

METTIAMO L'ACCENTO SULLE COSE BUONE

Presentazione di prodotti unici
valtellinesi, realizzati da persone che
fanno della propria passione un lavoro,
che perseguono un'idea e una filosofia
che ha come fine ultimo la qualità, il
rispetto per il territorio e la tutela della
biodiversità.

ore 10:30 | Butéga Valtellina: presentazione della startup, sviluppi e prospettive future.

ore 11:00 | Tavola rotonda sulle tematiche riguardanti la valorizzazione del territorio, la salvaguardia delle unicità valtellinesi e il rilancio delle identità locali.

ore 12:15 | Pranzo gourmet con materie prime locali autentiche e genuine, sapientemente trasformate e abbinare dallo chef Jeremy Gnechi, presso **Bistrot Merizzi** di Tirano*.

** Menù Km 0, costo 35,00€ bevande incluse, a persona. Prenotazione obbligatoria entro il 18 gennaio, al n° +39 347 1583253, all'indirizzo mail info@butegavaltellina.com o sulla pagina Facebook Butéga Valtellina.*

ore 14:00 | Ritrovo al Local Hub e presentazione dei produttori virtuosi selezionati da Butéga Valtellina.

ore 15:00 | Allestimento mercatino dedicato ai piccoli produttori e artigiani locali, con esposizione e vendita dei prodotti.

ore 17:30 | Chiusura giornata.

Ingresso libero.

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti:

Facebook: Butéga Valtellina

Instagram: Butéga Valtellina

E-mail: info@butegavaltellina.com