

## DEGUSTAZIONI GOURMARTE 2017 AREA REGIONE

### Venerdì 1 dicembre

Ore 18,30

#### DOLCE PER NATURA

Dalla pianura alla montagna, il miele lombardo degli apicoltori nomadi

*In collaborazione con l'Associazione Produttori Apistici di Bergamo*

*Testimonial: Marco Mazzucconi, presidente APAB*

### Sabato 2 dicembre

Ore 11

#### IL MAIS PER LE POLENTE DELLA MEMORIA

La coltivazione dei mais vitrei di varietà tradizionali, una risorsa per i territori lombardi

*In collaborazione con il Centro Sperimentale Cerealicoltura di Stezzano*

*Testimonial: Paolo Valoti, responsabile germoplasma mais*

Ore 12,30

#### FRUTTA FUORI STAGIONE

Conserven, confetture, mostarde, l'arte lombarda di conservare la frutta

*In collaborazione con alcune aziende del territorio lombardo*

*Testimonial: Emilio Stroppa; Fredo*

Ore 12

#### FRANCIACORTA DOCG, BASTA IL NOME

Un territorio, un metodo, un vino e le sue declinazioni

*In collaborazione con il Consorzio Tutela Franciacorta*

*Testimonial: varie cantine di Franciacorta*

#### ORGANIZZAZIONE



#### SUPPORTERS



#### SPONSOR TECNICI



#### MAIN SPONSOR



#### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI

Ore 16,30

## I PREZIOSI TUBERI DELLA TERRA LOMBARDA

Da un territorio vario, tra montagna e pianura, tartufi quasi tutto l'anno

*In collaborazione con Associazione Tartufai Bergamaschi*

*Testimonial: Pino Ciocchetti*

## Domenica 3 dicembre

Ore 12.00

## PANETTONE E PANI DOLCI

In principio era basso, poi si è alzato ed il panettone è diventato simbolo del Natale

*In collaborazione con alcune pasticcerie artigianali*

*Testimonial: Pasticceria Sofia; Pasticceria Morlacchi; Pasticceria Adriano*

Ore 15,30

## FRATELLI DI LATTE

Taleggio e Quartirolo, i due stracchini "quadri" accomunati nella DOP

*In collaborazione con Alti Formaggi*

*Testimonial: CasArrigoni*

Ore 17

## RISOTTO 2.0

Riso e zafferano lombardi: la consolidata tradizione risicola ha un compagno di viaggio tra i colli di casa.

*In collaborazione con alcune aziende del territorio*

*Testimonial: azienda agricola Salera; Zafferano Tre Faggi*

Ore 18,30

## ROSSI DA CAPOGIRO

Dalle vigne verticali di Valtellina nobilissimi vini di montagna

*In collaborazione con il Consorzio Tutela Valtellina*

*Testimonial: varie cantine di Valtellina*

### ORGANIZZAZIONE



### SUPPORTERS



### SPONSOR TECNICI



### MAIN SPONSOR



### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI