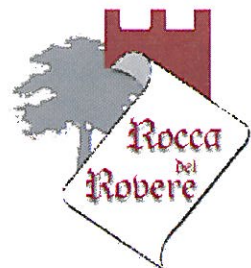


11 novembre 2009

Ristorante Rocca del Rovere



Località Brete, 3 - Odolo  
tel. 0365 860265

## Menù

*Risotto con pestum  
e zucca in cialda di grana*

*Filetto di maialino ripieno  
con castagne laccate al miele  
Patate al forno*

*Tortino di mele  
con crema allo zabaione*



PANIFICIO PASTICCERIA BAZZOLI  
Agnosine - Odolo

26 novembre 2009

Ristorante Al Poggio Verde



Via Nazionale- Barghe  
tel. 0365 824591

## Menù

*Risotto con pesce persico e porro fritto*

*Involtini di salmerino con capperi  
ed acciughe*

*Sorbetto alla radice di cassis*

**Valle Sabbia** non solo News

il quotidiano on line della Vallesabbia

  
**Confartigianato**  
I M P R E S E  
**UNIONE DI BRESCIA**

**Valle Sabbia** non solo News  
il quotidiano on line della Vallesabbia



Comune di Agnosine

in collaborazione con



Comune di Odolo

Con il patrocinio dei comuni di Barghe, Vallio Terme e Vestone  
in collaborazione con i ristoranti Al Poggio Verde, Colle S. Eusebio,  
La Campagnola, La Sosta, Rocca del Rovere  
e la partecipazione delle Fonti di Vallio spa e del panificio pasticceria Bazzoli

organizzano

# MANGIA BENE E VIVI SANO!

**A CENA CON L'ESPERTO**

Evento culturale-gastronomico in cinque serate con la partecipazione  
del Prof. Piergiorgio Pietta.

Mangiare cosa, quando, dove, come e perché.

L'alimentazione ha un ruolo fondamentale nel mantenimento del benessere e  
troppo spesso i messaggi che riguardano il cibo sono contraddittori. A cena  
con l'esperto c'è la possibilità di coniugare teoria e pratica, per un approccio  
al cibo sempre più consapevole.

Piergiorgio Pietta, nato e residente a Chiari (Bs), professore universitario e di-  
rigente di ricerca del Consiglio Nazionale delle Ricerche, autore di numerose  
pubblicazioni, tra cui volumi dedicati alla nutrizione e alla fitoterapia. Da anni  
è presente in Programmi televisivi nazionali come Check-up, UnoMattina, TG  
2 Salute, Medicina 33.

La partecipazione è aperta a tutti.

Ogni serata prevede un diverso menu legato alla cucina locale

E' necessaria la prenotazione presso i singoli Ristoranti  
(quota individuale € 20)

ACQUA OLIGOMINERALE  
**Castello**  
VALLIO TERME (Brescia)

**30 settembre 2009**

**Ristorante La Sosta**



Via Tita Secchi, 115 - Nozza di Vestone  
tel. 0365 81231

## **Menù**

***Ravioloni al Bagoss  
con burro spumeggiato***

***Guancialino di vitello brasato  
al Cortefranca Rosso  
con quenelle di polenta***

***Sorbetto al Malvasia***



PANIFICIO PASTICCERIA BAZZOLI  
Agnosine - Odolo

**14 ottobre 2009**

**Ristorante La Campagnola**



Via S. Lino - Binzago di Agnosine  
tel. 0365 860251

## **Menù**

***Zuppa di patate e funghi  
con porri fritti***

***Risotto alla vecchia maniera  
con salsa al Madera***

***Punte di costato  
con verza ripiene e polenta concia***

***Sorbetto gelato al limone e menta***



AZIENDA AGRICOLA BETTINA  
produzione propria formaggi di capra  
Coste di S. Eusebio

**28 ottobre 2009**

**Ristorante Colle S. Eusebio**



Via Zambelli, 34 - Vallio Terme  
tel. 0365 370000

## **Menù**

***Polenta Teragna***

***Abbinamento formaggi freschi  
e stagionati  
con erbe aromatiche e marmellate***

***Contorni di stagione***

***dessert: crema al caffè***

# **LEONESIO AUTO**

Auto nuove e usate di ogni marca  
Sabbio Chiese - Via XX Settembre, 97