

Fonte: <http://www.ruralpini.it/Eventi16.11.13-1-Principi-delle-Orobie-a-Gerola-Alta.html>



Slow Food®

A Gerola alta, la culla del Bitto storico, recentemente conosciuta da milioni di telespettatori grazie al servizio di Striscia, si terrà domenica prossima un evento... storico. Si parlerà del grande progetto "Principi delle Orobie"

Casari resistenti e Principi delleOrobie

a Gerola alta (So) PalaGerola - domenica 24 novembre



Con il sostegno di **Slow Food Lombardia** e di **Terra Madre** (e la collaborazione degli altri "Principi") nato il **Consorzio per la Salvaguardia del Bitto storico, la Pro Loco Valgerola, l'Ecomuseo Valgerola** organizzano un evento che segna l'avvio del grande progetto

i formaggi "PRINCIPI DELLE OROBIE"

Degustazioni, incontri, confronti e dibattiti attorno ai 6 formaggi i cui produttori hanno sottoscritto il **Progetto PRINCIPI DELLE OROBIE**, un progetto fortemente innovativo che si propone quale motore di sviluppo turistico e territoriale in tutto il massiccio delle Orobie occidentali rispolverando in chiave attuale e multifunzionale, la centralità dell'economia pastorale e casearia.



PROGRAMMA DELLA GIORNATA

10,30 LABORATORI DEL GUSTO con i formaggi "Principi delle Orobie"

13,00 PRANZO CONVIVIALE curato dagli chef di *Slow Cooking* dell'*Osteria del Crotto* di Morbegno, dell'*Osteria al Gigianca* di Bergamo e del *Cantinone* di Madesimo (vedi a fianco).

14,30 CONFERENZA di presentazione del Progetto nel corso della quale verranno illustrati i motivi ispiratori e gli obiettivi e fornita una anticipazione sugli Itinerari dei Principi delle Orobie verso Expo 2015

16,00 VISITA GUIDATA AL CENTRO DEL BITTO con la casera-museo-centro di cultura dove si trovano forme in invecchiamento oltre 10 anni nel Sancta Sanctorum del Santuario del Bitto

MENU' DEI PRINCIPI DELLE OROBIE (30 €) PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Pizzoccheri di Gordona mantecati al Branzi

Stinco di maiale con schiuma di Bitto storico

Mousse all'Agri' della Valtorta con cialda alle castagne e salsa di cachi

Vini (compresi nel menù) della casa vinicola valtellinese *Nino Negri*

Servizio a cura della Pro Loco di Gerola Alta

I "principi" sono:

tre presidi Slow Food: **Bitto storico PSL, Agrì di Valtorta PSL e Stacchino all'antica della Valli Orobiche PSL**

più tre formaggi storici delle valli orobiche bergamasche: **Formai de Mut DOP, Strachitunt DOP e Branzi FTB**

info: Paolo Ciapparelli 3343325366 info@formaggiobitto.com

