



CUCINA DELLE ALPI

Conversazioni a cena con cinque artigiani del cibo -- Dal 4 marzo al 29 aprile 2017

Il Centro Studi Valle Imagna, la Bibliostera di Cà Berizzi e il Festival del Pastoralismo organizzano una nuova proposta 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. Ospitiamo presso la Bibliostera di Cà Berizzi varie iniziative dell'arco alpino (allevatori/agricoltori ed esponenti dei contesti culturali): attraverso i prodotti agroalimentari ricchi di storia e cultura vengono fatte conoscere diverse esperienze, antiche e nuove esperienze nel mondo della produzione e commercializzazione di prodotti artigianali di qualità.

Ascoltiamo storie di uomini e donne, assaggiamo i prodotti delle loro terre, conosciamo i punti di forza e di debolezza delle varie realtà con i relativi programmi di sviluppo. Al termine della rassegna il Centro Studi Valle Imagna acquisisce le esperienze raccolte, raccontando le vicende umane e professionali dei diversi protagonisti, da divulgare attraverso un libro sul cibo e le tradizioni agro-alimentari delle regioni dell'arco alpino. Ciascun incontro è articolato in due momenti; alle ore 18,00: presentazione degli ospiti, delle produzioni e delle attività del territorio; alle ore 20,00: cena a base dei prodotti agroalimentari dell'area coinvolta, illustrati ai commensali dal cuoco regionale. Costo di ogni serata: Euro 30,00 - Chi partecipa a tutte le 5 serate ha diritto ad una cena gratuita (Euro 120,00 anziché 150,00) - Chi partecipa ad almeno 4 serate ha diritto ad ottenere un volume omaggio dal Centro Studi Valle Imagna.

Prenotare telefonando al n. tel.: 366 546 2000 - Webmail: info@caberizzi.it

Iniziativa realizzata in collaborazione con: Associazione culturale "Schrattl", Palù del Fersina / Palai en Bersntol (Tn) - Libera associazione malghesi e pastori del Lagorai, Telve (Tn) - Associazione "Gruppo walser Carcoforo", Carcoforo (Vc) - Ecomuseo delle acque del Gemonese, Gemona (Ud) - Ecomuseo della pastorizia di Pontebernardo, Pietraporzio (Cn).



Lagorai - Valsugana (Trentino)

SABATO 4 MARZO 2017

La cucina di Luigi Montibeller, un inno alla biodiversità di Valsugana e Lagorai, terra ricca di pascoli e pastori: latte, formaggi, panna, burro di malga, patate, verdure e cereali, mele e miele, erbe aromatiche, asparagi selvatici, porcini e mirtilli rossi del sottobosco. Un viaggio spirituale dentro il cibo di un paesaggio di montagna: zuppa d'orzo con latte crudo e porcini del Lagorai, polenta di mais Spin. Vini: Rebo e Chardonnay.

Alta Valsesia (Piemonte)

SABATO 18 MARZO 2017

Saranno serviti piatti basati sulla produzione alimentare valesiana del Quattro-Cinquecento, quando in valle vi era una corrispondenza assoluta tra produzione alimentare e alimentazione. Le tre portate (*toma e salagnun*, mocette e lardo con *miacce*, *Wallisschuppa* e *Wiwellata*) sono costituite da piatti unici, non assimilabili a quanto attualmente definiamo antipasti, primi e secondi piatti. Vini rossi dei colli novaresi con uve Nebbiolo.

Territorio del Gemonese (Friuli)

SABATO 1 APRILE 2017

Il territorio del Gemonese, all'imbocco della valle del Tagliamento, è un luogo di passaggio, dove i commerci, le migrazioni, gli spostamenti stagionali hanno portato con sé culture e colture, piatti e sapori di provenienze diverse. Qui opera l'Ecomuseo delle Acque, impegnato a interpretare il patrimonio agroalimentare locale, i cui prodotti simbolo sono il *Pan di sorc* e il *Formaggio di latteria turnaria*, presidi Slow Food.

Valle del Fersina (Trentino)

SABATO 24 APRILE 2017

La Valle del Fersina-Bersntol, nel Trentino Orientale, è attraversata dal torrente Fersina ed è caratterizzata dalla presenza della minoranza linguistica *Mòchena* (in tre paesi si parla l'idioma germanofono). La cultura legata al passato teutonico si è portata appresso una serie di usi e costumi anche nel campo gastronomico. I *Kuckeler*, i *Kröpfen*, *de Stèlzer* sono solo alcuni dei piatti legati alla tradizione che si rinnova in continuazione.

Valle Stura di Demonte (Piemonte)

SABATO 29 APRILE 2017

L'Ecomuseo della Pastorizia e il Consorzio l'*Escaroun* ci introducono nella Valle Stura di Demonte, terra della pecora sambucana. Protagonista della serata è l'*agnello sambucano*, presidio Slow Food. Oltre alla delicata e gustosa carne, viene offerto il formaggio *la toumo*, con salumi e paté. Un esperto dell'Ecomuseo ci illustrerà il patrimonio storico-culturale ed economico della Valle Stura, con al centro gli allevamenti ovini sambucani.

CULTURA E ACCOGLIENZA NELLO SPAZIO RURALE
CA BERIZZI
BIBLIOSTERIA

