

A Bossico torna la festa dei formaggi e della pastorizia

Bossico torna a rendere omaggio ai formaggi e alla tradizione casearia. Sabato 24 settembre e domenica 25 si svolge la quarta edizione di "Staèla, motèla e staèl". Due giorni di visite alle stalle delle aziende agricole locali, mostramercato, degustazioni, dimostrazioni di tosatura delle pecore, laboratori, menù a tema, soggiorni convenzionati e laboratori. Sabato alle 20, ad esempio, alle ore 10 si terrà una lezione sull'erborinatura del formaggio mentre per cena i ristoranti del paese proporranno il menù "Gustabossico. Formaggio che passione". Domenica invece ci sarà una merenda a base di formaggi bossichesi, polenta e bergna (carne di pecora essiccata ed aromatizzata) e dalle 10.30 alle 18.30 vendita di formaggi tipici e prodotti a km zero. Per informazioni: Pro Loco Bossico: tel. 035 968365



“Staèla, Motèla e Staèl” Festa della Pastorizia e dei Formaggi

B
O
S
S
I
C
O (Bg)
A
L
T
O
P
I
A
N
O

**24 e 25
settembre 2016**



BOSSICO

DOMENICA 25

ore 10,00 laboratorio del gusto:

Nella splendida cornice dei prati di Villa Aventino,
lezione pratico /dimostrativa:

“L’erborinatura del formaggio”

Impariamo ad aromatizzare i formaggi.

a cura dell’ Azienda Agricola “L’asino del lago”
(iscrizione obbligatoria entro venerdì 24 settembre)

ore 11,45 c/o via IV Novembre

**Dimostrazione di cani
al lavoro con le pecore**

ore 14,30

**Processione religiosa
di Sant’Eurosia**
protettrice dei pastori.
a seguire arrivo del gregge
e tradizionale, storica asta della pecora.

da ore 15,30

truccabimbi

“Gli animali della fattoria “

ore 17,00

“Fiaba animata”

SABATO 24

da ore 20,00 nei ristoranti di Bossico

Cena a tema

“GUSTABOSSICO...

Formaggio che passione “

(in alcuni ristoranti il menù è proposto anche la domenica)
Info menù e prenotazioni: www.bossico.com

dalle ore 16,00

**Dimostrazione di
tosatura delle pecore**
con le tecniche del passato e di oggi...

Concorso

“La pecora e la capra più bella”

“I saperi pratici tradizionali”

Vendita della lana appena tosata
per la cura dell’artrite.

**“Dimostrazione lavorazione
tessile della lana”**

**Merenda con formaggi bossichesi,
polenta nostrana e bergna**
(bergna: carne di pecora essiccata ed aromatizzata)



La domenica dalle 10,30 alle 18,30
**Vendita formaggi tipici,
prodotti km0 e non solo...**

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI AL LABORATORIO DEL GUSTO :

PRO LOCO BOSSICO

035968365 – 333245535

info@bossico.com - facebook: pro loco bossico



In caso di maltempo gli eventi previsti all’aperto
nella giornata di domenica, verranno annullati .