



Città di Sondrio

forma ggi in piazza

in collaborazione con



Slow Food® Italia



Consorzio Salvaguardia Bitto Storico
Heritage Bitto



Slow Food® Lombardia

2011

Domenica 30 ottobre *dalle ore 09.00 alle ore 19.00*

Lunedì 31 ottobre *dalle ore 09.00 alle ore 19.00*

Martedì 1^o novembre *dalle ore 09.00 alle ore 19.00*

6^a MOSTRA MERCATO DEI FORMAGGI DI MONTAGNA



Mostra mercato dei Formaggi e dei Presidi slow food
Maestri birrai • Asinovia • Gruppi Folkloristici • Degustazione
Documentari e Filmati • Convegni
Menù a tema nei ristoranti convenzionati

DOMENICA 30 E LUNEDÌ 31 OTTOBRE MARTEDÌ 1° NOVEMBRE

dalle 09. alle ore 19.00:

AREA DELLA MANIFESTAZIONE: Piazza Garibaldi - Corso Italia - Piazza Campello e Via Piazzi

Piazza Garibaldi:

per l'occasione sarà la "Piazza della Resistenza Casearia": Stand-caléce del Bitto Storico, dei FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE e dei PRESIDII SLOW FOOD VALTELLINESI; Mostra mercato dei prodotti d'alpeggio delle ALPI LOMBARDE E PIEMONTESE e di prodotti dei PRESIDII SLOW FOOD.

Corso Italia - Piazza Campello - Via Piazzi:

mostra mercato dei formaggi VALTELLINESI a latte crudo e dei PRODOTTI AGRIGOLI DELLA VAL POSCHIAVO.

Durante l'evento sarà attivo un servizio di 'asinovia' che consentirà a tutti i bambini di effettuare un breve percorso montando gli asinelli dell'Agriturismo Ferdy di Lenna (Val Brembana).

Nell' area interessata dalla manifestazione, il Gruppo Folcloristico "I BUIATEI" darà luogo alla mostra all'aperto dei vecchi mestieri con degustazione dei prodotti tipici valtellinesi (polenta, caldarroste e vin brulé).

DOMENICA 30 OTTOBRE

Centro le Volte:

ore 17.00:

Conferenza di **Paolo Ciapparelli**, Presidente del Consorzio salvaguardia del Bitto Storico e **Michele Corti**, docente di sistemi zootecnici all' Università degli Studi di Milano; Tema: il "Bitto storico: buono pulito e giusto"; Presentazione del libro di **Michele Corti**: "I Ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva, Slow Food editore".

Al termine della conferenza breve proiezione del documentario: "Bitto: Il Formaggio Perenne".

ore 19.00:

Grande verticale di Bitto Storico a cura del Consorzio salvaguardia del Bitto storico: degustazione delle annate 2001, 2003, 2005 abbinata a prestigiosi vini sforzati valtellinesi.

Prenotazione obbligatoria presso "Il Tabernario" al n. 0342-053040 / 340-5700262 (degustazione Euro 30,00).



gli appuntamenti

LUNEDÌ 31 OTTOBRE

Centro Le Volte

ore 18.00: Conferenza di **Fausto Gusmeroli**, ricercatore della Fondazione Fojanini nel campo dell'alpicoltura e della foraggicoltura alpina; Tema della conferenza: "Latte e formaggi, pascoli e prati: quali modelli in Valtellina e nelle Alpi?". Seguirà dibattito.

ore 19.00: Degustazione guidata di formaggi d'alpeggio vaccini, ovini, caprini e misti degli alpeggi piemontesi e lombardi accompagnata da birre artigianali valtellinesi a cura di Consorzio salvaguardia Bitto storico e Il Tabernario.

Prenotazione obbligatoria presso il Tabernario al n. 0342 - 053040 e 340 - 5700262 (degustazione Euro 20,00).

MARTEDÌ 1° NOVEMBRE

Piazza Garibaldi

dalle ore 09.00: In occasione della Giornata Nazionale dell'Homebrewing (arte di produrre la birra in casa), LABADIENA, un gruppo di amici di Sondrio appassionati di homebrewing, darà luogo ad un'amichevole dimostrazione di come è possibile produrre la birra "in casa" partendo dalle materie prime acqua, malto d'orzo e luppolo.

ore 10.30:

Esibizione itinerante della BANDA CITTADINA "C. Pedretti"

Centro Le Volte

ore 17.00: Conferenza di **Piero Sardo** (Presidente Fondazione Slow Food per la biodiversità) e **Roberto Burdese** (Presidente Slow Food). Tema della conferenza: "Il Bitto storico bandiera della resistenza casearia". Seguirà la proiezione del filmato sul Bitto Storico realizzato dalla TV svedese.

ore 19.00: Verticale di tre annate di Bitto storico (2010/09/08) abbinata a vini Valtellina Superiore Docg a cura di Consorzio salvaguardia Bitto storico e Slow Food Lombardia.

Prenotazione obbligatoria presso Il Tabernario al n. 0342/053040 e 340 - 5700262 (degustazione Euro 20,00)

gli appuntamenti 

Piazza Garibaldi: PIAZZA DELLA RESISTENZA CASEARIA

Dopo l'edizione 2011 di CHEESE, Sondrio apre Piazza Garibaldi alla PIAZZA DELLA RESISTENZA CASEARIA, luogo simbolico dove l'eccellenza casearia delle Orobie si presenta riunita sotto il marchio "FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE".

Fanno parte dei formaggi principi delle Orobie: il nostro BITTO STORICO (presidio slow food), formaggio di fama mondiale che raggiunge quotazioni record; lo STRACHITUNT VALTALEGGIO, il più venduto oltreoceano; AGRÌ e STRACCHINO ALL'ANTICA, entrambi presidi slow food; FORMAI DE MUT e BRANZI FTB, formaggi entrambi DOP.

FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE:

- **BITTO STORICO - PRESIDIO SLOW FOOD:** Formaggio prodotto nelle valli del bitto, ottenuto con mungitura a mano e con latte vaccino e di capra.
- **BRANZI FTB:** Formaggio di latte intero vaccino con caratteristiche simili al Bitto storico.
- **FORMAI DE MUT - DOP:** Formaggio di latte vaccino, derivato del Bitto/Branzi e prodotto in Val Brembana.
- **STRACHITUNT VALTALEGGIO - IN ATTESA DI DOP:** Progenitore del Gorgonzola, è formaggio a pasta cruda, prodotto sugli alpeggi della Valle Taleggio.
- **AGRÌ DI VALTORTA - PRESIDIO SLOW FOOD:** Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda prodotto a Valtorta con latte intero di mucca.
- **STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE - PRESIDIO SLOW FOOD:** Eccellente formaggio prodotto con il latte delle "vacche stracche"; grasso, gustoso, leggermente piccante, antenato del Taleggio.



gli appuntamenti

Piazza Garibaldi: I PRESIDI SLOW FOOD

• VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA

Salume a forma di violino, prodotto con la coscia e la spalla di capra. Tipico della Valchiavenna e della Vallespluga, il violino di capra può essere ottenuto soltanto con lavorazioni tradizionali, utilizzando solo animali allevati allo stato brado, nutriti con erbe, piante di pascoli montani.



• GRANO SARACENO DELLA VALTELLINA

Fumentun, farina o farina negra. La presenza del grano saraceno risale al 1600. La semina e il raccolto avvengono solo con tecniche tradizionali. La farina viene utilizzata per la polenta, per gli sciatt, per i pizzoccheri e per i Kisciöi.

• BITTO STORICO

Simbolo della produzione casearia valtellinese ed orobica. Il nucleo storico della sua produzione si trova nelle valli da cui prende il nome: le valli del bitto e alcune limitrofe. I caricatori d'alpe mantengono nella produzione le pratiche tradizionali: pascolo turnato (da 1400 a 2000 metri), caseificazione itinerante, monticazione della capra, mungitura a mano, salatura a secco. Eccezionale formaggio da "meditazione" con un'attitudine fuori dal comune per l'invecchiamento.

• STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Eccellente formaggio prodotto con il latte delle "vacche stracche"; grasso, gustoso, leggermente piccante, antenato del Taleggio.

• AGRÌ' DI VALTORTA - VAL BREMBANA (BG)

Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda prodotto a Valtorta (in Val Brembana) con latte intero di mucca.

• FATULI' DELLA VAL SAVIORE - VAL SAVIORE (BG)

Fatuli (piccolo pezzo), caprino prodotto in Val Savioire (Valle Camonica), realizzato con il latte crudo proveniente dalla Capra Bionda dell' Adamello.

gli appuntamenti 

- **MACAGN – BIELLA**

Piccola toma piemontese, ottenuto dal latte crudo, lavorato dopo ogni mungitura. Il Macagn prende il nome dall' alpe omonima che si trova ai piedi del Monte Rosa.

- **MASCARPLIN O MASCARPEL DELLA VAL BREGAGLIA – CANTON GRIGIONI**

Prodotto nell'omonima valle del canton Grigioni; È simile alla "mascarpa" (ricotta) valtellinese ed è ottenuto con il siero di latte vaccino integrato con poco latte di capra che si nutre di erbe e di fieno locale.

Corso Italia – Piazza Campello e Via Piazz: **FORMAGGI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA:** **UN PANORAMA VARIEGATO E IN EVOLUZIONE**

In Valtellina e Valchiavenna non esiste una tipologia casearia unica. Oltre alla rinomata produzione di Bitto circoscritta alle vallate orobiche anche altrove si producono altri formaggi grassi d'alpe e, soprattutto, tante, tantissime tipologie di formaggelle magre, semigrasse, grasse. Giungono dall' antica tradizione casearia il Magro di Piatta (Valdisotto) e il Matüsc, entrambe formaggelle magre. Tra le formaggelle grasse lo Scimudin, realizzato anche con latte di capra e la Formaggella della Val di Lei.

Il panorama delle produzioni locali si è arricchito con "Formaggi di latteria, figli delle latterie turinarie". Dai "Latteria", che un tempo erano molto magri perché il burro era il prodotto principale dell'economia casearia, è nata la moderna tipologia 'unificata' del "Casera".

Diverse latterie "di paese" continuano però a produrre propri formaggi che commercializzano con il nome della località. Così si ha in Valtellina e Valchiavenna un panorama molto variegato, tra tradizione e modernità.



gli appuntamenti

PRESIDI SLOW FOOD

BITTO STORICO

Valli di Albaredo e Gerola e Valli confinanti - Sondrio

GRANO SARACENO DELLA VALTELLINA

Valtellina - Sondrio

VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA

Provincia di Sondrio - Val Chiavenna e Valle Spluga

FATULÌ DELLA VAL SAVIORE

Val Savioire - Bergamo

AGRÌ DI VALTORTA

Val Brembana - Bergamo

STRACCHINO ALL' ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Val Brembana e valli confluenti - Bergamo

MACAGN

Prealpi Biellesi e Valsesia - Biella

MASCARPLIN/MASCARPEL DELLA VAL BREGAGLIA

Val Bregaglia - Canton Grigione (CH)

I FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE

CONSORZIO SALVAGUARDIA DEL BITTO STORICO

Via Nazionale n. 31 - Gerola Alta - SONDRIO
Prodotti: Bitto

CONSORZIO FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA

Piazza Ruggeri 12 - Zogno - BERGAMO
Prodotti: formai de mut d'alpeggio

LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA

Via san Rocco 41/B - Branzi - BERGAMO
Prodotto: Branzi FTB

CONSORZIO TUTELA STRACHITUNT

Piazza Don Arrigoni 7 - Veduggio - BERGAMO
Prodotto: Strachitunt

AGRÌ DI VALTORTA

Prodotto: Agri di Valtorta

STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Prodotto: Stracchino all' antica





le piazze



PIAZZETTA
MARTINENGO

PIAZZA
GARIBALDI

PIAZZA
CAMPELLO

PIAZZA
EX EN
CE
LE



RISTORANTI

- 1 RISTORANTE IL LOCALE
- 2 RISTORANTE TRIPPI GRUMELLO
- 3 L'HOSTERIA DI PIAZZA VECCHIA
- 4 TRATTORIA TRIANGIA
- 5 RISTORANTE OPEN
- 6 RISTORANTE TRATTORIA "CIMA 11"
- 7 RISTORANTE IL BACARO
- 8 BAR TOURIST
- 9 BAR "LE CAFÈ" BIRBA S.N.C.
- 10 BAR PIZZERIA "LA SCALA"
- 11 IL TABERNARIO - ENOTECA DELLE ALPI

i luoghi

FORMAGGI ED ECCELLENZE DI VALTELLINA

AILI MARCO

Castione Andevenno

Miele e prodotti Alveare biologici

API SONDRIO Soc. Cooperativa

Albosaggia

Miele e prodotti Alveare

BAITA DEL GELATO

Valfurva

Marmellate

BAMBINI SANDRO

Ponte in Valtellina

Mele e succo di mele

BARONI FRANCESCA – Api Pozzi

Mazzo di Valtellina

Miele e derivati

BARONI FRANCESCO – Apicoltura

Sondrio

Miele e derivati

BERTOLINI ERNESTO E DINO

Forcola

Formaggi

BONGIOLATTI GIANCARLO

Berbenno

Formaggi d'alpe bio

BORROMINI TIZIANA

Buglio in Monte

Formaggi

CACCIA LANZA GABRIELLA – Apicoltura Lella

Teglio

Miele

CANTONI ANNAMARIA E MERLI MANUEL

Bormio

Formaggi

CATTANEO DARIO –

Az. Agricola Sopra la Panca

Postalesio

Formaggi di capra, ricotta, yogurt

CHIRICO MARCO

Lanzada

Formaggi di capra

COOPERATIVA TERRAZZE DEI CECH

Mello

Vino

DAMANTI MAURO

Morbegno

Gelato al formaggio

DE GIOVANNI MARCO

Villa di Tirano

Vino



DELLA BOSCA CRISTIANO – Apicoltura

Albosaggia

Miele, confetture, dolci

DELLA MADDALENA FABIO –

Az. Agricola Agneda

Sondrio

Formaggi

DUCA CARLO – Az. Agricola F.lli Duca

Talamona

Formaggi

FOGNINI LINO Società Agricola

Cosio Valtellino

Formaggi d'alpe stagionati

FRANCESCONI ANGELA –

Azienda Agricola La Corte

Corteno Golgi

Formaggi e derivati

GAGGI ALBA E CHRISTIAN –

Azienda Agricola

Faedo Valtellino

Formaggi e derivati

GIACOMELLI MARINO

Bormio

Formaggi

GIAMBELLI BARBARA –

Apicoltura la Banderala

Albosaggia

Miele e derivati

MERALDI ERNESTO – Azienda Agricola Popi

Bormio

Prodotti Lattiero Caseari

MIELERIA MOLTONI di Parolo Renata

Villa di Tirano

Miele e prodotti con cereali

MURADA GIULIANO –

Az. Agricola Stella Orobica

Albosaggia

Formaggi e salumi

NANI LEONARDO e Figli –

Az. Agricola Pizzo Scalino

Lanzada

Formaggi e derivati

NANI MARIA PIA – IL CORNETTO

Lanzada

Prodotti caseari

PAGANONI GIANNI

Albosaggia

Formaggi e salumi

TARCA MORENA –

Azienda Agricola Mucca Piazza

Civo

Formaggi e salumi

URBANI AGOSTINO – Urbanidea

Valdidentro

Formaggi



elenco produttori

PRODUTTORI REGIONE VALPOSCHIAVO

CASEIFICIO SOCIALE VALPOSCHIAVO

Poschiavo
Formaggio

PASTICCERIA ALPINA di Bruno Lardi

Poschiavo
Pasticceria, panetteria

AZIENDA AGRICOLA NICOLÒ PAGANINI

Poschiavo
Succhi, marmellate

MACELLERIA SCALINO

di Sandro Marchesi
Poschiavo
Insaccati

PRODUTTORI LOMBARDIA E PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA

GIORGIS MARIA MADDALENA

Regione Cavanero Chiusa di Pesio (CN)
*Prodotto: Sola d'alpeggio di latte ovino.
Formaggella di pura capra, seirass stagionato di
pecora (ricotta) dell'alpe Vagliotta*

AZIENDA AGRICOLA FIORE SILVIA

Reano (TO)
*Prodotto: Toma dei tre latti d'alpeggio e altri
formaggi d'alpeggio ovis, caprini e misti
dell'alpe Prevaren*

AZIENDA AGRICOLA SPAGNOLI GIACOMO

Gianico (BS)
Prodotto: Silter della malga Val Gabbia

AZIENDA AGRICOLA ALBINI IVAN

Germasino (CO)
*Prodotto: Lariano grasso d'alpe (misto capra,
lavorazione analoga al bitto) dell'alpe Nesdale
(Val Sanagra, Plesio)*

AZIENDA AGRICOLA PIAN DU LARES di Carraro Desiderio

Pian du Lares - Veddasca (VA)
*Prodotto: Formaggio misto capra dell'alpe
Monterecchio formaggella del luinese dop,
caprini presamici*

AZIENDA AGRICOLA GADDI RAFFAELLA

S. Fedele d'Intelvi (CO).
*Prodotto: Formaggelle di pura capra e miste
dell'alpe di Blessagno*

AZIENDA AGRICOLA ALBERTI MARIO

Lago D'Elvio 21010 Maccagno (VA)
Prodotto: Formaggi



1 RISTORANTE IL LOCALE

Via Ferrari, 6 - Sondrio - tel. 0342.350994

Chisciöi

Manfrigole

Brasato con funghi porcini trifolati

Mele al forno con ricotta e miele

Caffè

1 bottiglia d'acqua e una bottiglia di vino "Insieme" doc Valtellinese ogni 2 persone

€ 28,00 a persona

2 RISTORANTE TRIPPI GRUMELLO

Località Trippi - Via Stelvio, 23 - Montagna in Valtellina (Sondrio) - tel. 0342.212447

Cialda di bitto con insalata di bresaola e casera

Caserecci di segale con germogli d'ortica, ricotta stagionata e finferli

Filetto di maialino in foglia di verza e casera stagionato

tortino di patate e cipolle

Crema di latte e ricotta con fichi marinati e noci

In abbinamento sono consigliati i vini rossi tipici valtellinesi, di annate e caratteristiche diverse.

€ 38.00 a persona

3 L'HOSTERIA DI PIAZZA VECCHIA

Piazza Cavour, 13 - Sondrio - tel. 0342.212210

Slinzega di Black Angus con ricotta di capra alle erbe

Manfrigole ai Taroz con burro d'alpe

Guanciale di manzo al Grumello con polenta nera

Panna cotta con latte di capra e salsa di fichi

Vino Olè Dirupi e acqua ogni due persone

€ 30,00 a persona



ristoranti

4 TRATTORIA TRIANGIA

Frazione Triangia, 107 - Sondrio - tel. 349.6489003

Antipasti

Chisciöi al bitto

Affettato misto

Primi piatti

Pasta alla paesana

Pizzoccheri

Secondi piatti

Costine di maiale al forno con verdure miste

Formaggio d'alpe vecchio e giovane

Dolci

Torta valtellinese

Amaro, caffè, vino sassella del contadino e acqua

€ 25.00 a persona



5 RISTORANTE OPEN

Via Lavizzari 9, Sondrio - tel. 0342.200720 - cell. 340.7771803

Bresaola artigianale MA bresaolificio artigiano Madesimo

Pizzoccheri valtellinesi

Selezione di formaggi

Vino in abbinamento Saloncello Salis 1867

Bevande e caffè inclusi;

a partire dalle ore 12.00 (è gradita la prenotazione)

€ 35,00 a persona

6 RISTORANTE TRATTORIA "CIMA 11"

Via Pelosi, 3 - Sondrio - tel. 0342.515040

(Aderisce alla manifestazione nei giorni: lunedì 31 ottobre e martedì 1 novembre e solo su prenotazione)

PRANZO

Pizzoccheri

Tarozz con carne

Torta

Caffè e amaro

1 bottiglia da ½ litro di acqua minerale e vino sfuso: Valgella rosso

€ 24,00 a persona

CENA

Polenta taragna con carne

Formaggi misti

Torta

Caffè e amaro

1 bottiglia da ½ litro di acqua minerale e vino sfuso: Valgella rosso

€ 23,00 a persona

7 RISTORANTE IL BACARO

Piazza Campello, 2/3 - Sondrio - tel/fax: 0342.210674

Zuppa di cipolle con crostini di pane al casera

€ 10,00 a persona

Petali di bresaola con scaglie di bitto

Pizzoccheri

€ 15,00 a persona



ristoranti

8 BAR TOURIST

Con prodotti dell'Azienda Agricola Fratelli Gaggi Alba e Christian di Faedo Valtellino.
Via Piazzi, 26 - Sondrio - tel. 0342.212771 - cell. 335.8155549

Piadelle ricottina e bresaola con timo selvatico

Crostone con verdure di stagione grigliate e fonduta di semi grasso giovane

Un bicchiere di "Grumello" Marsetti 2007

€ 10,00 a persona

Incontro di formaggi con miele di castagno e noci e composta di frutti di bosco

Un bicchiere di "Sforzato" Marsetti 2006

€ 10,00 a persona

Assaggi di torta ricotta e cioccolato, di crostata di lamponi e ricotta con crema alla vaniglia e gelato al fiordilatte

Un bicchiere di Rosé (IGT Terrazze Retiche) Marsetti 2009

€ 7,00 a persona

9 BAR "LE CAFÈ" BIRBA S.N.C. DI BARGONE ALESSANDRA & C.

Via Piazzi, 10 - Sondrio - cell. 339.3123248

Risotto bitto e sassella

€ 8,00 a persona



10 BAR PIZZERIA “LA SCALA”

Via Piazzi, 38 - Sondrio - cell. 392.7500016

È gradita la prenotazione presso il Bar

Domenica 30 ottobre

Menù di mezzogiorno

Ravioli bitto-bresaola € 6,50

Sciatt con cicorino € 8,00

Polenta taragna con salsicetta in umido e salame nostrano € 10,00

dalle ore 15.00 “Garberia in allegria”: Vin brulé - caldarroste - aperitivi a tema e musica dal vivo

Lunedì 31 ottobre

Menù di mezzogiorno

Fagottini di formaggio con speck zola e noci € 6,50

Ravioli bitto e bresaola € 6,50

Sciatt con cicorino € 8,00

Menù della sera - ore 20.00

Taroz con salsiccia e costine € 10,00

Tagliere di salumi e formaggi € 8,00

Sciatt con cicorino € 8,00

La serata verrà animata con: Caldarroste, vin brulé e musica dal vivo (karaoke)

11 IL TABERNARIO - ENOTECA DELLE ALPI

Via Zara 2h - presso il centro Le Volte - Sondrio - tel. 0342.053040 - cell. 340.5700262

Degustazione dei vini di Valtellina al calice in abbinamento a formaggi e salumi del territorio.

Per l'occasione della “tre giorni” l'enoteca sarà aperta dalle ore 10 alle ore 21.



ristoranti

Organizzato da



Città di Sondrio

in collaborazione con



Slow Food® Italia



Consorzio Salvaguardia Bitto Storico
Heritage Bitto



Slow Food® Lombardia