

# 1<sup>a</sup> Festa del Fieno E DEI PRATI STABILI

GRADELLA (PANDINO · CR)

10 -12 giugno 2022

- ✓ macchine innovative
- ✓ convegni
- ✓ la fienagione di una volta
- ✓ gastronomia a tema
- ✓ giochi del fieno
- ✓ musica sull'aria

VEN 10

SAB 11

DOM 12

**09.30 ACCOGLIENZA DEI VISITATORI**  
**10.00-13.00 VISITA GUIDATA** ai cantieri di lavorazione e dimostrazioni in campo di tutte le operazioni di fienagione  
**13.00 COLAZIONE IN CAMPO**  
**14.30 CONVEGNO**  
 IL BELLO DEL FIEÑO DI PRATO STABILE  
 Interverrà Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi della Regione Lombardia

**SOLO per questa giornata:**  
 richiesta iscrizione (gratuita) su  
<https://bit.ly/37Cawu7>

**09:00** Dimostrazioni di falciatura a mano e con macchine storiche  
**15:00 Tavola rotonda:** Valorizzazione dei prati stabili e DOP "fieno di Pandino"  
**16:30** Dimostrazioni di spandimento e andatura a mano e con macchine storiche  
 dalle **10:00** alle **18:00:** Giochi del fieno per ragazzi

La festa sarà allietata dalla musica tradizionale delle 4 province (Duo Stefano Valla & Daniele Scurati)

**09:00** Dimostrazioni di falciatura a mano e con macchine storiche  
**16:30** Dimostrazioni di carico del carro di fieno trainato dal cavallo dalle **10:00** alle **18:00:** Giochi del fieno per ragazzi. La festa sarà allietata da musica tradizionale bergamasca (Pietro Zani & c.)

INFO  
 ☎ 328.2162812  
 ✉ festivalpastoralismo@gmail.com  
 📍 Festival del pastoralismo Bergamo  
 🌐 festivalpastoralismo.org

**MENÙ della Festa** SERVIZIO BAR durante tutta la manifestazione con bevande, piatti freddi (affettati e formaggi) e gelato

**La cucina sarà aperta SABATO e DOMENICA**  
 dalle **11:45** alle **14:30**  
 Sabato anche dalle **18:30** alle **21:30**

Sabato mezzogiorno: *Codeghi* (salamella) di ovino e suino, patatine fritte.  
 Sabato sera e domenica mezzogiorno: *Casonsei* alla bergamasca, pasta corta al ragù di pecora o al pomodoro, *Sguazet* (stufato di pecora), polenta mais antichi bergamaschi.  
 Sempre, negli orari di apertura della cucina: Prosciutto Botto stagionato nel fieno, salame crudo di pecora e mortadella (bergamasca) di pecora; Formaggio con i fiori di pascolo, robiola della Valsassina, Branzi FTB. Gelato al fieno.



INGRESSO LIBERO

organizzato da:



con il patrocinio di:



con la collaborazione di:



con il contributo di:

