



ARTIGIANI DEL CIBO

Conversazioni a cena con quattro artigiani del cibo della Valle Imagna - Bibliosteria di Cà Berizzi (Corna Imagna, Bg, contrada Regorda, 7) - Dal 9 giugno al 21 luglio 2017

Il Centro Studi Valle Imagna propone un nuovo percorso di conoscenza e socializzazione per rafforzare il senso di appartenenza delle identità locali attraverso la passione per il lavoro della terra, la costruzione di percorsi agroalimentari e le storie di uomini e ambienti di ieri e di oggi. La Bibliosteria di Cà Berizzi ospita allevatori e agricoltori della valle che, attraverso prodotti ricchi di storia e cultura, si propongono con il loro lavoro e i beni alimentari connessi al territorio. Essi sono lo specchio della valle. Ascoltiamo le loro storie, assaggiamo i prodotti, cerchiamo di cogliere gli elementi salienti delle varie esperienze, con i punti di forza e di debolezza di ciascuna realtà produttiva. I vari protagonisti ci introducono non solo nei sapori dei loro prodotti, ma specialmente nel bagaglio di conoscenze e di abilità artigianali ancora in grado di tramandare un patrimonio umano che rappresenta il bene collettivo più importante da salvaguardare. L'incontro di antiche e nuove produzioni documenta una rinnovata tensione imprenditoriale e la capacità del contesto di rigenerare nuove comunità rurali consapevoli e attente ai valori dell'ambiente e della qualità della vita.

Gli incontri sono articolati in due momenti; ore 19,30: presentazione dell'ospite, delle produzioni e delle attività aziendali; ore 20.30: cena con i prodotti agroalimentari illustrati dal protagonista. Costo di ogni serata: Euro 25,00 - Chi partecipa a tutte le serate ha diritto di ottenere un volume omaggio del Centro Studi Valle Imagna.

Prenotare telefonando al n.tel.:3665462000-Webmail:info@caberizzi.it



Caseificio di Osvaldo Locatelli

VENERDI' 9 GIUGNO

Osvaldo Locatelli segue le orme di mamma Rosa Carminati, produttrice storica dello *Stracchino all'Antica delle Valli Oroliche*, e nel suo Caseificio continua a produrre lo Stracchino (Presidio Slow Food) e altri prodotti caseari attuali ad esso riconducibili, tutti a latte crudo ed intero. Recapito: Via Marche 18, Corna Imagna - Tel. 035856364 - 3485646570. mail: orietta.locatelli@alice.it

Cheluma di Andrea Togni

VENERDI' 23 GIUGNO

L'allevamento a ciclo biologico completo di lumache *Helix Aspersa*, che per le loro caratteristiche organolettiche sono particolarmente adatte per essere cucinate e gustate a tavola, è stato introdotto su un terreno collinare dove, fino a qualche anno fa, venivano coltivate uve pregiate. Recapito: Via De Gasperi 6, Almenno San Salvatore. Web: www.cheluma.it - tel. 347.4715386 - Mail: info@cheluma.it

Zafferano di Luca Albergoni

VENERDI' 7 LUGLIO

Alcuni terreni terrazzati, già utilizzati nel passato per la coltivazione di vite, granturco, tuberi e ortaggi, situati ai piedi della Costa dei Campi di Locatello, sono stati oggi utilizzati dal giovane Luca Albergoni per la coltivazione dello zafferano. Una nuova forma di microeconomia di territorio. Recapito: Via T. Locatelli 1, Locatello. Tel. 340.7937349 - Mail: albergoniluca@live.com

Orsobiodinamico di Maria Grazia Rota

VENERDI' 21 LUGLIO

L'azienda si trova in un ambiente incontaminato lontano dalla città. Si producono piccoli frutti e confetture nel pieno rispetto dell'ambiente, applicando il metodo bidinamico, che mira a stimolare le sinergie e gli equilibri all'interno del terreno e delle piante. Recapito: Contrada Orso, Brumano. Tel. 035/868299 - Web: www.orsobiodinamico.com - Mail: orsobiodinamico@gmail.com

CULTURA E ACCOGLIENZA NELLO SPAZIO RURALE
CA BERIZZI
BIBLIOSTERIA

