

10 Agosto 2017

Festival del Casoncello, dieci giorni di piatti tipici all'Edoné di Redona

Dal 10 al 20 agosto in tavola la tradizione bergamasca "tutta fatta a mano"



[casoncelli edonè](#)

Per chi neanche a Ferragosto rinuncia ai piatti tipici della cucina bergamasca torna, dal 10 al 20 agosto, allo spazio Edoné di Redona (via Gemelli, 17) "Made in BG: Festival del casoncello".

La rassegna, alla seconda edizione, ha per sottotitolo "tutto fatto a mano" e propone, dalle 19 a mezzanotte, i capisaldi della tavola orobica, cominciando dalle paste ripiene, casoncelli e scarpinocc, per passare alle carni, alla polenta, taragna e non, alla selvaggina, ai porcini e ai formaggi locali.

È una vera e propria festa per tutta la famiglia, con area bimbi tutti i giorni, alla quale si aggiungono giochi d'acqua nella giornata di Ferragosto e gonfiabili nell'ultimo fine settimana.

Giovedì 10 alle 21.30 è in programma, in collaborazione con Lab 80, la proiezione all'aperto del film di animazione Inside Out.