gallo Luisa	SALUMI DI SUINO - FORMAGGI CAPRA E OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA	CAPOVALLE	www.leduecasine.it
PACE MASSIMO	SALUMI IN GENERALE - SPECIALITA' DOS	BIONE	cel. 338 2455352
RAVANI GIANPRIMO	SALUMI	MURA	tel. 0365 899060
SALUMI MASNOT	SALUMI DI SUINO	POLAVENO	tel. 030 84336
PRODOTTI DA FORNO			
PASTICCERIA BAZZOLI LINEA PANE	FORNERIA - PASTICCERIA	ODOLO	www.lineapane.it
ZAFFERANO - MIRTILLI - SUCCHI			
AZIENDA AGRICOLA ALPE DI ZERMA	ZAFFERANO - MIRTILLI - ERBE AROMATICHE - COSMESI	BOVEGNO	cel. 338 5895908
AZIENDA AGRICOLA AMBROSI CRISTIAN	SUCCHI DI MELA - PERSECCHE - CONFETTURE - ACETO	LODRINO	cel. 349 5311488
AZIENDA AGRICOLA CHICHIMELA	MIRTILLO BIO	BOVEGNO	cel. 328 4737479

#ValliResilienti

Per partecipare ai pranzi/cene è necessaria la prenotazione presso gli stessi ristoranti, disponibilità fino ad esaurimento posti.

Il costo di ogni appuntamento è di 30 euro.

Per maggiori informazioni contattare direttamente i ristoranti o scrivere a info@attivaree-valliresilienti.it

www.attivaree-valliresilienti.it

facebook: @valliresilienti

Instagram: AttivAree_ValliResilienti

CON IL PATROCINIO DI

EAST LOMBARDY
Savour Italy's flavours

MEDIA PARTNER

RADIO BRUNO

SI RINGRAZIANO

bbuono.it il gusto della tradizione — www.bbuono.it

Acqua Castello — www.acquacastello.it

Acqua Minerale Alcalina MANIVA — www.maniva.it

IIS G. PERLASCA — www.istitutoperlasca.gov.it

AGENZIA FORMATIVA "don Angelo Tedoldi" — www.agenziadontedoldi.eu

CALENDARIO

RISTORANTE DOSSO ALTO
Via Maniva, 254 - Collio VT
tel. 030 927642 - info@rosaettore.it
www.rosaettore.it
Facebook @AlbergoRistoranteDossoAltoPassoManiva

Sab 05 Ottobre
ore 20.00

RIFUGIO PIARDI
Via Case Sparse Mondaro, 52 - Pezzaze
cel. 349 8153089
Facebook: @rifugiopiardi

Gio 17 Ottobre
ore 20.00

AGRITURISMO DAZZE
Via Gitti - Località Dazze - Marcheno
tel. 030 8966068 - cel. 339 4567339
agriturismodazze@gmail.com
www.agriturismodazze.com

Gio 07 Novembre
ore 20.00

RISTORANTE LA CASCINA DEI GELSI
Località Rovedolo - Gardone VT
tel. 030 832594 - cel. 320 2781164
info@lacascinadeigelsi.com
www.lacascinadeigelsi.com
Facebook @lacascinadeigelsiristorante

Gio 21 Novembre
ore 20.00

TRATTORIA TAMÌ
P.zza G. Zanardelli, 11 - Collio VT
tel. 030 927112
Facebook @trattoriatami

Ven 6 Dicembre
ore 20.00

Gio 10 Ottobre
ore 20.00

HOTEL RISTORANTE CENTRALE
Via C. Bonomi, 2 - Vestone
tel. 0365 820658
Facebook @hotelristorantecentrale

Gio 24 Ottobre
ore 20.00

KELLER L'OSTERIA
Via San Giacomo, 1 - Ponte Caffaro
cel. 348 9002473
Facebook: @KellerOsteria

Ven 15 Novembre
ore 20.00

RISTORANTE AL VECCHIO PALAZZO
Piazza A. Passerini, 5 - Casto
tel. 0365 88761
info@vecchiopalazzo.it
www.vecchiopalazzo.it
Facebook @AlVecchioPalazzo

Ven 29 Novembre
ore 20.00

CASA FORMENTI IL MONDARONE
Via Mondarone, 62 - Preseglie
tel. 0365 860707
info@ilmondarone.it
www.ilmondarone.it

Gio 12 Dicembre
ore 20.00

ALBERGO RISTORANTE AL POGGIO VERDE
Via del Fango, 31 - Barghe
tel. 0365 824591
info@alpoggioverde.it
www.alpoggioverde.it
Facebook @AlPoggioVerde

Per maggiori informazioni contattare direttamente i ristoranti o scrivere a info@attivaree-valliresilienti.it

ATTIV·AREE Fondazione CARIPLO
ValliResilienti PREALPI BRESCIANE ATTIVE
Comunità Montana di Valle Trompia
COMUNITÁ MONTANA DI VALLE SABBIA