

venerdì 19 ottobre

ore 20:30 - *Corna Imagna, Sala della Comunità Don Emilio Masserini*
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 Orobiche

sabato 20 ottobre

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"

ore 15:00 - *Fuipiano Valle Imagna, Contrada Arnosto*

Stracchini all'antica e laboratorio del gusto con Slow Food Valli Orobiche

ore 18:00 - *Sant'Omobono Terme, Sede espositiva Isot, via V. Veneto, 137*

"Paesaggi ieri e oggi". Mostra fotografica di Dimitri Salvi

ore 19:00 - *Sant'Omobono Terme, Selino Basso, area feste*

Serata con i giovani e attività di animazione in collaborazione 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 videodocumenti - Degustazione prodotti locali - Musica,...

ore 20:00 *Corna Imagna, Sala della Comunità Don Emilio Masserini*

Presentazione del volume "**L'ótro dé. Lavoro, scuola, emigrazione e catasto storico di una comunità della montagna bergamasca**" di Antonio Carninatti e Costantino Locatelli edito dal Centro Studi Valle Imagna - Intervento di Alberto Bianchi sul Catasto storico di Corna Imagna (1853) - Letture di Virginio Zambelli con l'intervento della compagnia teatrale *E Tananài*.

ore 21:00 - *Sant'Omobono Terme, Ristorante Posta, via V. Veneto, 169*

Cena di gala con Slow Food Valli Orobiche

domenica 21 ottobre

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

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 e associazioni che operano sul territorio montano per la difesa dell'ambiente.

Aziende agricole "aperte"

(sabato 20 ottobre, dalle ore 09:00 alle 13:00)

Il giardino della frutta di Locatelli Giovanni (frutta e verdura) - Corna Imagna, via Ca Andreane, 3 - tel. 3662594351

Ca Verde di Mauro Villa (vini) - Almenno San Salvatore, località Ca Verde - tel. 035 641999 - cell. 3355200868

Il Tesoro della bruna (stracchini) - Corna Imagna, via Finiletti - tel. 3402277564

Pizzagalli Riccardo (latticini) - S. Omobono Terme, via Stoppani, 26 - tel. 3403727973

Rota Ugo (miele) - Bedulita, via Chiesa, 10 - Tel. 035 852421

Rota Giancarlo (latticini) - Rota Imagna, via Quintani, 1 - tel. 035 868473

S. Anna di Cuter Anna (frutta) - Sant'Omobono Terme, Selino Alto, via Manzoni, 46 tel. 3384516251

Le Trubine di Miriam Pulcini (piccoli frutti) - Locatello, località Trubine, 1 - tel. 3890725974

Orso Biodinamico di Nello (piccoli frutti) - Brumano, via Orso, 17 - tel. 035 86 82 99

La selva del fungù di Cavagnera Franco - Sant'Omobono Terme, località Selino Alto - tel. 3396930366



Ristoranti convenzionati per il "Menù del bergamino"

(da venerdì 19 a domenica 21 ottobre)

Ristorante Camoretti - Almenno S. Bartolomeo, via Camoretti 2A - tel. 035550468

Trattoria Salvi Damiano - Corna Imagna, via Marche - tel. 035856295

Hotel Villa delle Ortensie - Sant'Omobono Terme, viale alle Fonti 117 - tel. 035851114

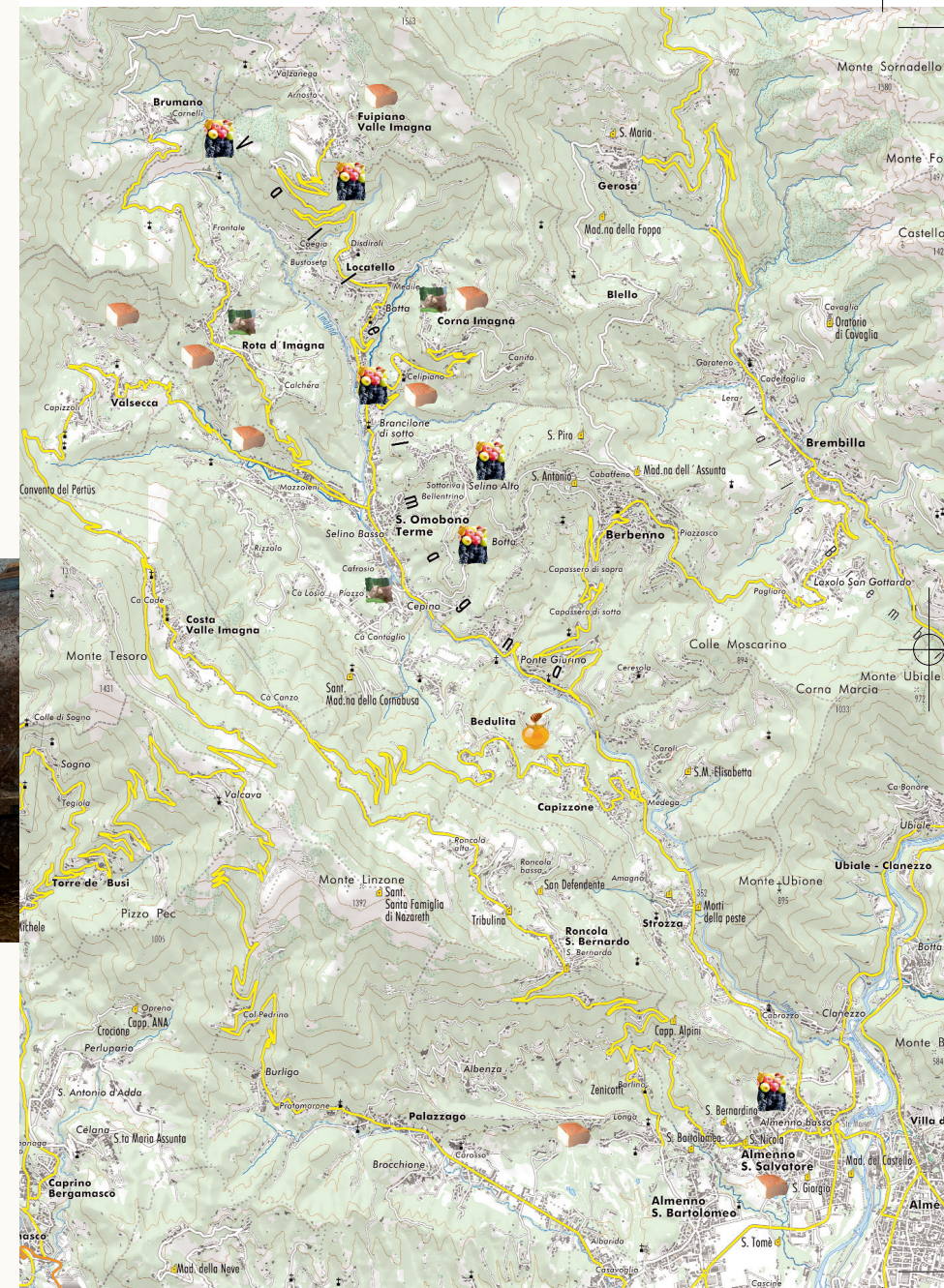
Ristorante Albergo Moderno - Fuipiano Imagna, via Dante 2 - tel. 035856018

Hotel Ristorante Miramonti - Rota Imagna, via alle Fonti 5/6 - tel. 035868000

Ostello Il sentiero - Corna Imagna, via dei Castagni 14 - tel. 3345743963

Scuderia della Valle - Valsecca, via Prabutè 2 - tel. 035852007

Antica Trattoria Fia - Almenno San Salvatore, via IV Novembre 5- tel. 035640016



...a scuola con gusto!

Sabato 20 ottobre - ore 09:00 - 13:00

Le scuole nelle aziende - Le aziende nelle scuole

Si possono prenotare visite guidate nelle aziende individuate nel pieghevole per consentire ai bambini di esplorare gli ambienti e conoscere le fasi di produzione dello stracchino e degli altri prodotti agricoli.

Prenotazione diretta presso le aziende entro il 2 ottobre fino al raggiungimento del numero massimo disponibile (la visita è gratuita e avrà la durata di un'ora circa, per gruppi di venti bambini al massimo).

È possibile richiedere l'intervento di un agricoltore nella scuola per gruppi di circa venti bambini con la realizzazione di un laboratorio connesso alle specifiche attività aziendali (es: per imparare a fare lo stracchino). Le prenotazioni devono giungere direttamente alle aziende entro il 2 ottobre 2012.

...i sapori della montagna

Concorso riservato alle scuole primarie del territorio della Comunità Montana Valle Imagna. Ogni classe può partecipare con un solo lavoro effettuato con tecnica libera (testo, disegno o cartellone). I lavori dovranno pervenire alla Casa dello Stracchino di Corna Imagna entro il 21 novembre 2012. Seguirà la premiazione.



Lo stracchino è un alimento che racchiude il carattere del nostro ambiente, i sapori e i profumi delle terre alte, la storia e le tradizioni della gente della montagna lombarda. Valorizzare lo stracchino significa riscoprirne i valori culturali e continuare a produrlo all'antica per sviluppare le sue potenzialità. La promozione dell'agricoltura di montagna non può prescindere dalla cura del paesaggio, dal recupero dei territori e delle colture storiche, nel solco della ricerca di modelli aziendali sostenibili, per ricostruire filiere capaci di stimolare processi di crescita e di sviluppo locale dell'intera comunità. La cooperativa Il Tesoro della bruna si pone anche queste finalità socio-culturali e promuove la Sagra dello Stracchino perché diventi per la valle un momento di confronto sulle attuali prospettive di sviluppo e uno stimolo concreto al rafforzamento di un'identità che, partendo ancora una volta dall'agricoltura e dall'ambiente, sappia riconoscere e promuovere valori e modelli di economia sostenibile e per una diversa qualità della vita.



Iniziativa promossa dalla Cooperativa agricola *Il Tesoro della bruna* di Corna Imagna (e-mail: iltesorodellabruna@katamail.com - tel. 340 2277564) in collaborazione con: Casa dello Stracchino, Comune di Corna Imagna, Aziende agricole, Centro Studi Valle Imagna, Slow Food Valli Orobiche, Coldiretti, Imprenditori di Sant'Omobono Terme, Comunità Montana Valle Imagna, Cooperativa Giovani Orme, Copagri, Mercato e Cittadinanza, Ecoturismo Valle Imagna, Gal Valle Brembana.

Realizzazione grafica e testi: Centro Studi Valle Imagna, 2012 - tel. 328 1829993

Fotografie di Dimitri Salvi: Tiziana, casara nella Casa dello Stracchino (in copertina). Celina durante la mungitura sull'alpe di Curnino ed Emanuela nel negozio per la degustazione (all'interno). Ingresso della *Casa dello Stracchino* con il Resegone sullo sfondo (sopra).

Sagra dello Stracchino

*lavoro, terra
e tradizioni*

*Un futuro
agricolturale
per la
montagna*



Corna Imagna
19 - 20 - 21 ottobre 2012