



sviluppo creativo.it

# Speciale BIMBI AL BITTO

Piazza Sant'Antonio

Didattica per Famiglie

## MASTER SCIENCE

La Super Scienza con gli alimenti

Due scienziati si trasformano in incredibili chef in un coinvolgente laboratorio super divertente! Fantastici esperimenti per scoprire le incredibili proprietà del latte, del formaggio e del cibo!

**Sabato:** ore 11.00 - 15.30 - 17.30 - 20.30

**Domenica:** ore 11.00 - 15.30 - 17.30

Junior Science

TENSOSTRUTTURA,  
Piazza Sant'Antonio

## IMPARARE A FARE IL FORMAGGIO E PRIME NOZIONI DI MUNGITURA

Ecomuseo della Valgerola

TENSOSTRUTTURA,  
Piazza Sant'Antonio

## I giochi dei nonni e il labirinto delle balle di fieno

Sabato e domenica  
TUTTO IL GIORNO  
ESTERNO AUDITORIUM

ATTIVITÀ  
GRATUITE  
CON OBBLIGO  
DI GREEN  
PASS

# In CITTÀ

## "MENU AL DOP E CHEESE HOUR"

Nei bar e ristoranti della città

Scopri sul sito tutti i menù e gli appuntamenti  
[www.mostradelbitto.it](http://www.mostradelbitto.it)

## SPETTACOLI ITINERANTI

- **Bandella di Morbegno itinerante**  
Sabato dalle ore 15.00  
domenica dalle ore 14.30
- **Gruppo Sbandieratori e Musici della Torre di Primaluna**  
Domenica 17 ottobre dalle ore 14.00
- **Banda di Castione Andevenno**  
Domenica 17 ottobre dalle ore 14.00

Spettacoli in Piazza Sant'Antonio

- **Danza Aerea con Diana D'Antino**  
sabato e domenica con brevi performance nell'arco delle due giornate
- **Una fisarmonica da palcoscenico**  
con Matilde, Civica Scuola di Musica Danza Teatro

## UN TRENINO IN CITTÀ

A cura di Iperal

Partenza da Piazza Sant'Antonio  
ogni 40 min

TOUR GRATUITO

**iper**  
SUPERMERCATI



## TRAONA

TERRA BUONA  
Passeggiando tra arte,  
vino e formaggio



### "Il Percorso del Torchio"

Un'occasione per conoscere i segreti della vita contadina della Costiera dei Cech sulle Alpi Retiche e visitare le chiesette più belle. Visiterete le chiese di Santa Caterina e di Santa Apollonia per arrivare allo storico Torchio di Cortazio dove degusterete il formaggio tipico locale abbinato al vino della soliva Costiera dei Cech. Il rientro è a piedi attraverso i vigneti, godendo di un panorama unico, con una sosta e un ristoro, per arrivare in Piazza Caduti nel centro storico di Traona.

Ritrovo: Piazza Sant'Antonio Morbegno/Mostra del Bitto o Stazione STPS Morbegno o Traona presso la Caserma dei Carabinieri in loc. Vallone. Raggiungerete la Chiesa di Santa Caterina con la navetta

per poi proseguire a piedi. Lunghezza del percorso: circa 3 km a piedi. Difficoltà: media/bassa, percorso pianeggiante. Consigliate scarpe comode!

### Pianezzo: un antico borgo

Salirete a piedi verso la chiesa di Sant'Alessandro caratterizzata da un bellissimo sagrato con vista panoramica sulla valle e il lago, e farete due passi sul camminamento di San Luigi Guanella che circonda la chiesa. Proseguirete lungo una mulattiera tra i vigneti della Costiera dei Cech per raggiungere la frazione di Pianezzo dove visiterete lo storico borgo con una vista davvero mozzafiato. Ad accogliervi un piccolo ristoro. Riprenderete il cammino scendendo alla volta del vigneto Colli dove è prevista una degustazione di vini e formaggi direttamente con i produttori. Il rientro in Piazza Caduti nel centro storico di Traona.

Ritrovo: Piazza Sant'Antonio Morbegno/Mostra del Bitto o Stazione STPS Morbegno o Traona presso il Palazzo Comunale.

Lunghezza del percorso: circa 4 km a piedi. Difficoltà: media, con dislivello di 200 m.

Consigliate scarpe da trekking!

**Partenze Sabato 16 ottobre**  
per entrambi i percorsi:  
ore 14.00 - ore 14.30 - ore 15.00  
**Partenze Domenica 17 ottobre**  
per entrambi i percorsi:  
ore 10.30 - ore 11.00  
ore 14.00 - ore 15.00

EURO 8,00 / Prenotati su [mostradelbitto.it](http://mostradelbitto.it)  
Info: Consorzio Turistico Porte di Valtellina  
T. +39 0342 601140

GREEN PASS  
OBBLIGATORIO

Valtellina

# 114<sup>a</sup> Mostra del Bitto

"limited edition"

sabato  
ore 10/22

domenica  
ore 10/18

# 16 | 17

ottobre  
**MORBEGNO**  
2021

## Mercatini Degustazioni Spettacoli Folklore Bimbi al Bitto

in centro città

Per Info: **CONSORZIO TURISTICO PORTE DI VALTELLINA**  
Tel. 0342 601140  
[info@portedivaltellina.it](mailto:info@portedivaltellina.it)

PORTE DI VALTELLINA  
Consorzio Turistico

# mostradelbitto.it

OBBLIGO DI GREEN PASS



## S. Antonio CHIOSTRO

### Sala Capitolare BITTO E WINE ART

Una verticale di Bitto Dop e Sforzato fatta ad arte, scandita dalle pennellate di Arianna Greco, una giovane artista che usa il vino anziché i colori tradizionali. Il vino si ossida su tela come farebbe in "barrique" passando dai rossi vivi ai colori maturi dei vini invecchiati. Una volta avvenuto questo cambiamento l'artista fissa il colore con una tecnica di cui custodisce gelosamente il segreto. Arianna Greco ha ottenuto importanti riconoscimenti e premi a livello internazionale.

**Renato Ciaponi**, assaggiatore Onaf

**Sabato:** ore 13.00 - 17.00 - 21.00

**Domenica:** ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### Sala Boffi UNA POCKET A TUTTO GUSTO

Una degustazione guidata dove le eccellenze di Valtellina si raccontano attraverso il gusto.

**Distretto Agroalimentare della Valtellina**

**Sabato:** ore 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00  
19.00 - 21.00

**Domenica:** ore 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

## Palazzo MALACRIDA

### FORMAGGI E GRAPPE

Una degustazione insolita, ma raffinata. La gradazione alcolica della grappa pulisce la bocca e provoca un piacevole effetto sgrassante. I formaggi sono l'ideale per questo intrigante abbinamento.

**Aminta Bonomi**, assaggiatore Onaf e **Distilleria Invitti**

**Sabato e domenica:** ore 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### FORMAGGI E MIELE

Miele e formaggio una prelibatezza a cui pochi sanno resistere! La morbidezza e la durezza della pasta del formaggio ben si abbinano alla dolcezza del miele.

**Aminta Bonomi**, assaggiatore Onaf e **Mieleria Moltoni**

**Sabato:** ore 13.00 - 17.00

19.00 - 20.30

**Domenica:** ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione  
DURATA 1 ORA

In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

GREEN PASS  
OBBLIGATORIO

## S. Antonio AUDITORIUM

### Visita la CASERA nella suggestiva cornice dell'ABSIDE dell'AUDITORIUM

Scopri i vincitori!

**Sabato** dalle ore 11.00 alle 21.00

**Domenica** dalle ore 10.00 alle 18.00

Per aggiudicarti l'ingresso prenota compilando il FORM sul sito [www.mostradelbitto.it](http://www.mostradelbitto.it) indicando l'ora che preferisci!

VISITA GRATUITA

### TASTE AND THEATRE

Un vero e proprio spettacolo teatrale che porterà in scena il Bitto e la sua storia, a cui sarà abbinata una degustazione dedicata all'arte casearia valtellinese. Un'esperienza unica per scoprire le note aromatiche di formaggi dal gusto inconfondibile attraverso il racconto e la messa in scena teatrale.

**Compagnia teatrale ATELIER TEATRO**

**Renato Ciaponi**, assaggiatore Onaf

**Sabato** 11.00 - 15.00 - 18.30

**Domenica** 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### Premiazione CONCORSO FORMAGGI

**Sabato** ore 21.00

Spettacolare intermezzo  
INGRESSO GRATUITO / SU PRENOTAZIONE

• **Racconti di alpeggio  
disegnando con la sabbia**

A cura dell'artista **Erica Abelardo**, apprezzata a livello nazionale per avere realizzato importanti opere televisive

• **Danza aerea**  
con **Diana D'Antino**

### Chiostrino Sant'Antonio MOSTRA DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO

a cura dell'**Unione Artigiani**  
della provincia di Sondrio

GREEN PASS  
OBBLIGATORIO

## S. Antonio CONVENTO

### Sala Colazioni "PAN E FURMAC"

Formaggi e focacce di antica memoria  
Formaggi e focacce ottenute da grani antichi, una degustazione golosa.

**Luciana Libera**, assaggiatore Onaf

**Sabato:** ore 13.00 - 17.00 - 21.00

**Domenica:** ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### Area soppalco - chiostrino sud CHEESE AND BEER

Birre artigianali valtellinesi che esaltano il formaggio.

**Gianni Ravelli**, assaggiatore Onaf

e **Luca Casati**, Unionbirrai Beer Taster

**Sabato:** ore 11.00 - 14.30 - 21.00

**Domenica:** ore 11.00 - 15.00

**Blind Edition** / una sperimentazione completamente al buio

**Sabato e domenica** ore 13.00 - 17.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione / DURATA 1 ORA  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### Terrazza FORMAGGI E VINI BIANCHI

Dai formaggi stagionati agli erborinati, dai vini bianchi leggeri e fruttati a quelli aromatici in un percorso davvero unico per i palati più raffinati.

**Luciana Libera**, assaggiatore Onaf

**Sabato:** ore 11.00 - 15.00 - 19.00

**Domenica:** ore 11.00 - 15.00

Euro 7,00 / solo su prenotazione  
In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

### Area chiostrino BITstrot & COOKING SWING

Un menù da chef stellato per esaltare il Bitto e i formaggi valtellinesi che si abbinano alla buona musica! Uno SWING COOKING SHOW accompagnerà i piatti dello chef Gianni Tarabini de La Fiorida.

• **Pranzo con lo chef**

**Sabato e Domenica** ore 12.00 - 13.30

Euro 20,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• **La merenda come una volta**

**Sabato** ore 16.00 / **Domenica** ore 16.00 - 16.45

Euro 7,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• **Apericheckeese**

**Sabato** ore 18.00 / **Domenica** ore 17.30

Euro 10,00 / In omaggio il bicchiere "Mostra del Bitto"

• **Cena con lo chef**

**solo SABATO SERA** ore 20.00

Euro 20,00 / In omaggio il bicchiere  
"Mostra del Bitto"

Scopri i menù e prenotati su:  
[www.mostradelbitto.it](http://www.mostradelbitto.it)

GREEN PASS  
OBBLIGATORIO

## S. Antonio PIAZZA

### VISITA ALLA MOSTRA MERCATO

Tra Produttori e Artigianato

Dal produttore al consumatore

**Sabato** dalle ore 10 alle ore 22.00

**Domenica** dalle ore 10 alle ore 18.00

ENTRATA GRATUITA

### IL CALÉCC

La lavorazione in diretta del Bitto Dop e della ricotta.

A cura della **Pro Loco Valle del Bitto di Albaredo**

### DEGUSTAZIONI CON IL PRODUTTORE

### IL BITTO SI RACCONTA ATTRAVERSO LA SAND ART

Le illustrazioni di sabbia sono opere d'arte fluttuanti, che appaiono e svaniscono perdendosi nella realtà. In pochi attimi tutto si crea e si distrugge, muta in altre forme seguendo una fluida metamorfosi. Le mani modellano i granelli in una danza di movimenti, l'atmosfera si pregna di una suggestione unica, rievocativa degli alpeggi e della lavorazione del Bitto.

A cura di **Erica Abelardo**,  
sand artist di fama internazionale.

**Stand Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto**  
AREA PALCO

### Rievocazione antichi mestieri

A cura del gruppo folkloristico **I Giaröi**  
della **Valgerola**

Tensostruttura

### Lavorazione del pizzocchero

A cura dell'**Accademia del Pizzocchero di Teglio**

**Intagliatori del legno**  
**Associazione Valtellina Intagliatori**

### Rievocazioni di Vita contadina

**Gruppo Costumi Tradizionali Val Masino**

GREEN PASS  
OBBLIGATORIO