

In evidenza

I vini di Baglio di Pianetto e i formaggi di Balzo Rosso. Degustazione per una domenica di aprile

di: Redazione

20 aprile 2022



Degustazione dei vini di **Baglio di Pianetto** e dei formaggi di **Balzo Rosso**, l'azienda casearia della famiglia Spera tra Altofonte e Belmonte Mezzagno (Pa).

L'evento

Slow Food Palermo incontra Balzo Rosso, un piccolo e moderno caseificio a conduzione familiare condotto da Marta Spera. Sulle alture che circondano la nostra città, tra Belmonte Mezzagno e Altofonte, capre e pecore sono al pascolo tutto l'anno. La produzione è di altissima qualità e consiste in pochi chili venduti privatamente. La sperimentazione è continua: aromatizzazioni e stagionature, paste crude, cotte, formaggi a crosta fiorita, lavata, caci e ricotte ottenuti da mungiture fatte a mano. Di seguito il programma della Giornata col Pastore.

Programma

09.00 -> Partenza dal parcheggio del Parco Villa Tasca. Per raggiungerlo: uscita circonvallazione Corso Calatafimi; imbocco sulla corsia laterale. Indirizzo: Viale Regione Siciliana Sud-Est, 397 (100 mt. prima di Tecnowood). Scoraggiamo vivamente di raggiungere il caseificio in autonomia. Arrivo a Balzo Rosso alle ore 9.30 circa;

10.15 -> Balzo Rosso. Arrivo e benvenuto. Racconto dei luoghi e delle attività; Colazione del Pastore: ricotta Calda, pane di rimacinato, miele e frutta di stagione;

11.00 -> Passeggiata Naturalistica alla scoperta dei luoghi dell'antica pastorizia accompagnati dalla Guida Naturalistica Marco Giordano, con sosta nell'antico pagliaio per il racconto della vita pastorale di un tempo. Vedi NOTE IMPORTANTI (*);

13.00 -> Picnic del Pastore: assortimento di formaggi ovis e caprini, pane di rimacinato, miele, olive, ricotta, Scacciata Belmontese, dolcetto con ricotta, acqua naturale o frizzante. Degustazione di vini del territorio. I partecipanti, se vorranno, potranno assistere e mungere delle caprette, assaggiare il latte e chi vorrà potrà provare a cimentarsi;

15.00 -> fine attività e rientro a Palermo (continua)

In degustazione due monovarietali, rispettivamente il Frappato di Tenuta Baroni (Noto, Sr) e l'Insolia di Tenuta Pianetto di Palermo, di Baglio di Pianetto.

Informazioni

Contattare Slow Food Palermo

Posti disponibili: 27. Prenotazione obbligatoria. Greenpass: non necessario negli spazi all'aperto.

cell. 3516885906.

L'escursione è condotta da una guida naturalistica certificata e formata secondo gli standard europei e l'assicurazione RCT. Termine ultimo prenotazioni: venerdì 22 aprile, ore 20.00.

Cosa indossare

scarpe da Trekking (in mancanza, scarponcini tipo Timberland o Anfibi, purché le calzature scelte abbiano la suola ben tassellata per una buona presa sul terreno in questione; pantaloni lunghi; maglietta; felpa; giacca antivento/K-Way; berretto con visiera. Cosa mettere nello zaino: snack; acqua, maglietta di ricambio; bastoncini da trekking (consigliati); gel disinfettante per le mani; protezione solare; mascherina. L'evento è subordinato a condizioni meteo favorevoli.

Dati tecnici dei sentieri

Sterrato e roccioso. Classificazione: Turistico (T) – Escursionistico (E). Difficoltà: Bassa. Dato il tipo di percorso, da svolgersi su vecchie piste naturali, tra terra e pietrisco, è richiesta buona salute, forza fisica nelle gambe e senso dell'equilibrio, nonché assenza di vertigini. Lunghezza percorso: 3 km circa. Dislivello totale: 68 mt. Quota massima: 709 m s.l.m. Quota minima: 641 mt. s.l.m.

Note importanti

Si fa presente che, svolgendosi le attività in area protetta, oltre che soggette ad attività di pastorizia, non è consentito introdurre animali domestici anche se tenuti al guinzaglio.

Balzo Rosso – Azienda Agricola

Contrada Via Valle di Fico – 90030 Altofonte, PA

tel. 3279544798

Slow Food Palermo

eventobalzorosso@slowfoodpalermo.it

cell. 3516885906
