

28 Giugno 2017

A Castro la sagra è gourmet

Da mercoledì 28 giugno a domenica 2 luglio i piatti di Festambientelaghi, tra sapori del territorio e ricette da chef



Da mercoledì 28 giugno fino a domenica 2 luglio, a Castro, sul

lungolago, ritorna "Festambientelaghi", la sagra che porta sulla strada i piatti gourmet.

La firma Legambiente Alto Sebino ed è una proposta unica nel panorama delle sagre di paese. Nel menù, infatti, non ci sono casoncelli, formaggi fusi e salamelle, ma piatti ricercati preparati con materie prime di qualità e serviti con la cura di un grande ristorante. Dalle tavole sono banditi piatti, bicchieri di plastica, tovagliette di carta e in cucina vengono usati solo detersivi naturali.

La proposta va da specialità locali come i capù con polenta, ossia gli involtini di verza e carne in umido, e la lingua salmistrata con giardiniera, a ricette originali, come linguine con cozze, profumo di lavanda, pompelmo rosa e zucchine, petto d'anatra laccato al miele con profumi d'Oriente, fino ai piatti vegetariani e vegani, grill, caseari e persino di street food per chi desidera fare un aperitivo o una cena veloce.

Giovedì e venerdì è in programma showcooking "Ciareghì con tartufo nero di Castro".

Anche quest'anno la sagra sostiene l'Associazione Angelman onlus: 1 euro del coperto sarà destinato a sostenere la Borsa di studio di una ricercatrice bergamasca all'Erasmus Center di Rotterdam. A corredo della proposta enogastronomica, sono previste passeggiate e visite guidate al Parco della gola del Tinazzo, laboratori ecologici per i bambini e incontri tematici.

Info: [facebook - festambientelaghi Alto Sebino](#)