

LA VAL TALEGGIO

Una piccola valle situata nelle Prealpi Orobiche a 1000 metri di altitudine, dove aria purissima ed ambiente naturale intatto sono gli aspetti più evidenti di una ricchezza tutelata negli anni. Le frazioni che la compongono sono tenacemente arroccate su montagne costellate da alpeggi che superano i 2000 metri di altitudine. **Qui pascolano durante tutto l'anno vacche di Razza Bruna. E' qui che è nato il Taleggio**, uno dei simboli di una tradizione casearia che fonda le sue radici in un lontano passato ed è che su questi monti, che aziende locali hanno deciso di continuare a lavorare nel rispetto e nella conservazione di un'arte antica quella casearia.



STRACHITUNT DOP

Un formaggio erborinato di latte crudo intero. Questo erborinato si presume essere l'antenato più famoso del gorgonzola. Le sue origini si collocano in Val Taleggio attorno all'anno 1000. Prodotto con due cagliate distinte a distanza di 12 ore, la sua erborinatura, del tutto naturale, gli conferisce un sapore aromatico, fragrante e fondente con un piacevole retrogusto vegetale. **Stagionatura minimo 75 giorni.**

TALEGGIO

Taleggio salato a secco prodotto esclusivamente con latte crudo, **pasta morbida ed estremamente cremosa**, omogenea, con scarsa occhiatura e dal colore giallo paglierino. Sapore estremamente dolce ma anche molto intenso, grazie al metodo di **stagionatura tradizionale di 50 giorni in casse di legno di pino** ed in cantine di montagna completamente interrata.

VEDESETA (BG) – VAL TALEGGIO c/o tensostruttura Cooperativa Sant'Antonio a Reggetto

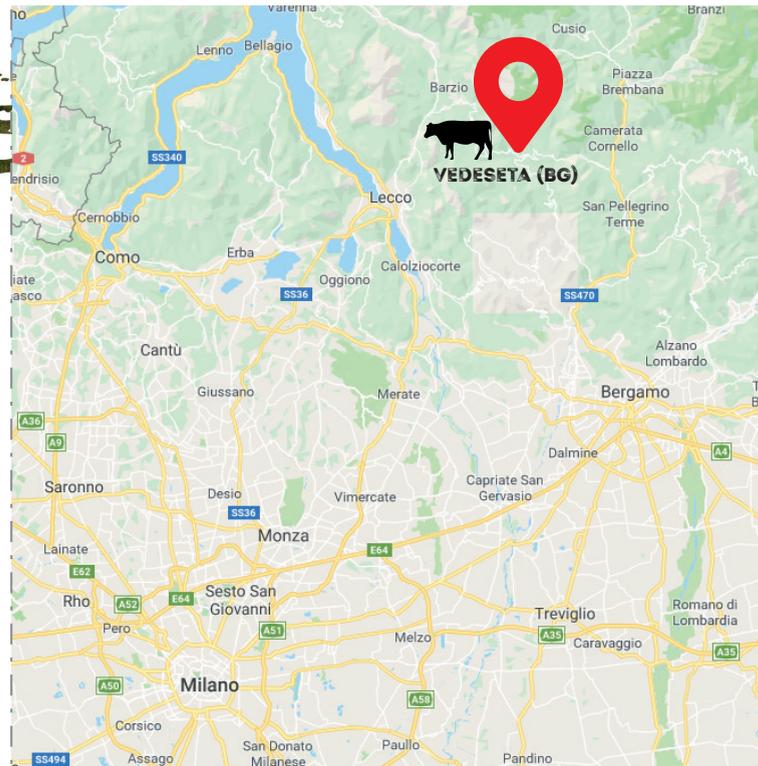
Come raggiungerci

Da Milano:

autostrada A4 uscita Dalmine o Bergamo
seguire le indicazioni per Valle Brembana e San Pellegrino alla fine di San Giovanni Bianco, svoltare a sinistra seguendo le indicazioni per Vedeseta (strada provinciale 25 degli Orridi) arrivati a Vedeseta, subito dopo la chiesa, svoltare a destra e seguire la strada fino ad un bivio in cui svoltare a destra seguendo le indicazioni per la Cooperativa Sant'Antonio

Da Lecco:

seguire indicazioni per Valsassina e poi per Vedeseta fare il passo Culmine San Pietro e proseguire per Vedeseta arrivati a Vedeseta, subito prima della chiesa, svoltare a sinistra e seguire la strada fino ad un bivio in cui svoltare a destra seguendo le indicazioni per la Cooperativa Sant'Antonio



Comune di Vedeseta



12-13-14 OTTOBRE 2018

#EMOZIONI IN VALLE

Un territorio, una razza e i suoi prodotti



LE BRUNE IN VALLE

1° mostra bovina Razza Bruna territorio Strachitunt DOP

LA RICETTA CHE EMOZIONA

**GIOVANI ALLEVATORI
IN VALLE**

Vedeseta (BG) – Val Taleggio
c/o tensostruttura Cooperativa Sant'Antonio a Reggetto

Con il patrocinio:



VENERDÌ 12 OTTOBRE

Saluto delle autorità

h. 20.30 inizio conferenze:

«**La Bruna e il suo latte**»

relatore Enrico Santus direttore ANARB

«**La mela, prospettive per la Valle**»

relatore Luciano Zadra

Presentazione Scuola ABF

di San Giovanni Bianco relatore Roberto Gibellini

Servizio bar: panini, patatine, birra, caldarroste, pom brulé e vin brulé

h. 22.00 musica dal vivo
con il coro **I Figli di nessuno**



SABATO 13 OTTOBRE

dalle h. 14.00

Mercatini mele e prodotti locali

Visite guidate alla stalla e al caseificio

Degustazione prodotti locali

a cura di Gino Verdi
esperto di gastronomia locale



dalle h. 19.00 cena con prodotti locali

Presentazione e premiazione

CONTEST « La Ricetta che Emoziona »

ricette preparate utilizzando
i prodotti locali dai ragazzi
dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino

Presentazione e premiazione

CONTEST « Giovani Allevatori in Valle »

h. 22.00 concerto « **I 2 Mondi** »
tributo a Lucio Battisti

DOMENICA 14 OTTOBRE

dalle h. 09.00

Mercatini mele e prodotti locali

h. 10.00

« **Le Brune in Valle** »

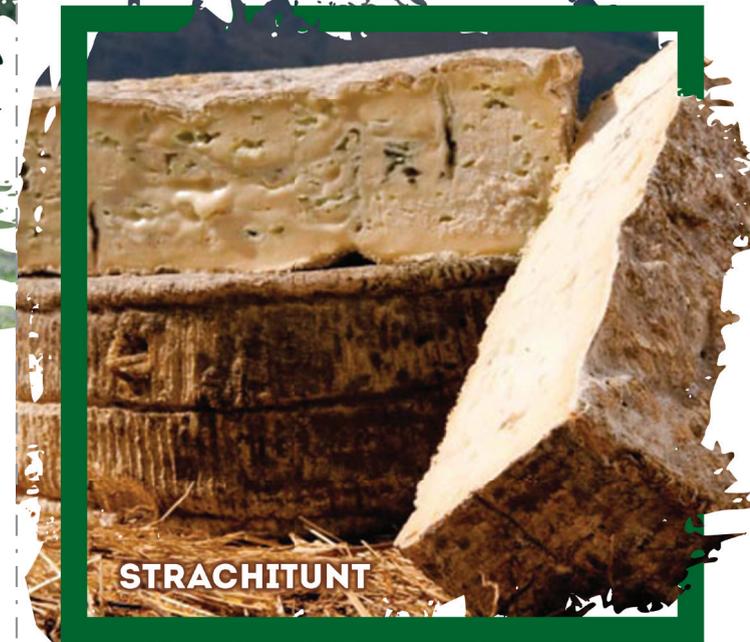
1° mostra bovina Razza Bruna
territorio Strachitunt DOP

dalle h. 12.00

pranzo con prodotti locali

dalle h. 14.00 musica dal vivo
gruppo Country **Mismountain Boys**

Animazione, giochi per i bambini e arcieri



STRACHITUNT

SERVIZIO BAR DURANTE TUTTA LA MANIFESTAZIONE