

Ogni mercoledì e giovedì

Omaggio al casoncello camuno 2013



Rendere omaggio al **CASONCELLO CAMUNO** significa ricordare e rivalutare un piatto della tradizione che testimonia la maestria delle donne valligiane, interpreti autentiche di quell'economia del risparmio che ha consentito di alimentarsi con il poco che la natura e le scarse disponibilità finanziarie consentivano a molte famiglie. Un piatto della necessità, possiamo chiamarlo. Con farina e qualche uova a preparare la pasta poi ripiena con erbe e ricotta, qualche formaggio, a volte carni, magari avanzate durante la settimana e riciclate sapientemente, aggiungendo qualche aroma naturale o spezie esotiche. Un'economia in cui nulla si buttava e non esistevano scarti, forse faremmo bene a ricordarlo anche oggi di fronte al rilevante sperpero di alimenti che avviene ogni giorno e che si tramuta in consistente dispersione economica. I nostri cuochi ripropongono nei loro ristoranti versioni aggiornate e rinfrescate, a volte innovative, di questo piatto tradizionale che si combina principalmente con burro e salvia e abbondante formaggio grattugiato, ma che non disdegna anche condimenti "colorati" secondo estro e capacità. Il servizio prevede un **Piccolo antipasto della casa, un piatto di casoncelli, un bicchiere di Vino IGT Valcamonica.**

Al prezzo fisso di EURO 15.00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento dei posti disponibili in ogni singolo esercizio.

Agriturismo El Dos del Bec

• Tolino di Pisogne • Cell. 3280715148
"Fagottino di pasta sfoglia alle verdure dell'orto su salsa al Parmigiano, Casoncelli della tradizione con ripieno di carne al burro spumeggiante di malga, grana e salvia"

Agriturismo Il Castagnolo

• Paspardo • Cell. 3383067383
"Piccolo antipasto, Casoncelli alla farina di castagna con ricotta, spinaci, burro versato timo e noci"

Hostaria La Corte di Bacco

• Edolo • Tel. 0364 72025
"Piccolo antipasto, Casoncelli di propria elaborazione"

Osteria al Cantini

• Borno • Tel. 0364 310728
"Slinzega di puledro con polentina, grattata di tartufo della Vallecamonica, Casonsei alla bornese"

Rifugio Ristoro Premassone

• Sonico • Cell. 3397471594
"Piccolo antipasto, piatto di casoncelli"

Ristorante Al Vicolo

• Bessimo Darfo • Tel. 0364 535941
"Piccolo antipasto assaggi al Vicolo, bis di casoncelli camuni di magro e tortelli alle noci"

Ristorante Casa del Parco

• Cevo • Tel. 0364 634167 • Cell. 3458573725
"Piccolo antipasto, Casoncelli tradizionali camuni"

Ristorante Da Sapi

• Esine • Tel. 0364 46052
"Piccolo antipasto, Casoncelli di Sapi"

Ristorante Giardino

• Breno • Tel. 0364 321107
"Piccolo antipasto, Casoncelli brenesi al burro spumeggiante al profumo di salvia e guanciale dorato"

Ristorante Kro

• Temù • Tel. 0364 906411
"Piccolo antipasto di lardo con crostini, Casoncelli al burro aromatico"

Ristorante La Storia

• Montecchio di Darfo • Tel. 0364 538787
"Violino di agnello su misticanza di verdura, slinzega di puledro in Olio evo Lago Moro, formaggio dolce di montagna sciolto con polenta alla griglia, Casoncelli di Darfo con burro dorato e salvia"

Ristorante Pizzeria Al Muli

• Borno • Tel. 0364 41221
"Piccolo antipasto, Caic de Buren"

Ristorante Pizzeria Gli Spiazz

• S. Vigilio di Rogno • Tel. 035 4340091
"Piccolo antipasto, Casoncelli di San Vigilio"

Ristorante Pizzeria Lo Sciamano

• Edolo • Tel. 0364 72777
"Piccolo antipasto salumi misti locali, Casoncelli con pancetta croccante e burro fuso, 1 bicch. Montello Az. La Costa di Gheza Valentina"

Ristorante San Marco

• Ponte di Legno • Tel. 0364 91036
"Piccolo antipasto, Calsù di Ponte di Legno"

Ristorante Sloppy Joe

• Darfo B.T. • Tel. 0364 536563
"Piccolo antipasto, Casoncelli al Bagoss e patate con burro aromatizzato alla maggiorana"

Ristorante Sloppy & Go

• Rogno • Tel. 035 967091
"Piccolo antipasto, Casoncelli di stracotto di Cervo al burro spumeggiante e salvia"

Ristorante Rosso di Sera

• Esine • Tel. 0364 360904
"Piccolo antipasto e due tipologie di casoncelli"

Trattoria La Curt

• Artogne • Tel. 0364 590694
"Piccolo antipasto, Casoncelli della tradizione artognese"