



presentano

Escursione a Malga Adamè

alla scoperta del Fatulì della Valsaviore



domenica 31 luglio 2011

mercoledì 17 agosto 2011



in collaborazione con



Slow Food®
Vallecamonica



Il Fatulù della Val Savioire è un formaggio affumicato realizzato con il latte della capra "Bionda dell'Adamello", razza autoctona in via d'estinzione.

Dal 2007 è stato riconosciuto come **Presidio dall'associazione Slow Food**, dopo un lavoro di valorizzazione coordinato dal Parco dell'Adamello.

L'escursione prevede di superare un dislivello di circa 400 metri a piedi, con arrivo a malga Adamè (2017 m slm), nel Parco Naturale dell'Adamello.

Qui sarà possibile visitare un'azienda agricola che fa parte del Presidio (az. Agr. Maffeis F.) e degustare il formaggio, trascorrendo il resto della giornata visitando questa splendida vallata nel Parco dell'Adamello.

Per info e prenotazioni:

Casa del Parco dell'Adamello

via Nazionale 132 - 25059 Vezza d'Oglio (Bs) - tel. e fax 0364.76165

sedevezza@parcoadamello.it;

www.alternativaambiente.com - www.parcoadamello.it

Programma della giornata

- ore 9,00** ritrovo presso la piazza del comune di Cedegolo (di fronte al Municipio)
- ore 9,45** partenza dell'escursione a piedi da Malga Lincino
- ore 11,00** arrivo previsto a malga Adamè, visita all'azienda e alla malga, con degustazione prodotti
- ore 12,30** pranzo al sacco in Valle Adamè a cura di ogni partecipante (per chi lo volesse è possibile prenotare il pranzo al vicino rifugio Lissone)
pomeriggio libero per visite guidate alla splendida valle Adamè

Il costo dell'escursione è € 10,00 per gli adulti, gratuito per i bambini e ragazzi di età inferiore ai 14 anni.

Prenotazioni entro le ore 18.00 del giorno precedente.

L'escursione sarà sospesa in caso di maltempo ad insindacabile giudizio dell'organizzatore. È raccomandato l'utilizzo di abbigliamento consono (calzature da trekking, giacca a vento, ecc.).