Terra Madre prende quota -3 -

Gli agricoltori di montagna di Valtellina e di tutta la Lombardia si confrontano su difesa delle pratiche tradizionali di alpeggio, alimentazione del bestiame, benessere animale, produzione e trasformazione di latte e carne, conservazione del paesaggio agrario. Dalla Via Priula di Cà S.Marco al Cardinello e la Via Spluga, le antiche vie romane dei traffici e degli scambi, Terra Madre ci riporta sulle tracce dell'agricoltura di eccellenza che prospetta, in montagna come in pianura, un futuro rurale possibile.

Passo Spluga SO

venerdì 9 settembre 2011

Programma della giornata:

9.30 – visita e dimostrazione alla Latteria Sociale di Montespluga, (F. Sala)

11.00 – conferenza stampa, Ristorante La Capriata - Montespluga

12.00 – aperitivo sulla sponda del lago: I Presìdi Slow Food

13,00 – pranzo: Ristorante La Capriata

15,00 – passeggiata al Passo Spluga o visita alla SAGRA DEI CROTTI, Chiavenna

20,00 – cena e pernottamento: Il Cantinone , Sport Hotel Alpina – Madesimo

Pastori, allevatori, vignaioli, norcini e casari

metteranno in degustazione e vendita i propri prodotti:

Un alt(r)o momento di resistenza casearia

Info: Slow Food Valli Orobiche, tel.380 3512321 – condotta@slowfoodvalliorobiche.it

In caso di maltempo la manifestazione avrà comunque luogo in spazi coperti

Patrocinio del Club Alpino Italiano .sez Bergamo

CLUB ALPINO ITALIANO - BERGAMO
www.caibergamo.it

Terra Madre Prende Quota -3 -

Madesimo-Montespluga (SO)

Andrea e Stefano Masanti ospiti di Terra Madre

venerdì 9 settembre 2011

Ristorante La Capriata - Montespluga

Buffet sul lago

Burro di Montespluga, Grasso di Valchiavenna, Bitto* Storico Valli del Bitto, Formai de Mut, Branzi Ftb, Fatulì di ValSaviore*, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche*, Agrì di Valtorta*, Violino di Capra* e Brisaola di Valchiavenna, Grano saraceno*, *Presìdi Slow Food

a seguire:

I Ravioli di grano saraceno con ripieno di capriolo al burro di Montespluga e salvia
Il filetto di trota del lago di Lei con tortino di patate di Madesimo, carote e zucchine
La frittata di mele della Valtellina con gelato alla vaniglia e salsa al caramello
Acqua minerale
Caffè
Liquore

Insieme Valtellina 2010 - Olé Dirupi 2008

Buffet sul lago 15 euro
Buffet + pranzo 36 euro

§ § §

Sport Hotel Alpina, Ristorante Il Cantinone – Madesimo

cena con menu degustazione slowcooking
pernottamento in junior suite – accesso a centro benessere e piscina
ricca prima colazione

Proposta in convenzione per i soci Slow Food venerdì 9 - sabato 10

Cena e pernottamento venerdì 9: 110 euro
Cena e pernottamento venerdì 9 e sabato 10 con pranzo a Chiavenna: 185 euro

Prenotazioni consigliate:
Ristorante **La Capriata**, Madesimo - Loc. Montespluga - 0343 56046
Sport Hotel Alpina, Ristorante **Il Cantinone**, Madesimo – 0343 56120