

CUCINA DELLE ALPI

Quarto incontro con i territori del cibo della montagna lombarda

CHIAVENNA

Cucina con i *lavecc* (pentole in pietra ollare) e sulla *piöda* (lastre pietra). La cultura e la cucina del territorio riflettono il dualismo tra la città (centro commerciale e protoindustriale) e il contado. L'allevamento caprino ha sostenuto una produzione lattiero-casearia d'eccellenza, come il *mascarpin de la calza*. Il "violino di capra" è il prodotto simbolo della valle, come la *brisàola*. Castanicoltura e produzione vitivinicola di recente ripresa. Il tutto interpretato dalla buona cucina di Mario Pighetti.

Costo di partecipazione alla cena: Euro 30,00 - Chi partecipa a tutte le sei serate in programma ha diritto ad una cena gratuita (Euro 150,00 anziché 180,00) - Chi partecipa ad almeno quattro serate ha diritto ad ottenere un volume omaggio dal Centro Studi Valle Imagna.



Bibliosteria di Cà Berizzi

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

SABATO 25 NOVEMBRE 2017

(ore 18: introduzione alla cultura agroalimentari della Valle Chiavenna - ore 20: cena)



Menù

Tarozz con petali di Violino
Pizzoccheri Chiavennaschi
Costine al Lavècc con contorni
Corona di formaggi
Dessert - Torta di Castagne
Caffè alla Pighetti
Liquore dell' Aqua Fracta

Vino il Principino de le Case dei Baff - Valtellina

(Prenotare telefonando al n. 366.546.2000 - info@caberizzi.it)