

OGGI

Settembre è mese di vendemmie, in vigna e in cantina, e cene gourmet al ristorante e all'aperto



Negli appuntamenti da non perdere ancora molti eventi en plain air: passeggiate nella natura, anche per i più piccoli

A LIVIGNO VIA ALLA QUINTA EDIZIONE DEL SENTIERO GOURMET – *Livigno* si prepara a un

nuovo appuntamento con il celebre **Sentiero Gourmet**. L'evento, giunto alla sua quinta edizione, unisce alla valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane e livignasche, un'immersione totale nella natura della valle, per la prima volta attirando commensali e food lovers per l'ora di pranzo, invece che di sera, come nelle edizioni precedenti.

Unico nel suo genere, il Sentiero Gourmet è un evento gastronomico itinerante che dall'Alpe Vago si snoda, su cinque chilometri, tra i boschi del Piccolo Tibet (così è chiamato Livigno e i suoi dintorni). Il percorso è

costellato da cinque postazioni food allestite dall'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL).

A ogni tappa i visitatori potranno degustare diverse proposte di finger food gourmet e piatti della tradizione rivisitati, accompagnati da una selezione di ottimi vini, serviti "al buio", ossia permettendo agli ospiti di degustare il vino abbinato al finger food, ma senza poter visionare le etichette, che verrà svelata solo al termine della degustazione.

Natura e gusto si fondono in un'esperienza suggestiva che stimola i sensi e soddisfa il palato in un viaggio all'insegna dei profumi e dei sapori che caratterizzano i piatti della tradizione. Partendo dagli antipasti, si passerà all'assaggio di primi piatti, piatti di mezzo, e secondi preparati con prodotti locali mixati ad ingredienti più ricercati e meno usuali, che guideranno i palati dei commensali fino al dessert, al caffè e alla Taneda, liquore digestivo di origini valtellinesi preparato con i fiori dell'Achillea Moscata. Ogni postazione vanta altresì un finger food a tema Tas't – Livigno Native Food, pensato per valorizzare ingredienti e ricette locali.



Questa food immersion si arricchisce negli alberghi, accanto al buffet per la colazione, con l'*Angolo della Colazione Livignasca* (o il Cestino della Merenda Livignasca per gli appartamenti): con l'assaggio di dolci, pane, latticini, insaccati e stagionati locali, tutti gli ospiti avranno modo di conoscere e gustare le eccellenze del territorio.

Con a cuore la tradizione e la volontà di tramandarla quindi,

l'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno celebra, con il Sentiero Gourmet, l'autenticità, l'eccellenza e le tradizioni, portando in tavola le

creazioni degli chef membri e interessanti rivisitazioni, esaltando ulteriormente i prodotti della terra, con un'immersione totale nel paesaggio da cui hanno origine. Ad accompagnare Livigno in questo viaggio, una madrina d'eccezione: la celebre food influencer Sonia Peronaci che tagliando il nastro, darà ufficialmente inizio all'edizione 2021 del Sentiero Gourmet. L'evento, a posti limitati e accessibile obbligatoriamente esibendo Green Pass, ha un costo di 100 euro a persona: le iscrizioni, ancora aperte, dovranno essere effettuate presentandosi presso l'ufficio eventi di APT Livigno, in Via Saroch 1098/a.

Per maggiori informazioni: www.livigno.eu/

APERITIVI VALTELLINESI – *Fino a fine ottobre dalle ore 17.30 alle 20.00, tutti i venerdì* presso



la Casa Vinicola Triacca vengono proposte delle serate presso l'omonima tenuta: verranno cucinati, in una padella rigorosamente di ferro, i famosi "chisciöi valtellinesi" fatti con farina bianca e farina di grano saraceno e formaggi tipici selezionati.

Nel prezzo dell'**Apericena** di 15,00 € sono compresi un calice di benvenuto

, salumi e formaggi "La Gatta" e i "Chisciöi del Lola".

Prenotazione non necessaria ma gradita.

Per info e prenotazioni: www.triaccavini.eu/it/, lagatta@triacca.com, tel. (IT) 0342 720004/701352; (CH) 081 846 51 06