

22 Luglio 2015

La Sagra del Taleggio racconta produzione e stagionatura

Domenica 26 luglio appuntamento a Peghera con visite guidate, bancarelle e menù tipici



Peghera, in Val Taleggio, patria del famoso formaggio e luogo d'eccellenza per la stagionatura, gli dedica una sagra e lo fa sposare con i sapori e le tradizioni locali.

L'appuntamento è domenica 26 luglio per un full immersion tra i segreti della produzione. L'esposizione, con bancarelle di prodotti artigianali, si apre alle 10. Alle 10.30 è in programma la prima delle due visite guidate alle cantine di stagionatura del Taleggio (il bis alle 16.30), alle 11.30 la dimostrazione della caseificazione.

Il servizio ristoro è curato dal Gruppo Alpini di Taleggio e c'è la possibilità di pranzare con un menù tipico nei tre ristoranti convenzionati al costo di 17 euro.

Nel pomeriggio sono previsti spettacolo e animazione a cura del gruppo Arlecchino di Bergamo (alle 14.30) e la visita guidata (alle 15) alla pala di San Giacomo di Palma il Vecchio, il pittore al quale Bergamo proprio quest'anno ha dedicato la prima mostra antologica, chiusa lo scorso 12 luglio. Il dipinto è ospitato nella chiesa parrocchiale.

Durante la manifestazione si può visitare anche la mostra sul centenario della Grande guerra allestita nell'ex scuola di Peghera e i bambini si possono sfogare con i gonfiabili.

La giornata si conclude con la messa in piazza alle 20.

Per il pranzo al ristorante è gradita la prenotazione:

- Bar ristorante Sciovia - tel. 0345 47338
- Bar ristorante Liberty - tel. 0345 47025
- Bar pizzeria Al Palazz del Miro - tel. 0345 47044