

## ARTE IN PIAZZA:

### Espongono:

Allegra Alfredo  
Bodei Roberto  
Peli Fabrizio  
Pelizzola Alvaro  
Sorsoli Ilva  
Zanetti Luigi  
Zanola Battista

Artigiani

Benedetti Paola  
Caravaggi Giovanna  
Faglio Pierina  
Jodice Palma  
Pagni Simona  
Rumi Fausta  
Savoldi Roberta

Hobbisti

Benedetti Celestino  
Bodei Felice  
Cavalleri Dario  
Gobbini Claudio  
Scuola "A. Locatelli"

Pittori

## CANTINE BRESCIANE

1-6 - Punta Castello di Scarpari Michele  
(Botticino)

9-10 - Az. Agricola "Averoldi Francesco"  
(Bedizzole)

7-8 - Az. Agricola "Cascina Belmonte"  
(Muscoline)

13-20 - Az. Vinicola "Berardi Angelo"  
(Molinetto di Mazzano)

18-19 - Az. Agricola Pasini  
Giuseppe e Maurizio (Bedizzole)

17 - Az. Vitivinicola "La Rifra"  
(Pilandro di S.Martino della Batt.)

12 - Az. Agricola "Lazzari Giovanni  
e Dario" (Capriano del Colle)

14 - Az. Agricola "Monteacuto"  
di Leali A. (Puegnago D/G)

16 - Az. Vitivinicola Saottini Cesare  
(Lonato del Garda)

11-15 - Cantine "Felice Scarpari"  
(Botticino)

**Assistenza sanitaria e pronto soccorso "V.A.N."  
Nuvolento**

**Assistenza viabilità e antincendio - Protezione Civile  
Serle**

### ATTRAZIONI

Ore 15,00 Corpo Bandistico Serle

Ore 16,00 L'Eco de L'Ombra (cappella s. Luigi)

Ore 17,00 Fanfarina del Nastro Azzurro



La PRO LOCO - SERLE

organizza la

10<sup>a</sup>

"Brostoi, Formài e..."  
ENO-GASTRONOMICA D'AUTUNNO



domenica 18 ottobre 2009

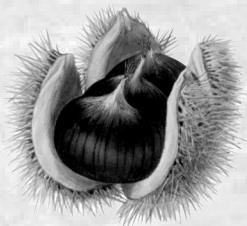
Villa di Serle

Apertura ore 14,30

## CUCINA SERLESE A TEMA

### ANTIPASTI

- ① Panseta copada (moto club)
- ② Salam e copa (moto club)
- ③ Codighi e polenta (moto club)
- ④ Strachet en saur (moto club)
- ⑤ Salmi di cacciagione (federcaccia)
- ⑥ Crostoni al tartufo (I. Trifoler)



### PRIMI

- ⑦ Lasagnette al ragù di selvaggina (trattoria Castello)
- ⑧ Trippa nostrana (I Baldi)
- ⑨ Polenta teragna (pro loco)
- ⑩ Gnoc saatú (pro loco)
- ⑪ Pasta e Fasoi (rist. Il Buongustaio)
- ⑫ Casoncelli al profumo di castagne e fichi (Rist. la Betulla)

### SECONDI

- ⑬ Baccalá con castagne (Rist. Valpiana)
- ⑭ Polenta e spet (pro loco)
- ⑮ Costine con verza (Osteria Antica Fornace)
- ⑯ Michi d'or (pro loco)
- ⑰ Lumache con polenta (Rist. Belmonte)
- ⑱ Ragù con funghi e castagne (Osteria ai 3 Cantù)
- ⑲ Rustigni (Ass. Bersaglieri)

### FORMAGGI

- ⑳ Formai rustit (Ass. Alpini)
- ㉑ Strachetù (coltiv. diretti)
- ㉒ Formaggi della valle Sabbia (caseif. Valsabbino)
- ㉓ Formaggelle di capra (az. agr. Sorsoli)

### DESSERT

- ㉔ Delizie del bosco (oratorio S.Domenico Savio)
- ㉕ Sapori d'autunno (Gastron. Piaceri di gola)
- ㉖ Dolci alla ricotta di Cariadeghe (Agriturismo dell'Altopiano)
- ㉗ Miele (Ass. apisti serlesi)
- ㉘ Caffè (pro loco)



In funzione punti  
*vin brulè - caldarroste - bibite e prodotti tipici*

