

“Sapori Seriani e Scalvini”, menù tipici in dieci ristoranti

written by Redazione

19 Ottobre 2017





Per la promozione del territorio e delle attività economiche, la Valle Seriana punta con decisione sui prodotti tipici. Dal 20 ottobre al 26 novembre lo fa con la rassegna gastronomica “Sapori Seriani e Scalvini” che propone in dieci tra ristoranti, trattorie, osterie, rifugi e agriturismi menù con prodotti locali ispirati alla tradizione e alla stagione autunnale.

L’iniziativa vuole sottolineare il titolo di Regione Europea della Gastronomia assegnato alla Lombardia Orientale e fare assaggiare le specialità di questo

angolo del territorio e le capacità degli chef.

Tutti i menù della rassegna comprendono antipasto, primo, secondo, dolce, acqua, caffè e coperto. Sono esclusi i vini. I prezzi vanno da 25 a 30 euro.

Tra le proposte, salumi e formaggi tipici, casoncelli e scarpinòcc, le polente e le ricette con i mais Spinato di Gandino e Rostrato rosso di Rovetta, i funghi, le erbe, le giardiniera, i capù, le castagne e pure nuove creazioni come i camisocc, tra le paste ripiene, e i moroncelli tra i dolci.

È possibile degustare [i menù](#) per tutta la durata della rassegna (consigliata la prenotazione). In ogni ristorante, inoltre, si terrà una serata interamente dedicata alla presentazione del menù secondo questo calendario: albergo ristorante **Morandi** - Valbondione (20 ottobre); **Moro** ristorante pizzeria - Parre (23 ottobre); ristorante **Al Portichetto** - Gandino (27 ottobre); **Della Torre** ristorante & enoteca - Clusone (3 novembre); trattoria **Moro Da Gigi** - Albino (7 novembre); ristorante **Il Melograno** - Valbondione (11 novembre); ristorante **Centrale** - Gandino (14 novembre); ristorante pizzeria polenteria **Edelweiss** - Castione della Presolana (17 novembre); ristorante **Vecchio Mulino** - Rovetta (23 novembre); ristorante pizzeria **Il Giardino** - Selvino (25 novembre).

Info: tel 035 704063 - sapori@valseriana.eu.