

C1	BROLETTO	Quiche di verdure <i>Istituto CFP Canossa</i>	Uova: <i>Az. Agricola Filippini Annalisa</i> Verdure: <i>Az. Agricola Cavalli Lorenzo</i> Farina: <i>Az. Agricola Vezzini Antonietta</i>		“9.9” Vino Rosso <i>La Contessa</i>
C2	PIAZZA DELLA LOGGIA EX MONTE DI PIETÀ	Insalata di antichi cereali bresciani con Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, verdure croccanti e pesto di rucola <i>Il Gabbiano</i>	Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche> Presidio Slow Food Monococco: <i>Comunità del Cibo Bassa Bresciana</i> Verdure: <i>Az. Agricola Cavalli Lorenzo</i> Farro: <i>Az. Agricola Zilioli Gian Paolo e Dionisio</i> Olio: <i>Az. Agricola Poggioriotto</i>		“Opus” Vino Bianco Bio <i>Az. Vitivinicola Esenta Borgo Castello</i>
C3	PIAZZA DELLA LOGGIA	Sformatino di germogli di luppolo e Fatulì con crema allo zafferano <i>Hostaria La Corte di Bacco</i> Pane di Segale <i>Forneria Pasticceria Salvetti</i>	Fatulì: <i>Az. Agricola Prestello di Barbara Bontempi</i>> Erbe: <i>Az. Agricola Cap Grass</i> Farina di segale: <i>Az. Agr. Roncadizza Lumaghiera</i> Farina di grano: <i>Az. Agr. Lago Scuro</i>		Vallecamonica Bianco igt “I Cultivar delle Volte” <i>Cantina Bignotti</i>
C4	OSTERIA AL BIANCHI	Lasagne vegetariane <i>Osteria Al Bianchi</i>	Verdure: <i>Orti del Lago</i> Farina: <i>Az. Agricola Agriturismo F.lli Esposto</i>		“Animante” Franciacorta Brut <i>Barone Pizzini</i>
C5	PIAZZA DEL FORO	Mezzelune ripiene di zucchine e ricotta con concassé di pomodoro <i>Antica Trattoria La Pergolina</i>	Uova: <i>Az. Agricola Filippini Annalisa</i> Verdure: <i>Az. Agricola Cavalli Lorenzo</i> Farina: <i>Az. Agricola Vezzini Antonietta</i> Ricotta: <i>Soc. Agricola Alla Santella</i>		“Corso” Vino Bianco <i>San Michele</i>
C6	COMPLESSO DI SAN CRISTO	Formaggio caprino fresco con miele di tarassaco e Silter con miele di castagno Pane di Segale <i>Forneria Pasticceria Salvetti</i>	Formaggio caprino: <i>Az. Agricola Guerini Giuseppe</i> Silter: <i>Az. Agricola Prestello di Barbara Bontempi</i> Miele di tarassaco: <i>Apicoltura Pizzamiglio Angela</i> Miele di castagno: <i>Az. Agricola Monteclana</i> Farina di segale: <i>Az. Agr. Roncadizza Lumaghiera</i> Farina di grano: <i>Az. Agr. Lago Scuro</i>		Dioniso del Parco Monte Netto Rosso Dop <i>Vitivinicola Pietro Podestà</i>
C7	SANTA GIULIA	Birramisù <i>Il Ristorante di BABB</i>	Farina di monococco: <i>Comunità del Cibo Bassa Bresciana</i> Birra Fusca: <i>BABB</i>		Rubinia <i>Birrificio Artigianale Bassa Bresciana</i>

! ATTENZIONE:

IL KIT IN DOTAZIONE (PIATTI, BICCHIERI PER L'ACQUA, POSATE, TOVAGLIOLI) È COMPLETAMENTE COMPOSTABILE. RICORDATI DI NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE IL TUO KIT, MA GETTALO NEGLI APPOSITI CONTENITORI PER IL COMPOST CHE TROVERAI LUNGO LA STRADA UNA VOLTA FINITA LA SERATA. NON GETTARE LE POSATE DEL KIT IN DOTAZIONE, TI SERVIRANNO LUNGO TUTTO L'ITINERARIO!