

# ARTIGIANI DEL CIBO DELLA VALLE IMAGNA

## CHELUMA DI ANDREA TOGNI

### *Conversazione a cena*

L'allevamento a ciclo biologico completo di lumache *Helix Aspersa*, che per le loro caratteristiche organolettiche sono particolarmente adatte ad essere cucinate e gustate a tavola, è stato recentemente introdotto su un terreno collinare, nella zona pedemontana della Valle Imagna, dove fino a qualche anno fa venivano coltivate uve pregiate. Passione e intraprendenza, creatività e ingegno, studio e ricerca, sono i principali ingredienti dell'azione innovativa di Andrea Togni, un giovane che ha accettato la sfida di vivere e produrre in collina lavorando la terra e allevando le lumache.

Recapito: Via De Gasperi 6, Almenno S. Salvatore. Web: [www.cheluma.it](http://www.cheluma.it) - Tel. 347.4715386 - Mail: [info@cheluma.it](mailto:info@cheluma.it)

Questo secondo incontro è articolato in due momenti; ore 19:30 presentazione dell'ospite, delle produzioni e delle attività aziendali; ore 20:30 cena a base dei prodotti dell'azienda. Costo della cena: Euro 25,00 - Chi partecipa alle quattro serate della rassegna enogastronomica ha diritto di ottenere un volume omaggio del Centro Studi Valle Imagna.



## Bibliosteria di Cà Berizzi

Contrada Regorda, 7 - 24030 Corna Imagna (Bg) - [www.caberizzi.it](http://www.caberizzi.it)

**VENERDI 23 GIUGNO 2017**

(ore 19:30 presentazione dell'ospite - ore 20:30 cena)



### Menù

*Lasagnetta in salsa di lumaca*

*Polenta con trifola di lumache*

*Lumaca di cioccolato fondente con crema inglese*

*Vino rosso Castelli di Grumello (Lombardia)*

*Vino bianco: Lis Maris Santa Pazenza (Friuli)*

*Acqua, Caffè*

Prenotare telefonando al n. 366.546.2000 - [info@caberizzi.it](mailto:info@caberizzi.it)