I PUNTI DI DEGUSTAZIONE

CANTINE DI VALTELLINA

1. La Grazia
2. Renato Motalli
3. Le Strie
4. Francesco Folini
5. Nera Vini
6. Azienda Agricola Caven
7. Rupi del Nebbiolo
8. Involt Agnelot
9. Cooperativa Agricola Triasso e Sassella
10. Beltrama Stefano
11. Azienda Agricola Radìs

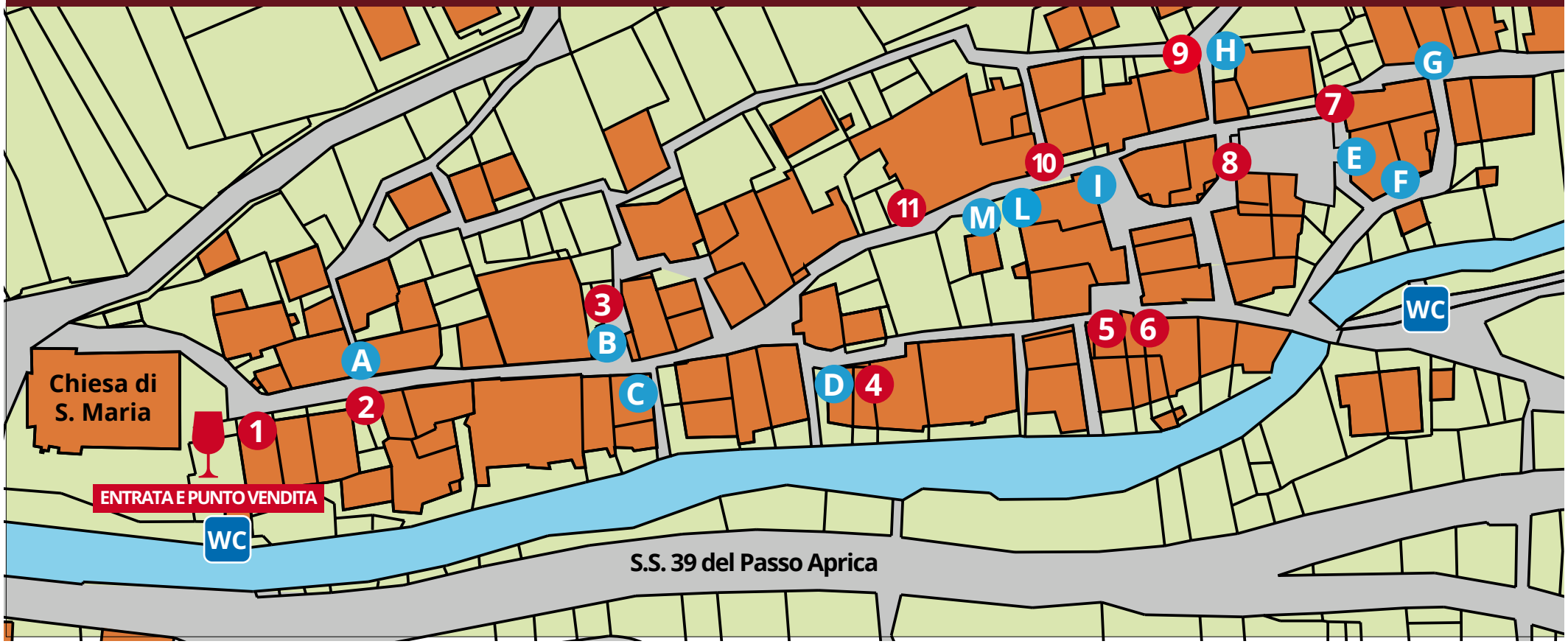
I PRODOTTI TIPICI

A *cüsciöl* (frittelle di saraceno e formaggio)
B *acqua da pom* (succo di mela)
C *panvì* (pane di segale con burro, vino e zucchero)
D *patàti da la brua* (patate lesse con la buccia)
E *café da duméga* (caffè d'orzo)
F *furmai da mut e cadólca* (formaggio d'alpe e latte caldo con vino)
G *pulènta e zücar* (polenta e zucchero)
H *cupèta* (dolce con miele e frutta secca)
I *furmai da cabra* (formaggi caprini)
L *lügànaghi* (salsicce)
M *menèstra da duméga* (minestra d'orzo)

I VECCHI MESTIERI E NON SOLO...

- *taià sü lègna* (il taglio della legna)
- *bat al fèr* (la forgiatura del ferro)
- *bat la fólsc* (battitura della falce)
- *cardà la lana* (la cardatura della lana)
- *tirà fò 'l mél* (la smielatura)
- *scarelà i pizzòcar* (preparazione dei pizzoccheri)
- *laurà 'l lègn* (sculture di legno)
- *i arnès* (gli attrezzi agricoli)
- *scarpù uècc* (museo dello sci)
- *scrif sü 'ndal lègn* (lavori al pirografo)

SANTA MARIA



I VINI PRESENTATI DALLE AZIENDE

LA GRAZIA
Spumante Rosé Alpi Retiche IGT
Zerovero Alpi Retiche IGT Bianco 2020
Goccia Valtellina Superiore DOCG 2016
Fiori di Sparta Sforzato di Valtellina DOCG 2016

RENATO MOTALLI
Valgella Valtellina Superiore DOCG 2017
Le Urscele Valtellina Superiore DOCG 2017

LE STRIE
Valtellina Superiore DOCG 2010
Sforzato di Valtellina DOCG 2016
Rosso di Valtellina DOC 2021
Alpi Retiche Nebbiolo IGT 2020

FRANCESCO FOLINI
Birichino rosato IGT 2022
Il Rosso della Caterina Rosso di Valtellina DOC 2021
L'Enrico Valtellina Superiore Riserva DOCG 2019
Vigneto Dos Bel Valtellina Superiore Valgella DOCG 2019
Sforzato di Valtellina 2019

NERA VINI
Rezio BiancoTerrazze Retiche IGT 2019
Belviso 1380 Valgella Valtellina Superiore DOCG 2019
Sorèl Rosso Terrazze Retiche IGT 2018 Nebbiolo e Cabernet Sauvignon

AZIENDA AGRICOLA CAVEN
Tellino Terrazze Retiche IGT 2020
Giupa Riserva Valtellina Superiore DOCG 2016
Messere Sforzato DOCG 2018

RUPI DEL NEBBIOLO
Sassella Valtellina Superiore DOCG2020
Inferno Valtellina Superiore DOCG 2019
Vino del Prevosto Valtellina Superiore DOCG 2020
Tradizione Valtellina Superiore DOCG 2018
Sforzato DOCG 2019
Creazione Valtellina Superiore DOCG 2020
Grumello Valtellina Superiore DOCG 2019

INVOLT AGNELOT
Li Curt IGT 2014 e 2015
Carline IGT 2015
La Purscela IGT 2015
Grappa bianca secca 2015

COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA
Sassisolivi Sassella DOCG 2020

BELTRAMA STEFANO
Le gaggine Rosso di Valtellina DOC 2020
Valtellina superiore DOCG 2019
Pendulasc Inferno DOCG 2020
Audace Bianco da nebbiolo IGT 2022
Angelo rosso Rosso IGT 2018

AZIENDA AGRICOLA RADÌS
Murachi Rosso di Valtellina DOC 2021
Stuétt Rosato Alpi Retiche IGT 2022

C'ERA UNA VOLTA...

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 **22 luglio 2023** in contrada Santa Maria, arricchita dalla degustazione dei prestigiosi vini valtellinesi con **11 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.
Un tuffo nel passato alla scoperta delle radici.

La tasca ed il calice ricordo, al costo di 25,00 € per il percorso base e di 35,00 € per il percorso prestigio, danno diritto alle degustazioni dei vini e agli assaggi dei prodotti tipici.

Bus navetta dalle 20.30 alle 24.00

Prenota il tuo calice su apricaonline.com

Apertura casse piazzale della chiesa di S. Maria Assunta ore 20.45

INFOPOINT APRICA
Corso Roma, 150
Tel. 0342 746113 - Fax 0342 747732
www.apricaonline.com - info@apricaonline.com

Valtellina · in LOMBARDIA · BIM

Aprica
fun in the alps

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

COMUNE DI APRICA
Assessorato al Turismo
Con la fattiva collaborazione della contrada Santa Maria

SABATO **22** LUGLIO ORE 21

"i tép d'ìna ólta"

17ª edizione

Degustazione di vini di Valtellina e piatti della tradizione con usi e costumi di un tempo

NOVITÀ 2023
Masterclass con Sara Missaglia
ore 18.00 e ore 19.30
solo su prenotazione Infopoint Aprica