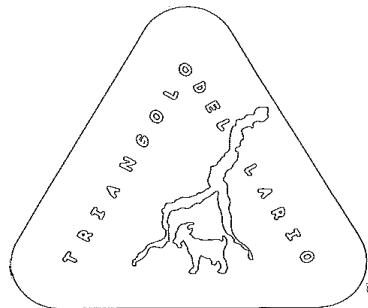




Slow Food®

Como Lecco Monza Brianza



Alla scoperta degli allevatori di capre di Como e Lecco che producono il formaggio del "Triangolo del Lario"

**Azienda agricola Bagaggera
Via Bagaggera, 25
Rovagnate (LC)
ordini@bagaggera.it**

Le condotte Slow Food di Como, Lecco e Monza Brianza, propongono a tutti i soci per domenica 15 settembre 2013 un evento c/o l'azienda agricola **Bagaggera** a Rovagnate (LC).

In azienda si producono formaggi e salumi di capra allevando gli animali al pascolo per quasi tutto l'anno mentre nel periodo invernale viene somministrato agli animali il fieno falciato in azienda con integrazione di cereali e mangime biologico.

*Le capre di razza **Camosciata** sono quindi allevate in un incantevole ambiente nel pieno rispetto delle loro esigenze naturali.*

Il ritrovo è fissato per le ore 10.00 nel cortile dell'azienda agricola Bagaggera.

*Potrete subito gustare una ricca **colazione** di prodotti freschi aziendali (yogurt, latte, biscotti, miele...)*

*Terminata la colazione **Samuele** vi descriverà le modalità di allevamento visitando la **moderna stalla** delle capre da latte e mostrando i terreni dove gli animali pascolano liberamente.*

*Seguirà la visita al **forno aziendale** e anche qui saranno date indicazioni sull'utilizzo della **pasta madre** per la produzione del **pane** e degli altri **prodotti da forno**.*

Alle ore 12.30 circa sarà possibile gustare altri prodotti aziendali (formaggi, salumi, pane...) e il formaggio del "Triangolo del Lario" di 15 mesi di stagionatura.

*L'azienda agricola **La Costa**, in collaborazione con altre aziende del Consorzio IGT "Terre Lariane" servirà alcuni tipi di vino in accompagnamento ai cibi proposti.*

Il prezzo per partecipare è di 20 € per gli adulti e 10 € per i bambini fino a 12 anni.

Per le iscrizioni (almeno 4 giorni prima dell'incontro) o per avere maggiori informazioni telefonate al 366 6173311 (Sig. ra Maria).

La disponibilità è limitata a 40 posti



"TRIANGOLO del LARIO"