**AlbaredoPromotion, Gruppo Folk “i barilocc” e l’Ecomuseo Valle del Bitto di Albaredo**

**propongono**

**GUSTOSANDO AD ALBAREDO PER SAN MARCO**

**PERCORSO A EURO 36,00**

**26 e 27 settembre,3 e 4 ottobre e 10 ottobre 2015**

Il sabato dalle ore 12,00 alle ore 22,30 la domenica dalle ore 12,00 alle ore 17,00

Il pass comprende la degustazione e il trasferimento in navetta da Morbegno Piazza S. Antonio e ritorno.

**Domenica 11 ottobre i Sapori del Bitto** (13° edizione) ( dalle ore 10,oo alle ore 17,oo)

il pass comprende il pranzo tipico come di seguito:

**PRANZO TIPICO** presso il PoliAlbaredo (Salone sapori di montagna) **€ 25,00\***

* Aperitivo dei sapori al Salòt di Barilocc
* Antipasto di bresaola valtellinese carpacciata con prelibata maschèrpa del Bitto
* Crespelle al Bitto e Polenta secondo la storica ricetta delle Valli del Bitto
* Verticale di formaggi delle Valli del Bitto di diverse annate. (Bitto, latteria del caseificio AlpiBitto di Albaredo, matusc e maschèrpa)
* Bisciöla tradizionale
* Caffè
* Vini di Valtellina

**\***Incluso nel prezzo del pass il trasferimento in navetta da Morbegno Piazza S. Antonio e ritorno. La visita alla Casera e al Caseificio AlpiBitto con la dimostrazione della lavorazione del formaggio Il pranzo tipico di domenica 11 ottobre sostituisce la degustazione lungo il percorso ad esclusione dell’aperitivo.

**Percorso**

1. Salòt di Barilocc

Aperitivo di Barilocc

Vino bianco accompagnato da pane di segale con slinzega

Scimudin con marmellata ai frutti di bosco

1. Porta del Parco Orobie Valtellinesi di Albaredo. Visita al museo con guida

Locanda Cà Priula ci offre un caldo primo piatto

A scelta tra pizzoccheri e crespelle al grano saraceno con formaggio Bitto e bresaola

1. Osteria-canivél nel centro storico

Vino rosso con salamino del contadino

Lardo speziato e ”castégn”

1. Lavatoio “la Lergna”

Violino maschèrpa e miele accompagnato da vino rosso

1. Visita guidata alla casera dei formaggi e al caseificio tipico AlpiBitto

Ristorante La Flora degusta Polenta concia e formaggi locali accompagnati da vino rosso.

1. Al caseificio AlpiBitto

Dolce della tradizione valtellinese la bisciöla innaffiata con vino bianco.

Il percorso sarà animato dal Gruppo Folk “i barilocc” in costume tipico locale con gli attrezzi di una volta e il mercatino per l’acquisto dei prodotti tipici.

Allo spaccio “ul canivél” possibilità di acquisto dei formaggi locali

Possibilità di pernottare al Centro Madonna di Montenero o alla Locanda Cà Priula

Sconto del 25% ai possessori del pass per provare l’emozione del volo con Flyemotion.

Per info tel. 0342.601140-393.9966163 [www.vallidelbitto.it](http://www.vallidelbitto.it) [www.portedivaltellina.it](http://www.portedivaltellina.it)