

## L'EVENTO

Questo evento nasce per promuovere la sua candidatura a **Presidio Slow Food**. Ve ne sono i presupposti, e per la presenza significativa di greggi (anche se in diminuzione), e per la qualità delle carni, e per la presenza della Associazione Pastori, e per il controllo di filiera garantito anche da macelli assolutamente efficienti (Bolgare, Masate, Trezzo sull'Adda).

Il **castrato** è un agnellone di 16-18 mesi del peso di 80 kg di **Pecora Bergamasca**, razza italiana a prevalente attitudine alla produzione di carne. La Bergamasca è la razza di **pecore più grande al mondo**: raggiunge e supera i 90 cm. nell'ariete (peso 111 kg) e gli 82 cm. nella pecora (peso 80 kg). La testa è **acorne**, grande e lunga, profilo montonino, **orecchie** lunghe, larghe e cadenti, il **Tronco** lungo, **petto** largo e prominente, **torace** largo, **dorso** diritto, **lombi** lunghi e robusti, **ventre** voluminoso, arti **lunghi** e robusti, **mammelle** voluminose. Il **vello** è bianco di tipo semiaperto con bioccoli cilindro-conici e la pelle rosea.

Originaria dell'Altipiano di Clusone e delle vicine valli Bergamasche. Presente soprattutto in Lombardia (Bergamo, Valle Camonica, Valtellina), è diffusa anche in altre regioni dell'Italia settentrionale e centrale specialmente come razza incrociante. E' considerata la migliore razza italiana per la produzione di carne. La produzione di lana è elevata, anche se di qualità mediocre. Il latte prodotto è totalmente poppato dall'agnello.

## PRESENTAZIONE

I Pastori bergamaschi e camuni raccontano la transumanza e i problemi che si trovano a dover affrontare nel quotidiano errare alla ricerca di un pascolo libero. Cene a base di castrato di pecora bergamasca, una carne di tradizione da rivalutare.

## SOSTEGNO A TERRA MADRE

L'iniziativa sostiene Terra Madre: parte del ricavato delle cene o dei singoli piatti verrà devoluto alla Fondazione per la Biodiversità.

Infatti:

**Slow Food** promuove in una serie di iniziative, grandi e piccole, la conoscenza dei prodotti *buoni puliti e giusti* che provengono da un'agricoltura di prossimità rispettosa di luoghi, tradizioni e storia, fondata sul rapporto fecondo tra chi lavora la terra e chi desidera gustarne i suoi migliori frutti.

**Slow Food** promuove il diritto al piacere, a tavola e non solo. Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future

**Terra Madre** dà voce a chi vuole costruire dal basso un modello di produzione alimentare diverso che rispetti gli equilibri naturali, la dignità dei produttori, la salute dei consu-

matori.

**Terra Madre** è una rete di contadini, allevatori, pescatori, cuochi, accademici, studenti, consumatori, che condividono lo stesso desiderio: salvaguardare il territorio e garantire a tutti un cibo buono, pulito e giusto.

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. [www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

## COLLABORAZIONI

Iniziativa in collaborazione con



**Associazione Pastori Lombardi**

c/o Ziliani 3335225220



**Slow Food Valli Orobiche**

**Slow Food Brescia**

**Slow Food Iseo/Oglio/Franciacorta**



**Ruralpini**

[www.ruralpini.it](http://www.ruralpini.it)

## MACELLI AUTORIZZATI



**Agostini Danilo**

Tel. 3498730274 - Bolgare (Bg)

**Savoldelli**

Tel. 3405205892, Masate di Trezzo (Mi)

## INFO E PRENOTAZIONI

**Info:**

**Lorenzo Berlendis Terra Madre Lombardia**

[lorber@iol.it](mailto:lorber@iol.it)

**Prenotazioni:**

**ai singoli ristoranti aderenti all'iniziativa**

## I RISTORANTI ADERENTI



**LA CANTALUPA - DA VITTORIO**

Via Cantalupa 17 – Brusaporto (Bg) tel. 035 681 024

*Tutta la settimana in carta:*

Castrato Bergamasco candito con crema di avocado, peperoncino e patate al sale

## RISTORANTE COLLINA



Strada per Roncola San Bernardo – Almenno S. Bartolomeo (Bg) – tel. 035 642 570

*Tutta la settimana in carta:*

Spaghettoni verrigni con ragout di castrato al Valcalepio Bianco

Bollito di castrato bergamasco in salsa verde delicata e mostarda di zucca fatta in casa

## DISPENSA PANI E VINI



Via Principe Umberto – Torbiato di Adro (Bs) – tel 030 7450 151

*Tutta la settimana in carta:*

Pennette al ragout di castrato al profumo di menta

## RISTORANTE FROSIO

Piazza Lemine, 1 – Almè (Bg) – tel 035 541 633

**Giovedì 24 novembre 2011**

*Menu*

Coscia di castrato cotta a bassa temperatura affumicata e servita con lenticchie e rafano



Pici toscani con sugo di spalletta di castrato tartufo nero e pecorino dei pastori sardi.

Castrato in due cotture con polenta lardellata frita e fagioli di Cortone.

Gelato al vin brulee.

Costo: € 35,00 vini compresi



## ENOTECA LEONE

Piazza 25 Aprile, 10 – Gazzaniga (Bg) –  
tel. 711 225

**Giovedì 24 novembre 2011**

### Menu

Aperitivo in cantina

Terrina di castrato con verdure croccanti

Cappelletti di magro in brodo di castrato

Cocotte di castrato stufato alla birra rossa  
in crosta

Selezione di formaggi di pecora

Costo: € 35,00 vini compresi



## TRATTORIA VISCONTI

Via De Gasperi, 12 – Ambivere (Bg) – tel.  
035 908 153

*Tutta la settimana in carta:*

Tagliolini di pasta fresca di farro con  
ragòut di castrato bergamasco

## TRATTORIA LA MADIA

Via Aquilini 5 – Brione (Bs) – tel. 030  
8940 937

**Venerdì 2 dicembre 2011**

### Menu

Monococco con carpaccio di castrato su  
zuppetta di pecorino camuno

Tortino di zucca e ricotta affumicata, l'cuz,  
salsa di menta

Risotto con trippa e "curada"

Campanelle di farina di segale camuna  
con ragù di castrato

Castrato affumicato cotto nel fieno di  
monte

Castrato su piastra di sale con olio di  
cenere di rosmarino

tortino di cioccolato e zucca con sorbetto  
di zucca

Costo: € 40,00 vini compresi



*Ci sono mille motivi per sentirsi slow, associati!*

*Se ti associ:*

- entri a far parte di una grande e variegata comunità internazionale che annovera produttori e consumatori, chef, massaie, ambientalisti, studiosi e gourmet;
- entri a far parte di una comunità più piccola, che si chiama condotta e organizza cene, degustazioni, convegni ed eventi a pochi chilometri da casa tua;
- impari a riconoscere i cibi buoni, puliti, giusti e a scegliere ciò che è meglio per te e per la tua famiglia;
- sostieni l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, la prima e unica al mondo interamente dedicata a queste tematiche;
- ricevi ogni anno le riviste Slow, messaggero di gusto e cultura – la rivista internazionale in 6 lingue – e Slowfood, dedicata ai soci italiani;
- contribuisi a salvare la biodiversità, con una quota della tua tessera che va direttamente alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità;
- ricevi gratuitamente un libro pescando dall'ottantina di titoli di Slow Food Editore;
- aiuti i Presidi Slow Food in tutto il mondo, salvando razze animali, varietà vegetali, prodotti tradizionali;
- dai un sostegno alla nuova agricoltura, rispettosa dell'ambiente, dell'uomo, del gusto e alle Comunità del cibo di Terra Madre;
- puoi diventare esperto in vino, formaggi, spezie o in cosa vuoi tu, partecipando ai nostri Master of Food (21 materie a disposizione)
- partecipi a prezzi scontati ai grandi eventi internazionali di Slow Food come il Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish;
- sottoscrivi nuovi e diversi progetti di educazione nelle scuole e nella società;
- scopri la [lista](#) degli esercizi in Italia che offrono sconti ai soci Slow Food

Slow Food®  
Lombardia

Terra  
madre

**CAMMINA CAMMINA**  
**LA SETTIMANA DEL CASTRATO**  
**DI PECORA BERGAMASCA**

21 novembre – 4 dicembre 2011