



peinto@comunicazione.com

Info: PRO LOCO LA COLLINA
 Via G.B. Pozzi - 24060 Solto Collina (Bg)
 Tel. 348.0811402 - mail: prolocolacollina@rivadisolto.org

Si ringrazia per la collaborazione:

Regista e drammaturgo Spelgatti Walter - gli attori Carrara Nadia - Dall'Angelo Sonia
 Donda Fabio - Fenaroli Paola - Olivari Giovanni - Polini Fabio - Strauch Daniela

Coldiretti Bergamo

Az. Agricola «In Collina», Solto Collina

Az. Agricola «La Bratta», Vigolo

Coop. Agricola di Monti e Laghi, Vigolo

Apicoltura Morandini Anna, Fonteno

B&B Il Palazzo, Solto Collina

La Forneria, Solto Collina

Oratorio San Giovanni Bosco, Solto Collina

Con il patrocinio di



Provincia di Bergamo
 Assessorato Attività
 Produttive e Turismo



COMUNITA' MONTANA
 dei LAGHI
 BERGAMASCHI



Coldiretti
 Bergamo



Comune di Solto Collina



Comune di Fonteno



Comune di Riva di Solto

la **Pro Loco** **Collina**
 Solto Collina
 Fonteno
 Riva di Solto
 UN LAGO DA VIVERE. UNA COLLINA DA SCOPRIRE.



Proposta gastronomica e culturale

Autunno in Collina

*Appuntamenti golosi
 per ritrovare sapori e tradizioni
 della collina*



dal 30 Ottobre al 12 Dicembre 2010

Dal 30 Ottobre al 12 Dicembre

BAR DEL CENTRO - Fonteno

APERITIVO RUSTICO D'AUTUNNO ogni sabato e domenica dalle ore 17.00

Bicchieri di vino rosso/bianco o analcolico, accompagnato da crostini di pane caldo con speck e funghi, crostini di polenta, serviti su tagliere.

Euro 6,00

Info: Tel.Fax 035.969017



Dal 30 Ottobre al 12 Dicembre

TRE CORONE WINE BAR - Riva di Solto

«L'AUTUNNO IN COLLINA» (Happy hour) ogni sabato per tutto il periodo della rassegna

Aperitivo a buffet con i prodotti tipici della Collina in abbinamento alle migliori selezioni di vino locali e d'Italia.

Costo di partecipazione con consumazione Euro 5,00

Per vini locali si intende IGT Bergamasca, Valcalepio DOC e Franciacorta DOC

Info: 340.2252766 (Matteo)

Dal 30 Ottobre al 12 Dicembre

RISTORANTE PANORAMICO - Fonteno

IL PROFUMO DELLA TRADIZIONE «La zucca ed i porcini»

Il polentino con farina di storo e porcini di castagno saltati alle erbe spontanee

Il raviolo gigante di zucca e castagne servito con emulsione di taleggio e tartufo

Il filetto di vitello lardellato e servito con zucca rivisitata e cuore di porcino

Lo sformatino caldo di castagne e cioccolato

Lamaro Battista

Il tutto accompagnato da vino rosso Curtefranca «Donna Lucia»
Euro 42,00

Info: Tel. 035.969027



CAFFETTERIA DEL CENTRO

di TIZIANA PEDRETTI & C. sas
Piazza Ongaro, 16
24060 FONTENO (BG)



**Bar & Wine Bar - Birreria -
Paninoteca**

Via Porto - Riva di Solto (Bg)
Tel. 035.00290860



**ristorante
PANORAMICO**

via Palazzine 30 • Fonteno (Bg) - Lago d'Isèo
tel. +39 035 969027 • +39 348 5425349
www.panoramico.it
info@panoramico.it

Sabato 30 Ottobre 2010 - ore 20.00

RISTORANTE TRENTA PASSI - Riva di Solto

DELITTO A PALAZZO FORESTI

Cena medievale con comparse in costume d'epoca e intrighi di corte
Drammaturgia e regia Walter Spelgatti

Aperitivo dei Conti

atto I° - Benvenuti palazzo Foresti!

La polenta di Maffeo Foresti

Polentina taragna con funghi porcini e trancetto di cavedano essiccato
sott'olio

atto II° - Arrivi inaspettati

La pasta della contessina Tomasina Foresti

Caserecce al ragù di ceci e lardo

atto III° - Passioni segrete...

Gli involtini di Teubaldo Suardi

Fagottini di carne al forno con mele golden e castagne

atto IV° - Ci scappa il morto!

I dolcetti in onore dei conti Suardi

Bocconcini di torte caserecce

atto VI° - Sarete voi i protagonisti...

...ora sei tu il detective: dimmi chi, come e perché!

La messa in scena del delitto, presentata durante la cena, ti propone la
sfida a raccogliere suggerimenti ed indizi, per poi proporre la soluzione:
metti alla prova il tuo intuito, insieme con i tuoi commensali!

Moka - Acque San Pellegrino e Panna
Vini bianco e rosso: Valcalepio D.O.C.

Euro 35,00 tutto compreso
La puntualità è importante

Info: 035.980320



Sabato 13 Novembre, ore 20.00

RISTORANTE MIRANDA - Zorzino

CENA CON I FIORI

Antipasti: Insalata di gamberi con citronette all'Agastache rugosa «fiore»

Primi piatti: Risottino al Fiordaliso centaurea cyanus «fiore»

Secondi piatti: Pesce al vapore: Salmone, nasello, orata,
gamberone in salsa alla Calendula officinalis «fiore»

Dessert: Creme brulè alla Lavanda «fiore»

Caffè

L'angolo della cantina:

Cabernet Sauvignon Doc Az. Villa Chiopris Livon

Chardonnay Doc Az. Villa Chiopris Livon

Euro 30,00

Info: Tel. 035.986021

in collaborazione
con Az. Agricola in Collina
Esmate di Solto Collina



Sabato 20 Novembre, ore 20.00

RISTORANTE POGGIO D'ORO - Riva di Solto

IL FORMAGGIO A NOZZE COL MIELE

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini a tema

Risottino mantecato con bollicine e formaggio d'Alpeggio

Vitello al forno con sottobosco profumato al Miele di Xino

Patate Novelle

Semifreddo allo yogurt di Vigolo e cioccolato

L'angolo della cantina: Vino rosso Valcalepio Locatelli Caffi

Euro 20,00 bevande incluse

Info: 035.969015

in collaborazione con Coop. Agricola
di Monti e Laghi, Vigolo e Apicoltura
Morandini Anna, Fonteno



trenta passi

Ristorante Pizzeria

Via XXV Aprile, 1 - Riva di Solto
Tel. 035.980320 - www.trentapassi.it

Veranda panoramica sul lago
Parcheggio

Albergo Ristorante
Miranda

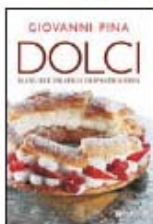
Via Cornello, 8 - Fraz. Zorzino
RIVA DI SOLTO (Bg) ITALY
Tel. 035.986021 - Fax 035.980055
www.albergomiranda.it



**Albergo - Ristorante
Poggio d'Oro**

Loc. Poggio d'Oro, 2
RIVA DI SOLTO (Bg)
Tel./Fax 035.969015

Domenica 21 Novembre, ore 15.00



UNA DOLCE CHIACCHIERATA CON L'AUTORE

Giovanni Pina presenta il suo «*Dolci, manuale pratico di pasticceria*» (Giunti Editore), dove il pasticcere svela i segreti di quello che definisce il «*più bel lavoro del mondo*» e insegna ai lettori ad eseguire perfettamente 200 delle sue ricette più amate. Seguirà degustazione del dolce tipico «*Sfongada de Solt*» della Forneria di Bertoletti, Solto Collina.

Biblioteca di Solto Collina

Sabato 27 Novembre, ore 20.00



AGRITURISMO S. ROCCO - Riva di Solto

«L'OLIO EXTRA VERGINE DI RIVA DI SOLTO»

Antipasto: Strudel con pasta di salame ai semi di cumino
Cuore di cavolo bianco e rosso all'extra vergine

Primo:

Crema di porcini, sfogliatina con farina di castagne all'olio di olive
Risottino ai lamponi nostrani e moscato mantecato all'extra vergine

Secondo: Arrotolato di coniglio alle olive

Tortino di trevisano e patate

Bruschetta di polenta all'extra vergine

Dessert

Gelato mantecato all'extra vergine con tortino di mele e fichi secchi
Caffè e correzioni

Vino rosso Az. Agricola Botti Franciacorta

Vino Dessert Mosco del Piemonte

Euro 28,00 bevande incluse

È gradita la prenotazione

Info: 035.980147 - 347.0487255

con la partecipazione
dell'agronomo
Dr. Zanni Paolo

Domenica 28 Novembre, ore 12.30



ORATORIO DI SOLTO COLLINA

PRANZO D'AUTUNNO

Menù degustazione a base di salumi nostrani con dimostrazione dell'antica arte del norcino dell'Az. Agricola «La Bratta» Vigolo.

Su prenotazione

Info: Tel. 339.3550398

Venerdì 3 Dicembre, ore 20.30



GUELFO NEGHER - Riva di Solto

«MOZART AU CHOCOLAT»

La serata avrà inizio con spettacolo di clavicembalo, suona *Elena Quaglia*, raccontato da *Antonello Scarsi*.

A seguire un assaggio di dolci al cioccolato, di una gustosa cioccolata calda e di un buon bicchiere di vino dolce tipico del nostro territorio.

Prezzo della serata: Euro 15,00 a persona

Info: 347.0144922 (Cristian) - 329.2994966 (Catia)

Domenica 12 Dicembre, ore 15.30



B&B IL PALAZZO - Solto Collina

LE PROPRIETÀ NUTRITIVE DEI PRODOTTI AUTUNNALI

Relatrice: *Dr.ssa Domenighini Sara*, nutrizionista



Via Ronchi, 2 - RIVA DI SOLTO (Bg)
Tel. 035.980147
Cell. 347.0487255



Via IV Novembre, 34
RIVA DI SOLTO (Bg) - Fr. Zorzino
Tel./Fax 035.980323

Bed & Breakfast
«Il Palazzo»
Via dei Fantoni, 16
24060 Solto Collina (Bg)
347.068.6802