



Ass. Naz. della Polizia di Stato

Sezione "Luigi Carluccio"
22100 COMO - Via Roosevelt, 7 - c/o Questura

**Gita in Valtellina per la 25^a sagra
della mela e dell'uva**

**COSTO € 50,00 a persona, previa
prenotazione
entro il 10 ottobre 2013**

Numeri utili

-

Tel. 031.371561 – 031270104

Presidente: INAMA Mauro tel.
3474565117 -- 3270487133

Martedì – Giovedì – Venerdì
dalle ore 09,00 alle ore 11,45

**25^a Sagra della mela e dell'uva (SO)
Domenica 13 ottobre 2013**



La quota di partecipazione è di
(€ 50,00 a persona, comprende il
viaggio e pranzo:

PROGRAMMA

- Partenza ore 7,00 presso la piscina olimpionica di Muggio.
- Viaggio in autopullman G.T.;
- Arrivo previsto a Chiuro (SO) verso le ore 11,30.
- Alle ore 12,30 pranzo presso un Ristorante con cucina tipica locale.
- Ore 15,00 trasferimento a villa di Tirano per visitare la 25^a sagra della mela e dell'uva;
- Alle ore 17.00 andremo presso una coltivatore per acquistare delle mele;
- A termine 18,00 si rientra a Como

- Arrivo a Como previsto alle ore 20,30.



**PRANZO ALLE ORE 12,30
MENU**

**Antipasto misto di salumi
Con sott'olio

**Sciatt con cicorino

**Misto di primi – Pizzoccheri
valtellinesi
Tagliolini con funghi porcini
Ravioli di selvaggina

**Misto di secondi –
Tagliata di manzo ai ferri
Filettini di Cervo ai ferri
Carrè di vitello al forno
Contorni misti

**Dolce

Caffè

Acqua e vino compresi



25^ EDIZIONE DELLA SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA DI VILLA DI TIRANO

La Sagra della Mela e dell'Uva si tiene a Villa di Tirano nel primo weekend di ottobre. Nei giorni della sagra il paese offre un ampio ventaglio di iniziative: mostra pomologica, banco d'assaggio della "Melavì" e dell'uva "brugnola", allestimento della gigantesca "Mela di mele" simbolo della sagra, cantine delle case vinicole aperte, visite guidate alla scoperta degli angoli caratteristici, spettacoli di animazione, musicali, culturali, folcloristici, mostre d'arte e concorso "artisti in erba" per bambini, competizioni sportive.

Durante la sagra si possono acquistare le mele, l'uva "brugnola", i rinomati vini DOCG di Valtellina, le grappe e gli amari alle erbe alpine, i

salumi e i formaggi tipici, il pane di segale, le farine per polenta e per pizzoccheri, i funghi porcini, il miele, la "cupéta", le confetture e la caramelle "Meluva", gli oggetti d'artigianato in ferro battuto e legno, i pezzotti valtellinesi.

