



20
25

VALLE SABBIA

LABORATORIO GASTRONOMICO

Cene itineranti a kilometro zero
in Valle Sabbia

Progetto realizzato da:





Il Laboratorio Gastronomico consiste in una serie di cene itineranti a kilometro zero tra Valle Trompia e Valle Sabbia. Nato nell'ambito del Progetto AttivAree Valli Resilienti con l'obiettivo di incentivare i consumi locali, in particolare tra gli operatori della ristorazione.

Le due Comunità Montane hanno deciso di portare avanti questa iniziativa, e per farlo si è scelto di mettere in campo un'azione di reciproco coinvolgimento tra il comparto produttivo e quello della ristorazione, per innestare rapporti di scambio tra i due settori e in questo modo migliorare vicendevolmente e proprie competenze.

L'iniziativa consiste in pranzi e cene itineranti tra Valle Trompia e Valle Sabbia, un vero e proprio viaggio alla scoperta dei prodotti locali, della loro storia e del loro utilizzo in ricette tradizionali e contemporanee.

L'esclusiva rassegna quest'anno è stata suddivisa in due momenti: da marzo a giugno sono stati protagonisti i ristoranti e produttori della Valle Trompia, mentre da ottobre a dicembre

sarà la volta della Valle Sabbia. Il ghiotto calendario di appuntamenti gastronomici permetterà di apprezzare, tappa dopo tappa, 6 incantevoli scorci della nostra valle, di gustare 6 sapienti interpretazioni culinarie dei nostri piatti e di incontrare e conoscere molti produttori locali protagonisti dei menù proposti.

Per maggiori info segui le nostre pagine social e i nostri siti internet:

 @visitvallesabbia

 @vallesabbiaelagodidro

www.vallesabbia.info

Tel. 0365 877 7195



Sabato 25 ottobre
ore 20:00

Via Passo del Cavallino della Fobbia
CAPOVALLE

Per prenotare un tavolo:
Tel. 348 734 7862
all_be_happy@libero.it

RIFUGIO CAVALLINO



Menù cena

Antipasto

Affettati misti con lardo e giardiniera

Primo

Minestra di trippa

Secondo

Spiedo alla Bresciana con patate e polenta gialla

Dolce

Crostata della casa

Bevande

½ vino rosso o bianco del Garda

Acqua e caffè

Prezzo € 34

AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Togni Ivana
Treviso Bresciano
Prodotti: burro e formaggi



Venerdì 7 novembre
ore 20:00

Via Passerini, 5
CASTO

Per prenotare un tavolo:
Tel. 0365 88761
info@vecchiopalazzo.it

RISTORANTE "AL VECCHIO PALAZZO"



AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Mutti Benedetta Casto
Prodotti: Frutta, ortaggi e zafferano



Menù cena

Antipasto

Crostone di zucca con formaggella di monte, funghi porcini e speck croccante

Primo

Risotto al Pestom con pistilli di zafferano mantecato al Tombea

Secondo

Guanciale di maialino al Rebo con polenta

Dolce

Torta di mele con crema alla vaniglia

Bevande

Vini – Cantina Marsadri

Acqua e caffè

Prezzo € 38

Venerdì 14 novembre
ore 20:00

Via Salvo d'Acquisto, 18
PRESEGLIE

Per prenotare un tavolo:
Tel. 320 156 1859
trattoriasilvana@gmail.com

TRATTORIA SILVANA DA ALBERTO



Menù cena

Antipasto

Tagliere di affettati misti e formaggi nostrani

Primo

Pasta fatta in casa alla crema di formaggella e porcini saltati

Secondo

Bocconcini di manzo stufato e polenta di Storo

Dolce

Panna cotta ai frutti di bosco

Bevande

Vino – Cantina Marsadri

Acqua e caffè

Prezzo € 35

AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Vassalini Stefano
Preseglie
Prodotti: Salumi – Carne



Martedì 18 novembre
ore 20:00

Via Maggiore, 30
CAPOVALLE

Per prenotare un tavolo:
Tel. 0365 750 135
info@locandadatullio.it

LOCANDA "DA TULLIO"



AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Eggiolini
Capovalle
Prodotti: Formaggi – Burro
Mascarpone – Yogurt



Menù cena

Antipasto

Antipasti misti di salumi nostrani e formaggi con giardiniera di nostra produzione

Primo

Crespelle caserecce allo speck e formaggella

Secondo

Arrotolato di manzo con funghi porcini, patate arrosto e polenta

Dolce

Torta di rose al burro nostrano

Bevande

Vini del Garda – Az. Agricola Le Gaine

Acqua e caffè

Prezzo € 35

Sabato 6 dicembre
ore 20:00

Località Piane
PERTICA BASSA

Per prenotare un tavolo:
Tel. 346 083 9041
info@piane.eu

AGRITURISMO PIANE



Menù cena

AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Le Croci
di Nicola Vivenzi – Pertica Alta
Prodotti: Formaggio e burro



Antipasto

Vin brulè di benvenuto e frittelle di formaggio

Primo

Panada: zuppa di pane in brodo vegetale con formaggio e burro nostrano

Secondo

Burger vegetariano con broccolo romanesco e insalata riccia con salsa allo yogurt e patate al forno

Dolce

Torta di rose con mais nero spinoso

Bevande

Bicchieri di vino Groppello – Az. Agricola Vedrine
Acqua e caffè

Prezzo € 35

Sabato 13 dicembre
ore 20:00

Via Bonomi, 2
VESTONE

Per prenotare un tavolo:
Tel. 0365 820 658
info@hotel-centrale.info

HOTEL RISTORANTE "CENTRALE"



Menù cena

AZIENDA AGRICOLA ABBINATA:
Azienda Agricola Le Ruche
di Freddi Stefano – Casto
Prodotti: Formaggi



Antipasto

Sformatino di zucca con crema di Erborinato

Primo

Risotto al Bagoss e rosmarino

Secondo

Cotechino in filza con spinaci al burro di malga

Dolce

Bavarese alla vaniglia con marmellata ai frutti di bosco

Bevande

Vino Rosso Brolo e Bianco Custoza – Az. Agricola Marsadri
Acqua e caffè

Prezzo € 35

VUOI ACQUISTARE DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI?

Qui trovi tutti i contatti

AZIENDA AGRICOLA TOGNI IVANA

Via Sesa, 8 - Loc. Porto – Treviso Bresciano
Tel. 0365 821 617
Cell. 340 234 2647

AZIENDA AGRICOLA MUTTI BENEDETTA

Loc. Cerreto - Casto
Cell. 331 754 6766

AZIENDA AGRICOLA VASSALINI STEFANO

Via del Tombino, 8 – Preseglie
Cell. 328 479 5861
Cell. 348 899 2259
www.carnisalumi.it

AZIENDA AGRICOLA EGGIOLINI

Via Roma – Località Zumiè – Capovalle
Cell. 338 871 2919

AZIENDA AGRICOLA “LE CROCI” DI VIVENZI NICOLA

Via Lago Bongi, 20 – Noffo – Pertica Alta
331 844 9614

AZIENDA AGRICOLA LE RUCHE

Località Rosaghe – Casto
Tel. 0365 899 326



LABORATORIO GASTRONOMICO

Cene itineranti a kilometro zero in Valle Sabbia

RIFUGIO CAVALLINO	sabato 25 ottobre	ore 20:00	Capovalle
RISTORANTE VECCHIO PALAZZO	venerdì 7 novembre	ore 20:00	Casto
TRATTORIA SILVANA	venerdì 14 novembre	ore 20:00	Preseglie
LOCANDA DA TULLIO	martedì 18 novembre	ore 20:00	Capovalle
AGRITURISMO PIANE	sabato 6 dicembre	ore 20:00	Pertica Bassa
RISTORANTE CENTRALE	sabato 13 dicembre	ore 20:00	Vestone





2025 LABORATORIO GASTRONOMICO



*Per maggiori info segui le nostre
pagine social e i nostri siti internet:*

 @visitvallesabbia

 @vallesabbiaelagodidro

www.vallesabbia.info

Tel. 0365 877 7195