

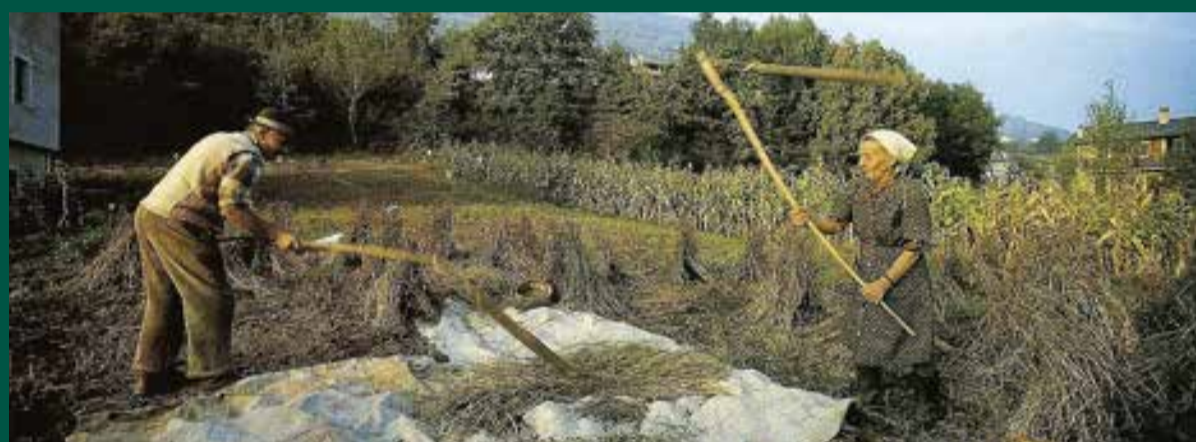
# CUCINA DELLE ALPI

*Terzo incontro gastronomico con i territori del cibo*

## TEGLIO

La comunità di Teglio, sin dall'antichità il borgo più importante della Valtellina, ha instaurato nel tempo una stretta relazione con la coltura del grano saraceno, la cui farina è l'ingrediente essenziale dei suoi piatti gastronomici più caratteristici: pizzoccheri, *sciàt*, *polenta taragna*. Una varietà autoctona, sopravvissuta grazie al tenace attaccamento alla pratica colturale tradizionale di alcuni custodi della memoria. Una cucina casalinga con prodotti degli orti e dei campi di Teglio proposta da Giancarla Maestroni (Associazione dei piccoli produttori dei grani tradizionali di Teglio).

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](http://www.caberizzi.it)

**SABATO 11 NOVEMBRE 2017**

(ore 18: introduzione alla cultura e alle tradizioni agroalimentari di Teglio - ore 20: cena)



## Menù

*Pizzoccheri cucinati secondo la tradizione di Teglio*

- Farina di granella di saraceno, patate, verdure, formaggio dell'Azienda Fanchi Andrea di Teglio -  
- "Il Vecchio Forno" di Moretti Elio, Teglio -

*Bresaola con pane di segale di Teglio*

- Salumificio Moltoni Casacce di Chiuro, Sondrio -

*Panùn di segali farcito di fichi secchi, noci e uvetta*

*Vino prodotto in località Valgella di Teglio - Valtellina superiore DOCG*

- Vitigno Nebbiolo, localmente chiamato "Chiavennasca", di Marco De Filippi, Teglio -

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