

## LABORATORI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER BAMBINI E GENITORI

Con la partecipazione della Dott.ssa Sara Domenighini, dell'azienda Apicoltura Morandini Anna e del Caseificio «Monti e laghi» di Vigolo

**Domenica 28 Ottobre 2012, ore 15.00**

### IL MIELE E I PRODOTTI DELL'ALVEARE BIBLIOTECA COMUNALE DI SOLTO COLLINA

Laboratorio per bambini della scuola primaria per far conoscere il miele, le sue caratteristiche nutritive e i prodotti che ne derivano. Alla fine dell'incontro degustazione di vari tipi di miele, polline, pappa reale e propoli. Verrà rilasciata ad ogni partecipante la scheda del degustatore e un piccolo omaggio. Prenotazione presso Biblioteca Comunale di Solto Collina.

**Domenica 11 Novembre 2012, ore 15.00**

### IL LATTE E I SUOI DERIVATI

SEDE DELLA PROTEZIONE CIVILE DI FONTENO  
Laboratorio per bambini della scuola primaria. L'attenzione sarà rivolta all'importanza del latte e dei suoi derivati. Verranno illustrate le proprietà dei prodotti presentati attraverso degustazioni. A conclusione dell'incontro merenda per tutti. Prenotazione presso Biblioteca Comunale di Solto Collina.

**Domenica 2 Dicembre 2012, ore 15.00**

### UNA SANA ALIMENTAZIONE A MISURA DI BAMBINO ORATORIO DI RIVA DI SOLTO

Incontro per genitori. Nella prima parte dell'incontro saranno presentati i fabbisogni nutrizionali, sottolineando l'importanza di alcuni alimenti nella crescita del bambino, con un'attenzione particolare all'offerta del mercato locale. Info: 348.0811402.

La partecipazione è gratuita

**Venerdì 9 Novembre 2012, ore 20.00**

Ristorante vineria AL GUELFO NEGHER  
Riva di Solto

## Alla scoperta del pescato di lago

Serata dedicata al pesce di lago

Degustazione con assaggi di pesce di lago, risotto e vino locale, presentati dallo Chef Cristian.

Durante la serata sarà presente uno degli ultimi pescatori professionisti del lago d'Iseo, Danilo Baiguini.

**€ 15,00**

solo su prenotazione allo 035.980323



**Sabato 17 Novembre 2012, ore 20.00**

Agriturismo SAN ROCCO - Riva di Solto

## Cena degustazione

Serata sull'olio con la partecipazione dell'esperto Marco Antonucci

Antipasto  
Tortino di carciofi e ricotta  
La nostra bresaola all'extra vergine e limone

Primo  
Crema di zucca con aceto balsamico e bruschetta all'extra vergine  
Risottino ai funghi secchi della Valtellina mantecato all'extra vergine

Secondo  
Galletto al vino rosso  
Polenta con farina di castagne

Dessert  
Gelato mantecato all'extra vergine con tortino di pane e cioccolato

Caffè e correzioni

Acque Gaverina  
Vino rosso Az. Agr. Botti Capriano del Colle  
Vino Bianco Az. Agr. Botti Capriano del Colle  
Moscato Az Agr. Botti Capriano del Colle

È gradita la prenotazione  
allo 035.980077

Bevande incluse

**€ 25,00**

**Sabato 24 Novembre 2012, ore 20.00**

Ristorante POGGIO D'ORO - Riva di Solto

## Il bollito è servito Alla riscoperta della tradizione

Risotto del Contadino

Tris di Bolliti con le Verdurine al Vapore

Dolce della Casa

Acqua

1/4 vino

Caffè

È gradita la prenotazione allo 035.969015

**€ 20,00**



**Venerdì 7 Dicembre 2012, ore 20.00**

Ristorante Pizzeria TRENTA PASSI  
Riva di Solto - Tel. 035.980320

## Dal mulino alla pizza

Itinerario per la gioia del palato

Serata con degustazione di:

Focacce genovesi

Focacce baresi

Pizza al mattone

Pizza due

(Base pizza con elaborazioni dello chef)

Pizza classica

Verrà dato risalto all'utilizzo di prodotti del territorio (olio di Riva di Solto, formagella di Bossico, sarde essiccate di Riva...)

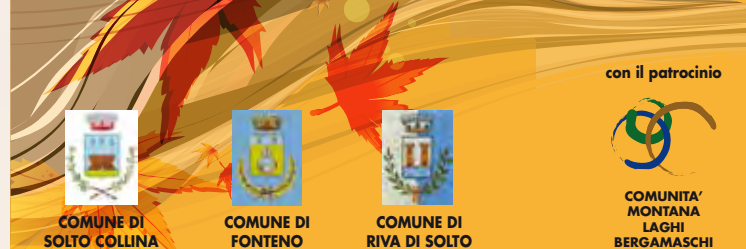
L'esperto di panificazione PIER GIUDICI illustrerà e commenterà le caratteristiche e le tecniche delle preparazioni

Degustazione a buffet, comprese bevande, vini selezionati e caffè:

**€ 18,00**

si ringrazia la G.M.O. linea alimenti di Giudici Manuel & C. s.n.c.

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



**dal 5 Ottobre al 16 Dicembre 2012**

**Appuntamenti golosi per ritrovare  
sapori e tradizioni della collina**





## Ristorante Bellavista

Via Gargarino, 23 - RIVA DI SOLTO  
www.albellavista.it

**035.986034**

### ANTIPASTI

Assaggi di antipasti di lago

### PRIMI

Pasta alle sarde essiccate di lago

### SECONDO A SCELTA TRA:

Filetti di pesce persico dorati

\* \* \*

Filetto di coregone alle erbe

### CONTORNI

Patatine fritte

\* \* \*

Insalata di stagione

### DOLCE DELLA CASA

Bevande, caffè esclusi

Tutti i giorni

**€ 25,00**



## RISTORANTE VINERIA al Guelfo Negher

Via IV Novembre, 34  
RIVA DI SOLTO (Bg) - Fr. Zorzino

**035.980323**

Terrine di pesce di lago  
ai profumi di finocchietto

\* \* \*

Riso Carnaroli  
con ragout di lago

\* \* \*

Assortimento di pescato giornaliero  
di Danilo alle erbe aromatiche  
accompagnato da crostone di polenta

\* \* \*

Crema cotta con coulis  
di lamponi

\* \* \*

Acqua e caffè inclusi

Solo su prenotazione

**€ 22,00**



## ristorante PANORAMICO

via Palazzine 30 • Fonteno (Bg) -l- Lago d'Iseo  
www.panoramico.it info@panoramico.it

**035.969027**

Il carpione di Riva di Solto  
al profumo delle erbe bio  
di Maman Rosa

\* \* \*

Le millefoglie di pasta fresca  
con sughetto di  
trota, persico e coregone

\* \* \*

Il Pescato di "Danilo"  
con panure alle mandorle  
e nocciole di Fonteno,  
servito con polentino  
di farina bio di Cerete

\* \* \*

La bavarese con panna fresca  
e lamponi bio coltivazione Xino

\* \* \*

Caffè e vini selezionati  
docg Panoramico inclusi

**€ 35,00**



## Albergo - Ristorante Poggio d'Oro

Loc. Poggio d'Oro, 2  
RIVA DI SOLTO (Bg)

**035.969015**

Ogni domenica  
dal 7 ottobre al 16 dicembre  
il Ristorante Poggio d'Oro  
propone un menù con degustazione

*"La Collina & Dintorni:  
i sapori della Tradizione"*.

I piatti varieranno  
in base alla stagionalità  
e reperibilità dei prodotti.

La degustazione sarà composta  
da tre portate al prezzo di

**€ 18,00**

per persona,  
comprensivo di 1/4 vino,  
acqua e caffè.

Per maggiori informazioni sui menù  
proposti e prenotazioni:  
**035.96.90.15**  
**info@poggiodoro.it.**

## trenta passi

Ristorante Pizzeria  
Via XXV Aprile, 1 - Riva di Solto  
www.trentapassi.it

Veranda panoramica sul lago Parcheggio

**035.980320**

*Menù degustazione  
"Autunno sul lago"*

### SAPORI DELLA TERRA

**€ 30,00**

Antipasto: Polentina con porcini e fogliette di  
formagella di Bossico

Primo: Tagliatelle al ragù di cinghiale  
Secondo: Stufato d'asina con patate

Dolce: Tortino di mele, castagne ed uva fragola  
con crema alla vaniglia

Vino: Valcalepio D.O.C. "FORESTO" Podere Cavaga  
Acque: San Pellegrino e Panna  
Moka

### SAPORI DEL LAGO

**€ 30,00**

Antipasto:

Polentina con Sarda essiccata di Riva di Solto  
Primo: Risotto al Persico

Secondo: Salmerino ai ferri con patate alla griglia  
Dolce: Tortino di mele, castagne ed uva fragola  
con crema alla vaniglia

Vino: Valcalepio doc "Adamante" Podere Cavaga  
Acque: San Pellegrino e Panna  
Moka

**Venerdì 26 Ottobre 2012, ore 20.45**

Centro di Promozione Turistico Culturale  
Commissione Biblioteca  
del Comune di Solto Collina



Parrocchia S. Maria Assunta - Solto Collina

*Messa da requiem  
Trame di velluto e musica di nero tinti*

Gli Erranti

Dirige il Maestro Alessandro Casari

*La tradizione del Triduo dei Morti si fonde con la  
cultura e il patrimonio artistico della comunità  
soltese.*

*In una sola notte, in un unico luogo la possibilità  
di assistere ad un concerto eseguito da grandi  
artisti del panorama musicale italiano e conosce-  
re la collezione dei preziosi paramenti sacri per  
la celebrazione dei riti funebri custoditi nella  
sagrestia della parrocchiale.*

*L'usanza antica (ma in qualche comunità ancora  
presente) di trovarsi per la commemorazione dei  
Defunti a consumare pasti tradizionali presso le  
tombe dei propri cari vuol essere motivo  
d'incontro e rito di ricongiungimento.*

*Dopo il concerto il sagrato diventerà piazza,  
luogo di unione fraterna dove verrà proposta una  
degustazione di prodotti tipici - offerta dalla Pro  
Loco la Collina - che la tradizione usa consumare  
nella ricorrenza novembrina.*

*(L'esposizione dei paramenti sacri resterà alle-  
stita durante i riti del Triduo dei Morti.)*

*Il progetto è stato realizzato anche grazie al sostegno  
della Corale Santa Maria Assunta di Solto Collina.*