

SAGRA DELLO STRACCHINO

Terra, lavoro e tradizioni in montagna



venerdì 19 ottobre

Corna Imagna, Sala della Comunità Don Emilio Masserini - ore 20:30
Ambiente, terra e tradizioni. Il sistema agricolo "montagna" di Michele Corti
Valli alpine e agricoltura sostenibile di Fausto Gusmeroli
 Al termine del convegno: degustazione guidata da Slow Food Valli Orobianche



Comune di Corna Imagna Comunità Montana Valle Imagna

sabato 20 ottobre

Valle Imagna - ore 09:00 - 13:00
 Aziende agricole aperte a tutti: presentazione delle attività, degustazione e acquisto dei prodotti
Le scuole nelle aziende - Le aziende nelle scuole

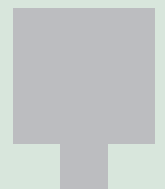
Fuipiano Valle Imagna, Contrada Arnosto - ore 15:00
 Stracchini all'antica delle Orobie e laboratorio del gusto con Slow Food (fino a venti partecipanti)

Sant'Omobono Terme, Sede espositiva Isot, via Vittorio Veneto, 137 - ore 18:00
Paesaggi ieri e oggi. Mostra fotografica di Dimitri Salvi

Sant'Omobono Terme, Selino Basso, area feste - ore 19:00
 Serata con i giovani e attività di animazione con il Centro di Formazione Professionale di San Giovanni Bianco e la Cooperativa Giovani Orme di Corna Imagna - Aperitivo - Laboratorio di degustazione birra artigianale - Presentazione del corso per operatori agricoli - proiezione di videodocumentari - degustazione prodotti locali - musica

Corna Imagna, Sala della Comunità Don Emilio Masserini - ore 20:00
L'òtro dé. Lavoro, scuola, emigrazione e catasto storico di una comunità della montagna bergamasca
 Presentazione del volume di Antonio Carminati e Costantino Locatelli - Intervento di Alberto Bianchi sul Catasto storico di Corna Imagna nel periodo del Lombardo Veneto (1853) - Letture di Virginio Zambelli con l'intervento della compagnia teatrale *E Tananà*

Sant'Omobono Terme, Ristorante Posta, via Vittorio Veneto, 169 - ore 21:00
 Cena di gala con Slow Food Valli Orobianche



Centro Studi Valle Imagna



Slow Food®



Presidio Slow Food®

domenica 21 ottobre

Sant'Omobono Terme, Selino Basso, area feste - dalle ore 09:00 alle 13:00

SAGRA DELLO STRACCHINO

Esposizione e vendita dei prodotti agricoli locali - Laboratorio del gusto: vota il tuo preferito (a cura di Slow Food) - Seminario con la presenza dei casari del Bitto storico e del Consorzio Formai de Mut - Allestimento di *stand* di gruppi, associazioni e istituzioni che operano per la difesa dell'ambiente

Ulteriori informazioni relative a scuole, ristoranti convenzionati per il *menù del bergamino* e aziende "aperte" sono disponibili sul sito web www.iltesorodellabruna.it - Tel. 3392998908

