

## Scopri e degusta con MutaMenti

**17 settembre**

ore 16.00

Visita guidata al centro storico di Bagnone e passeggiata fino al castello, a cura dell'Associazione di Turismo Responsabile Farfalle in Cammino.

ore 18.00 degustazione:

### **AZIENDA AGRICOLA MALATESTA SERGIO A VICO DI TRESCHIETTO (BAGNONE)**

E' una storia antica di eventi, tradizioni e autunni attesi quando, intere famiglie, si recavano nei boschi per la raccolta dei frutti del castagno: "l'albero del pane". Tra Vico e Treschietto, sorge l'Azienda Agricola Malatesta Sergio nata dall'entusiasmo e dalla passione del proprietario che ha riunito attorno a sè mani esperte per perpetrare e valorizzare questa tradizione. L'Azienda propone per il Festival una degustazione dei suoi prodotti: sott'oli misti, confetture salate, frittelle di farina di castagne della "Valle del Bagnone" accompagnati dai vini del podere "Villa Di Negro". **Prezzo € 15,00. Max 30 pax.**

**18 settembre**

ore 17.00

Filattiera Segreta - Visita guidata al centro storico di Filattiera, a cura dell'Associazione di Turismo Responsabile Farfalle in Cammino.

ore 19.00 degustazione:

### **NATURALMENTE LUNIGIANA AL BAR PAGANI DI FILATTIERA**

Non è casuale il nome di questa fattoria di Gigliana, fortemente voluta da Pier Paolo Piagneri e da sua moglie Guia in omaggio alle tradizioni della Lunigiana. La missione di Pier Paolo è quella di produrre formaggi e salumi secondo le antiche regole, con tecniche di produzione naturali, riprese dalla tradizione. Per MutaMenti il Bar Pagani propone una ricca degustazione dei prodotti di Naturalmente Lunigiana accompagnata da assaggi della tradizione culinaria lunigianese. **Prezzo € 25,00. Max 40 pax.**

**19 settembre**

ore 19.00 degustazione:

### **SALUMIFICIO MARSILI AL PARCO DI BARBARASCO, TRESANA**

Situato nel cuore della Lunigiana, il Salumificio Marsili nasce intorno agli anni 30, quando i capostipiti, Ermanno ed Adolfo, diedero vita all'attività di produzione di carni fresche e salumi stagionati. L'amore per questo lavoro ha trasformato quel piccolo spaccio in un'attività che da

60 anni continua a lavorare mantenendo inalterate la tradizione. Per il Festival il salumificio propone una ricca degustazione di tutti i suoi prodotti, associata a torte salate e formaggi Lunigianesi ed accompagnata da vini del territorio. **Prezzo € 20,00. Max 40 pax.**

## **20 settembre**

Ore 16.00 e ore 17.00

### **MONTEPEPE AZIENDA VINICOLA- RELAIS MONTEPEPE WINERY & SPA TUSCANY, MONTIGNOSO**

La splendida cantina scavata nella roccia della Villa settecentesca di Montepepe, oggetto di un mirabile recupero realizzato grazie alla passione e alla genialità della famiglia Poggi, proprietari e gestori dell'azienda e del relais, ospiterà la degustazione dei pluripremiati vini dell'Azienda Vinicola Montepepe.

La degustazione include 5 Vini Montepepe accompagnati da una selezione di prodotti locali.

**Prezzo € 25,00 a persona. Max 8 pax per singola degustazione.**

## **23 settembre**

ore 18.00 piazza Accademia

I luoghi del ricordo. Conferenza itinerante nel centro storico di Carrara a cura del Prof. Davide Lambrischi, console touring Club Italiano e Vicario dell'Accademia Albericiana.

ore 19.00 degustazione:

### **LE LARDERIE DI COLONNATA PRESSO RISTORANTE REBACCO, CARRARA**

Il Lardo di Colonnata, companatico "povero" dei cimatori delle Alpi Apuane è un cibo semplice che doveva sostenere il cavatore per tutta la dura giornata di lavoro. La lunga stagionatura in conche di marmo e il microclima caratteristico di Colonnata, lo rendono un salume raffinato che oggi possiamo gustare come piatto a sé o come ingrediente per valorizzare ed esaltare infinità di ricette. Per MutaMenti il ristorante ReBacco propone una cena/degustazione con piatti a base di lardo delle Larderie Apuane.

**Prezzo €25,00 max 20 pax**

## **24 settembre**

ore 17.00 Mulazzo Segreta - Visita guidata al centro storico di Mulazzo, a cura dell'Associazione di Turismo Responsabile Farfalle in Cammino.

ore 19.00 degustazione:

### **AZIENDA AGRICOLA FIORI DI MELO - PODERE BORGO MALNIDO - VILLAGRANCA IN L.**

Nasce nel 2009, dopo l'acquisto della proprietà da parte di Cinzia e Michele che ne hanno

inizialmente realizzato un meieto e un piccolo vigneto. Con il passare degli anni grazie alla conoscenza e all'amore per la natura hanno convertito il meieto in BIOLOGICO e il vigneto in BIODINAMICO. Attualmente in azienda vengono prodotti biologicamente: vino, mele , miele di acacia, castagno millefiori, marmellate, aceto, succo di mela rotella. Per il festival MutaMenti il Melo porpone un ricco aperitivo con vini e cibi realizzati con prodotti dell'azienda agricola.

**Prezzo €22,00 max 50 pax**

### **25 settembre**

ore 17.00 Il Castello di Comano – passeggiata esplorativa alla scoperta del castello a cura della Pro Loco Castello di Comano.

ore 19.00 degustazione:

#### **AGRITURISMO CASA TURCHETTI - COMANO**

Nell'antichissimo borgo di Cattognano a Comano sorge l'agriturismo "Casa Turchetti". Dimora edificata tra metà del '600 ed i primi dell'800 è stata oggi completamente restaurata mantenendo il fascino dell'antico impianto storico. L'azienda agricola produce farina di castagne, olio d'oliva, ortaggi e frutta varia e animali di bassa corte. Per il festival MutaMenti l'agriturismo propone una cena degustazione di piatti tipici della cucina lunigianesi realizzata con i propri prodotti. **Prezzo €25,00 a persona. Max 50 pax.**