AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Brescia, Padernello a Tavola: un gustoso assedio di fine estate*

Brescia - 29 ago 2025 (Prima Pagina News) **Domenica 14 settembre, un viaggio enogastronomico nei sapori della Bassa Bresciana con gran chiusura al maniero quattrocentesco di Borgo San Giacomo (Bs).**

A chiudere idealmente un'estate iniziata nel segno dell'autenticità e del gusto, domenica 14 settembre 2025 Padernello a Tavola si ripresenta sul calendario di una stagione che invita a passeggiare per le strade di un antico borgo rurale, lasciandosi incantare dalle luci del tramonto chiamate a posarsi come uno scialle leggero sulle spalle maestose di uno dei castelli più affascinanti della Bassa Bresciana. L'imponente maniero quattrocentesco di Borgo San Giacomo (BS) è l'eccezionale punto d'arrivo di una cena itinerante allestita su tre turni (19:00, 19:45 e 20:30) che assume i contorni dell'esperienza enogastronomica, dove ogni piatto alimenta la conoscenza e lo spessore di una cultura culinaria che al territorio si ispira e che alla sua valorizzazione contribuisce concretamente. Dopo il ritiro della sacca portabicchiere e del calice, il percorso inizia a Cascina La Bassa, con una degustazione di pizza in pala dell'Agripizzeria, accompagnata dalla birra artigianale dell'Agribirrificio Graal, per poi puntare verso l'Osteria Aquila Rossa, dove un raffinato antipasto a base di salumi nostrani e polenta con fonduta di gorgonzola trova una perfetta compagnia nella selezione di vini del Consorzio Valtènesi, vera costante di tutte le tappe successive, eccetto il gran finale. I primi sono affidati al Ristorante La Bianca, che mette letteralmente sul piatto una calamarata con pesce spada, pesto trapanese di pomodorini, mandorle, basilico e pomodori secchi, seguita da chicche di patate con crema di zucchine, zafferano e menta. Non sfigurano certo i secondi della Locanda Del Vegnot, che ambisce a lasciare il segno con uno strepitoso Filetto di maialino con crema di funghi e zucca arrosto. L'apice della cena non può che avere come cornice il Castello di Padernello, dove il tiramisù artigianale Cascina La Bassa chiude il viaggio in dolcezza con la complicità dei distillati delle Distillerie Peroni Maddalena e del caffè Cartapani Cinque Stelle. Padernello a Tavola è un evento a numero chiuso che richiede prenotazione e pagamento anticipato. Il costo di partecipazione è di 40 euro per gli adulti e 18 euro per i bambini fino ai 12 anni, comprensivo di aperitivo, antipasto, primo, secondo, dolce, caffè e vini in abbinamento. Si ricorda che non è previsto un menu alternativo per persone con allergie o intolleranze alimentari e che la quota di partecipazione non è rimborsabile nell'eventualità di una mancata presenza. Poiché in caso di maltempo l'evento si svolgerà regolarmente, è consigliabile munirsi di ombrello. Il parcheggio è disponibile presso il "Ristorante La Bianca". La cauzione per il ritiro di sacca portabicchiere e bicchiere è di 5 euro in contanti. Per partecipare, è necessario effettuare un bonifico alla Cassa Rurale ed Artigiana di Borgo San Giacomo (IBAN: IT27 N083 9354 1000 0000 0005 574) indicando come causale "Padernello a Tavola" seguito dal nome dell'iscrizione.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

(Prima Pagina News) Venerdì 29 Agosto 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it