



Città di
TREZZO SULL'ADDA
Provincia di Milano

Settore Istruzione, Cultura, Sport e Politiche Giovanili

in collaborazione con:



"LABORATORI DEL GUSTO" A TREZZO 2010

Le tre serate alterneranno la degustazione guidata "alla cieca" di vini e prodotti tradizionali dei territori lombardi, selezionati per l'alto livello qualitativo e l'autenticità, molti di difficile reperibilità, con gli interventi di esperti (studiosi, sommelier, assaggiatori, critici enogastronomici, biologi naturalisti) e di testimoni delle attività tradizionali, che ne hanno custodito la memoria, coordinati da Mauro Rossetto, storico dell'alimentazione e della cucina lombarda, Conservatore dei Musei Civici di Lecco e sommelier.

Giovedì 25 febbraio, ore 21

I GRANDI VINI DI LOMBARDIA: STORIA E REALTÀ ATTUALE

Interventi: **Mauro Rossetto**, storico e docente in corsi sommelier, Presidente Atelier del Gusto
Mamete Prevostini, produttore, presidente del Consorzio di tutela Valtellina Superiore DOCG

Dopo una breve introduzione di carattere storico saranno presentate le caratteristiche fondamentali delle zone vitivinicole lombarde ad alta vocazione produttiva e qualitativa: Valtellina, Colline di Brianza e Valcalepio, Franciacorta e altre doc delle colline bresciane, Garda e Lugana, Oltrepò Pavese. Saranno fatti degustare "alla cieca" alcuni prodotti capaci di rappresentare il proprio territorio con autenticità ed eccellenza.

Giovedì 4 marzo, ore 21

I FORMAGGI DEGLI ALPEGGI LOMBARDI

Interventi: **Mauro Rossetto**
Eugenio Motta, produttore Valle del Bitto d'Albaredo - **Nadia Cavallo**, naturalista

La transumanza periodica svolta dai pastori con le mandrie dal piano all'alpeggio è una forma di attività economica antichissima, frutto dell'adattamento dell'uomo ad un ambiente difficile, ma anche di particolari forme di gestione collettiva delle risorse naturali. Il risultato è un prodotto unico, di elevatissima qualità organolettica e nutrizionale: il formaggio grasso d'alpe. Saranno presentati l'ambiente dell'alpeggio e le caratteristiche dei diversi formaggi. Degustazione guidata di grandi caci di diverse zone lombarde: Valtellina, Valsassina, Valli Bergamasche e Bresciane, con un "intruso" forestiero a sorpresa.

Giovedì 11 marzo, ore 21

I DOLCI DELLA FESTA: LA RISCOPERTA DI SAPORI E RITI DIMENTICATI

Interventi: **Mauro Rossetto** - **Giancarlo Comi**, pasticceria Comi, Missaglia

I dolci tradizionali scandiscono il tempo della festa e delle ricorrenze religiose. Un tempo di rottura con la routine del lavoro duro e della povertà che contraddistinguevano le campagne e le valli lombarde. Oggi sono un patrimonio gustoso che rischia di scomparire perché la memoria di queste leccornie si tramandava di solito solo oralmente da massaia a massaia, da pasticciere a pasticciere.

Degustazione di dolci lombardi tradizionali di differente tipologia e provenienza. Dimostrazione di preparazione di dolci. Abbinamento con tre grandi vini passiti, tra Moscato di Scanzo, Lugana e altre zone.

Trezzo sull'Adda, Centro Giovani, via Mazzini 52

Quota di partecipazione: Una serata € 15 - tre serate € 35

Per iscrizioni: on line www.comune.trezzosulladda.mi.it - banner SpazioPiù
sportello SpazioPiù piano terra Municipio, via Roma, 5 - tel. 02 90933226/288/248/275
e-mail: servizi.cittadino@comune.trezzosulladda.mi.it,
e-mail: ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it, tel. 02 9093320