

A Castro ritorna la sagra gourmet Festambientelaghi

Da mercoledì 26 a domenica 30 giugno all'area feste sul lungolago. Con visite guidate notturne, passeggiate e laboratori ecologici per bambini



Piatti di terra, di lago e di mare. “Festambientelaghi”, la rassegna di cucina di qualità di Castro dedicata ai prodotti del Lago d’Iseo e della Valcamonica, torna con un’edizione – la decima – ancora più legata al territorio.

Da mercoledì 26 a domenica 30 giugno all’area feste, con inizio alle 19, nella cornice mozzafiato del lago, si potranno gustare piatti ‘buoni, belli e sani’, secondo la filosofia della sagra.

Sarà l’occasione per un tuffo gastronomico nella tradizione culinaria Sebino-Camuna.

Spazio a piatti che rappresentano la cultura locale, con materie prime di grande qualità, presentate dalle mani sapienti dello chef Dario Tagliasacch. Come il coregone e le sardine alla piastra, il merluzzo aromatizzato con scaglie di tartufo. dei prodotti proposti nelle ricette, i ravioli con ricotta di capra e erbe, e poi il silter, il fatulì, le formagelle della Val Palot. L’Oro nero degli Zar, sarà uno dei protagonisti. In collaborazione con l’AGROITTICA LOMBARDA di Calvisano, verranno proposti due piatti a base di caviale e storione a un prezzo da sagra.

Anche quest’anno ci sarà una proposta dedicata alle persone vegetariane con insalata camuna, taglieri di formaggi e marmellate, ravioli alle erbe di montagna con burro di malga e salvia. Chi segue una dieta vegana potrà scegliere trifolata di zucchine alla menta, cipollata stufata, insalatona con aceto di lamponi, patate, fagioli, lenticchie e pomodoro. Da sala e cucina, come avviene dalla prima edizione, sono banditi plastica e detersivi inquinanti, nel rispetto

dell'ambiente. I tavoli sono allestiti con tovaglie e tovaglioli di cotone, i piatti sono di ceramica, le stoviglie di metallo e l'acqua è rigorosamente 'del sindaco'.

Come da diversi anni, anche questa edizione sostiene l'Associazione Angelman onlus: parte del coperto finanziare la borsa di studio di un giovane ricercatore all'Erasmus MC di Rotterdam, uno dei centri più all'avanguardia nella ricerca di una cura per la Sindrome di Angelman.

Alla proposta gastronomica è abbinato un calendario di iniziative, laboratori ecologiche per bambini e visite guidate alla scoperta del territorio, tra cui l'imperdibile escursione notturna al Parco della Gola del Tinazzo, un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia.

Info: Facebook Legambiente Alto Sebino e Festambiente Laghi.

[Il menù](#)

[Il programma](#)