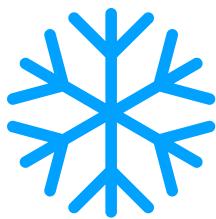


SLOW FOOD COMO - RIEPILOGO EVENTI 2024



EVENTI INVERNALI FEBBRAIO - MARZO

1.

3 Febbraio

Dal Pane di Plinio ai Giorni Nostri

Luogo: Panificio Bertarini, Lambrugo

- Incontro con il maestro panificatore Dario Bertarini
- Storia e tradizione della panificazione
- Visita al laboratorio e degustazioni



DAL PANE DI PLINIO AI GIORNI NOSTRI

la sua storia, la qualità nella lavorazione, il piacere di un buon pane sulla tavola

Incontro guidato dal maestro panificatore **Dario Bertarini** con degustazione e deliziosi abbinamenti e ... sorprese

Visita al laboratorio di produzione



Sabato 3 Febbraio 2024 ore 15:00
Panificio Bertarini, via Alessandro Volta 10, Lambrugo (CO)



2.

24 Marzo

Aperitivo Raccontato
(Giornate FAI di Primavera)

Luogo: Forum Franciscanum al Crotto Alpe
44

- Degustazioni guidate con esperti ONAF e AIS
- Collaborazione con produttori locali



APERITIVO RACCONTATO

In occasione delle **Giornate FAI di Primavera**, in particolare nell'apertura del percorso dal Forum Franciscanum al Crotto Alpe 44 a Caslino d'Erba.

Pane, formaggi, salumi, olio, vino e miele

Degustazione di prodotti del territorio a tu per tu con i produttori, **guidata da Martina Triolo** (assaggiatrice Onaf – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e **Andrea Russetti** (maestro assaggiatore Onaf e degustatore AIS – Associazione Italiana Sommelier).

Durata di ogni sessione 45 minuti circa.
E' necessaria la prenotazione per il turno desiderato ai link indicati

Sessione 1: ore 12:00 — <https://forms.gle/b7PMBp97De6trPZM9>
Sessione 2: ore 13:00 — <https://forms.gle/jh7f1dkPg64FHl9>
Sessione 3: ore 14:00 — <https://forms.gle/FFeqW8WYPb1jd63V9>

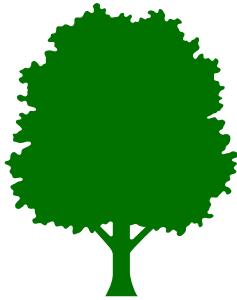


24 Marzo 2024

In collaborazione con

Api e Nanni Apicoltura – Caslino d'Erba (CO)
Azienda Agricola La Ronca – Caslino d'Erba (CO)
Azienda Agricola Sala – Arosio (CO)
La Costa – La Valletta Brianza (LC)
Marco d'Oggiono Prosciutti – Oggiono – (LC)
Panificio Bertarini – Lambrugo – (CO)





EVENTI PRIMAVERILI APRILE

3.

13 Aprile

Arte, Natura e Cibo a Villa Adelaide

Luogo: Villa Adelaide, Alserio

- Visita guidata del parco secolare
- Degustazione prodotti del territorio
- Presentazione menu storici



ALSERIO:

ARTE, NATURA E CIBO SI INCONTRANO A VILLA ADELAIDE

Inner Wheel di Como e Erba Laghi
Slow food di Como e l'Associazione Amici
dei Musei organizzano una visita
unica per i propri soci e simpatizzanti

SABATO 13 APRILE 2024

ore 10,45 ritrovo all'ingresso della Villa.
Visita guidata del Parco secolare e
della Villa storica.
Ore 12,30 aperitivo nelle sale storiche
insieme ai produttori locali.
Per l'occasione gli ospiti potranno degustare la
polenta prodotta con l'antico mais Tajulèn di
Alserio grazie al suo promotore Fabiano Rosa.
In accompagnamento alla polenta si potranno
degustare i caprini dell'azienda agricola
La Ronca di Caslino D'Erba, con il miele di Alserio
di Lorenzo Baronio, i salumi Fumagalli di
Tavernero con il pane Bertarini di Lambrugo.
Sarà inoltre una occasione esclusiva
la visione dei Menù dell'epoca raccontati
dal proprietario Francesco Cramer.



4.

28 Aprile

Un Mais Antico - Il Tajulèn di Alserio

Luogo: Lario Fiere

- Progetto di recupero mais antichi
- Presentazione con Antonio Moglia
e Fabiano Rosa



Slow Food Condotta di Como con AgriNatura
presentano

UN MAIS ANTICO
Il Tajulèn di Alserio
Lario Fiere 28 aprile 2024

Padiglione C Area Natura, Saletta conferenze
presso il Parco Valle del Lambro

La **Condotta comasca di Slow food**, che da alcuni anni incontra e partecipa alle iniziative locali di valorizzazione dei prodotti del territorio, dal passato ad oggi, presenta l'esperienza di recupero della coltivazione del Mais rostrato detto "Tajulèn".

Domenica 28 aprile ore 14:30

- Antonio Moglia - Presidente Slow Food Como
saluti e introduzione del progetto dei Mais antichi avviato dalla
Associazione Slow Food
- Fabiano Rosa - Promotore del Mais antico di Alserio
presentazione del progetto mais rostrato di Alserio



EVENTI ESTIVI GIUGNO - LUGLIO

5.

16 Giugno

Cena a 6 Mani

Luogo: Azienda Agricola La Runa

- Collaborazione tra tre ristoranti dell'Alleanza Slow Food
- Menu dedicato alla filosofia "Buono, Pulito e Giusto"

Alleanza Slow Food dei Cuochi

CENA AL FRUTTETO ASPETTANDO L'ESTATE

Domenica 16 giugno 2024 ore 18.30
presso l'Azienda Agricola La Runa Via Alserio, 25b Erba

CENA A 6 MANI CON 3 RISTORANTI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD
Cucineremo insieme, proponendo cibo "BUONO, PULITO E GIUSTO"
per valorizzare e sostenere i produttori locali ed i presidi Slow Food

Crotto del Sergente Como • Crott dal Murnee Albarilla • Osteria La Lanterna Cressogno

Menu

Con brindisi di benvenuto e al tavolo Sauvignon dell'az. agr. La Magnolia

APERITIVO A BUFFET

Osteria La Lanterna
Mosaico di frutta con succo di barbabietola fermentato
Tartare di manzetta del cornizzolo con crouti e zincharlin

Crott dal Murnee
Bruschetta allo zincharlin e hummus di ceci
Pancaccia ai cereali alla ricotta vacchena e pesto di scarola

Crotto del Sergente
Involtino di zucchine ripiene di paté vegetariano con cremoso di carote al cumino
Il nostro prosciutto e melone "gelatina al melone, caprino di Caslino e crudo Marco d'Oggiono"

ANTIPASTO

Osteria La Lanterna
Uovo cbi servito su una fonduta profumata al fieno e minestrone di verdure

PRIMO PIATTO

Crotto del Sergente
Risotto agli asparagi con colinetta e crema all'uovo di selva

SECONDO PIATTO

Crott dal Murnee
Lucioperca con scaglie di polenta essicidata e verde de La Runa

BUFFET DI FRUTTA

Fantasia di frutta fresca
Mousse di yogurt bio con zuppetta di frutti di bosco
Sorbetto e ciliegine
Aspic di moscato ai frutti di bosco

6.

6 Luglio

Visita alla Macelleria Salumeria Beccalli

Luogo: Costa Masnaga (LC), Via XXV Aprile, 58

- Show-cooking con Chef Arièle Corti
- Lezione di macelleria con Antonio Angelo Beccalli
- Focus sulla valorizzazione dell'intero animale
- Filosofia anti-spreco

VISITA ALLA MACELLERIA SALUMERIA BECCALLI

Il macellaio artigiano, fra tradizione e modernità

Sabato 6 luglio alle ore 10.30

Costa Masnaga (LC), Via XXV Aprile, 58

PROGRAMMA

- **Benvenuto:** accoglienza del gruppo e presentazione della realtà Beccalli.
- **Show-cooking:** la valorizzazione del quinto quarto, a cura dello Chef Arièle Corti (area ristorativa "retroBottega")
- **A Scuola di Macelleria:** lezione sul sezionamento. A cura del maestro artigiano Antonio Angelo Beccalli (area laboratorio di sezionamento)
- **Breve storia** della figura del macellaio, filosofia Beccalli ed il macellaio artigiano, valorizzazione dell'intero animale e attenzione al non spreco (area ristorativa "retroBottega")
- **Conclusione:** Risotto con la Lunganega di Monza (Beccalli soci fondatori associazione Lunganega di Monza)

7.

19 Luglio

Storia del Panino Italiano

Luogo: La Polveriera, Valbasca

- Presentazione libro con Alberto Capatti
- Degustazioni speciali di bagel artigianali



STORIA DEL PANINO ITALIANO

"Un intramontabile boccone di felicità"

Presentazione libro con degustazione

Venerdì 19 Luglio | 19.15

La Polveriera — Valbasca (Como)
Interno Parco Spina Verde

Alberto Capatti



MAURIZIO PRATELLI, giornalista di cultura e società conduce l'incontro sulla storia di questa eccellenza gastronomica tutta italiana, con:

ALBERTO CAPATTI, uno dei più noti esperti della gastronomia italiana ed autore del libro STORIA DEL PANINO ITALIANO (Slow Food Editore)

con le testimonianze delle storiche paninoteche lariane (ARNOLD'S e MERENDERO), i consigli sul buon pane di ISA BOTTA, e gli assaggi dei panini "speciali" cd. bagel della LA POLVERIERA:

- Bagel Roccoco (al formaggio di Azienda Agricola Casale Roccoco)
- Bagel Cul de Sac (ai salumi della Macelleria Storica Quetti)
- Bagel del giorno (alle verdure sorpresa quotidiana dell'orto)

in abbinamento alla birra artigianale del Birrificio o Kefirata (produzione analcolica del Birrificio)

8.

26 Luglio

Slow Food Como Incontra il '900 della Tremezzina

Luoghi: Casa Brenna Tosatto e Locanda Grifo

- Menu storico anni '70
- Narrazione di Franco Brenna



SLOW FOOD COMO

INCONTRA DELLA TREMEZZINA

=
006

VENERDI' 26 LUGLIO — Tremezzina (CO)

Visita culturale e Cena da un menù ritrovato per caso in soffitta ... 50 anni dopo

Ore 18.45 - ritrovo CASA BRENNA TOSATTO (Via Mattia del Riccio n. 3), visita guidata dai proprietari e aperitivo di benvenuto

Ore 20.00 - ritrovo LOCANDA GRIFO (Via Mattia del Riccio n. 19), cena anni '70: menù ritrovato

Cena Narrata dal "Gastrosofo" FRANCO BRENNA
che ci guiderà alla scoperta del menù anni '70 della Locanda Grifo

Menù

- Alborelle in carpione
- Riso con filetto di pesce persico
- Lavarello in gremolada
- Formaggi locali e frutta
- Tortellini della Vittorina

In accompagnamento:

- Selezione vini LA COSTA (IGT Terre Lariane) presentati da Claudia Crippa





EVENTI AUTUNNALI E INVERNALI

SETTEMBRE - OTTOBRE-NOVEMBRE

9.

29 Settembre

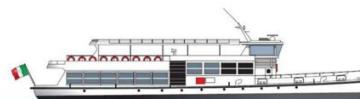
Alla Scoperta dei Giardini delle Ville del Lago in Battello

- Partenza: Como Tavernola, ore 9:15
- Visita guidata ai giardini di:
 - Villa Carlotta
 - Villa Monastero
- Light lunch a bordo

Giornata FAI per il Clima



Battello dei giardini



29/09

Alla scoperta dei giardini delle ville del lago in battello

Visita guidata ai giardini di Villa Carlotta e Villa Monastero



light lunch a bordo

partenza da Como Tavernola alle ore 9:15 ritorno verso le 18:30

Contributo a partire da €75 per iscritti FAI, €30 per non iscritti, gratuito per bambini fino a 6 anni.
Prenotazione sul sito: faiprenotazioni.fondoambiente.it
È possibile la prenotazione in loco sino ad esaurimento posti.



per informazioni: come@delegazionefai.fondoambiente.it — lecco@delegazionefai.fondoambiente.it

10.

7 Ottobre

Aperitivo Didattico

Luogo: Macelleria Storica Quetti

- Tagli di carne di stagione
- Segreti della bresaola



L'APERITIVO DIDATTICO DI SLOW FOOD COMO

"I TAGLI DI CARNE DI STAGIONE ED I SEGRETI DELLA BRESAOLA"

Lunedì 7 Ottobre | 19.00

"STORICA" MACELLERIA & SALUMERIA QUETTI
Via A. Costa, 13 — Villa Guardia (CO)

PROGRAMMA

- Accoglienza e presentazione della realtà Quetti: negozio, macelleria, salumeria ed allevamento
- In macelleria, preparazione e spiegazione dei tagli della carne a cottura lenta ("slow")
- Nella cantina delle bresaole, preparazione di bresaole e slinzege
- In negozio, aperitivo con degustazione dei prodotti Quetti, chiacchere e convivialità!

11.

26 Ottobre

Alla Scoperta del Whisky Italiano

Luogo: Distilleria Strada Ferrata, Seregno

- Primo whisky italiano-brianzolo
- Abbinamenti gastronomici territoriali



ALLA SCOPERTA DEL WHISKY ITALIANO

SABATO 26 OTTOBRE ore 19.00

presso la
DISTILLERIA ARTIGIANALE di WHISKY "STRADA FERRATA"
Seregno (MB), Via Montello 41

Evento speciale e riservato a SLOW FOOD COMO:
"DEGUSTAZIONE DEL PRIMO WHISKY ITALIANO/BRIANZOLO"
distillato febbraio 2021, maturato più di 3 anni in barrique e primo rilascio ottobre 2024

PROGRAMMA

- Accoglienza e presentazione della realtà STRADA FERRATA: distilleria artigianale di whisky
- Il MONDO del WHISKY: conoscerlo, sceglierlo e imparare a degustarlo
- DEGUSTAZIONE GUIDATA IN ANTEPRIMA del "sogno" il primo WHISKY italiano-brianzolo, distillato di malto torbato, invecchiato per più di 3 anni in botte di rovere
- Degustazione di due "ON THE WAY" (non ancora whisky) di differenti malti, con invecchiamento inferiore ai 3 anni, per scoprire l'evoluzione del prodotto in botte e per recuperare ... ABBINAMENTO GASTRONOMICO con i formaggi di CASALE ROCCOLO, i pesci di PESCALITA' LARIANE e i salumi di MACELLERIA & SALUMERIA QUETTI

12.

9 Novembre

Non solo pane ...

Luogo: Osteria Sincero

- Riscoperta dei dolci poveri
- Tradizioni panarie del territorio



"NON SOLO PANE ... "
Sabato 9 novembre 2024 ore 15,30

Osteria "Sincero" di Capiago Intimiano (CO) – Via per Albate 10/B

**CONOSCERE I PREGI DEL BUON PANE
&
RISCOPRIRE I SAPORI DEI DOLCI POVERI:**

PAN TRANVAI E BRASCHINO

preparati dal panificio "La spiga d'oro" di Michele Moralli saranno una piacevole scoperta e un'ottima merenda.

Ascolteremo la storia, scopriremo le caratteristiche e gusteremo:

- il **Francesino**, un pane per tutte le occasioni
- il **Pan tramvai**, gustato da solo e accompagnato da formaggio fresco e miele di castagno
- il **Braschino**, dall'alto lago un dolce povero che sarà servito con un particolare tè giapponese

13.

18 Novembre

Aperitivo Didattico con preparazioni
Natalizie



L'APERITIVO DIDATTICO DI SLOW FOOD COMO

"I RIPIENI E LE SPECIALITA' DEL MENU' DELLE FESTE NATALIZIE"

Luogo: Macelleria Storica Quetti

- Ripieni tradizionali
- Menu delle feste

Lunedì 18 Novembre | 19.00

"STORICA" MACELLERIA & SALUMERIA QUETTI
Via A. Costa, 13 — Villa Guardia (CO)

PROGRAMMA

- **Accoglienza e presentazione:** della realtà Quetti, negozio, macelleria, salumeria ed allevamento
- **In macelleria:** Preparazione polleria disossata, i ripieni, presentazione specialità menù di Natale
- **In negozio:** aperitivo con degustazione di salumi e del vaniglia caldo di produzione Quetti, chiacchere e convivialità.

CELEBRAZIONI INVERNALI

DICEMBRE

14.

11 Dicembre
Terra Madre Day 2024



Luogo: Osteria Sincero
Tema: "We Are Nature"

- Cena con produttori locali
- Celebrazione della biodiversità



Come ogni anno in tutto il mondo Slow Food festeggia la TERRA sostenendo l'agricoltura sostenibile, la biodiversità ed il benessere degli eco sistemi, con centinaia di eventi.

Quest'anno il tema è "**We Are Nature**" (Noi siamo la natura) per ricordare il nostro profondo legame con il mondo naturale e la responsabilità che condividiamo nella sua cura.

Mercoledì 11 dicembre '24 alle 19:30
CENA ED INCONTRO CON I PROTAGONISTI DEL CIBO
"BUONO PULITO E GIUSTO"

Tagliere salumi e formaggi
salame nostrano, bresaola Valtellina, coppa piacentina
Casaccia bergamasca, ricotta e semistagionato (Faloppio, CO)

Cavolfiori in pastella con caramello salato

Sformatino di porri e patate con fondata al taleggio (Alpe Megna - Asso, CO)

Risocchero
risotto con verza, fondata al Casera e frolla salata al grano saraceno

Ganassino al Domasino (IGT Terre Lariane) con morbido di patate al burro

Braschino (dolce tipico di Garzeno, CO - da Spiga D'oro di Moralli Michele)

Vini
Cabernet Sauvignon Trevenezie IGT - Pradamano, UD
Bianco IGT "Tenore" di Cascina Ronchetto - Morazzone, VA

15.

18 Dicembre
Aperitivo Pre-Natalizio



Luogo: Trattoria San Biagio

- La Busecca di Natale
- Scambio auguri della comunità



APERITIVO PRE-NATALIZIO
La Busecca di Natale — La Büseca de Natal
Mercoledì 18 Dicembre dalle 19.30



Trattoria San Biagio
Via Giosuè Carducci 2A — Orsenigo

INVITIAMO TUTTI I SOCI E SIMPATIZZANTI PER IL TRADIZIONALE SCAMBIO DI AUGURI NATALIZI

con BUON CIBO: stuzzicherie e BUSECCA (o minestra di verdure) e VINO e ... come da tradizione: DOLCE, BRINDISI, REGALI E AUGURI ma anche ... SORPRESE, INFORMAZIONI e ALLEGRIA!

IMPATTO SUL TERRITORIO – 2024

- Eventi Educativi: 15
- Produttori Locali Coinvolti: 20+
- Location Partner: 15

Dal 2010 promuoviamo la cultura del cibo e le tradizioni del territorio lariano.

La nostra missione continua: promuovere un cibo buono, pulito e giusto attraverso l'educazione e la valorizzazione delle tradizioni locali.

In collaborazione con:

- FAI - Fondo Ambiente Italiano
- Produttori agricoli locali
- Ristoranti dell'Alleanza Slow Food
- Artigiani e botteghe storiche del territorio

Per informazioni e prenotazioni:

slowfoodcomo.com | facebook.com/slowfoodcomo | instagram.com/slowfoodcomo