

CUCINA DELLE ALPI

Primo incontro gastronomico con i territori del cibo

VALLE CAMONICA

Terra di pastori transumanti ma, grazie all'ampio fondovalle, quelle popolazioni hanno sviluppato una fiorente cerealicoltura alpina. I *calsù* sono il piatto tipico dell'alta Valle Camonica. Si differenziano dai *casonsèi* camuni poiché il ripieno è a base di patate e sono più grossi dei ravioli bresciano-bergamaschi. Il piatto richiede una lunga preparazione, non si conserva facilmente nel freezer e non ha ancora trovato un grande successo nella normale ristorazione. Viene preparato nelle famiglie soprattutto per le sagre (feste patronali) e durante le feste più importanti. Giancarlo Maculotti, coordinatore della Rassegna culturale transalpina *Incontri Tra/Montani*, ci introdurrà nella cultura 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 28 OTTOBRE 2017

(ore 18: introduzione alla cultura e alle tradizioni dell'alta Valle Camonica - ore 20: cena)



Menù

Calsù (con ripieno a base di patate e cotechini della macelleria Badetto di Ceto)

*Silter dop e altri formaggi freschi e stagionati dell'alta Valle Camonica
(prodotti da Oliviero Zanotti di Sacca di Esine)*

Torta di patate, fichi, formaggio e suc

Vino Hervenus della cantina Zanetta di Cervenno

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