



Comune di Valmadrera



DELL'ALIMENTAZIONE  
CONSULTA



consulta dell'alimentazione

Organizzano :

# “ IL BITTO DELLA VAL VARRONE ”

**Un formaggio unico, un alpeggio (ingiustamente) dimenticato**  
**Serata didattica-degustativa**

**Martedì 17 Ottobre ore 20,45**

**Centro Culturale Fatebenefratelli - Valmadrera**

**ROBERTO BONATI** - maestro assaggiatore **ONAF**

incontra :

**ENRICO COLLI** casaro e **DANIELE COLLI** veterinario



Da immemorabili stagioni, durante gli ottanta giorni di alpeggio in Alta Valvarrone nel cuore del territorio lecchese, un pastore trasforma con una magia il latte delle sue Brune e delle sue Orobiche in un formaggio unico. Anche quest'anno Enrico e la sua famiglia hanno prodotto quattrocento forme di bitto avvalendosi di regole antiche e di attrezzi primordiali la cui origine si perde nella notte dei tempi, da quando gli antichi sacerdoti celti custodivano gelosamente i segreti dell'arte casearia.

Seguirà una degustazione di Varrone prodotto in due annate differenti, abbinato a vini rossi della Valtellina proposti dal Sommelier Roberto Beccaria.

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE : € 17**

Per informazioni e iscrizioni rivolgersi a :

- ✓ **PANIFICIO RINALDI – Via Roma, 26 - Valmadrera Tel. 0341/581159**
- ✓ **Segreteria COMUNE DI VALMADRERA – 2^ PIANO Via Roma 31 – Tel. 0341/205204**

MAX partecipanti : **50**

Inizio iscrizioni : **Giovedì 14 Settembre**

