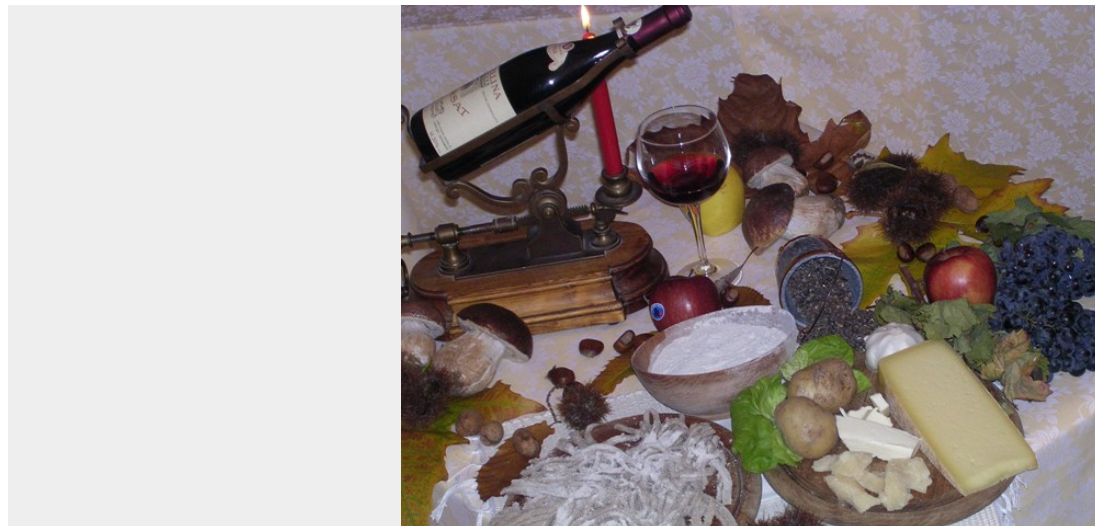


TEGLIO, NELL'AMBITO DEI SAPORI D'AUTUNNO SONO PROPOSTI I WEEKEND DELLA CACCIAGIONE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Teglio**, ridente centro della **Valtellina**, entrano nel vivo i “**Sapori d'Autunno**”, gli appuntamenti all'insegna del gusto nella capitale gastronomica della Valtellina, adesso con i weekend della “cacciagione”. Infatti, dal 21 ottobre al 5 novembre i ristoranti di Teglio, oltre ai Pizzoccheri rigorosamente fatti a mano e cucinati secondo l'antica ricetta originale dell'Accademia del Pizzocchero, presenteranno (sabato e domenica) i piatti della tradizione locale abilmente rielaborati



dagli chef.

Due i menù tra cui scegliere, completi dall'antipasto al dolce, accompagnati dai vini di Valtellina: “della cacciagione” a 32 € o “dell'Accademia” a 27 €.

Come sempre le strutture ricettive telline propongono esclusivi soggiorni enogastronomici, storici e naturalistici, mentre nei negozi e nelle botteghe telline gli ospiti potranno fare scorta di prodotti alimentari e artigianali locali.

Dopo il periodo della “cacciagione” i ristoranti del paese della Torre de li belì Miri proporranno l'ultimo menù dei “sapori autunnali”, per altri tre fine settimana.

Sapori d'Autunno di Teglio: la cacciagione: 21-22, 28-29 ottobre e 4-5 novembre 2017; i sapori autunnali: 11-12, 18-19, 25-26 novembre 2017.

Teglio, capitale storica e gastronomica della Valtellina, è adagiata su un ampio terrazzo soleggiato del versante retico a 900 m. In antichità fu il borgo più importante della valle alla quale diede il nome. Per il clima dolce e asciutto, la pace, le bellezze naturali e le testimonianze di un vivo passato,

è luogo ideale di vacanza per qualsiasi età e stagione, apprezzando i suoi piatti più caratteristici a base di farina di grano saraceno, quali i celebri pizzoccheri della locale Accademia del Pizzocchero.

iatteglia@valtellinaturismo.it

www.saporidautunnoteglia.it

(i.c.)