



# ALLEGRIA

## contagiosa

● **Sabato 25 Ottobre**

### Trippa alla Trappa con canti della Truppa...

...ma se preferite, zuppa!

Una serata come ai "vecchi tempi", scaldati dal tepore del camino...una cena dove a farla da regina è la trippa, un piatto ormai raro da gustare sulle nostre tavole...e per chi non lo ama abbiamo comunque la rima: una ricca zuppa, il tutto per sfamare la truppa che dopo la cena sarà accompagnata alla riscoperta dei canti che si facevano davanti al fuoco e davanti a un buon bicchiere di vino. Per una sera la Trappa ci riporterà all'atmosfera dell'osteria.



### ● Programma

● **A partire dalle ore 18:**  
visite guidate

● **Cena ore 20**

#### Menu'

*accughe con burro d'alpeggio  
salame della valle Elvo  
insalata di patate della Trappa  
sancarlin*

*buseca  
trippa in umido*

*in alternativa: zuppa di legumi  
tortino al forno con zucchini*

*dolce, caffè, acqua e vino*

● **A seguire**

Canti ...dell'osteria e vin brulé



### La castagnata

● **Domenica 26 Ottobre**



Il recupero della Trappa non è separabile da quello della cornice che la contiene. Gli stessi terrazzamenti che per sei anni hanno dato da mangiare a venti monaci vengono oggi coltivati con tecniche ecologicamente sostenibili, producendo patate, fagioli, cereali e altre piante locali ad uso alimentare. Anche l'attività di ristorazione presente alla Trappa rientra in questo percorso di ri-conoscenza e ri-abilitazione, ricostruendo un più diretto legame tra i prodotti utilizzati e le filiere locali.

La castagnata che chiude con semplicità le stagioni della Trappa restituisce questa umana dimensione a chi ci viene a trovare l'ultima domenica di ottobre.

Non si può sapere qual è il vero lavoro del contadino: se è arare, seminare, falciare, oppure se è nello stesso tempo mangiare e bere alimenti freschi, fare figli e respirare liberamente, perché tutte queste cose sono intimamente unite, e quando egli fa una cosa completa l'altra.

Jean Giono, Lettera ai contadini sulla povertà e la pace

### ● Programma

● **Durante la giornata:**  
visite guidate

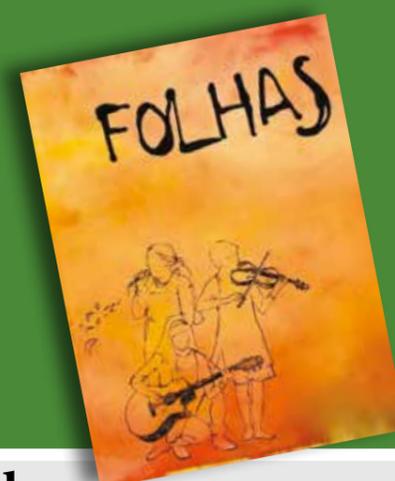
● **Pranzo di chiusura ore 12,30:**  
Menu'

*accughe con burro d'alpeggio  
salame della valle Elvo  
insalata di patate della Trappa  
polenta con pollo alla cacciatora  
e contorno di peperonata*

*tagliere di formaggi dei produttori LatteVivo  
torta della Trappa  
caffè, acqua e vino*

● **Castagnata ore 14,30-16,30:**  
caldarroste, dolci, vin brulé

● **Pomeriggio musicale a cura del gruppo "le Folhas"**



### Trappa di Sordevolo

**Sabato 25 Ottobre • Cena della Trippa ore 20 • Adulti euro 23 • Bambini euro 15**  
È possibile pernottare presso la foresteria • Per i partecipanti alla cena € 10 con colazione

**Domenica 26 Ottobre • Pranzo di chiusura ore 12,30 • Euro 18**

prenotazioni: 348 2703135 - [coordinatore@ecomuseo.it](mailto:coordinatore@ecomuseo.it)