

PRO LOCO DI CROCEMOSSO
Comune di Valle Mosso

17^a Sagra del Macagn

(Formaggio tipico a latte crudo
d'Alpeggio Valli Biellesi e Valsesia)

di Presidio Slow Food[®]

presso la
PRO LOCO di CROCEMOSSO
nel Comune di Valle Mosso (Biella)

Crocemosso,
Sabato 23 - Domenica 24
Settembre 2017



Con il patrocinio del Comune di Valle Mosso

Sabato 23 Settembre Vino, Birra, Macagn e Piatti tipici

Ore 19.00 - Cena con Menu a scelta:

- Antipasti**
- Salamino con fonduta di Macagn
 - Carne cruda alle tre fondute
 - Bruschette Tris
 - Mocetta con sedano e marmellata di mirtillo

- Primi**
- Polenta concia
 - Ravioli di Paletta al sugo di arrosto, funghi e fonduta
 - Ravioli di Paletta con fonduta di Macagn alle erbe aromatiche
 - Pasta con ragù di selvaggina al Nebbiolo e castagne
 - Pasta al pomodoro

- Secondi**
- Polenta e baccalà
 - Polenta e tapulun
 - Costine al Bramaterra con sformato di patate e fonduta di Macagn
 - Polenta e spezzatino
 - Polenta, spezzatino e funghi
 - Polenta e funghi
 - Polenta e Macagn

- Contorni**
- Patate fritte
 - Insalata mista

- Formaggio**
- Macagn
- Dolci**
- Bavarese alle castagne e timo con salsa al cioccolato bianco
 - Torta "Ruella" con salsa al Ratafià

È gradita la prenotazione: Tel. 015.737862-339.1863704
Tel. 335.6868530 (ore ufficio) - 015.737750

Ore 22.00:
**INTRATTENIMENTO MUSICALE
con il complesso "THE BLUES
BROTHERS SHOW AND FRIENDS"**

(La manifestazione si svolgerà con qualsiasi tempo
nella struttura coperta della Pro Loco).

Domenica 24 Settembre

Ore 8.30 Iscrizioni presso la Pro Loco della corsa ludico motoria podistica a passo libero MINI TRAIL di Km. 7,5 circa, aperta a tutti.

Ore 9.30 Inizio manifestazione e partenza corsa. Apertura Mercato agroalimentare e di artigianato con la vendita del Macagn d'Alpe di Presidio Slow Food direttamente dai produttori.

Ore 10.00 Apertura impianto CLIMBSTATION l'arrampicata per tutti, con la partecipazione della guida alpina, recente vincitrice Reality Monte Bianco, Giovanna Mongilardi.

Ore 12.00 Inizio pranzo a base di piatti tipici accompagnati da vini e birre delle nostre zone.

Ore 16.00 Laboratorio della conoscenza con la Dott.ssa Emanuela Ceruti sulle note della lontana cinquecentesca tradizione Biellese Valsesiana: come si faceva e si fa ancora oggi il MACAGN. Dimostrazione pratica di produzione del Macagn d'Alpe e subito dopo della ricotta.

Ore 19.00 Inizio cena di chiusura.

È gradita la prenotazione: Tel. 015.737862-339.1863704
Tel. 335.6868530 (ore ufficio) - 015.737750

PRESENZA DI:

- Mercatino agroalimentare, prodotti tipici locali e provenienti da altre regioni.
- Vendita direttamente dai produttori del Macagn d'alpeggio di Presidio Slow Food.
- Degustazione birre prodotte dai microbirrifici locali.
- Mercatino dell'Artigianato.

Intrattenimenti

La manifestazione sarà allietata dalle musiche del complesso "OTTO STREET BAND"

(La manifestazione si svolgerà con qualsiasi tempo
nella struttura coperta della Pro Loco).

L'angolo culinario di Domenica 24 Settembre

Ore 12.00 - Pranzo Ore 19.00 - Cena

- Antipasti**
- Salamino con fonduta di Macagn
 - Carne cruda alle tre fondute
 - Bruschette Tris
 - Mocetta con sedano e marmellata di mirtillo

- Primi**
- Polenta concia
 - Ravioli di Paletta al sugo di arrosto, funghi e fonduta
 - Ravioli di Paletta con fonduta di Macagn alle erbe aromatiche
 - Pasta con ragù di selvaggina al Nebbiolo e castagne
 - Pasta al pomodoro

- Secondi**
- Polenta e baccalà
 - Polenta e tapulun
 - Costine al Bramaterra con sformato di patate e fonduta di Macagn
 - Polenta e spezzatino
 - Polenta, spezzatino e funghi
 - Polenta e funghi
 - Polenta e Macagn

- Contorni**
- Patate fritte
 - Insalata mista

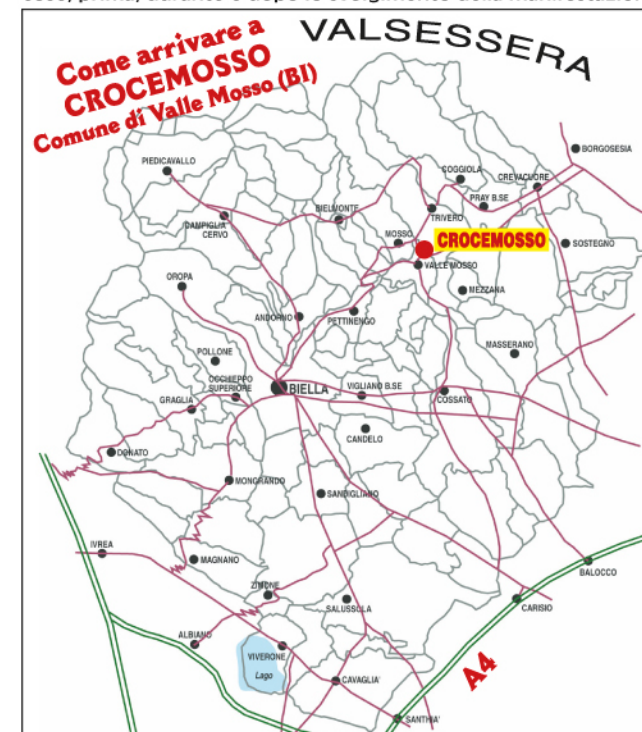
- Formaggio**
- Macagn
- Dolci**
- Bavarese alle castagne e timo con salsa al cioc. bianco
 - Torta "Ruella" con salsa al Ratafià

Seguiteci sulla nostra pagina Facebook:

PROLOCOCROCEMOSSO
info@prolococrocemosso.it - <http://prolococrocemosso.it>



Si declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose, prima, durante e dopo lo svolgimento della manifestazione.



PER RICONOSCERE IL VERO MACAGN di Presidio Slow Food

FACCIA
SUPERIORE



Velina che indica:
• stagionatore
• numero forma
• controllo qualità

FACCIA
INFERIORE



marchiatura incisa
al momento della
produzione con
codice produttore

Il formaggio MACAGN, tramandato secondo l'antica ricetta e tradizione, può essere prodotto **solo ed esclusivamente in cascina**, con l'utilizzo di latte crudo, **di una sola mungitura**, sfruttando il calore del latte appena munto.