

13 Maggio 2015

Alta Val Seriana, il Festival degli Spaventapasseri promuove i prodotti dei campi

Dal 15 al 17 maggio eventi in sei comuni all'insegna delle tradizioni contadine. Nei ristoranti piatti a base di mais Rostrato



Nasce dalla volontà di valorizzare il lavoro nei campi ed i prodotti tipici -

primi fra tutti la "Patata di Rovetta" e il "Mais Rostrato Rosso" - il Festival degli Spaventapasseri lanciato l'anno scorso dal Comune e dalla biblioteca di Rovetta ed esteso anche a Castione della Presolana, Cerete, Fino del monte, Onore e Songavazzo.

L'appuntamento va da venerdì 15 a domenica 17 maggio ed è in edizione Expo con sottotitolo "dalla semina alla tavola". Accanto al concorso letterario e alla colorata gara a realizzare lo spaventapasseri più bello, in ogni paese si svolgono iniziative all'insegna della storia, delle tradizioni e dei sapori locali.

A Rovetta c'è la Festa di primavera e della semina, a Castione La Santusa che mette in mostra le attività agricole di montagna, a Cerete si va alla scoperta dei mulini ad acqua con "Tutta farina del mio sacco", a Fino del Monte c'è il percorso culturale tra arte e storia, a Onore i laboratori didattici "Per mangiarti meglio" e a Songavazzo incontri e ricette per riconoscere e utilizzare le erbe spontanee. Senza dimenticare degustazioni e ristoro contadino, musica e intrattenimento.

I ristoranti hanno inoltre inserito nel proprio menù un piatto a base di mais Rostrato di Rovetta. A Sangavazzo: Ristorante Donnarumma, Derby, La Baitella; a Castione della Presolana: Hotel Milano, Hotel Aurora, Hotel Prealpi, Trattoria Risol, Le Botticelle, Il Casolare, Del Passo e Cascina Calpa; a Fino del Monte Hotel Garden; a Rovetta: Ristorante Vecchia Costa d'Oro, Blum in Locanda Italiana e Sottozero gelato & cioccolato.

[Info](#)