

## SlowCooking Tour, cena finale in omaggio per chi completa le 13 tappe

C'è tempo fino al 3 novembre per assaggiare le proposte del territorio delle 13 insegne aderenti in tutta la Lombardia. Tre gli indirizzi a Bergamo

### I ristoranti del Tour





Ha preso il via il primo marzo e si concluderà il 3 novembre lo

SlowCooking Tour 2015, tour enogastronomico in tredici tappe organizzato dai ristoranti della Lombardia aderenti all'associazione SlowCooking. Nella provincia di Bergamo la manifestazione coinvolge l'osteria al Gigianca di Bergamo, il ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e la trattoria Visconti di Ambivere. Valorizzazione della cucina e della cultura del territorio con piatti della tradizione o rivisitati dagli chef, rispetto della stagionalità, accurata selezione dei prodotti, valorizzazione della filiera corta, ma anche ricerca, creatività e soprattutto passione per il buon cibo e il buon bere sono gli ingredienti primari delle proposte dello SlowCooking Tour.

Ad ogni tappa ogni locale si racconterà con i propri saperi e sapori. Sei le provincie coinvolte: da Bergamo a Sondrio, da Brescia a Como, passando per Lecco e la provincia MonzaBrianza, ognuna con le proprie peculiarità culinarie e le bellezze del territorio. Ecco come funziona lo SlowCooking Tour: i partecipanti riceveranno dal primo ristorante visitato una scheda che attesta la partecipazione al tour e, tramite l'apposizione del timbro, la conferma delle tappe effettuate.

Ad ogni sosta gastronomica il commensale, al termine del pasto, riceverà un omaggio gastronomico del territorio e la possibilità di partecipare alla grande cena finale in programma il 4 novembre al ristorante San Gerolamo di Vercurago. La cena finale, preparata dai cuochi dei locali aderenti all'iniziativa, sarà gratuita per chi avrà visitato tutti i tredici ristoranti aderenti al tour, o scontata in proporzione variabile in base al numero di quelli visitati. Tra le numerose e varie proposte culinarie, lo SlowCooking Tour dà, per esempio, la possibilità di gustare i Casoncelli fatti in casa, i Nusecc, la Pecora Gigante Bergamasca ed i Formaggi delle Valli Orobiche per la provincia di Bergamo, il Missoltino del Lario essiccato al Sole, la Pecora Brianzola, il Risotto al Pesce Persico, la Luganega Monzese e gli Asparagi di Mezzago per la Brianza ed il Lago di Como, i Pizzoccheri della Val Chiavenna, la Brisaola artigianale, il Bitto Storico per la provincia di Sondrio, il Manzo all'Olio e lo Spiedo di Pollo per la provincia di Brescia.

I tredici ristoranti aderenti allo SlowCooking Tour 2015 sono, oltre ai tre bergamaschi già citati: Osteria Sali e Tabacchi di Mandello del Lario (Lc), agriturismo La Costa di Perego (Lc), San Gerolamo di Vercurago (Lc), Osteria del Crotto di Morbegno (So), Catinone a Madesimo (So), Osteria al Dosso di Aprica (So), Trattoria Uomo Selvatico di Chiavenna (So), Crotto del Sergente di Como, La Madia di Brione (Bs) e la Piana da Gilberto di Carate Brianza (Mb).