

Laboratorio Gastronomico, tornano le cene itineranti a chilometro zero

Di Cesare Fumana

Nel corso dell'autunno in Valle Sabbia, un viaggio nel gusto tra tradizione, territorio e convivialità



Torna anche quest'anno il **Laboratorio Gastronomico della Valle Sabbia**, una rassegna di **cene itineranti a chilometro zero** che unisce sapori autentici, ospitalità e la valorizzazione delle aziende agricole locali. Dopo il successo delle tappe in Valle Trompia, da **ottobre a dicembre 2025** il testimone passa alla **Valle Sabbia**, cuore pulsante della tradizione enogastronomica bresciana.

Il progetto, nato nell'ambito di **AttivAree Valli Resilienti** e promosso dalle **Comunità Montane di Valle Trompia e Valle Sabbia**, ha l'obiettivo di **incentivare i consumi locali** e favorire un dialogo diretto tra il mondo della produzione e quello della ristorazione. Ogni appuntamento diventa così un'occasione per incontrare chi coltiva, alleva e trasforma i prodotti della valle, scoprendo come questi ingredienti vengono interpretati e valorizzati dagli chef locali.

Sei serate, sei location, sei esperienze uniche

Il Laboratorio Gastronomico 2025 propone un **calendario di sei appuntamenti** in altrettanti ristoranti e agriturismi, ognuno abbinato ai prodotti di un'azienda agricola della valle.

Il primo si è già svolto sabato 25 ottobre presso il **Rifugio Cavallino (Capovalle)**, in collaborazione con **Azienda Agricola Togni Ivana** (Treviso Bresciano) – burro e formaggi.

Il percorso del gusto, che attraversa paesi, sapori e stagioni, proseguirà secondo il seguente calendario:

Venerdì 7 novembre – Ristorante Al Vecchio Palazzo (Casto)

In abbinamento a **Azienda Agricola Mutti Benedetta** – frutta, ortaggi e zafferano.

Venerdì 14 novembre – Trattoria Silvana da Alberto (Preseglie)

Con **Azienda Agricola Vassalini Stefano** – salumi e carni locali.

Martedì 18 novembre – Locanda da Tullio (Capovalle)

Protagonista **Azienda Agricola Eggiolini** – formaggi, burro, mascarpone e yogurt.

Sabato 6 dicembre – Agriturismo Piane (Pertica Bassa)

In collaborazione con **Azienda Agricola Le Croci di Nicola Vivenzi** (Pertica Alta) – formaggio e burro.

Sabato 13 dicembre – Hotel Ristorante Centrale (Vestone)

Con i prodotti di **Azienda Agricola Le Ruche di Freddi Stefano** – formaggi.

Un invito a riscoprire il territorio

Ogni cena è pensata come un'esperienza sensoriale e culturale: piatti tradizionali reinterpretati con creatività, materie prime genuine e il racconto diretto dei produttori che svelano il legame profondo tra gusto e territorio. Dalle formaggelle di monte ai salumi nostrani, dallo zafferano di Casto al Bagòss, ogni tappa celebra l'eccellenza gastronomica valligiana.

Info e prenotazioni

Per dettagli sui menù e sulle aziende partecipanti: www.vallesabbia.info

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04/11/2025 – AGGIORNATO ALLE 09:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)