

21 Aprile 2016

## **Conca della Presolana, i prodotti dei campi protagonisti del “Festival degli Spaventapasseri”**

Fine settimana con iniziative dedicate alla riscoperta delle tradizioni e dei prodotti agricoli a Rovetta, Castione, Cerete, Fino del Monte, Onore e Sangavazzo. Nei ristoranti piatti con il mais Rostrato





Ha per simbolo i custodi dei campi il “Festival degli Spaventapasseri”, che

organizzato questo fine settimana nella Conca della Presolana. Nato da un’idea della biblioteca e del Comune di Rovetta, coinvolge Castione della Presolana, Cerete, Fino del Monte, Onore e Songavazzo in una serie di iniziative che hanno come obiettivo comune promuovere il territorio in tutte le sue ricchezze, riscoprire l’importanza dell’agricoltura, conoscere e consumare prodotti locali e genuini a Km 0, che rappresentano eccellenze della sana alimentazione, e riflettere sull’impatto delle scelte a tavola sull’ambiente e sulla società.

Le proposte sono numerose. Fino del Monte ha aperto il calendario con una serata sul mondo dei cereali, il 20 aprile, mentre Songavazzo punta l’attenzione sulle erbe e i frutti spontanei. Sono in programma due incontri, il primo (21 aprile) dedicato a storia, tradizione e scienza, il secondo (22 aprile) al riconoscimento e alle ricette e un’uscita sul territorio (domenica 24 aprile) alla ricerca delle varietà di stagione. Il 23 aprile a Cerete va in scena “Buono... come il pane” un percorso alla scoperta dei mulini ad acqua che prevede un laboratorio per preparare pane d’altri tempi, cotto nel forno a legna, e una visita al mulino Giudici di Cerete. Mentre ad Onore la proposta è “Buono... pulito e riciclato”, laboratorio di riciclo creativo con merenda per tutti.

Sempre sabato 23, Castione della Presolana invita ad un itinerario artistico etnografico con “Castione rurale” sino a Rusio, borgo dei mugnai, ed offre la possibilità di visitare (dal 23 al 25 aprile) la mostra fotografica “Castone nel tempo” e il museo “Le Macine”. Anche a San Lorenzo di Rovetta inaugura una mostra, “Cargà mut pastori sulle Orobie” a cura dell’Associazione festival del Pastoralismo. Domenica 24, poi, a Rovetta scatta la Festa di Primavera, mostra mercato di prodotti tipici, artigianato e hobbistica, giochi di un tempo, spettacoli, visite guidate, pranzo del contadino, la Corsa delle Fraschere, ovvero una staffetta non competitiva tra le vie del paese trasportando il fieno con l’antico attrezzo, e la premiazione del concorso per le realizzazione degli spaventapasseri più originali.

I ristoranti della zona partecipano alla rassegna inserendo nel proprio menù un piatto a base di mais Rostrato di Rovetta. A Castione della Presolana: Hotel Milano, Hotel Aurora, Trattoria Risol, Le Botticelle, Steak house Il Casolare, Del Passo e Cascina Calpa; a Fino del Monte Hotel Garden, Hotel Libia; a Rovetta: Ristorante Vecchia Costa d’Oro, La Cantinetta e Sottozero gelato & cioccolato; a Sangavazzo: Ristorante Donnarumma, Derby, La Baitella.

[Info](#)