

**Comune di Albaredo per San Marco-AlbaredoPromotion-  
Gruppo Folk “i barilocc”-Ecomuseo Valle del Bitto di Albaredo**

**Organizzano:**

**Corso per “guida Gustosando Albaredo”**

# **Conoscere per raccontare**

**Cinque momenti formativi  
per conoscere l’enogastronomia valtellinese  
e il territorio della Valle del Bitto di Albaredo**

Il progetto si propone di trasmettere utili strumenti per far conoscere agli addetti delle strutture ricettive e ai volontari impegnati nelle varie manifestazioni enogastronomiche le eccellenze enogastronomiche valtellinese, nonché gli aspetti storici e culturali dell’ambiente e del territorio di Albaredo.

La cultura agroalimentare valtellinese protagonista dell’accoglienza e dell’accompagnamento dei vari turisti, i “barilòcc” che diventano informatori dell’enogastronomia, della storia e cultura locale consapevoli che le produzioni tipiche rappresentano e preservano l’identità culturale, economica, sociale e professionale di un territorio che va valorizzato e raccontato a tutti i visitatori della nostra valle.

Nello specifico i vari prodotti d’eccellenza valtellinese saranno presentati valorizzando:

- la storia, inserita nella cultura del territorio e raccontata anche attraverso vari aneddoti e curiosità, così più facilmente trasferibile ai turisti.
- La tecnologia di produzione, le caratteristiche organolettiche attraverso un approccio metodologico innovativo che utilizza l’analisi sensoriale come strumento per definire la qualità ma soprattutto permette di poter meglio raccontarla al consumatore.

**Luogo: Albaredo per San Marco-Porta del Parco Orobie Valtellinesi Via Brasa,5**

**Calendario del Corso: febbraio/marzo 2020**

**Orario: dalle ore 20,15 alle ore 22,15**

1° incontro	Giovedì 20 febbraio	I formaggi: storia, produzione, mercato, caratteristiche organolettiche.	2 ore	Renato Ciaponi
2° incontro	Giovedì 27 febbraio	I salumi e i dolci: storia, produzione, mercato, caratteristiche organolettiche.	2 ore	Renato Ciaponi
3° incontro	Giovedì 5 marzo	I vini: storia, produzione, mercato. Degustazione guidata di alcuni vini valtellinesi.	2 ore	Renato Ciaponi
4° incontro	Da definirsi con i corsisti	Visita guidata ad una vigna e cantina valtellinese.	4 ore	Renato Ciaponi
5° incontro	Giovedì 12 marzo	Le principali testimonianze storiche del mandamento di Morbegno	2 ore	Giulio Perotti
6° incontro	Giovedì 19 marzo	Le testimonianze storiche del territorio di Albaredo.	2 ore	Patrizio Del Nero
		Verifica di apprendimento e conclusione corso	1 ora	Renato Ciaponi

**Il corso si tiene nel locale conferenze della Porta del parco Orobie Valtellinesi di Albaredo per San Marco, avvalendosi del proiettore e maxi schermo.**

**Materiali e prodotti a disposizione dei corsisti**

- piattini, tovaglioli, posate, bicchieri
- Formaggi: almeno tre tipologie
- Salumi: almeno tre tipologie
- Vini: almeno due tipologie, un bianco igt e un rosso doc
- Dolci: da definirsi con i corsisti

I corsisti dovranno munirsi di carta e penna per appunti.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

**MODULO DI ISCRIZIONE AL Corso per guida Gustosando Albaredo:  
Conoscere per raccontare**

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome) \_\_\_\_\_

Residente nel Comune di \_\_\_\_\_

Anno di nascita \_\_\_\_\_

Numero di cellulare \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare al corso di “Guida per Gustosando Albaredo” previsto nei mesi di febbraio/marzo 2020 presso la Porta del Parco Orobie Valtellinesi di Albaredo per San Marco.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

I dati saranno trattati nel rispetto delle normative vigenti sulla privacy.

Il modulo deve essere consegnato presso il Municipio entro il giorno 18 febbraio 2020, oppure inviato tramite whatsapp al 3355388617.