

Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli



Parla di senso di appartenenza, passione per il lavoro della terra, costruzione di percorsi agroalimentari, storie di uomini e ambienti, di ieri e di oggi, il nuovo ciclo di “conversazioni a cena” con gli artigiani del cibo, promosso dal Centro Studi Valle Imagna.

Dal 9 giugno al 21 luglio, per quattro venerdì, la Bibliosteria di Cà Berizzi a Corna Imagna (contrada Regorda, 7) ospita altrettanti allevatori e agricoltori della valle, testimoni di antiche tradizioni o coraggiosi pionieri di nuove produzioni. Le serate si articolano in due momenti: alle 19.30 la presentazione dell'ospite, delle attività e dei prodotti aziendali, alle 20.30 la cena con i prodotti agroalimentari illustrati dal protagonista.

«Ascoltiamo le varie storie, assaggiamo i prodotti, cerchiamo di cogliere gli elementi salienti delle singole esperienze, con i punti di forza e di debolezza di ciascuna realtà produttiva – spiegano gli organizzatori -. I vari protagonisti ci introducono non solo nei sapori della loro terra, ma specialmente nel bagaglio di conoscenze e di abilità artigianali ancora in grado di tramandare un patrimonio umano che rappresenta il bene collettivo più importante da salvaguardare. L'incontro di antiche e nuove produzioni documenta una rinnovata tensione imprenditoriale e la capacità del contesto di rigenerare nuove comunità rurali consapevoli e attente ai valori dell'ambiente e della qualità della vita».

Il costo di ogni serata è di 25 euro. Chi partecipa a tutti e quattro gli appuntamenti riceve un volume omaggio del Centro Studi Valle Imagna.

Per le prenotazioni: 366 5462000 – info@caberizzi.it

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 9 GIUGNO

Caseificio Osvaldo Locatelli

Osvaldo Locatelli segue le orme della mamma, Rosa Carminati, produttrice storica dello Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche (Presidio Slow Food), che nel suo caseificio a Corna Imagna continua a proporre insieme ad altri prodotti caseari attuali ad esso riconducibili, tutti a latte crudo, intero e a

munta calda.

VENERDÌ 23 GIUGNO

Cheluma di Andrea Togni

L'allevamento a ciclo biologico completo di lumache *Helix Aspersa*, che per le loro caratteristiche organolettiche sono particolarmente adatte ad essere cucinate e gustate a tavola, è stato recentemente introdotto ad Almenno San Salvatore, su un terreno collinare dove, fino a qualche anno fa, venivano coltivate uve pregiate.

VENERDÌ 7 LUGLIO

Zafferano di Luca Albergoni

Alcuni terreni terrazzati, già utilizzati nel passato per la coltivazione di vite, granoturco, tuberi e ortaggi, situati ai piedi della Costa dei Campi di Locatello, sono stati oggi utilizzati dal giovane Luca Albergoni per la coltivazione dello zafferano. Una nuova forma di microeconomia di territorio.

VENERDÌ 21 LUGLIO

Orsobiodinamico di Maria Grazia Rota

L'azienda si trova a Brumano, in alta Valle Imagna, un ambiente incontaminato lontano dalla città. Si producono piccoli frutti e confetture nel pieno rispetto dell'ambiente, applicando il metodo biodinamico, che mira a stimolare le sinergie e gli equilibri all'interno del terreno e delle piante.