



www.condottaorsa.it



Slow Food®  
Origgio e Saronnese



ASSOCIAZIONE  
ANZIANI ORIGGESI

# CHEESE DINNER

## ANTIPASTO

involtini di melanzana speck e scamorza  
crostoni di polenta con taleggio di malga  
accompagnato da V8 prosecco doc Sior Carlo

## PRIMO

risotto al bagoss e noci

## SECONDO

arrosto di vitello su crema di castelmagno d'alpeggio  
con patate di montagna

## FORMAGGIO

bagoss di 2 stagionature

**VINO** Aliotto, rosso toscano biologico - Tenute Lunelli

Durante la serata 2 produttori di bagoss  
illustreranno ogni fase di produzione del  
prezioso formaggio, dall'alpe alla tavola



soci  
**25 EURO**



Aspiranti soci  
**30 EURO**

prenotazioni a:  
**condottaorsa@gmail.com**

entro il:  
**18 ottobre 2022**

**SABATO  
22 OTTOBRE**

presso **CENTRO ANZIANI**  
VIA MANZONI, 17 - ORIGGIO

**ORE 20.00**

