

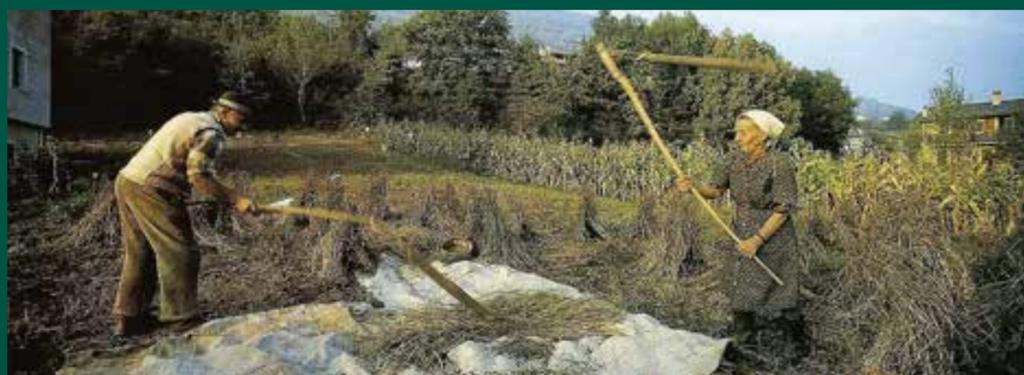
CUCINA DELLE ALPI

Terzo incontro gastronomico con i territori del cibo

TEGLIO

La comunità di Teglio, sin dall'antichità il borgo più importante della Valtellina, ha instaurato nel tempo una stretta relazione con la coltura del grano saraceno, la cui farina è l'ingrediente essenziale dei suoi piatti gastronomici più caratteristici: pizzoccheri, *sciàt*, *polenta taràgna*. Una varietà autoctona, sopravvissuta grazie al tenace attaccamento alla pratica colturale tradizionale di alcuni custodi della memoria. Una cucina casalinga con prodotti degli orti e dei campi di Teglio proposta da Giancarla Maestroni (Associazione dei piccoli produttori dei grani tradizionali di Teglio).

Costo di partecipazione alla cena: Euro 30,00 - Chi partecipa a tutte le sei serate in programma ha diritto ad una cena gratuita (Euro ~~150,00~~ anziché 180,00) - Chi partecipa ad almeno quattro serate ha diritto ad ottenere un volume omaggio dal Centro Studi Valle Imagna.



Bibliosteria di Cà Berizzi

Contrada Regorda, 7 - 24030 Corna Imagna (Bg) - www.caberizzi.it

SABATO 11 NOVEMBRE 2017

(ore 18: introduzione alla cultura e alle tradizioni agroalimentari di Teglio - ore 20: cena)



Menù

Pizzoccheri cucinati secondo la tradizione di Teglio

- Farina di granella di saraceno, patate, verdure, formaggio dell'Azienda Fanchi Andrea di Teglio -
- "Il Vecchio Forno" di Moretti Elio, Teglio -

Bresaola con pane di segale di Teglio

- Salumificio Moltoni Casacce di Chiuro, Sondrio -

Panùn di segali farcito di fichi secchi, noci e uvetta

Vino prodotto in località Valgella di Teglio - Valtellina superiore DOCG

- Vitigno Nebbiolo, localmente chiamato "Chiavennasca", di Marco De Filippi, Teglio -

(Prenotare telefonando al n. 366.546.2000 - info@caberizzi.it)