

# I PUNTI DI DEGUSTAZIONE

## VINI DI VALTELLINA

- 1 Terrazzi Alti
- 2 Rupi del Nebbiolo
- 3 Renato Motalli
- 4 Nino Negri
- 5 Boffalora
- 6 Balgera
- 7 Cantina Castel Grumello
- 8 Fumagalli Ferdinando
- 9 Az. Agricola Caven Camuna
- 10 Dirupi
- 11 Renato Folini
- 12 F.lli Bettini
- 13 Leusciatti Bruno

## I PRODOTTI TIPICI

- A *cüsciöl*
- B *panvì* (pane di segale col vino)
- C *café da dumega* (caffè d'orzo)
- D *patati da la brua* (patate lessate con la buccia)
- E *pizzocar* (pizzoccheri)
- F *furmai* (formaggi d'alpe)
- G *furmai da cabra* (formaggi di capra)
- H *pulènta e zücar* (polenta con lo zucchero)
- I *surpresi da Liscet* (sorprese di Liscedo)
- L *acqua da pom* (succo di mela)
- M *purscèl* (insaccati di maiale)

## I VECCHI MESTIERI

- *filà la lana* (la filatura della lana)
- *bat la sègal* (la battitura della segale)
- *taia sü lègna* (il taglio della legna)
- *bat 'l fèr* (la forgiatura del ferro)
- *bat la fòlsc* (la battitura della falce)
- *la stala da li cabri* (la stalla delle capre)



**LEUSCIATTI BRUNO**

Valt. Sup. Sassella - 2010

**F.LLI BETTINI**

Valt. Sup. Sassella Docg - 2010  
 Valt. Sup. Inferno Prodigio Docg - 2008  
 Valt. Sup. S. Andrea Docg - 2009  
 Sforsat di Valtellina Docg - 2007

**MOTALLI RENATO**

Valt. Sup. Valgella Docg - 2007  
 Valt. Sup. Le Urscele Docg - 2007

**NINO NEGRI**

Valt. Sup. Inferno Docg - 2009  
 Valt. Sup. Fracia Docg - 2009  
 Valt. Sup. Riserva Docg Nino Negri - 2007  
 Sforsat Carlo Negri Docg - 2009

**BALGERA**

Sforzato di Valtellina Tradizionale Doc - 1999  
 Sforzato Barrique Doc - 1999  
 Spumante Villa Quadrio - 2012  
 Valt. Sup. Valgella Riserva Docg - 2000  
 Valt. Sup. Riserva del Fondatore Docg - 1999

**FUMAGALLI FERDINANDO**

Valt. Sup. I Muretti Docg - 2009 - 2010  
 Sforzato di Valtellina I Sass - 2008

**AZ. AGR. CAVEN CAMUNA**

Valt. Sup. Inferno Al Carmine Docg - 2007  
 Valt. Sup. Sassella La Priora Docg - 2007  
 Valt. Sup. Giupa Docg - 2007  
 Igt Terrazze Retiche di Sondrio Tellino - 2009  
 Sforzato di Valt. Messere Docg - 2007

**DIRUPI**

Valt. Superiore Dirupi Docg - 2010  
 Rosso di Valtellina Ole'! Doc - 2012

**BOFFALORA**

Valt. Sup. Pietrisco Docg - 2010  
 Igt Terrazze Retiche di Sondrio Acino - 2010

**RENATO FOLINI**

Valt. Sup. Valgella Dos Bel - 2010

**CANTINA CASTEL GRUMELLO**

Valt. Sup. Grumello Riserva - 2008  
 Igt Terrazze Retiche di Sondrio Vinessa - 2009

**RUPI DEL NEBBIOLO**

Valt. Sup. Sassella Docg - 2009  
 Valt. Sup. Riserva del Prevosto Docg - 2005  
 Valt. Sup. Creazione Docg - 2009

**TERRAZZI ALTI**

Valt. Sup. Sassella Docg - 2010

Fin dalle sue origini il territorio di Aprica era diviso in otto contrade: San Pietro, Ospitale, Dosso, Mavigna, Santa Maria, Liscidini, Liscedo e Belvedere.

Ogni nucleo era una piccola comunità e, secondo la tradizione contadina, sviluppava caratteristiche proprie in relazione alle risorse della zona e degli abitanti. È questo l'ambiente che si vuol far rivivere la sera del 20 luglio 2013 in contrada Santa Maria, arricchita dalla degustazione dei prestigiosi vini valtellinesi con 13 case vinicole presenti.

Negli angoli più caratteristici della contrada verranno allestite ambientazioni per mostrare gli attrezzi e gli utensili della quotidianità, oltre alle usanze del modo di vivere contadino.

Verranno proposte le lavorazioni tradizionali di prodotti tipici, con la possibilità di degustazione.

In questo scenario tutti potranno rivivere emozioni di tempi lontani e scoprire come nascono i piatti più gustosi della tradizione valtellinese e, lungo l'itinerario delle degustazioni dei grandi vini di Valtellina, visitare stalle, fienili e cantine attrezzati come una volta.

Un tuffo nel passato alla scoperta delle radici.

**INOLTRE...**

- Bambini in costume tipico al taglio del nastro
- La fisarmonica in contrada
- Bus navetta gratuito dalle 20.30 alle 23.00

**La tasca ed il calice ricordo, al costo di 10,00 Euro, danno diritto alle degustazioni dei vini e agli assaggi dei prodotti tipici.**

**I.A.T. APRICA****UFFICIO INFORMAZIONI E ACCOGLIENZA TURISTICA**

Corso Roma, 150 - tel. 0342 746113 - fax 0342 747732  
 www.apricaonline.com info@apricaonline.com



Comune di Aprica  
 Assessorato al Turismo



CON LA FATTIVA COLLABORAZIONE DELLA CONTRADA SANTA MARIA

# “i tép d'ina ólta”

*(i tempi di una volta)*

9<sup>a</sup> edizione

*alla riscoperta  
 di antichi sapori e mestieri,  
 degustando i prestigiosi  
 vini di Valtellina*



**Aprica, Contrada Santa Maria  
 Sabato 20 luglio 2013, ore 21**