

Omaggio alla selvaggina, al via sei tappe nei ristoranti



Dopo il successo della prima edizione ritorna l'iniziativa culturale-gastronomica 'Selvatici e buoni? a tavola' realizzata nell'ambito del progetto scientifico Selvatici e buoni una filiera alimentare da valorizzare sostenuta da Fondazione UNA con capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Un nuovo percorso alla scoperta delle esclusive del territorio bergamasco a base di grossa selvaggina certificata proveniente dal territorio e dai centri di lavorazione della selvaggina (CLS) riconosciuti.

Saranno sei le tappe che si svolgeranno tra fine novembre e i primi mesi del 2019. Il via è fissato per giovedì 29 Novembre presso l'osteria Al Gigianca di Bergamo dove sarà possibile degustare i primi piatti a base di selvaggina proposti in modo innovativo affiancati ad altri prodotti della tradizione, vini compresi.

Seguiranno altre due tappe nel 2018: giovedì 6 dicembre al ristorante Peccati di gola di Vilminore di Scalve e venerdì 14 dicembre alla Trattoria gastronomica Selva di Gelso di Clusone. La rassegna riprende poi a fine gennaio con altre 3 serate presso Chalet Engadina di Vilminore di Scalve, Locanda Blum In di Rovetta e Agriturismo Cascina Lorenzo di Costa Volpino.

Inizio ore 20. Per info e prenotazione obbligatoria direttamente ai ristoranti.

[LocandinaSelvaticiATavola2018](#)