

Festival delle Osterie

e della **cultura popolare**

VALLE CAMONICA - MARZO 2019

maraèa
archivio della memoria della valle camonica

valle camonica la Valle dei Segni

OSTE, MI FAI L'AUTOGRAFO?

Ad ogni serata in osteria raccogli l'autografo dell'oste.
Consegna la scheda con almeno 6 firme in Comunità Montana di Valle Camonica a Breno (Ufficio Cultura) e ti verranno regalate due pubblicazioni sulla Valle dei Segni.

Autografo dell'Oste

Sabato 2_ Osteria Da Sisto

Mercoledì 6_ Trattoria La Cantina

Martedì 12_ Osteria Concarena

Venerdì 15_ Osteria Bar Sport

Sabato 16_ La trattoria della Pina

Martedì 19_ Trattoria La Stella

Giovedì 21_ Osteria Gabossi

Sabato 23_ Osteria la Tana di Mario

Mercoledì 27_ Trattoria Beati

Venerdì 29_ Osteria Lissidini



Segnalaci la tua **OSTERIA DEL CUORE**
per la prossima edizione del Festival!

È un progetto di



AESS
Archivio di Etnografia
e Storia Sociale

Regione Lombardia

lorenzocaffi.it

Festival delle Osterie

e della **cultura popolare**

VALLE CAMONICA - MARZO 2019



**STORIE, POESIA,
MUSICA, VIDEO,
BALLI, RACCONTI...**

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



#osteriacheposto

**FAI VIVERE LA TUA
OSTERIA DEL CUORE**

Publica le tue foto
su Instagram e tagga
#osteriacheposto

www.maraea.it

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 Toretti 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: Camunnorum 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

Festival delle Osterie

e della **cultura popolare**

VALLE CAMONICA - MARZO 2019

Osteria Gabossi

Angone di Darfo /

Giovedì 21 / ore 20,30

Sst.. si canta!

Voci dal profondo della terra

con i SiLaBiesi

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 Sabaudo, 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 conclusiva con buffet di prodotti locali

www.maraea.it