

Festival delle Osterie e della cultura popolare

VALLE CAMONICA - MARZO 2019

Osteria Da Sisto

Cevo / Sabato 2 / ore 20,30

Le quàter meraviglie del mond

Musica e Poesia raccontano la Valle Camonica
con Dario Canossi (I Luf) e Angelo Trotti

Il piatto: Fatuli, formaggi e salumi della Valsaviore

Il vino: Rosso sfuso della casa

Trattoria La Cantina

Esine / Mercoledì 6 / ore 20,30

Nel segno della qualità

Tradizione e innovazione nei luoghi della convivialità
con Carlos Mac Adden, Silvia Toretto e Gualberto Martini

Il piatto: Orzotto col radicchio rosso delle vigne

Il vino: Rosso Donna della Cantina Monchieri

Osteria Concarena

Cerveno / Martedì 12 / ore 20,30

Ti racconto le pietre

Storie dalle cave della Valle Camonica
con Sandra Simonetti e il Gruppo di Lavoro "La memoria delle pietre"

Il piatto: Costine con verze e polenta

Il vino: Rosso Riserva Hervenus (Cantina Zanetta)

Osteria Bar Sport

Piancogno / Venerdì 15 / ore 20,30

Tempo al tempo

Storie in video e musica
con Fabrizio Zanotti e Marco Davide

Il piatto: Stufato d'asina

Il vino: Rosso Rocche dei Vignali

La trattoria della Pina

Vico di Edolo / Sabato 16 / ore 20,30

Dov'è finita la nostra musica?

Alla ricerca della tradizione popolare
con La squadra dell'Arsura

Il piatto: Tagliatelle alle ortiche

Il vino: Camunorum Rosso (Rocche dei Vignali)

Trattoria La Stella

Esine / martedì 19 / ore 20,30

Il dialetto del posto

Nomi, luoghi, modi di dire della terra camuna
con Lucio Avanzini e Germano Melotti

Il piatto: Salmi di cervo con polenta e contorni

Il vino: Bianco e rosso della Valle Camonica

Osteria Gabossi

Angone di Darfo /

Giovedì 21 / ore 20,30

Sst.. si canta!

Voci dal profondo della terra
con i SiLaBiesis

Il piatto: Cinghiale arrosto con patate al forno e polenta

Il vino: Impervio Rosso (Cantina Bignotti)

Campo di gioco Via Roma

Gianico / Sabato 23 / ore 15,00

Rilanciando la Bala Creèla

Storie e immagini di un antico gioco di piazza
con Stefano Malosso, Franco Comella e l'Associazione "Amici della Bala Creèla"

Terzo tempo: Osteria La tana da Mario

Il piatto: Tagliatelle casarecce con porcini e stinco

Il vino: Rosso della Valle Camonica

Trattoria Beati

Artogne / Mercoledì 27 / ore 20,30

Osteria: che posto!

Dove vanno le osterie delle Valle Camonica
con Maura Seriola, Giorgio Sabaudò, Carlos Mac Adden

Ricerca fotografica di Emanuel Montini

Il piatto: Brasato di asino con polenta e tagliolini al salmi

Il vino: Fenocolo della cantina Bignotti

Osteria Lissidini

Stadolina di Vione / Venerdì 29 / ore 20,30

Un piatto da Roi

Poesie dialettali e intrattenimento: si celebra... il maiale!
con Ivan Faiferri e l'ecomuseo Alta Via dell'Oglio

Il piatto: Cotechino, salamella e sanguinaccio

Il vino: Rosso della casa

Centro Polifunzionale di Demo

Berzo Demo / Sabato 30 / ore 20,30

I Balari de l'Adamèl.

Presentazione del nuovo corpo di ballo con i costumi della tradizione
con Germano Melotti, l'Associazione "Lo Stivale che balla" e i nuovi ballerini della Valle Camonica

Festa finale con buffet di prodotti locali

Gli eventi sono a ingresso libero.
I piatti e i vini proposti sono a pagamento, a tariffe da osteria.

per info: www.maraea.it
uff.culturaturismo@cmvallecamonica.bs.it
tel 0364.324023

#osteriacheposto



FAI VIVERE LA TUA OSTERIA DEL CUORE

Pubblica le tue foto su Instagram e tagga #osteriacheposto

È un progetto di



www.maraea.it