

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 - Tel. 347.4715386 - Mail: 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

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