

Il 20 giugno il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” con menù a tema nei ristoranti

A rendere ancora più golosa la manifestazione la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l'appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.

A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone (i menù saranno disponibili fino a domenica 27 giugno compresa, obbligo di prenotazione): Ristorante Collina, Cantina Lemine, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Trattoria Fia, Antica Osteria Giubì, Pizzeria la Quarenga, Ristorante 5 Vie, Osteria di Via Marconi. Come per lo scorso anno, infatti, non sarà presente un servizio cucina completo ma tutti i partecipanti al Mercato riceveranno all’uscita un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all’iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei

cavalli.

“In una fase come quella che stiamo attraversando l’uscita dalla crisi potrà avvenire solo con la collaborazione di tutti gli attori del territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. La sinergia tra enti, associazioni e più soggetti è fondamentale e unire produttori e ristoratori locali è il modo migliore per ripartire con fiducia”.

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d’eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il lampone d’Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere”.

“Il Lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni – afferma **Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d’Albenza e produttore di lamponi** -. Al Mercato saranno presenti diversi produttori di lamponi: Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina Tironi oltre che Diego, Cinzia, Paolo e io”.

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell’epidemia da covid-19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all’aiuto dei Bersaglieri e degli Alpini di Almenno. Si richiede di rispettare le norme in vigore come l’uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza.

Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021



**Domenica 20 Giugno 2021,
Campo sportivo Albenza, Almenno S.B. (BG)**

**Menù validi da Domenica 20 Giugno a Domenica 27 Giugno,
sui quali si ha diritto al 15% di sconto presentando il coupon recuperato
la Domenica 20 al Mercato del Lampone. Obbligo prenotazione.**

RISTORANTE 5 VIE

Via Garibaldi 14, Almenno S.S. Tel. 035/640810
Tartare di tonno con gelèedi lamponi
Risotto di lamponi e menta
Filetto di maiale su salsa di lamponi
e aceto balsamico
Lamponi caldi con gelato alla panna
35€ a persona bevande escluse

AGRITURISMO AL ROBALE

Via Cabinetti 2, Almenno S.B. Tel. 035/642633
Sconto del 15% alla carta
se si gustano tra i piatti:
Riso ai lamponi
Torta ai lamponi

ANTICA OSTERIA GIUBI

Via Cascinetto 2, Almenno S.B. Tel. 035/540130
Antipasto:
Parmigiano extra vecchio,
La polpettina stuzzicante,
Crostone rustico, Il tagliere del fattore
A scelta tra i secondi:
il controfiletto di vitella all'agretto di lamponi
oppure il nostro brasato al mirtillo
Dolci: La sbrisolona oppure il patatràc
Incluso 1 bicchiere di vino a persona
e acqua minerale
39€ a persona

RISTORANTE CAMORETTI

Via Camorettili, Almenno S.B. Tel. 035/550073
Sconto alla carta e tra i piatti:
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura
con riduzione di salsa ai lamponi
Torta reale di Lamponi con crema inglese
**sconto del 15% sul totale del pranzo con spesa
minima di 35€ a persona**
In fase di prenotazione avvisare la scelta sconto
"Sagra del lampone"

CANTINA LEMINE

Via Buttinoni 48, Almenno S.S. Tel. 339/4527561
piccola entrata di benvenuto
Passiù, 2021: Gamberi rossi e aceto di lamponi
Millet, 2021: Fregula, branzino, polvere di
finocchietto e aria di lamponi
Tonno e lamponi, 2021: Tonno, alghe nori,
lardo bergamasco e sesamo
e misticanza con lamponi
Sfera, 2016: Sfera di cioccolato bianco,
crema di nocciole e coulis di lamponi
Il caffè con le mie friandises
70€ a persona, Vini esclusi - Sabato no sconto

RISTORANTE COLLINA

Via Capaler 3, Almenno S.B. Tel. 035/642570
Lucio perca, spuma di latte di mandorla
e lamponi, Risotto con funghi cardoncelli e
mirtilli, Controfiletto di cervo con crema di
patate, ribes rosso e menta
Dessert
"Incontro tra nocciole e lamponi"
Albenzola
Vini abbinati inclusi, **70€ a persona**

OSTERIA DI VIA MARCONI

Via Marconi 22, Almenno S.S. Tel. 035/640331
Sconto alla carta

TRATTORIA FIA

Via IV Novembre, Almenno S.S. Tel. 035/640016
Risotto mantecato ai lamponi
Filetto di manzo con fondo di mirtilli
con patate rustiche
Dolcefreddo ai lamponi in salsa
Caffè e Acqua
35€ a persona

RISTORANTE DA IVAN

Via Barlino 62, Almenno S.B. Tel. 035/642573
Antipasto assortito
Casoncelli alla bergamasca
Filetto di vitello con riduzione
al Valcalepio rosso e lamponi
Semifreddo ai lamponi
Caffè
38€ a persona
(min 2 persone compreso ½ litro di vino)

RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA

Via Piusano 2, Almenno S.B. Tel. 333/9199573
Tagliere di salumi misti,
gnocco fritto con assaggio di giardiniera
Bis di casoncelli alla bergamasca
e risottino Parma profumato al lampone
Filetto di manzo con contorno di patatine.
Macedonia di frutta fresca
e lamponi con gelato.
Caffè e amaro, Vino e acqua compresi.
40€ a persona

