



Slow Food[®]

Südbünden

zusammen mit Slow Food Nordbünden

Einladung zum 2-Tages-Anlass: Formaggio Storico Ribelle im Val Gerola, Veltlin/Italien SA 08. & SO 09. August 2020



Der Ausflug führt uns ins Val Gerola nach Gerola Alta, oberhalb von Morbegno im Veltlin, Italien. In diesem wilden Tal gibt es noch eine der letzten Traditionen in der Käseherstellung, die ist so speziell, dass dieser Käse seit 2003 ein Slow Food Presidio Produkt ist.

Programm:

Treffpunkt am **Samstag 11.00 Uhr beim Parkplatz im Dorfeingang in Gerola Alta (1050 m)**.

Individuelle An- und Rückreise, wenn möglich Fahrgemeinschaften vom Engadin & Chur bilden.

11.30 Uhr Besuch vom einzigartigen Käsekeller des Centro del Storico Ribelle mit einer Jahrgangs-Käsedegustation und Apéro. In diesem Keller reifen die Käselaibe bis zu 15 Jahre. Das Angebot der verschiedenen legendären Jahrgangskäse ist einmalig.

Ab ca. 13.00 Uhr gemeinsames typisches Mittagessen (Polenta Tarragna mit Storico Ribelle) **im Restaurant Centro del Storico Ribelle.**

Nach dem Essen steht es euch frei, Käse einzukaufen (Lagerung bis SO vor Ort, damit er schön kühl bleibt) oder den Nachmittag mit einem Spaziergang durch das Bergdorf abzurunden.

Ca. 16.00 Uhr individuelle Abfahrt in Richtung Parkplatz Pescegallo, wo das Auto über Nacht parkiert wird. Weiter geht es zu Fuss ca. 1 Std. / 450 Hm ↑ oder mit der Sesselbahn (letzte Bergfahrt 16.30 Uhr) zum **Rifugio Salmurano** <http://rifugiosalmurano.com> wo wir übernachten (**1848 m**).

Zimmerbezug und Ausruhen oder auf eigene Faust die Umgebung erkunden.

19.00 Uhr Abendessen mit typischen Veltliner Gerichten.

Uns stehen max. 10 Zimmer zur Verfügung. Pro Zimmer ist jeweils eine 2er Belegung vorgesehen (3er oder 4er Belegung möglich, falls gewünscht).

Sonntag 5.30 Uhr kleines Frühstück, 6.00 Uhr Abmarsch zur Alpe Bomino Soliva (1598 m)

via Passo Forcellino und Passo di Verrobio ca. 2 ½ Std. / 150 Hm ↑ und 400 Hm ↓. Auf der Alp besuchen wir die Käserfamilie sowie die Produktionsstätte, wo der legendäre Storico Ribelle entsteht. Die Käseherstellung erfolgt gleich nach dem Melken der Tiere mit der noch warmen Milch vor Ort und nicht in einer Käserei. www.formaggiobitto.com/it/. Wir besichtigen den Käsekeller, stärken uns mit dem jungen Storico Ribelle und Brot und die Käser beantworten unsere Fragen.

Ca. 11.00 Uhr Abmarsch in Richtung Gerola Alta ca. 1 ½ Std. / 548 Hm ↓.

Organisierter Transport nach Pescegallo um unsere Autos abzuholen. Im Anschluss individuelle Heimreise.

Kosten: 100 Euro / Person. Aus organisatorischen Gründen Bezahlung vor Ort.

Im Preis inbegriffen:

Apéro & Käsedegustation, Führung im Käsekeller sowie Mittagessen inkl. Wasser und Veltliner. Übernachtung im Rifugio & Abendessen & Frühstück. Getränke beim Abendessen sind nicht inbegriffen.

Auf der Alp: Käse mit Brot und Heidelbeersirup

Mitnehmen:

ID od. CH-Pass, Euro (bar od. Kartenzahlung möglich), ev. Kühlbox für Käseinkauf, entsprechende Wanderausrüstung, gutes Schuhwerk, Seidenschlafsack und Handtuch (Decken und Kissen sind vor Ort). Trinkflasche und kleine Zwischenverpflegung für die Wanderung am SO.

Technische Anforderung:

Die Wanderung entspricht der SAC Wanderscala T2 - T3 (Trittsicherheit und gute Kondition).

Bei schlechtem Wetter findet der Anlass nicht statt (Verschiebedatum 2021).

Versicherung ist Sache der Teilnehmer.

Zusammen mit dem Vorstand freue ich mich auf eure Teilnahme.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt – Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Anmeldungen verpflichten zur Teilnahme.

Anmeldeschluss: SA, 18. Juli 2020

Für Convivium Südbünden - per Mail an Heidi Ferkl – netzer@deep.ch

Für Convivium Nordbünden - per Mail an Esther Vogel – est.vogel@gmx.ch

Bitte um Angabe Telefonnummer des Teilnehmers.