



# CUCINA DELLE ALPI

**Incontri a cena con sei territori e artigiani del cibo della montagna lombarda. Bibliosteria di Cà Berizzi (Corna Imagna - Bg - Via Regorda, 7), 28 ottobre - 9 dicembre 2017**

Il Centro Studi Valle Imagna, la Bibliosteria 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 territori. Ospitiamo presso la Bibliosteria di Cà Berizzi varie iniziative dell'arco alpino lombardo (allevatori/agricoltori ed esponenti dei contesti culturali): attraverso i prodotti agroalimentari ricchi di storia e cultura vengono fatte conoscere diverse esperienze, antiche e nuove, nel mondo della produzione 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 programmi di sviluppo. Al termine della rassegna il Centro Studi Valle Imagna, acquisite le esperienze, trasferirà le vicende umane e professionali dei protagonisti in un libro e in un film documento sul cibo e le tradizioni agro-alimentari lombarde. Ciascun incontro è articolato in due momenti; ore 18,00: presentazione degli ospiti, delle produzioni e delle attività del territorio; ore 20,00: cena a base dei prodotti agroalimentari dell'area coinvolta, illustrati ai commensali dal cuoco proveniente dai rispettivi territori.

Costo di ogni serata: Euro 30,00 - Chi partecipa a tutte le 6 serate ha diritto a una cena gratuita (Euro 150,00 anziché ~~180,00~~) - Chi partecipa ad almeno 4 serate ha diritto a ottenere un volume omaggio dal Centro Studi Valle Imagna.

**Prenotate telefonando al n.: 366 546 2000 - Webmail: [info@caberizzi.it](mailto:info@caberizzi.it)**



**Valcamonica (Brescia)**

**SABATO 28 OTTOBRE 2017**

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 che 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 per le feste più importanti.

**Val d'Esino (Lecco)**

**SABATO 4 NOVEMBRE 2017**

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), ravili e altre preparazioni con la patata "biancona" di Esino, vino "San Martino" e olio di Perledo.

**Teglio (Sondrio)**

**SABATO 11 NOVEMBRE 2017**

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.

**Val Chiavenna (Sondrio)**

**SABATO 25 NOVEMBRE 2017**

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.

**Val Cavargna (Como)**

**SABATO 2 DICEMBRE 2017**

Valle ricca di boschi e pascoli. Nel 2014 i paesi di Cusino, San Bartolomeo, San Nazario e Cavargna hanno introdotto la De.co per valorizzare quattro specialità: i *canestrèi*, la *matuscia*, lo *zanghèrlin* e il *dirunsèl*. Il più popolare, la *matuscia*, viene cotta nell'apposita teglia in ferro, corredata da testo e posta sul fuoco. L'altra specialità, lo *zanghèrlin* deriva dalla particolare abilità dei casari nella lavorazione del latte prodotto sugli alpeggi.

**Gandino (Bergamo)**

**SABATO 9 DICEMBRE 2017**

La ricchezza di Gandino, nata dalla lavorazione della lana, ha continuato a essere basata sul tessile, ma accanto alla realtà industriale è sempre esistita quella dei pascoli e degli alpeggi. La cultura del mais ha consentito il recupero dell'antico "*spinato di Gandino*", modello e stimolo per la riscoperta e valorizzazione di altre varietà di mais antichi della bergamasca, indicando originali utilizzi per preparazioni e prodotti.

**AESS**  
Archivio di Etnografia  
e Storia Sociale

**in LOMBARDIA**

**Regione Lombardia**

ANNO DELLA CULTURA - #inLOMBARDIA - 2017/2018

CULTURA E ACCOGLIENZA NELLO SPAZIO RURALE  
**CA BERIZZI**  
BIBLIOSTERIA

