

IL SAPERE E IL SAPORE DELLE PIANTE SELVATICHE

DATA sabato 26/10/2024

RITROVO : ore 9,30 via Provinciale, 14/a 23818 Pasturo (LC) - davanti bistrot Carozzi. Troverete anche un ampio parcheggio. Il luogo è raggiungibile anche con i mezzi pubblici, con treno per Lecco e pullman per Pasturo, scendendo alla fermata della comunità montana, linea D35. Dieci minuti a piedi lungo la pista ciclabile vi porterà al punto di ritrovo.

DESCRIZIONE : Un intrigante viaggio a 360° nell'infinito mondo della natura selvatica con la prima donna guardiacaccia in Italia, nel Parco montano della Grigna. Proprietà benefiche e utilizzo in cucina delle erbe e alberi. Laboratorio di aromaterapia. La conservazione e la preparazione di cosmetici, creme, maschere e prodotti naturali per la casa in modo autonomo.

Attraverso un laboratorio contestuale potrai comprenderne le proprietà benefiche e terapeutiche degli oli essenziali. Pranzo al sacco e/o Degustazione enogastronomica libera in uno storico caseificio, con sapori della Valsassina e Valtellina.

DISLIVELLO : 200 mt

LUNGHEZZA : 8 km

DURATA : 6 ore

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI : tel. 347 848 7036

cristina.rovelli61@gmail.com

Questo il menu con i relativi costi da cui scegliere la propria degustazione o pranzo, caffè o aperitivo.

Menù online <https://www.carozzi.com/menu/bistrot/>

Da generazioni, **la famiglia Carozzi** si dedica con passione alla creazione di formaggi artigianali, radicati nelle profonde **tradizioni della Valsassina**. I formaggi Carozzi nascono dalle sapienti mani del *mastro casaro, Marco Carozzi*, che segue con dedizione le antiche tecniche tramandate di generazione in generazione.

Ogni formaggio viene prodotto con cura e attenzione, preservando i profumi e i sapori distintivi che caratterizzano la Valsassina. Tra le specialità troviamo il **Taleggio DOP** e il raffinato **Gorgonzola DOP**, autentici simboli di qualità e tradizione.

Da Carozzi – Formaggeria con cucina, è il luogo ideale per immergersi nella ricca cultura casearia. Nel "**Bistrot**" gustare i prodotti autentici della sempre verde Valsassina e lasciarsi sorprendere dalla creatività dei nostri Chef, Mirko e Davide. Nella "**Bottega**" adiacente al caseificio è possibile acquistare direttamente i nostri

prodotti, portando a casa un pezzo dell'autentica tradizione casearia di Carozzi Formaggi.