

COMUNE DI SALE MARASINO



COME RAGGIUNGERCI

Puoi raggiungere SALE IN ZUCCA anche via lago a bordo dei battelli della Navigazione Lago d'Iseo oppure via terra utilizzando i treni Trenord della linea Edolo-Iseo-Brescia.



per Informazioni:

Ufficio Turistico: 348 2838674
salemarasino@visitlakeiseo.info
www.comune.sale-marasino.bs.it
www.clubmaspiano.it



#Comune di Sale Marasino
#PROLOCOSaleMarasino
#ClubMaspiano
#fondoambiente
FAI_sebinofranciacorta



47^A

SALE MARASINO 6 - 7 - 8 SETTEMBRE 2024

SFIDA NAZIONALE DELLA ZUCCA

FESTIVAL DELLA
TRADIZIONE LOCALE
SALE IN ZUCCA



PROGRAMMA

Giovedì 5 settembre - Aspettando Sale in Zucca...

Ore 19.30 "La Paellata" presso ex Ristorante Corona a cura di Pro loco
Ore 20.30 Piazza Largo Marinai - Concerto dei maestri della Scuola di musica "Tiziana Bertani"

Venerdì 6 settembre:

Ore 16.30 presso Oratorio - **Laboratorio di magia** per ragazzi delle elementari e medie
Ore 20.30 Piazza Largo Marinai - Apertura mostra mercato con inaugurazione
Ore 20.45 presso cortile dell'Oratorio - **Show di magia e illusionismo**
Ore 21.30 Piazza Largo Marinai - Tributo Loredana Bertè con gruppo **LoredanaNoStop**

Sabato 7 settembre:

Ore 10.00 Apertura mostra mercato
Dalle ore 15.00 centro storico - **DJ Claudio Amigoni**
Ore 15.00 piazzale antistante le scuole - **laboratorio per bambini** a cura del Club Maspiano
Ore 16.00 piazzale antistante le scuole - dimostrazione **produzione formaggio** a cura Az. Agricola Frassi Valentina
Ore 16.30 piazzale antistante le scuole - Iscrizioni e prima sfida del "Girasole e ortaggi giganti"
Dalle ore 17.00 Piazza Largo Marinai - **DJ Robby Official DJ**
Dalle ore 19.00 centro storico - **ALESSANDRA "The voice"**
Dalle ore 19.00 piazzetta via Roma antistante l'imbarcadere - **DJ Claudio Amigoni**
Ore 21.30 Piazza Largo Marinai - Concerto "ALEA" - omaggio alle voci femminili

Domenica 8 settembre:

Ore 10.00 Apertura mostra mercato
Ore 10.30 piazzale antistante le scuole - dimostrazione **produzione formaggio** a cura Az. Agricola Frassi Valentina
Ore 14.00-17.00 piazzale antistante scuole: **pesatura delle zucche** e incoronazione del "Re di Zuccolandia" esposizione delle zucche giganti fino alle ore 18.00
Dalle ore 15.00 centro storico - **DJ Claudio Amigoni**
Dalle ore 18.00 centro storico - Karaoke con "re CARLO"
Ore 18.30 piazzale antistante le scuole - **Degustazione gnocchi di zucca** offerta da Club Maspiano in collaborazione con ristorante "Civico 35"
Dalle ore 19.00 piazzetta via Roma antistante l'imbarcadere - **DJ Claudio Amigoni**
Ore 20.30 Piazza Largo Marinai - Concerto del gruppo **LEO DI LIVE** Dance Anni '70 '80 '90 2000

Nei giorni della manifestazione sarà presente l'intagliatore Marco Berardinelli.
Sarà altresì disponibile il servizio di trenino turistico con percorso dalla rotonda dell'olio a Marone fino alla rotonda di Sulzano (a pagamento)
Domenica dalle ore 11.00 visite accompagnate a cura del gruppo FAI Sebino e Franciacorta.
Per maggiori informazioni segui il link Instagram FAI: FAI_sebinofranciacorta



RISTORANTI

Albergo Ristorante Orazio

via Sant'Antonio, 31 - Anna 328 0267867

Ravioli ripieni alla zucca con burro e salvia
Filetto di Salmerino con chips di zucca con contorno di polenta
Panna cotta con confit alla zucca e briciole di amaretti
Caffè, acqua minerale inclusa (vini e bevande esclusi)
Il menù disponibile per la cena di sabato 7 e il pranzo di domenica 8 Settembre

€ 30.00

Hotel Ristorante Villa Kinzica

via Provinciale, 1 - Tel 030 7284104

Flan di zucca con crema di parmigiano
Riso zucca, zola, peastum di salsiccia
Guancie di maiale, crema e chips di zucca
Tiramisù
Acqua, caffè

€ 32.00

Punti ristoro:

Presso Oratorio

Presso ex ristorante Corona (via Roma 6) a cura di Pro loco

Presso piazzale antistante scuole a cura del Club Maspiano

Presso centro storico area cocktails, birra artigianale e panini gourmet

Ristorante Civico 35

Via Dante Alighieri, 35 - Tel. 345 3079915

Carpaccio di trota marinato alla rapa rossa con crema di zucca e cavolo nero essiccato
Risotto zucca e fatuli
Pancia di maiale con zucca fondente
Zucca e cioccolato
acqua e caffè

€ 45.00

Osteria Antica Valeriana

Via Dante Alighieri, 9/b - Tel 331 3578076

Zucca al forno con Gamberi del Mediterraneo, cream cheese e riduzione al balsamico.
Ravioli di Zucca, crema al Parmigiano e polvere di Amaretti.
Polpo glassato, Zucca e cipolle di Tropea in agrodolce.
Torta di Zucca con gelato Fiordilatte.
Coperto, acqua e caffè

€ 45.00

