

Venerdì 18 ottobre

Festa della Polenta 2013



“POLENTA CON.....” da molto a poco, da tutto a niente. La tradizione alimentare in Vallecamonica. Dedicato all'alimento che ha consentito di affrontare periodi di carestia sfamando generazioni di valligiani. Un unico piatto di polenta con quello che il ristorante propone: dagli uccelli in padella al formaggio al baccalà agli stufati accompagnato da un bicchiere di **Vino IGT Vallecamonica**. In alcuni esercizi la proposta viene mantenuta per tutto il week-end. È necessario prenotare perché i posti sono limitati.

Al prezzo fisso di EURO 12.00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento dei posti disponibili in ogni singolo esercizio.

Agriturismo El Dos del Bec

• Toline di Pisogne • Cell. 3280715148
“Polenta con farina macinata a pietra e Sardina essiccata sotto sale alla moda di Monteisola”

Agriturismo Il Castagnolo

• Paspardo • Cell. 3383067383
“Polenta e salmi di cervo”

Hostaria La Corte di Bacco

• Edolo • Tel. 0364 72025
“Cuz di Pecora di Corteno e Polenta di Mais Vitreo Isola Az. Agr. Tedeschi”

Osteria al Cantini

• Borno • Tel. 0364 310728
“Polenta di mais vitreo “Isola” Az. Agr. Scraleca e grano saraceno con salsiccia di Castrato di Breno DE.CO., spinaci di montagna con lamelle di Bagoss Dop”

Rifugio Ristoro Premassone

• Sonico • Cell. 3397471594
“Polenta, formaggio fuso e salame”

Ristorante Al Vicolo

• Bessimo Darfo • Tel. 0364 535941
“Terrina di polenta morbida con porcini freschi, formaggio filante e crema di latte gratinata al forno”

Ristorante Casa del Parco

• Cevo • Tel. 0364 634167 • Cell. 3458573725
“Polenta con porcini e Silter”

Ristorante Da Sapi

• Esine • Tel. 0364 46052
“Polenta e Baccalà in umido”

Ristorante Giardino

• Breno • Tel. 0364 321107
“Polenta e uccelli”

Ristorante Kro

• Temù • Tel. 0364 906411
“Polenta, salamella, formaggio alla piastra e uovo all'occhio di bue”

Ristorante La Storia

• Montecchio di Darfo • Tel. 0364 538787
“Polenta e uccelli”

Ristorante Pizzeria Al Campanile

• Darfo B.T. • Tel. 0364 536709
“Cialda di mais, baccalà mantecato con patate, spinaci padellati e zafferano”

Ristorante Pizzeria Al Muli

• Borno • Tel. 0364 41221
“Polenta e salmi di cervo”

Ristorante Pizzeria Gli Spiazzi

• S. Vigilio di Rogno • Tel. 035 4340091
“Arrosticini di struzzo con pancetta del macello Dalmi di Costa Volpino con polenta”

Ristorante Pizzeria La Svolta

• Darfo B.T. • Tel. 0364 532580
“Filetto di maiale con funghi porcini e brie con polenta di mais vitreo Az. Agr. Scraleca dei Tedeschi”

Ristorante Pizzeria Lo Sciamano

• Edolo • Tel. 0364 72777
“Polenta e Baccalà”

Ristorante Pizzeria Valgrande

• Montecampione • Tel. 0364 560515
“Spezzatino di vitello con funghi e polenta”

Ristorante San Marco

• Ponte di Legno • Tel. 0364 91036
“Polenta di mais vireo Az. Agr. Scraleca dei Tedeschi con il Cuz”

Ristorante Sloppy Joe

• Darfo B.T. • Tel. 0364 536563
“Guancetta di manzo stufata al vino rosso di Valcamonica con polenta di mais vitreo Az. Agr. Scraleca dei Tedeschi”

Ristorante Sloppy & Go

• Rogno • Tel. 035 967091
“Crema di polenta di grano rosso, involtini alla salvia, pancetta e rete di patate”

Ristorante Rosso di Sera

• Esine • Tel. 0364 360904
“Bocconcini di maiale spadellati con burro, salvia e pancetta, con crema di porcini, scaglie di Silter e polenta”

Trattoria La Cantina

• Esine • Tel. 0364 466411 • Cell. 3388437789
“Manzo all'olio con polenta di farina macinata a pietra”

Trattoria La Curt

• Artogne • Tel. 0364 590694
“Polenta e Capù di verza della tradizione artognese”