



БОРГАТА ПРАТОЛУНГО

ЛОКАНА



ПРАЗДНИК МЕДА (ЧЕТВЕРТЫЙ ВЫПУСК)

14 - 15 - 16 - 17 - 18
ИЮЛЯ 2010



«Равнинный край, каким красивым бы он не был, никогда не предстанет он мне перед глазами! Мне нужны горные потоки, скалы, дикie сосны, темные леса, горы, тропы крутые и обрывистые, восходящие и спускающиеся, и пропасти вокруг, что вселяют в меня неимоверный страх.»

Жан Жак Руссо



Pro Loco Locana

Среда 14 июля 2010

с 21. 00 ч.

Соревнования в карточной игре «Скопа» в произвольном стиле в память г-на Перетти



Четверг 15 июля 2010

с 21. 00 ч.



Барбекю из различных сортов пьемонтского мяса в сочетании с сладко-солеными соусами на основе меда; в течении вечера предоставлена возможность отведать сыры местного производства в дополнении к различным видам меда, собранных на территории долины («Лабораторию вкуса» представляет и курирует Доктор Карло Оливеро (Ассоциация пчеловодов региона Пьемонте «Аспромьеле»))

с 22. 00 ч.

Концерт молодежной рок-группы «Набурника»



Пятница 16 июля 2010

с 19. 30 ч.

Вас обслуживает Пиццерия: помимо классического меню из самых разнообразных пицц, Вам предоставляется возможность продегустировать пиццу «Королева» с медом с салатом рукола (смелое и новаторское сочетание, которое превращает цветочный мед с преобладанием липы в настоящего главного «героя» пиццы)

с 20. 00 ч.

Вечеринка baby-dance и baby-pizza

с 22. 00 ч.

Вечеринка при участии дискотеки « RadioMobile Gran Paradiso»



Суббота 17 июля 2010

В 10.00 ч. и в 14.30 ч.

Натуралистические прогулки, организованные и проводимые гидами из Ассоциации «Натуральп»: «Прогулка с пчелами: откроем вместе их мир», стоимость 10 евро.

Для информации и записи: info@naturalp.it или 3403653595



с 14.00 ч.

Соревнование по спортивной игре в шары «бочке» в память о жителе Пратолунго Альбино Кири

с 15.30 ч.

Игры для детей: «Играя в Пратолунго в познании того, как собирается мед».

После игры – экскурсия на пасеку для детей и взрослых, чтобы лучше узнать мир пчел (в группах по 5 человек) и по завершении – медовый полдник.

С 17.30 ч.

Конференция, посвященная проекту Италия-Перу, как конкретный пример международного сотрудничества : Презентация участия Культурной Ассоциации «Пратолунго и Окрестности» в данном проекте под координацией и эгидой «Сообщества по развитию и поддержке экономики и жизни в горной местности долин рек Орко и Соана» и неправительственной организацией «Такие же люди, как и мы» (ONLUS*, г. Буска)

с 19.30 ч.

Вас обслуживает Пиццерия «Ла гrotта ди Неттуно»

с 21.30 ч.

Танцевальный вечер в сопровождении Матт-оркестра «Лорис Галло»



* (организация, не ставящая своей целью извлечение прибыли)



Воскресенье 18 июля 2010

с 9. 00 часов утра и до вечера

Открытие ярмарки Меда и других с/х продуктов местного производства (фермерский рынок Гран Парадизо): открыт для всех участников ярмарки, как фермеров, так и для всех участников)



с 10. 00 ч.

Научно-технический симпозиум в области пчеловодства:

- Приветствие со стороны мэра г. Локаны, профессора Джованни Бруно Маттиата;
- “Использование меда в кулинарии», с докладом выступает доктор Карло Оливеро, «Аспромьеле», Пьемонт;
- “Дорога меда в Роеро, один из примеров развития медового туризма», президент ААPI г-н Клаудио Кауда;
- “Борьба с клещом варроатозом в Пьемонте”, выступление техника по пчеловодству «Аспромьеле» доктора Луки Аллаиса;
- Выступление русской делегации из Ассоциации пасечников России «Пчеловодство»



с 12. 30 ч.

Праздничный обед на основе блюд с использованием различных видов меда, собранных в долине

с 19. 30 ч.

Вас обслуживает Пиццерия «Ла гротта ди Неттуно»

с 21. 30 ч.

Танцевальный вечер с оркестром «Мелодия»



Праздничное меню воскресного обеда, состоящего из блюд на основе меда

Закуски

Сырокопченая ветчина с инжиром и каштановым медом

Жаркое «Весна» с каштановым медом

Сырое нежнейшее мясо с добавлением лимонного сока и/или меда цветка акации

Соленый пирог с фондуттой (плавленый сыр Фонтина), ароматизированный медом горного цветка рододендрона

Первые блюда

Тальюлини (род ит. лапши/макарон) с рагу, приправленный каштановым медом

Каша из кукурузной муки (полента) с добавлением пьемонтского сыра Тума*

Вторые блюда

Жаркое, глазированное цветочным медом

Гарнир из обжаренной моркови – сладкая манная каша – амаретти - яблоки

Десерт

Сыры *

Фруктовый салат «Мачедония» с мороженым*

Праздничный медовый торт



Напитки : минеральная вода – пьемонтские вина Барбера и Дольчетто

* в сочетании с любым видом меда по вкусу

*Меню реализовано совместно с Гастрономией «Лаборой»
via Roma 59, 10080 Locana (TO)*

Краткое изложение воскресного проекта «Совершенствование системы ирригации в Перу»

Под вышесказанным понимается участие в устойчивом экономическом развитии общины *Quechua Los Morocuchos*, которая проживает на высоте 3500-4000 м в Перувианских Андах. Проект нацелен на совместное ведение водных ресурсов, несуществующих на данный момент, и на существенное улучшение качества жизни этой общины.



По вопросам обращаться по тел.
347.57.87.202– 338.139.38.64 –340.140.44.57 – 339.414.20.13

По вопросам и консультации на русском, англ. языках звонить на номер: 346.94.10.205 и в туристический офис Локаны: 0124 83.90.34 (код страны +39)

email: pratolungoedintorni@gmail.com

Сайт в интернете : www.pratolungoedintorni.it

Напоминаем, что заявки на участие в вечернем барбекю (кот. состоится в Четверг, 15 июля, Цена 16 €) должны быть поданы в срок не позднее 10 июля 2010 (для заказа мест тел. 347.57.87.202) и, соответственно, прием заявок на участие в Праздничном воскресном обеде (18 июля, Цена 24 €.) оканчивается в среду 14 июля 2010 года (для заказа мест тел. 0124.83.714, 340.140.44.57)

Как до нас добраться:

Из Турина

с дорожной развязки по направлению к аэропорту Caselle с выездом на трассу "Leini, Gran Paradiso" и следовать по гострассе SP460, минуя населенные пункты Lombardore, Rivarolo, Cuornè, Pont Canavese.

Из Ивреи

следовать по трассе SS565 на Castellamonte, до г. Salassa, а там свернуть на дорогу SP460 через Cuornè и до Locana.

PRATOLUNGO

Locana

Pont

Cuornè

Torino

Ivrea

