



40 ANNI DI GUSTO

ANTIPASTO

Galette di mais rostrato rosso di Rovetta
con crema di caprino montata con olio di oliva EVO
e fonduta di zucchine, fiori e pepe verde.

Antipasto della Valle di Astino

Morbido di Stracchino all'antica delle Valli Orobieche 
con verdure in carpione e polenta croccante, frittatina di zucchine e
i suoi fiori, sformatino di farina di mais.

In abbinamento Valcalepio bianco

IL PRIMO

Il Risotto Territoriale

Risotto con Agri di Valtorta 
riduzione al Valcalepio moscato passito DOC.

In abbinamento Valcalepio rosso

I SECONDI A SCELTA

Stracotto di pecora gigante bergamasca, patate, scalogno e polvere di
erba salvia.

— oppure —

Capù Màgher con crema di pomodoro e polenta frita.

In abbinamento Valcalepio riserva

DOLCE CHIUSURA

Crostata con composta ai frutti rossi della Valle di Astino.

In abbinamento Moscato spumante

— e —

Liquore al melone di Calvenzano 
biscotti al mais Spinato di Gandino.





3 ottobre ore 20:00 MONASTERO DI ASTINO

Celebriamo quarant'anni di storie, di passioni e di impegno
condiviso a tutela della biodiversità e della cultura
gastronomica.

Vi invitiamo a condividere con noi questa tavola speciale, dove
ogni piatto racconta il rispetto per la terra e il piacere della
convivialità. Il vostro contributo sostiene i progetti e le future
iniziative delle Condotte bergamasche.

Quote di Partecipazione

Soci | 50 €

Soci Under 30 | 45 €

Aspiranti Soci | 55 €

La prenotazione è richiesta entro e non oltre il 30 settembre e
si intende confermata esclusivamente con il saldo della quota
tramite bonifico bancario.

Prenota qui: <https://forms.gle/UCDsYqLBMjdUyZA19>

Per qualsiasi necessità di informazione o supporto:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it

Slow Food® Italia 
1986 - 2026

Condotta di Bergamo
Condotta Valli Orobiche
Condotta Bassa Bergamasca