

Impara a fare i pizzoccheri e poi vola, Albaredo Per San Marco (Sondrio)

scheda evento

Immagine dell'evento



clicca sull'immagine per ingrandire

Tags dell'evento:

- [12 aprile 2014](#)
- [aprile 2014](#)

[Condividi su Facebook](#)

Tipologia evento

Enogastronomia

Quando

12 aprile 2014

Dove

[Albaredo Per San Marco](#)

provincia di [Sondrio](#)

contatti

Fly Emotion

telefono: 800 917 521

[Sito web dell'evento](#)

Coordinate GPS

lat. 46.1024423 - (46° 6' 8,79")

long. 9.591166499999986 - (9° 35' 28,2")

Verifica il meteo che ci sarà durante lo svolgimento dell'evento **Impara a fare i pizzoccheri e poi vola, Albaredo Per San Marco (Sondrio)**

©2014 ilMeteo.it

Albaredo per San Marco

Oggi

Mattino

Sereno



Pomeriggio

Nubi sparse



Sera

Sereno



Evento per camperisti

L'evento dispone di area attrezzata per la sosta camper.

nella piazza principale di Albaredo per San Marco il Sindaco ha autorizzato la sosta camper

Condividi



Scegli Tu! ▶

▶ [Sagre](#)

▶ [Carnevale](#)

▶ [Feste](#)

▶ [Cena Milano](#)

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

Evento segnalato da: ufficio stampa Fly Emotion

Le informazioni relative all'evento riportate in questa pagina sono state reperite su internet o fornite dagli organizzatori.

È opportuno verificare date, orari e programmi, che potrebbero essere errati o soggetti a modifiche dell'ultima ora, prima di recarsi nella località della manifestazione.

[Vedi gli altri eventi in programma nel comune di Albaredo Per San Marco](#)

Hai partecipato a questo evento?

Scrivi un commento con le tue impressioni e consigli!

Scrivi il tuo commento

Nome (richiesto)

Email (richiesta, non verrà pubblicata)

Sito web (opzionale)