07.02.2026 - **La Provincia di Lecco, p.11** - Le ricette della tradizione, un viaggio tra storia e sapori

Quotidiano
07-02-2026
Pagina 11
Foglio 1

La Provincia di Lecco

www.ecostampa.it

Le ricette della tradizione Un viaggio tra storia e sapori

A Bormio

Fino al 22 febbraio il villaggio Coldiretti Saranno presenti cuochi e chef stellati

A Bormio è arrivato il villaggio Coldiretti Valtellina che, fino al 22 febbraio, trasformerà piazza V Alpini nel teatro di una grande festa dedicata alle eccellenze dell'agroalimentare valtellinese e lombardo. Tutti i giorni, dalle 11 alle 20, è possibile fare la spesa dagli agricoltori nel mercato di Campagna Amica, assaporare il miglior cibo valtellinese con le ricette della tradizione nell'apposita tenda dedicata alla ristorazione, vedere all'opera chef stellati e cuochi del territorio in un dialogo ai fornelli a suon di show cooking, ritirare il passaporto a cinque cerchi per scoprire l'Italia rurale con Campagna Amica Terranostra ed assistere a talk, presentazioni di libri e approfondimenti sul made in Valtellina a tavola.

Articolato il programma, ad ingresso libero che, dopo lo "sprint sciatt" di ieri per domani prevede, alle 10.30, il convegno "Sport e cibo sano: il futuro si allena oggi" e, alle 16, cooking show con lo chef Gianni Tarabini (La Fiorida, Mantello – 1 stella Michelin), iniziativa che prevede riso Carnaroli, latte di pura bruna, castagne affumicate nell'agrè e composta di mela Bernina.

A seguire "Una nuova identità per il territorio: la mela Bernina sale in quota" con l'assessore regionale Massimo Sertori in dialogo con Sandro Bambini, Fernando Baruffi e Sonia Mancini. Martedì, sempre alle 16, cooking show con Amanda Della Moretta (Azienda agricola Li Spondi, Aprica) con i crostini di segale alla montanara mentre giovedì, sempre con Della Moretta, sarà la volta della pasta alla mascherpa.

Venerdì, dall'alta quota del Sunny Valley di Santa Caterina Valfurva scenderanno a Bormio lo chef Davide Frigerio e Andrea Buffolino con i loro bottoni di malga, mela Bernina in conserva e grano saraceno.

Nei giorni successivi protagonisti saranno gli chef Federico Zappa e Sandra Cicirello (142 Restaurant, Milano), Zeno Bernasconi (Jim Sassella, Grosio), Francesco Cheloni (Osteria Manzoni, Barzago), Stefano Masanti (Il Cantinone, Madesimo – 1 stella Michelin), Claudio Rossi (Piasù bistrò di quartiere, Milano) e Dario Fischella (Villa Naj, Torrazza Coste – 1 stella Michelin). Alle 17 l'appuntamento ricorrente sarà invece con "il cibo racconta la Valtellina" con presentazione di libri, storie, assaggi degli alpeggi, attenzione al tagliere valtellinese ma anche alla merenda (di un tempo), alle stagionature del casera e poi la tradizione legata ai vini, il tripudio delle papille gustative con la bresaola, le erbe di montagna ma anche il grano saraceno.

Un viaggio nel gusto e nella storia dei sapori valtellinesi con una conclusione in perfetto stile olimpico ovvero una gara, un "pizzocchero in slalom", il piatto simbolo preparato sotto gli occhi del pubblico (il 21 febbraio alle 17).

Daniela Gurini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


Al cineforum il tema è la leggerezza

198726-ITOPEX

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION
Via Cesare Correnti, 12,
20123 Milano
www.alessiarizzetto.com