

ARTIGIANI DEL CIBO DELLA VALLE IMAGNA

LO ZAFFERANO DI LUCA ALBERGONI

Conversazione a cena

Alcuni terreni terrazzati, già sfruttati nel passato per la coltivazione di vite, granturco, tuberi e ortaggi, situati ai piedi della Costa dei Campi di Locatello, un versante con ottimale esposizione a mezzogiorno, vengono oggi utilizzati dal giovane Luca Albergoni per la coltivazione dello zafferano. Una nuova forma di microeconomia di territorio. 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.

Recapito: Via Tonino Locatelli 1, Locatello. Tel. 340.7937349 - Mail: albergoniluca@live.com

Questo terzo 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.



Bibliosteria di Cà Berizzi

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

VENERDI 7 LUGLIO 2017

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



Menù

Risotto con zafferano e zucchine

Filetto di maiale allo zafferano

Torta allo zafferano con crema pasticcera all'arancia

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