

Ristoranti in Città

BAR COCO Via M. Quadrio, 15
(aperto solo sabato 16 novembre)
dalle ore 11.00 alle ore 20.00
Tagliere di formaggi valtellinesi e conserve del Frutteto di Talamona (Az. Agr. Valtartano) e calice di Rosso di Valtellina. 15,00 €
Prenotazioni TEL. 329 5865978

BAR NUOVO PORTICO Via Scarpatetti
Tagliere con Casera di due diverse stagionature e pane di segale locale accompagnato da un calice di Grumello Marsetti vendemmia 2015. 8,00 €
Prenotazioni TEL. 0342 191660

BAR SPORT Piazza Garibaldi
Per iniziare: tagliere di formaggi semigrassi stagionati quali Bitto "TRAONA SOLIVA" e semigrasso giovane, accompagnati da un calice di Berlucci Franciacorta per sgrassare il palato. 10,00 €

A seguire: tagliere di formaggi in pasta morbida quali Tundel, Quadrotto e involtini di Bresaola Valtellina con ricotta mantecata accompagnati da un calice di Sassella, cantine Nera, per arrotondare il gusto. 10,00 €
Per finire: panna cotta freschissima con latte di monte, al caramello, guarnita con noci e accompagnata da un "Nocino sour", drink da fine pasto pensato per sposarsi perfettamente con questo tipo di Dolce e concludere in bellezza. 10,00 €
Menù completo. 25,00 €

BERRY'S LOUNGE CAFE Via Vittorio Veneto, 21/A
Antipasto: Sciatt con Bresaola Artigianale della Valtellina. Piatto Unico: Taroz Valtellinesi con Salame Nostrano della Valtellina. Dolce: Torta di Mele fatta in casa con Mele della Valtellina. Menù 19,50 €
Prenotazioni TEL. 0342 214548

CAFFÈ DELLA POSTA Piazza Garibaldi
Tagliere di salumi e formaggi nostrani (Piatto unico 15,00 €).
Conchigliette di saraceno alla valtellinese o Risotto Bresaola e Casera (8,00 €).
Scaloppine con formaggio e crostoni di polenta (Piatto unico 12,00 €).
Tris di torte (4,00 €).
Menù completo (acqua e caffè compresi) 25,00 €
Prenotazioni TEL. 0342 200701 / 338 2417981

CAFFÈ MODERNO Via XXV Aprile, 10
Risotto Bitto e bresaola con calice di Sassella 2014 Nino Negri. 10,00 €
Prenotazioni TEL. 0342 211498

CAFFÈ TOURIST Via Piazzini, 26
Menù per Formaggi in Piazza
Sabato 16 novembre cucina aperta dalle 11.00 fino alle 02.00
Partendo dal Montecrotto della Valchiavenna per giungere al Latteria della Valle di Livigno, un'esperienza sensoriale attraverso la produzione casearia della nostra valle accompagnata da due eccellenze di nicchia: un bicchiere di Sassella Riserva le Barbarine 2015 della Fondazione Fojanini (miglior rosso lombardo secondo la guida L'Espresso 2018) e il pane nero di Berola, cotto nel forno a legna con farina di segale e lievito madre 10,00 €. Per i più golosi la Fugascia di segale di Berola con burro e zucchero, abbinata a un succo di mela valtellinese 5,00 €
Prenotazioni TEL. 0342 212771

IL TABERNARIO ENOTECA DELLE ALPI Via Zara, 2/h
Menù pranzo 16 e 17 novembre
frittola e bresaola, pizzoccheri, tiramisù. 25,00 € bevande escluse
Prenotazioni TEL. 0342 053040

PASTICCERIA GELATERIA LA MILANESE Piazza Garibaldi, 7
Aperitivo speciale
"Formaggi in Piazza" con buffet di formaggi (a soli 3,00 € in più rispetto al prezzo dell'aperitivo)

RISTORANTE IL BÀCARO Piazza Campello
(aperto solo sabato 16 novembre)
Sciatt con insalata 8,00 €
Manfrigole 8,00 €
Pizzoccheri 10,00 €
Taroz con Bresaola 12,00 €
Prenotazioni TEL. 393 9366376

RISTORANTE LA LOCANDA DELLO ZIO PEPPO Via Perego, 10
Tris valtellinese (Sciatt, Taroz e Bresaola) 8,00 €. Ravioloni Bitto, erbetto, crema di Casera e friarielli 8,00 €. Tagliata di manzo zola e noci con mistanza di verdure 16,00 €. Crema di mascarpone all'amaretto 5,00 €
Prenotazioni TEL. 0342 050538

RISTORANTE VECCHIA CARBONERA Via Romegialli, 46
Menù alla carta per Formaggi in Piazza
Prenotazioni TEL. 0342 514794

SPAGHETERIA PIZZERIA TERRA DI MEZZO Piazzale Bertacchi, 78
Salame nostrano e taroz, Carbonara valtellinese, Selezione di formaggi.
Antipasto, primo, acqua, 1/4 Rosso di Valtellina, caffè 20,00 €.
Antipasto, primo, secondo, acqua, 1/4 Rosso di Valtellina, caffè 25,00 €.
Menù completo (acqua e caffè compresi) 25,00 €
venerdì sera, sabato pranzo e cena. Domenica chiuso.
Prenotazioni TEL. 0342 212902

TERRA VINO Piazza Cavour, 5
Tagliere di formaggi di Valtellina (Storico Ribelle, formaggi caprini e vaccini di varie stagionature) accompagnato da un calice di Rosso di Valtellina. 10,00 €
Prenotazioni TEL. 340 5700262

TRATTORIA CIMA 11 Via Pelosi, 3 (solo sabato 16 novembre)
Trattoria storica situata in centro città, propone piatti tipici valtellinesi, pizzoccheri, taroz e polenta taragna.
È gradita la prenotazione TEL. 0342 515040

TRATTORIA OLMO Piazza Cavour
Menù alla carta speciale per Formaggi in Piazza, ricette tipiche e non solo.
Per informazioni e prenotazioni TEL. 0342 212210

Produttori partecipanti

PRODUTTORI DI FORMAGGI E LATTICINI (AZIENDE AGRICOLE)

AGNEDA di DELLA MADDALENA FABIO
BERTOLINI CLAUDIO
BORROMINI TIZIANA
CANTI DANIELA di Porcini Gian Luigi
CANTONI ANNA MARIA E MERLI MANUEL
CASCINA IRIS di Brunalli Fulvio
DE GIOVANETTI DOMENICO
FRATELLI DUCA di Duca Carlo e Luigi
GAGGI di Alba e Christian
GIANATTI CLAUDIO

GIORGIS MARIA MADDALENA
IL CORNETTO di Nani Mariapia
LA CONTADINA di Donagrandi Gregorio
LA CORTE di Francesconi Angela
LA TAIADA di Bongiolatti Nicola

MILESI MARCO di Milesi Marco
MUCCA PAZZA di Tarca Morena e Maghini
MUFFATTI MORENO
NEGRINI MAURIZIO
PIAN DEL LARES di Carraro Flavio
RABBIOSI ANGELO
SAN FAUSTINO di Bonomi Valentino
STELLA OROBICA di Murada Giuliano

TREEFFE di Faldrini Mirko e Giulia
VANIFARM di Vaninetti Riccardo
CASEARIA ARNOLDI
GILDO dei F.LLI CIRESA
VALLI DEL BITTO SPA Soc. Benefit

PRODUTTORI DI MIELE E DERIVATI

APICOLTURA LA BANDERALE di Giambelli Barbara

APICOLTURA VALMALENCO di Masa Ottavia

BAGINI MIRKO

BERTINELLI ADRIANO

LA MIELERIA MOLTONI

VISMARA GIANFRANCO

ALTRI PRODUTTORI DI PRODOTTI DI MONTAGNA

BAMBINI SANDRO

FRUTTI E SAPORI DEL BOSCO di Zema Angela

IL MIRTILLO VALLE DEL BITTO di Damiani Monica

PROFUMI DI VALTELLINA di Romanello Agnese

SELVA PIETRO

Azienda Agricola PICCOLO FIORE di Talamona
produttore di Zafferano

Azienda Agricola FANCHI ANDREA di Teglio

DALLA VAL POSCHIAVO

MACELLERIA SCALINO di SANDRO MARCHESI (CH)

PANETTERIA ALPINA di LARDI BRUNO

BIRRE ARTIGIANALI

IL CASCINALE LOMBARDO (ARTIGIANI E HOBBISTI)



ALLA SCOPERTA DELLA STRADA DEL VINO IN E-BIKE

Strada del Vino di Valtellina e Bike Bernina vi aspettano
DOMENICA 17 NOVEMBRE
ore 9.00 ritrovo Piazza Cavour (Sondrio)
ore 9.30 partenza
ore 11.00 degustazione in vigneto
ore 13.00 rientro in Piazza Cavour e aperitivo con il Nebbiolo delle Alpi

INFO, ISCRIZIONI E COSTI:
stradadelvinovaltellina@gmail.com
Tel. 3512509413

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
SERVIZIO NOLEGGIO E-BIKE A DISPOSIZIONE



sondriofestival.it | f

prima settimana
dal 14 al 17 NOVEMBRE 2019
giovedì 14
MASSIMILIANO OSSINI
Conduttore "LINEA BIANCA" Rai1

venerdì 15
MARCO CASTELLAZZI EMANUELE BIGGI FRANCESCO TOMASINELLI
Direttamente dalla trasmissione GEO Rai3

sabato 16
FILIPPO THIERY
Meteorologo di GEO Rai3

33ª EDIZIONE
Sondrio Festival
MOSTRA INTERNAZIONALE DEI DOCUMENTARI SUI PARCHI INTERNATIONAL DOCUMENTARY FILM FESTIVAL ON PARKS

TEATRO SOCIALE SONDRIO
PROIEZIONI SERALI E REPLICHE POMERIDIANE

seconda settimana
dal 21 al 24 NOVEMBRE 2019
venerdì 21
ALESSANDRO CECCHI PAONE
Giornalista, conduttore televisivo

venerdì 22
PAOLO NESPOLI
Astronauta dell'Agenzia Spaziale
con la partecipazione di
ROBERTO BATTISTON
Fisico italiano, per molti anni presidente dell'Agenzia Spaziale Italiana

sabato 23
KEITH PARTRIDGE
Regista internazionale BBC, Century Fox, Discovery Channel e National Geographic

domenica 24
PREMIAZIONI SPETTACOLO DI DANZA
"BRIGHT INSECT" • "TERRA"
Compagnia Performing Junior - Coreografa Stefania Curtini

INGRESSO LIBERO

speciale MOSTRE
INSETTI DA PAURA alti 2 metri!
SPECIE ALIENE
SCRAPS WORLD
opere di riciclo

CASTELLO DELLE STORIE DI MONTAGNA

Visita il nuovo museo immersivo di narrazione esperienziale

Castello Masegra Sondrio

museo CAST
Castello delle Storie di montagna

DA GIOVEDÌ A DOMENICA dalle ore 10.00 alle ore 18.00
Per info e prenotazioni cast@comune.sondrio.it - Tel. 333 6177209

scen in di cantina Cheese & Wine
(f)orma (g)gi in piazza
la Via dei palazzi Tra botteghe e antichi mestieri
XIV Mostra mercato dei formaggi a latte crudo di montagna

16 | 17 NOVEMBRE
Sondrio

SABATO dalle 9.00 alle 22.00
DOMENICA dalle 9.00 alle 19.00

mercato piccoli produttori
Cantine aperte
typical Street food tra corti e palazzi
Antiche Botteghe
Gruppo Sbandieratori e Musici della "Torre" di Primaluna
Agrimusica dal trattore e bandelle itineranti

DA NON PERDERE!
sabato 16 ore 18.00
BRENTATHLON
SONDRIO PIAZZA CAVOUR
Sei pronto ad affrontare lo Scalinata Ligari con 25 litri* di acqua nella brenta? * 15 litri per le donne

su f e i www.visitasondrio.it

INFOPOINT (TUTTI I GIORNI) Tel. 0342 526299 • SERVIZIO EVENTI Tel. 0342 526320

Con il contributo di Regione Lombardia, Città di Sondrio, CT CB, Che GUSTO, Impresa Ragamonti, IperVerde



Una Sondrio inedita dove la cultura diventa gusto!

SABATO 9.00 - 22.00 | DOMENICA 9.00 - 19.00

SVILUPPOCREATIVO.IT

il Pane di segale
100% Valtellina

a cura di Confcommercio Sondrio - Associazione panificatori e pasticceri

RIEVOCAZIONE DELLA BATTURA DELLA SEGALE
Gruppo folcloristico di Montagna in Valtellina



Rifugio antiaereo
della II° Guerra Mondiale
riproduzione esperienziale di luci, suoni e immagini!

cast
Castello delle STorie di montagna
Visita il nuovo museo immersivo di narrazione esperienziale
Da giovedì a domenica dalle 10.00 alle 18.00



Lavatoio Fracaiolo
Scendra: l'artigianato incontra l'industria.
Tessuti di Sondrio reinterpreta l'antica storia del lavatoio

Accademia del Pizzocchero di Teglio
Assapora la ricetta tradizionale e assisti alla lavorazione in diretta del pizzocchero

Antica Bottega Maspes
Esposizione moto d'epoca a cura di M.C. Moto Storiche in Valtellina



gli Antichi Mestieri
scopri nelle corti Gruppo folcloristico "I Giaroi"

Le Bottega
Lavorazioni in diretta Pezzotto di Arigna di Toppi Daniela e G. Pietra Ollare Valmalenco

Tessuti di Sondrio
Un percorso nell'eccellenza del cotone alpino



Bottega Scherini
Ti racconto il formaggio
BANCO DI ASSAGGI a cura di Luciana Libera assaggiatore ONAF

Distilleria Invitti
assaggio e vendita con degustazione autentica grappa valtellinese

Lavorazione in diretta
Ruffoni + Natif con antico telaio

Antica Bottega Bonaiti
La storia del Pedù

i Piccoli Casari
e il formaggio con tutti i sensi.
LABORATORI PER BAMBINI a cura dell'Ecomuseo della Valgerola dalle 10.00 alle 18.00

"Biscutin de Sundri"

Salumificio Motta
L'antica cantina

il Lintaioc
Fabiano Scuffi Un antico mestiere



Cantina Quadrio
Cantina Grattirola

Antica Bottega Locatelli



Cantina Marsetti

Progetto Pascol carne filiera corta

Antica officina Scari

Tessuti di Sondrio
STORIA INDUSTRIALE DI UN TERRITORIO
Video installazione

Farine valtellinesi dell'Azienda agricola Fanchi Andrea di Teglio e frittelle di mele

Master Science
La cucina Pazza in Piazza!
LABORATORI PER BAMBINI a cura di Junior Science
SABATO 16 e DOMENICA 17 dalle 15.00 alle 18.00

Museo del miele
Banco di assaggio e vendita Honey Bar Mieleria Moltoni. Concorso dei Mieli in esposizione. Assaggia e vota il tuo preferito!

Cantina Grimaldi

SABATO / DOMENICA dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00

PIAZZA QUADRIVIO

STREET FOOD Abaita

Birrificio Pintalpina

PIAZZA CARBONERA
Birrificio Legnone
STREET FOOD il Carretto

Cantina Schena

Scopri e assaggia
I FORMAGGI DOP DI VALTELLINA
Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto e ONAF



CASTAGNATA SOLIDALE São Mateus
dalle 14.30 alle 18.00

Palazzo Martinengo

Palazzo Pretorio

Motoaliente
Aero Club di Sondrio
PIAZZA CAMPELLO

STREET FOOD
la Polenteria Pro Loco Sondrio

Birrificio Revertis

Le Combinada
SABATO 16 dalle 14.00 alle 16.00
ESPOSIZIONE PREMIATI Concorso caseario Formaggi a latte crudo

Palazzo Sertoli

Visita alla chiesetta, ai giardini e alle suggestive sale affrescate del Salone dei Balli dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Bundin
Negozio storico di frutta e verdura

il Negozietto
Alimentari storici

SondrioFestival **PIAZZA GARIBALDI**

Trattori d'epoca Reghenzani Mario

