



CLUB ALPINO ITALIANO
Sezione di Bergamo
Sottosezione Vaprio D'Adda



Vaprio d'Adda – Via Magenta n° 15-20069
Tel + fax 02/9094202
E- Mail: info@caivaprio.it / www.caivaprio.it

**Aderiscono C.A.I. di Cassano, Brignano, Inzago e Trezzo sull'Adda
In collaborazione con la Commissione Baita Confino**

**Martedì 19 Novembre 2019
Sede A.N.A - Gruppo Alpini Vaprio d'Adda**



“Täs e mangia la Cassoeula 10”

(con escursione tra la Martesana e l'Adda)

Piatto tradizionale lombardo, la Cassoeula è un piatto invernale e non certo un piatto di tutti i giorni sia per la complessità della preparazione sia per la “leggera” pesantezza del piatto stesso.

Piatto dei giorni di festa è tradizione iniziare a consumarlo accompagnato con polenta; è un piatto composto da ingredienti popolari, dove verze e alcune parti del maiale la fanno da padroni.

Sull'origine della Cassoeula ci sono varie leggende: chi la vuole tramandata da un ufficiale spagnolo del '600 ad una bella ragazza milanese di cui si era invaghito; chi invece la dice inventata da una casalinga che avendo perso tempo a chiacchierare buttò le verze e il maiale in padella per preparare un piatto unico e veloce al marito di ritorno dal lavoro. Quello che è sicuro è che la Cassoeula crea convivialità, è bello mangiarla in compagnia al caldo di una trattoria o in casa d'amici davanti al fuoco di un camino, se poi fuori piove e fa freddo...tanto meglio!!!...e questo è lo scopo di quest'incontro...passare una giornata in buona e sana compagnia tra amici vecchi e nuovi!!!

Programma:

Ore 9,30 partenza da Piazzale Cimitero per un'escursione lungo le sponde della Martesana e l'Adda (con sosta caffè) e rientro a Vaprio d'Adda.

Ore 12,30 ritrovo presso la Sede A.N.A. e pranzo.

Iscrizioni:

Si ricevono presso la Sede o durante le uscite del Vecchio Scarpone ad esaurimento posti disponibili.
(Max n° 48)

Menù: costo €. 20,00:

Aperitivo – “Assaggio di salame” – “Polenta e Cassoeula” – Formaggio – Frutta – Dolce
Vino Rosso – Caffè - Digestivo

Vi aspettiamo...passaparola