



# I PRINCIPI DELLE OROBIE

a Gerola alta (So) presso Pala Gerola,  
Domenica 24 novembre

Con il sostegno di **Slow Food Lombardia** e di **Terra Madre**, e la collaborazione degli altri "Principi", 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 con al centro i 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

**11,30 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 il menù).

**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 dove invecchiano forme di Bitto storico di oltre i 10 anni)

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

*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, Agri di Valtorta e Stacchino all'antica della Valli Orobiche, più tre formaggi storici delle valli orobiche bergamasche: Formai de Mut dop, Strachitunt dop e Branzi FTB

info: Paolo Ciapparelli 3343325366 [info@formaggiobitto.com](mailto:info@formaggiobitto.com)



Terra  
madre



