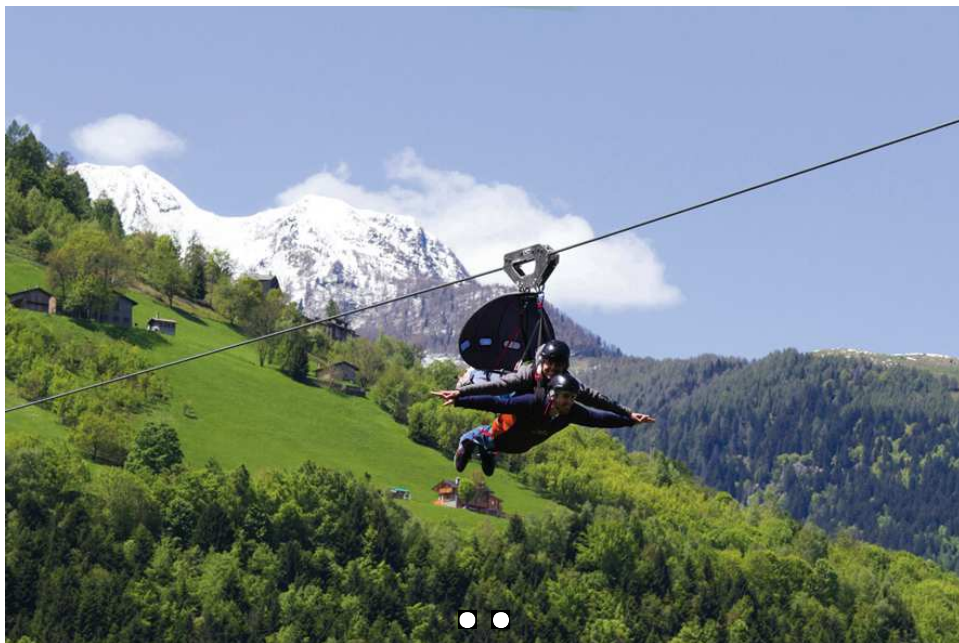


VALLE DEL BITTO: FLY EMOTION, IMPARA A PREPARARE I PIZZOCCHERI E POI... VOLA!

[Home](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#) / [BioGusto](#) / [Lombardia](#) / [Valle del Bitto: Fly Emotion, Impara a](#)

[preparare i pizzoccheri e poi... vola!](#)



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.

Le cooking class si terranno a partire dal 12 aprile e verranno ripetute nel mese di giugno.

Per informazioni e prenotazioni:

<http://www.flyemotion.it/it/info-prezzi/fly-pizzoccheri.html>

Di seguito il programma della prima data, che verrà riproposto anche negli incontri successivi.

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).

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.

COSTO DEL PACCHETTO a persona:

Volo Fly Emotion + corso di cucina + pranzo – consistente in un piatto di pizzoccheri con bicchiere di vino - € 54 euro, con iscrizione prima del 31 marzo, € 59 con iscrizione dopo il 31 marzo.

Ad ogni partecipante verrà rilasciato un box con farina di grano saraceno e farina bianca, per poter preparare i pizzoccheri. A fine corso i partecipanti potranno portare a casa quanto da loro cucinato.

NUMERO MINIMO PARTECIPANTI: 6 persone

Contatti

Fly Emotion

Via San Marco 20, Albaredo per San Marco (SO)

www.flyemotion.it – info@flyemotion.com - Tel.: 800 917 521

Le foto dei pizzoccheri sono state gentilmente fornite dall'Accademia del Pizzocchero

Ufficio stampa Renzulli Dora Fly Emotion s.r.l.

www.flyemotion.it

Passaparola s.a.s. di Renzulli Dora & C.

ufficio stampa e relazioni pubbliche

info@passaparolarp.it

passaparolarp@pec.it

www.passaparolarp.it

Bioviaggi pubblica gratuitamente articoli, recensioni, comunicati stampa.

Lo staff di Bioviaggi provvede ad approvare il testo inviato e a pubblicarlo.

L'impegno di Bioviaggi è completamente a titolo gratuito.

Da bioviaggi | 9 aprile 2014 | BioGusto, Italia, Lombardia, Lombardia | 0

Commenti

Condividi questa storia, scegli come!

Post correlati

