

14-15
OTTOBRE 2023

#EMOZIONI IN VALLE

Un territorio, una razza e i suoi prodotti

c/o Cooperativa Agricola Sant'Antonio

Via Reggetto 2, Veduggio (BG)

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



SABATO 14 OTTOBRE

Ore 15.30 - 17.00 Visita alla Coop. Agricola Sant'Antonio: stalla, caseificio e negozio con assaggio finale di prodotto.
Partecipazione fino ad esaurimento posti

Ore 17.30 - 19.00 Degustazione dei prodotti del progetto LoST EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe): il Murazzano, il Roccaverano, l'Ossolano dalla Regione Piemonte, il Puzzone di Moena dal Trentino, lo Strachitunt dalla Lombardia, la Vastedda, il Pecorino Siciliano e in ultimo il Provolone del Monaco, guidati da maestro assaggiatore ONAF.
Partecipazione fino ad esaurimento posti
Prenotare via WhatsApp al n. 349 5153263

Dalle ore 19.00 Cena con i prodotti tipici LoST

Dalle ore 21.00 Musica dal vivo e a seguire DJ set

Ore 9.00 - 13.00 Trekking sui Sentieri della cultura casearia con Accompagnatore di Media Montagna. Partenza presso la Coop. Agricola Sant'Antonio.
Partecipazione su prenotazione scrivendo al n. 331 9512982

Ore 10.00 - 11.30 Tavola rotonda sul tema **Reti di consumo locale e solidarietà per i prodotti e i territori.** Gruppi d'acquisto solidale, Alveari e progetti di filiera corta si raccontano.
Si consiglia la conferma della propria presenza scrivendo al n. 331 9512982
Partecipazione gratuita

Ore 10.00 - 11.30 Degustazione dei prodotti del progetto LoST EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe): il Murazzano, il Roccaverano, l'Ossolano dalla Regione Piemonte, il Puzzone di Moena dal Trentino, lo Strachitunt dalla Lombardia, la Vastedda, il Pecorino Siciliano e in ultimo il Provolone del Monaco, guidati da maestro assaggiatore ONAF.
Partecipazione fino ad esaurimento posti
Prenotare via WhatsApp al n. 349 5153263

Dalle ore 10.00 Open Day della nuova stalla sociale della Coop. Agricola Sant'Antonio.

Ore 12.00 - 12.30 Cucina dal vivo a cura di Cook to Feel Good con i prodotti del progetto LoST EU.
Partecipazione fino ad esaurimento posti

Dalle ore 12.30 Pranzo con i prodotti tipici LoST

Ore 14.00 - 17.00 Laboratorio di caseificazione per bambini a cura dell'Ecomuseo Val Taleggio.
Partecipazione fino ad esaurimento posti

Ore 14.30 - 16.00 Visita alla Coop. Agricola Sant'Antonio: stalla, caseificio e negozio con assaggio finale di prodotto.
Partecipazione fino ad esaurimento posti

Ore 15.00 - 17.00 Castagne, stracchino e vino con musica dal vivo.

Dal sabato pomeriggio alla domenica sera sarà possibile conoscere il progetto LoST EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe) e i formaggi protagonisti grazie ad una postazione dedicata presso l'area antistante la Coop. Agricola Sant'Antonio.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione e avere notizie su luoghi dove pernottare e ristoranti della zona contattare
info@valtaleggioe.it | eventi@valtaleggioe.it



CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICO



IN COLLABORAZIONE CON

