

[HOME PAGE](#)
[Mangiare e Bere](#)
[Ospitalità](#)
[Benessere e Salute](#)
[Sport e Divertimento](#)
[Rubriche](#)
[Turismo](#)
[Shopping](#)
[Eventi](#)

PIZZOCCHERI E FLY EMOTION - Albaredo (SO)

Anno 2014

EVENTI

[Antiquariato Collezionismo](#)
[Capodanno](#)
[Carnevale](#)
[Concerti](#)
[Congressi e Convegni](#)
[Cortei e Feste Medievali](#)
[Eventi Beneficenza](#)
[Eventi Enogastronomici](#)
[Eventi Sportivi](#)
[Festa della Donna](#)
[Feste della Birra](#)
[Feste e Manifestazioni](#)
[Feste religiose e patronali](#)
[Fiere](#)
[Halloween](#)
[Mercatini](#)
[Natale Presepi e Mercatini](#)
[Notti Bianche](#)
[Mostre](#)
[Pasqua](#)
[Raduni](#)
[Sagre](#)
[San Valentino](#)
[Sfilate Moda](#)
[Spettacoli Teatrali](#)

EVENTI PER REGIONE

[Sagre Abruzzo](#)
[Sagre Basilicata](#)
[Sagre Calabria](#)
[Sagre Campania](#)
[Sagre Emilia Romagna](#)
[Sagre Friuli Venezia Giulia](#)
[Sagre Lazio](#)
[Sagre Liguria](#)
[Sagre Lombardia](#)
[Sagre Marche](#)
[Sagre Molise](#)
[Sagre Piemonte](#)
[Sagre Puglia](#)
[Sagre Sardegna](#)
[Sagre Sicilia](#)
[Sagre Toscana](#)
[Sagre Trentino Alto Adige](#)
[Sagre Umbria](#)
[Sagre Valle d'Aosta](#)
[Sagre Veneto](#)

EVENTI D'ITALIA 2014

[Sagre Gennaio 2014](#)
[Sagre Febbraio 2014](#)
[Sagre Marzo 2014](#)
[Sagre Aprile 2014](#)
[Sagre Maggio 2014](#)
[Sagre Giugno 2014](#)
[Sagre Luglio 2014](#)
[Sagre Agosto 2014](#)
[Sagre Settembre 2014](#)
[Sagre Ottobre 2014](#)
[Sagre Novembre 2014](#)
[Sagre Dicembre 2014](#)

ITALIANODOC

[Contatti](#)
[Registrazione Strutture](#)
[Pubblicità](#)
[Siti amici - Link Utili](#)

Impara a preparare i pizzoccheri e poi... vola! (con Fly Emotion)

Sabato 12 luglio con la collaborazione delle maestre pizzoccheraie dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio

Fly Emotion, l'attrazione valtellinese che permette di sorvolare la Valle del Bitto, scorrendo su una fune di acciaio, da quest'anno propone un insolito pacchetto culinario, che abbina l'esperienza del volo a una cooking class dedicata alla preparazione, secondo i segreti della tradizione, dei pizzoccheri valtellinesi.

Una giornata particolare quella organizzata da Fly Emotion, che da quest'anno propone un pacchetto tutto da godere, sia dal punto di vista del palato che dell'emozione. Per chi lo desidera, infatti, prima di spiccare il volo, attraverso l'incontaminata Valle del Bitto, sarà possibile apprendere, nell'arco di un paio d'ore, i segreti della tradizione dei vecchi maestri pizzoccherai della zona. A condurre le cooking class, L'Accademia del Pizzocchero, costituita nel 2002 con lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere i segreti dell'enogastronomia valtellinese. Un lavoro di promozione e diffusione della cultura enogastronomica che ha raggiunto anche realtà di grande prestigio, come il Vaticano e il parlamento di Bruxelles.

L'oasi del Mar Morto

dead-sea-wonder-of-nature.com

Il bacino più basso del mondo
Sorgenti, piscine e piante uniche!



L'ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO

La prestigiosa accademia del pizzocchero "Tellina" nasce a Teglio, nel cuore della Valtellina, il 2 agosto 2002, con lo scopo di tutelare promuovere e diffondere la cultura del pizzocchero, nonché tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia valtellinese. *L'Accademia lavora quindi con l'obiettivo di valorizzare e divulgare le tradizioni e i segreti della cucina valtellinese, anche come espressione di costume, civiltà e cultura storica.*

I pizzoccheri sono delle tagliatelle a base di farina di grano saraceno e farina bianca, condite con verza o coste (rigorosamente in base alla stagione), patate, burro e del buon formaggio casera dop. Da fonti storiche, questo piatto è conosciuto nella zona a partire dal IV secolo.

CORSO DI PREPARAZIONE DEL PIZZOCCHERO:

Una maestra pizzoccheraia dell'Accademia insegnerà ai partecipanti come "scarellare i pizzoccheri". Scarellare è una voce dialettale valtellinese che significa impastare e tirare la pasta con il mattarello. Ogni partecipante avrà la possibilità di provare in prima persona a "scarellare" i propri pizzoccheri. La maestra pizzoccheraia spiegherà poi come cucinare, il re dei prodotti valtellinesi e contemporaneamente preparerà anche una porzione da gustare in compagnia a pranzo.

La cooking class si terrà sabato 12 luglio presso il centro PoliAlbaredo di Albaredo per San Marco.

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 800 917 521
info@flyemotion.com

Di seguito il programma di sabato 12 luglio 2014.

Programma FLY + Cooking Class Pizzoccheri

- Ore 11.00 ritrovo dei partecipanti presso il Ticket Office di Fly Emotion ad Albaredo per San Marco dove presenteranno il voucher/biglietto di iscrizione.
- Ore 11.30 inizio lezione presso la cucina del Polifunzionale del Comune di Albaredo per San Marco.
- Ore 12.30 pranzo presso la Sala Eventi del PoliAlbaredo
- Ore 14.00 inizio voli dei partecipanti del corso (diviso in gruppi se dovessero essere più di 6).

Scopri
Come



Link4View

Fai Vivere ai tuoi Clienti l'Informazione e l'Intrattenimento in Tempo Reale!

Contatti

Fly Emotion
 Via San Marco 20, Albaredo per San Marco (SO)
www.flyemotion.it
info@flyemotion.com
 Tel.: 800 917 521