

RISTORANTI IN Città



BAR "LE CAFÈ" - Via Piazz 10
Pizzoccheri, Tagliere di formaggi misti,
Calice di vino Rosso Valtellina, 1/2 acqua,
Caffè - €18,00
Prenotazione Tel. 340 9788702 - lecafe.sondrio@gmail.com

Bar Sport - Piazza Garibaldi
A pranzo e cena, durante Formaggi in Piazza, aperitivo
accompagnato da una selezione di formaggi valtellinesi.

Caffè della Posta Piazza Garibaldi
Menu completo 25 Euro
Crostoni di polenta con pancetta e formaggio d'alpe
oppure Taroz con salame e bresaola
Risotto Bresaola e Valtellina Casera Dop
oppure Gnocchetti di saraceno alla Valtellinese
Involtini al Fiocco Valtellina e borminella con contorno
oppure Salmi di cervo con Polenta
Torta Saracena ai mirtilli
Piatto unico 15 Euro
Tagliere di formaggi e salumi delle nostre valli
(composto da formaggi di varia stagionatura, slinzeza e salame)
Piatto dell'alpino (composto da Salmi di cervo, polenta,
funghi trifolati e formaggio)
Prenotazione Tel. 0342 200701 - 338 2417981

Il Tabernario enoteca delle alpi - Via Zara 2/h
Menu pranzo sabato 27 e domenica 28 (su prenotazione)
30 € a persona
Suppli di pizzocchero con il semigrasso della Cascina Iris
Lasagnetta patate e cipolle, uovo di selva e bitto dei F.Lli Duca
Cervo, patate, carote, formaggio di Capra e tartufo uncinato
Mousse alla ricotta della Cascina Iris con nocciole e cioccolato
Menu Degustazione vini di Valtellina in abbinamento
10 € a persona - solo su prenotazione. Tel. 0342 053040

Osteria Petrus 1935, Vicolo Meneghini 4
Riscopri i valori della cucina casereccia.
Prenotazioni Tel. 335 682 2078

Pasticceria Gelateria La Milanese,
Piazza Garibaldi, 7
Aperitivo speciale "Formaggi in Piazza" con buffet di formaggi
(a soli 3 euro in più del prezzo dell'aperitivo)

Ristorante Il Locale, Via Ferrari, 6
Menu 1 Bresaola e Sciatt - Taroz 20,00 Euro
Menu 2 Bresaola e Sciatt - Pizzoccheri 22,00 Euro
Menu 3 Bresaola e Sciatt - Polenta e spezzatino di vitello 25,00 Euro
Ogni menù comprende torta della Casa 1/4 di vino
o 1/2 di Acqua a persona e Caffè
Prenotazioni Tel. 0342 350994

Ristorante Il Bacaro Piazza Campello
Chiscioi € 8,00 - Pizzoccheri € 8,00 - Manfrigole € 8,00
Fonduta di formaggio in nido di pane € 10,00
Spiedini di scamorza e pancetta con polenta € 10,00
Bevande escluse
Prenotazioni al Tel. 393 9366376

Ristorante La Lanterna via Cavallotti, 5
Uovo di selva cotto a bassa temperatura con
fonduta di Valtellina Casera Dop 24 mesi
Risotto alla zucca e Bitto Dop con crumble di Amaretti
Maiale iberico con salsa al taleggio e chips di verza
Dolce a scelta - Prezzo 38,00 Euro
Prenotazione Tel. 0342 213310

Ristorante La Locanda dello Zio Peppo
Via Perego, 10

Sciatt e Bresaola 8,00 Euro
Ravioloni Bitto Dop in crema
di taleggio e friarielli 8,00 Euro
Medaglioni al pepe verde e stracchino 14,00 Euro
*su prenotazione
Crema di Mascarpone con riduzione di ananas 5,00 Euro
*su prenotazione
Prenotazione Tel. 0342 050538

Spghetteria Pizzeria La Terra di Mezzo
Piazzale Bertacchi, 78

Salame nostrano e taroz
Risotto casera e bresaola
Selezione di formaggi di Valtellina
Antipasto + primo+ acqua + 1/4 vino + caffè 18 euro
Antipasto + primo+ secondo + acqua + 1/4 vino + caffè
24 euro
Torta di grano saraceno 3 euro
Possibilità di mangiare alla carta,
Gradita prenotazione Tel. 0342 212902

Terra Vino - Piazza Cavour 5
Tagliere di formaggi di Valtellina (Storico Ribelle,
formaggi caprini e vaccini di varie stagionature)
accompagnato da un calice di Rosso di Valtellina.
10 Euro
Prenotazioni Tel. 340 5700262

Trattoria Cima 11 Via Pelosi, 3
(aperta solo sabato 27)
Trattoria storica situata in centro città,
propone piatti tipici valtellinesi, pizzoccheri,
taroz e polenta taragna.
È gradita la prenotazione Tel. 0342 515040

Trattoria Olmo - Piazza Cavour
Menu alla carta speciale per Formaggi in Piazza,
ricette tipiche e non solo.
Per informazioni e prenotazioni Tel. 0342 212210

Produttori partecipanti

PRODUTTORI DI FORMAGGI E LATTICINI (AZIENDE AGRICOLE)

AGNEDA di Della Maddalena Fabio
BERTOLINI CLAUDIO
BORROMINI TIZIANA
CANTONI ANNA MARIA E MERLI MANUEL
CASCINA IRIS di Brunalli Fulvio
DE GIOVANETTI DOMENICO
FRATELLI DUCA CARLO e LUIGI
GAGGI ALBA E CHRISTIAN
GIANATTI CLAUDIO
IL CORNETTO di Nani Mariapia
IL PONTICELLO di Della Marianna Matteo
IL QUADRIFOGLIO di Fiorelli Francesca
LA CONTADINA di Dongrandi Gregorio

LA CORTE di Francesconi Angela
LA TAIADA di Bongiolatti Nicola
MILESI MARCO di Milesi Marco
MUCCA PAZZA di Tarca Morena e Maghini
MUFFATTI MORENO

PIAN DU LARES di Carraro Desiderio
PORCINI GIANLUIGI di Canti DANIELA
RABBIOSI ANGELO
SAN FAUSTINO di Bonomi Valentino
STELLA OROBICA di Murada Giuliano
TREEFFE di FALDRINI Mirko e Giulia

CASEIFICIO ARIOLI ACHILLE
CONSORZIO DI TUTELA NOSTRANO
VALTROMPIA DOP
COOPERATIVA VAL PALOT DI PISOGNE
GILDO dei F.LLI CIRESA
VALLI DEL BITTO SPA SOCIETÀ BENEFIT

PRODUTTORI DI MIELE E DERIVATI

API SONDRIO SOC. COOPERATIVA
APICOLTURA LA BANDERALA di Giambelli Barbara
APICOLTURA MOLTONI di Parolo Renata
BAGINI MIRKO
BARONI FRANCESCO
BERTINELLI ADRIANO
DELLA BOSCA CRISTIANO Azienda Agricola

ALTRI PRODUTTORI DI PRODOTTI DI MONTAGNA

BAMBINI SANDRO
FENDONI PATRICK
FRUTTI E SAPORI DEL BOSCO di Zema Angela
IL MIRTILLO VALLE DEL BITTO di Damiani Monica
PROFUMI DI VALTELLINA di Romanello Agnese
SELVA PIETRO

DALLA VAL POSCHIAVO

Macelleria SCALINO di Marchesi Sandro
Panetteria Pasticceria ALPINA di Lardi Bruno

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO LEGNONE CESARI & CO. SRL
BIRRIFICIO PINTALPINA
ELIANTO COOPERATIVA SOCIALE
BIRRIFICIO REVERTIS SRL
BIRRIFICIO VALTELLINESE

ARTIGIANATO ARTISTICO VALTELLINESE

DOLCI FRUTTI di Mauro Pagnozzi
I PEZZOTTI DI ARIGNA
RUFFONI TAPPETI PEZZOTTI



**INFO
E PRENOTAZIONI
MVSA**
Tel. 0342 526553
museoreception@comune.sondrio.it
(10-12 e 15-18)

Infopoint
P.zza Campello, 1
Tel. 0342 526299
turismo@comune.sondrio.it
eventi@comune.sondrio.it
(10- 13 e 14-17)

www.comune.sondrio.it - eventi@comune.sondrio.it



forma ggi in piazza

Concorso formaggi
"LA COMBINADA"
con banco di assaggio

dalle ore 10.00
alle ore 19.00

XIII Mostra mercato dei formaggi a latte crudo di montagna

27 | 28 ottobre 2018
SONDRIO

*mercato
piccoli produttori*
FORMAGGI, SALUMI E ARTIGIANATO
TRATTORI D'EPOCA

*typical
Street food*
CHEESE&BEER/CHEESE MENU
DAL PIZZOCCHERO ALLO SCIATT DA PASSEGGIO

*Show
cooking*
LABORATORI DEL GUSTO
SPECIALE BAMBINI CHEESE FOR KIDS

*Visite
castelli e palazzi*
WINE & SHOPPING
IN CITTA

*Musica
dai balconi*
FOLCLORE



su eventi.comune.sondrio.it



27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

CHEESE COOKING FORMAGGI E FORNELLI
Ricette gustose in diretta a cura dello chef Alessandro Bianucci

27 sabato ore 17.00

PREMIAZIONE CONCORSO CASEARIO FORMAGGI A LATTE CRUDO "LA COMBINADA" a seguire **APERICHEESE**

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

TI RACCONTO IL FORMAGGIO - BANCO DI ASSAGGIO
a cura di Renato Ciaponi assaggiatore ONAF e Distretto agroalimentare della provincia di Sondrio

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

CHEESE SI GIRA... CORNER FOTOGRAFICO TRADITIONAL DRESS
Fatti un selfie con i vestiti tradizionali!

27 sabato | 28 domenica dalle ore 11.30 alle ore 19.00

LAVORAZIONE DEL PIZZOCCHERO IN DIRETTA
a cura dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

È ARRIVATO L'AUTUNNO: CASTAGNATA IN CITTÀ
Sabato 27 a cura dell'Associazione A danza da Vida Sondrio Sao Mateus
Domenica 28 a cura del Gruppo Amici di Vita Nuova - Mato Grosso

28 domenica ore 11.00 e 14.30

DIMOSTRAZIONE DI BATTITURA DELLA SEGALE
a cura del Gruppo folcloristico di Montagna in Valtellina

Cheese Music & Fun

27 sabato dalle ore 16.00

ROCK AGRICOLO CON GLI IRON MAIS

27 sabato ore 14.30 - ore 18.30 | 28 domenica ore 17.00

DANZA AEREA Fratelli Ochner

27 sabato ore 11.00 - 15.00

DISASTER CHEF a cura di RITMICICLANDO

28 domenica ore 14.00/18.00

MUSICA E DANZE DELLA TRADIZIONE
Gruppo folcloristico "La tradizion" accompagnato dal Corpo bandistico I Fiati di Grosio

28 domenica ore 11.00/18.00

FRUSTATORI DI FERNO
Suggestivo concerto con le fruste

Cheese and culture

Ritrovo INFOPOINT
Piazza Campello

27 sabato | 28 domenica dalle ore 15.00 alle ore 17.00

Apertura straordinaria **CASA MARLIANICI**

VISITE GUIDATE: UNA SONDRIO INASPETTATA

27 sabato ore 15.00 | 28 domenica ore 11.00 - 15.00

Assaggio vini nelle **CANTINE DEL MVSA** nello storico palazzo Sassi de' Lavizzari

27 sabato ore 16.00

ARTE E CIBO AL MVSA

Alla ricerca dei cibi e delle pietanze all'interno delle opere d'arte, nelle sale del MVSA
Ritrovo presso MVSA

28 domenica ore 16.00

TI RACCONTO SONDRIO

Una passeggiata alla ri-scoperta delle vie, piazze e monumenti più caratteristici

28 domenica ore 14.30

VISITA IN DISTILLERIA

Visita guidata e degustazione grappe **ANTICA DISTILLERIA INVITTI**
Info e costi: Tel. 0342 212572 - info@distilleriainvitti.it / prenotazione entro 24 ottobre

in centro città

27 sabato

28 domenica

STREET FOOD

Sciatt da passeggio • Taroz al cucchiaino
Cheeseburger di selvaggina...

CHEESE&BEER

Birrifici valtellinesi

WINE & SHOPPING

Degustare acquistando!

Comunità di Vini di Valtellina



Piazza Campello
Palazzo Pretorio

forma in piazza

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

VISITA MUSEO DEL MIELE
Percorso di degustazione - Mieleria Moltoni

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

L'ANTICA LAVORAZIONE DEL TAPPETO PEZZOTTO
Storie di telai - Artigianato artistico della provincia di Sondrio a cura di Confartigianato Sondrio

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

ESPOSIZIONE E LAVORAZIONI IN DIRETTA
Artigianato Artistico della provincia di Sondrio a cura di Confartigianato Sondrio

27 sabato | 28 domenica Tutto il giorno

ANTICHE TRADIZIONI DELLE ALPI RETICHE CON I BUIATEI
MUSICA E TRADIZIONI - LA POLENTERIA - Gruppo folcloristico di Buglio in Monte

28 domenica tutto il giorno

Gruppo folcloristico "I Giaroi" - Valgerola

Cheese Music & Fun

27 sabato ore 15.30

TEATRO DI STRADA "FORME INASPETTATE" Fratelli Ochner

27 sabato ore 16.30 | 28 domenica ore 11.30

TRAMPOLI ITINERANTI "LA CITTÀ DALL'ALTO" Fratelli Ochner

27 sabato dalle ore 15.30

MUSICA DAI BALCONI

Corso Italia, duo acustico **SUNRISE**
Centro storico, cantante pop **MICHELE MONTANI**

28 domenica ore 16.00

GIOCOLERIA E MONOCICLI Fratelli Ochner

Piazza Cavour



27 sabato ore 17.00 | 28 domenica ore 15.00 - ore 17.00

MUSICA E MAGIA ANTICA, L'ARTE DEL CASARO
Esperienza di gusto e cultura, dal latte al formaggio, Sala Zuccoli Confindustria
a cura di Luciana Libera assaggiatore Onaf

Cheese Music & Fun

27 sabato ore 17.00

DUO SWING

28 domenica ore 15.00 - Fratelli Ochner

COMICITÀ DI STRADA... CHEESE SORRIDI!

28 domenica **TRENO A VAPORE** In arrivo da Milano alle ore 11.55
Stazione FS Sondrio

27 sabato | 28 domenica

CHEESE JUMPING GONFIABILE MUCCA
e nuvole di zucchero

28 domenica

UN GIRO IN TRATTORE PER I PIÙ PICCOLI
nelle vie della città

CHEESE PAINTING
truccabimbi a cura di Denise Moroni

27 sabato | 28 domenica
ORIENTEERING IN CITTÀ
partenza ore 10.00
Non solo una gara, ma la scoperta delle bellezze storiche della città

27 sabato | 28 domenica

TRATTORI D'EPOCA IN MOSTRA
a cura di Valtellina Veteran Car

27 sabato | 28 domenica

I PICCOLI CASARI e IL FORMAGGIO CON TUTTI I SENSI
Laboratori per bambini e adulti curiosi! A cura dell'Ecomuseo della Valgerola
Sabato 27 ore 15.00 - 17.00 | Domenica 28 ore 10.00 - 11.00/ 15.00 - 17.00

28 domenica dalle 15.00 alle 16.30

CIB... ARTE ATELIER CREATIVI PER BAMBINI a cura del MVSA