

Venerdì 30 ottobre 2026 - h. 20.00

Lo Storico Ribelle

**Un patrimonio culturale d'eccellenza
storico Presidio Slow Food**

Un formaggio d'alpe
a latte crudo, prodotto
in alcuni alpeggi sulle
Prealpi Orobie, nelle
valli di Gerola Alta
di Valtellina.



Cena con degustazione

La serata ci riporta alla storia della Taverna ai Poggi, quando, dal 1996 al 2003, fu importante sede di iniziative di Slow Food.

Con piacere, anche oggi ospitiamo i rappresentanti della condotta Slow Food di Como e Lecco, da poco ritornati a promuovere eventi nel territorio lecchese.

Saranno presenti

Condotta Slow Food Como-Lecco

ONAF di Sondrio-Lecco-Milano - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Carlo Mazzoleni del Presidio Storico Ribelle

Jonatan Fendoni dell'Azienda Agricola Orto Tellinum

STORICO



RIBELLE

**ORTO
TELLINUM**
GENUINO ALPINO

 **onaf**
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

DELEGAZIONE DI SONDRIO - LECCO

Menu della serata

Degustazione di 5 formaggi

2 'furmacc del fien' e 3 annate di Storico Ribelle

Ravioli di zucca

con crema di porcini e veli di Fen stravecchio

Semifreddo alle castagne con top di castagne glassate

In abbinamento 3 calici di vino Tzerb

CONTROVENTO, eRETICO, ESTREMO

dell'Azienda Agricola valtellinese Orto Tellinum

Un gruppo di ragazzi intraprende la strada della viticoltura eroica che guarda alla riqualificazione dei vecchi terrazzamenti valtellinesi e dei vigneti abbandonati, gli '**Tzèrb**' come vengono chiamati nel dialetto locale.

Attraverso metodi tradizionali, recuperano viti secolari di Nebbiolo-Ciuvinasca diventano custodi e moltiplicatori di biodiversità.



€ 40.00 soci Slow Food e ONAF

€ 45.00 non soci

Prenotazione obbligatoria

allo 0341.494591

o info@latavernaaioggi.it

Taverna ai Poggi

via ai Poggi, 14 Lecco

Tieniti in contatto con noi

www.latavernaaioggi.it

