CUCINA DELLE ALPI

Primo incontro enogastronomico interregionale

LAGORAI - VALSUGANA

Con il Lagorai e la Valsugana prende il via l'itinerario gastronomico tra le esperienze di culture e di sapori contadini e pastorali della montagna alpina. Laura Zanetti, ospite a Cà Berizzi, fondatrice della Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai, ha dedicato la vita alle sue montagne, conosce le trasformazioni degli ultimi decenni, con le fragilità e le infinite potenzialità delle terre alte difese da abitanti forti dei diritti di uso civico. Una cultura della montagna bene rappresentata dalla cucina di Luigi Montibeller, un inno alla biodiversità di Valsugana trentina e Lagorai, terra ancora di pascoli e pastori: latte, burro e formaggi di malga del Lagorai; patate, cereali e legumi; asparagi selvatici e erbe aromatiche; funghi porcini e mirtilli rossi del sottobosco. In sintesi: un viaggio spirituale dentro il cibo di un paesaggio di montagna.

Costo di partecipazione alla serata: Euro 30,00 - Chi partecipa a tutte le cinque serate in programma ha diritto ad una cena gratuita (Euro 120,00 anzichè 150,00) - Chi partecipa ad almeno quattro serate ha diritto ad ottenere un volume omaggio dal Centro Studi Valle Imagna.

Bibliosteria di Cà Berizzi

Contrada Regorda, 7 - 24030 Corna Imagna (Bg) - www.caberizzi.it

SABATO 4 MARZO 2017

(ore 18: introduzione alla cultura agropastorale del Lagorai e Valsugana - ore 20: cena)

Menù

Formaggio di malghe del Lagorai - ricotta con miele di castagno - asparagi di bosco marinati
Zuppa d'orzo con latte crudo e porcini del Lagorai
Polenta di mais Spin Valsugana condita con formaggio Vezzena e butiro di malga del Lagorai
Strudel di mele con pasta fillo panna e composta di mirtilli rossi del sottobosco

Vini: Rebo e Chardonnay della Cantina Rore di Telve Valsugana

(Prenotare telefonando al n. 366.546.2000 – info@caberizzi.it)

INIZIATIVA PRMOSSA DA: CENTRO STUDI VALLE IMAGNA - FESTIVAL DEL PASTORALISMO