

Slowtime

CIBOCULTURA



Abbiamo fatto rivivere
l'antica locanda
de "La Brace"
per una nuova sintesi
tra natura e tradizione

C'è un luogo molto particolare a "La Brace": un nuovo ambiente, Slowtime, dove si può fermare il tempo e riscoprire la storia contenuta nei cibi, dove le qualità originali degli alimenti vengono salvaguardate e mantenute con rispetto e attenzione.

Le materie prime, infatti, provengono tutte da presidi Slow Food: ogni giorno viene elaborato un menu diverso, una proposta di filiera corta, affinché gli ospiti possano recuperare la consapevolezza di cos'è il cibo che ci nutre, che nutre noi, i nostri pensieri, i nostri sentimenti e le nostre azioni. Un recupero della lunga storia dei cibi, che diviene anche recupero della nostra storia migliore e dei valori che la nutrono.

Se la salute vien dal cibo, se perfino la qualità della nostra energia dipende dalla qualità del cibo, allora è fondamentale che la qualità delle materie prime (privilegiate quelle provenienti da agricoltura biodinamica), i metodi di esecuzione, il rispetto per le risorse locali, diventino una scelta imprescindibile, per chi, come la famiglia Cattaneo, propone questo nuovo modo di "conoscere attraverso il cibo" e per chi accetta di provarlo.

Il cibo, così concepito, arriva a rappresentare al meglio ciò che siamo: simbolo materiale e culturale di noi stessi e di ciò che potremmo essere, riscoperta delle nostre potenzialità e del meglio di noi stessi.

Slowtime

CIBOCULTURA



Il nostro impegno con la qualità,
la genuinità e la cultura del cibo.

Strada Statale dello Stelvio km 22.300, 23010 Forcola (SO)

info: + 39 347 2260246

info@slowtimevaltellina.it - www.slowtimevaltellina.it

Ingresso riservato - parcheggio sul retro
del ristorante-hotel "La Brace" - prenotazione consigliata

