

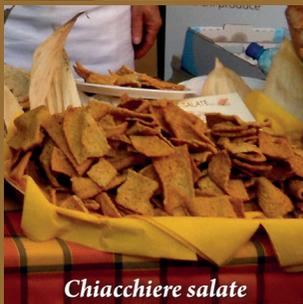
Mais spinato di GANDINO



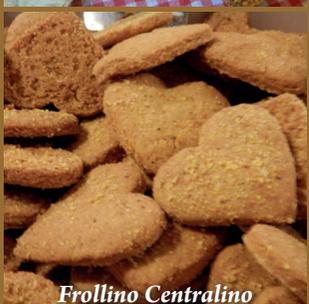
Biscotto Melgotto



Spinata di Gandino



Chiacchiere salate



Frollino Centralino



Gelato Melgotto



Farina Melgotto



Birra Scarlatta

Un'antica varietà di mais che arrivò nel borgo seriano di Gandino nel 1632 e che oggi, grazie ad un progetto di salvaguardia e valorizzazione, è stata riscoperta in tutte le sue qualità.

www.mais-spinato.com

ValSeriana - Val di Scalve, vacanze ad un passo da te!

Holidays next to you!

C'è un grande parco alle porte di Bergamo, un'intera Valle che offre vacanze a misura di famiglia.

Fra centinaia di eventi e tesori nascosti c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Ritornate come bambini oppure allargate il vostro orizzonte, aguzzate la vista e accomodatevi a tavola.

In ValSeriana e Val di Scalve. Naturalmente.



COME RAGGIUNGERCI

Dall'autostrada A4: uscita Bergamo, SP 35 in direzione Clusone/Valle Seriana.

Dall'aeroporto di Orio al Serio: SP 35 in direzione Clusone/Valle Seriana.

IAT ValSeriana e Val di Scalve - PromoSerio

via Europa 111/c, 24028 Ponte Nossa (BG), Italy - Tel e Fax +39 035 704063
iat@valseriana.eu - www.valseriana.eu



PromoSerio

AGENZIA DI SVILUPPO TERRITORIALE
VALSERIANA E VAL DI SCALVE



**Associazione Seriana
Turismo e Ristorazione
Alberghiera**





ValSeriana
Val di Scalve

SAPORI Seriani e Scalvini

I Sapori Seriani e Scalvini sono dedicati a chi sa scegliere un'alimentazione sana e genuina, a chi è consapevole che la territorialità è elemento essenziale, garanzia della tradizione e della cultura gastronomica della terra Bergamasca.

Rigoroso rispetto di antiche ricette, selezione accurata di ogni materia prima, metodi artigianali, costanti controlli: nei Sapori Seriani e Scalvini c'è il gusto della storia e la certezza di stupire.

Per scoprire gli agriturismi e i ristoranti dove è possibile degustare i Sapori Seriani e Scalvini consulta il portale www.valseriana.eu

Our local specialties are for people who choose healthy and genuine food, discovering traditional and gastronomical culture of Bergamo!

Rigorous respect of ancient recipes, accurate selection of raw materials, handicraft methods, constant controls: in our products there is the taste of the history and the certainty to surprise.

Visit www.valseriana.eu to discover farm holidays and restaurants where you can taste our flavours.



Salame "èNaturale" di CENE

Tagli pregiati, legatura a mano e stagionatura in cantina. Il salame della tradizione più genuina.

Salumi Bortolotti Srl, Cene
www.salumibortolotti.it - +39 035.718654



Crudo di Botto di ARDESIO

La paziente stagionatura e il riposo su un letto di fieno: un prosciutto dal profumo unico.

I.M.S. S.p.A., Ardesio
www.cadelbotto.it - +39 0346.33733



"Scarpinocc" di PARRE

Ravioli tradizionali di Parre con ripieno "di magro", con formaggio, pane e spezie.

Alimentari Scainelli, Parre
+39 035.701145



"Bertù" di SAN LORENZO DI ROVETTA

Ravioli tipici preparati utilizzando la farina integrale e ripieno con cotechino.

Hotel Ristorante Vecchio Mulino, Rovetta
+39 0346.20035



Biscotto CLUSONE

Soffice dolce, tra meringa e amaretto, con una punta di cioccolato croccante.

Pasticceria Trussardi, Clusone
www.biscottoclusone.it - +39 0346.23835



Torta Smaiasa di CERETE e GROMO

Ricetta di una volta a base di ingredienti semplici come mele, noci, fichi.

Hotel Ristorante Vecchio Mulino, Rovetta
+39 0346.20035
Ristorante Posta al Castello, Gromo
+39 0346.41002



Pane Garibalda di CASNIGO

La sapiente miscela di farina di semola, integrale, gialla e grano saraceno, sempre fragrante.

Panificio Zucca Giacomo, Casnigo
+39 035.740007



Formaggella della VALSERIANA

Formaggio a pasta semidura, con latte crudo di vacca, di produzione artigianale, stagionato almeno 30 giorni.

Caseificio F.lli Paleni, Gromo
+39 0346.41812



Formaggella della VAL DI SCALVE

Formaggio a pasta semicotta, con latte vaccino intero, a media stagionatura, dal sapore delicato e deciso.

Latteria Montana di Scalve, Vilminore di Scalve
www.latteriasocialediscalve.it
+39 0346.51131



Miele di Castagno

Miele ricavato dalla fioritura estiva della Castanea Sativa sul territorio della bassa Val Seriana.

Apicoltura Martellini Damiano, Scanzorosciate
+39 035.655356



Miele Millefiori

Proviene da un'innumerabile quantità e qualità di fiori diversi di cui sono particolarmente ricchi i pascoli dell'Alta Val Seriana.

Azienda Agricola Ronchello, Gandellino
+39 0346.48448



Spumante Anesium di ALZANO LOMBARDO

Spumante Brut metodo classico dal colore giallo paglierino, profumo elegante con evidenti sentori di lieviti.

Società Agricola Emmeti S.r.l., Alzano Lombardo
+39 035.512202



Doge Moscato di Scanzo D.O.C.G.

Vino passito da meditazione, rosso rubino, speziato e profumato, a marchio D.O.C.G.

Società Agricola La Brugherata, Scanzorosciate
www.labrugherata.it - +39 035.655202



Acqua minerale naturale Pineta sorgente Sales di CLUSONE

Direttamente dalla sorgente, pura e leggera, con pochi sali minerali, adatta a diete povere di sodio.

Fonti Pineta Spa, Clusone
www.fontipineta.it - +39 0346.22591