

CUCINA DELLE ALPI

Secondo incontro gastronomico con i territori del cibo

VAL D'ESINO

Dalla riva del Lario, dove rimane viva la tradizione della pesca, la valle, che comunica con la Valsassina attraverso il passo Agueglio, risale sino alle falde della Grigna settentrionale presentando grande varietà di clima e caratterizzando il sistema agroalimentare e gastronomico: *missultin* (agone essiccato al sole e pressato in barili), ravioli e altre preparazioni con la patata "biancona" di Esino, vino "San Martino" e olio di Perledo. In cucina Sergio Nasazzi e Rosanna Forni, mentre Emiliano Invernizzi ci introdurrà nella cultura e nelle produzioni agroalimentari e di comunità della sua valle.

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 4 NOVEMBRE 2017

(ore 18: introduzione alla cultura e alle tradizioni dell'alta Val d'Esino - ore 20: cena)



Menù

Misoltini e Carpione del Lario con Olio di Perledo

Ravioli di Sant'Antonio di Esino

Agnello alle erbe della Val d'Esino

Formaggio dell'Alpe di Moncodeno

Dolce della Biancona

Vino - Rosso San Martino IGT Terre Lariane

(Azienda agricola Fabio Festorazzi di Perledo)

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