

# Calici di storia, si brinda alla festa del Moscato di Scanzo

*Sono attese migliaia di persone alla Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre a Scanzorosciate. La 13ª edizione, presentata nei giorni scorsi al Balzer, è ricca di novità, tutte finalizzate a valorizzare e esaltare il protagonista indiscusso della manifestazione: il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenterà ai visitatori attraverso un suggestivo percorso nel borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di sapori, arte, cultura, folklore, laboratori, musica e illustri personaggi. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo proporranno in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi. Carattere distintivo della manifestazione sarà come ogni anno l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo della gastronomia, dell'arte, dello sport e dello spettacolo. Info, tel. 035 6591425 [info@stradamoscatodiscanzo.it](mailto:info@stradamoscatodiscanzo.it) – Orari: mar-sab 9.00-13.00; 14.00-18.00 (chiuso giovedì pomeriggio).*

## IL PROGRAMMA

### **Venerdì 31 agosto**

Ore 11.00 – Conferenza stampa di presentazione della Festa presso il Balzer, via Portici

Sentierone, 41 – Bergamo.

### **Giovedì 6 settembre**

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00

(Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova scherma con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Terra Madre”

di Ermanno Olmi e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura

di Davide Bassanelli

- 21.30 Brindisi in piazza con alcuni giocatori della Foppapedretti e dell’Atalanta

### **Ospiti musicali:**

- 20.00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – FREE FALL (Pop-Rock)

- 20.30 (Piazza Alberico) – FBA Folk Music; a seguire: DAYDREAM Tributo U2

- 21.00 (Area scuole) Equilibra – Performance luminosa di Gustavo Ollitta (a cura di

LIVE WAY) – Matteo Franchini SOLO (Cantautorato, Folk)

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – OTU (Cinematic hip hop, Breakbeat, Post rap)

### **Corsi e laboratori**

- 19.00 (via Calvi) – Workshop artistico “FOODSCAPES-POSTCARD. Infinite combinazioni salutari per saluti con cui stupire”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota,

conduce Rita Ceresoli, educatrice museale e formatrice. Luogo: postazione Polizia

Locale in via Calvi. Accesso libero e gratuito. Info: Cell. 349.5386370  
mail:

saq.educativa@gmail.com

### **Venerdì 7 settembre**

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova scherma con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio Sala Don Galizzi) proiezione film "Terra Madre" di Ermanno Olmi e

installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

### **Ospiti musicali:**

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – REBORN (HeroinRock)
- 20.30 (Area scuole) – Falle Girare (Cabaret/ Giocoleria)
- 21.30 (Piazza Alberico) – "Non si esce vivi dagli anni 80" di OMAR FANTINI e i

Poveri Di Sodio

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – RICH APES (Funk, Psych Rock)

### **Corsi e laboratori:**

- 20.00 e ore 21.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

Prenotazioni: bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine

(pagamento online)

- 20.45 (Area scuole): Workshop di sperimentazione fotografica “SCRIVERE AL

BUIO. Come usare la luce per scrivere e disegnare. Tu porta l’idea, la torcia te la

diamo noi”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Marco Bergamini, fotografo e

videomaker.

Luogo: parco delle scuole medie di Scanzorosciate.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: [saq.educativa@gmail.com](mailto:saq.educativa@gmail.com)

### **Sabato 8 settembre**

- 15.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 15.00 (Area scuole) I

GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l’Associazione Culturale Dindoca

- 15.30 (Piazza Mons. Radici a Scanzo) Sfilata del Palio del Moscato

- 16.00 (Borgo storico di Rosciate) Palio del Moscato

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Rupi del vino”

di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscans a cura di Davide

Bassanelli

- 16.45 (Piazza Alberico) Sfida di pigiatura dell’uva tra Sindaci

- 18.00 (Teatro di Rosciate) Show-cooking di ANDREA MAINARDI con “Mystery Box

TDV”

- 19.00 Apertura area ristoro “Oratorio” e spazio gioco bimbi presso la Terrazza di via

degli Orti

### **Ospiti musicali:**

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – I VAGABONDI DEL DHARMA (Alt Rock) a

seguire GRUPPO DJ

- 21.00 (Area Scuole) – Matteo Franchini DUO (Country, Blues)

- 21.30 (Piazza Alebrico) – 2 MONDI tributo Lucio Battisti & Vent Symphony

Orchestra

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – THE HONOLULU (Funky poliziesco all’italiana)

### **Corsi e laboratori:**

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell’Asilo Nido di Scanzorosciate “Il giardino dei bimbi”

- 16.30 -18.30 (Area scuole) : Workshop di danza e segno “DISEGNARE UNA DANZA. Come creare in/un movimento anche se non ti credi esperto”, a cura di

Sotto Alt(r)a Quota, conduce Beatrice Pozzi, danzatrice e performer.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

## **Domenica 9 settembre**

- 8.30 Camminate guidate lungo gli itinerari della Strada del Moscato (costo 10 €,

ritrovo ore 8; info e iscrizioni: iscrizioni@stradamoscato discanzo.it)

- 9.30 (Piazza Alberico) Partenza MOSCATO DI SCANZO TRAIL (gara competitiva)
- 10.00 (Parcheggio via degli Orti) MOSCATO DI SCANZO FAMILY WALK (non competitiva)

(iscrizioni dalle ore 9.00, costo: adulti 5 € incl. t-shirt – bambini gratis – no

passeggiatori)

- 12.00 Apertura Area Ristoro Km0
- 14.00 Apertura casette degustazioni, Aree Ristoro

(Piazza Alberico) Premiazioni Moscato di Scanzo Trail

(Area scuole) I GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Ass.Culturale Dindoca

- 15.00 (Teatro Oratorio) "Dò grime, du vèci...e ü bòcia" Compagnia Il Sottoscala di

Rosciate

(cortile di via Epis) Rievocazione antichi mestieri e canti bergamaschi con i Costòm

de Par

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film "Rupi del vino" di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create

da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

- 16.30 (Piazza Alberico) A scuola di cucina con FRANCESCO GOTTI.  
Pastificio

open air per la realizzazione di un raviolo dedicato alle Terre del Vescovado.

Per partecipare: [iscrizioni@stradamoscato.org](mailto:iscrizioni@stradamoscato.org)

- 17.00 (Piazza Alberico) – La grande famiglia della Commedia dell'arte con Mario

Rota

- 18.00 (Piazza degli Orti) – Dimostrazioni sportive degli atleti della Special Bergamo

Sport

- 19.00 Apertura Area Ristoro principale e spazio gioco bimbi presso l'area verde di

via degli Orti

- 22.00 – Premiazioni: concorso addobbi case, concorso vetrine, Moscat-shirt

### **Ospiti musicali:**

- 18.00 (Area Scuole) – “Le quattro stagioni del conservatorio”, studenti del

Conservatorio di Bergamo

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – BLUEBERRIES (Acoustic Pop-Rock,

cantautorato italiano)

- 20.30 (Area Scuole) – Massimiliano Milesi DUO (Jazz)
- 21.00 (Piazza Alberico) – NAILS tributo alle donne della musica italiana
- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – STEFANO MACCHIA ELECTRIC BLUES (Blues)

### **Corsi e laboratori:**

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate "Il giardino dei bimbi"

- 16.30 (Area scuole): Workshop di pittura all'henné sul corpo "UN FILO F(r)A

CULTURE. Come provare a realizzare tatuaggi mehndi temporanei con l'henné", a

cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Zzingara's henna, mehndiartist.

Accesso libero e gratuito.

Info: cell. 3495386370 mail: saq.educativa@gmail.com

- 20.00, 21.00 e 22.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine (pagamento



online)

---

# Case vacanza, slitta l'obbligo del CirMa le regole devono valere per tutti



Giovanni Zambonelli

Case e appartamenti per vacanze dovranno essere identificate e censite. In Lombardia è entrato in vigore l'obbligo del Cir, il Codice identificativo di riconoscimento che attesta che tutta la gestione è in regola, dall'avvio del percorso amministrativo di regolarizzazione con comunicazione di avvio attività al possesso delle credenziali di accesso al sistema per la gestione della trasmissione dei flussi turistici. Il termine per mettersi in regola, dapprima fissato al 1° settembre slitta al 1° novembre, in base alle nuove disposizioni regionali.

Ai gestori è richiesta anche l'attivazione delle procedure per la segnalazione degli ospiti e il rispetto di tutte le regole e normative in materia fiscale, sanitaria e di sicurezza. Una

volta ottenuto il “Codice”, esso dovrà essere indicato sugli annunci usati per pubblicizzare, promuovere e commercializzare l’offerta di case e appartamenti per affitti turistici. I dati evidenziano chiaramente la crescita degli alloggi destinati ad affitti turistici. Le case vacanza in Bergamasca offrono un totale di quasi 4mila posti letto. La Regione con il nuovo Codice intende porre ordine e censire l’offerta, introducendo una più stretta regolamentazione del settore. Il Cir è accolto con soddisfazione dagli albergatori, che da anni invocano maggiore controllo su case vacanza e appartamenti. Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e alla guida del Gruppo Albergatori sottolinea, non senza nascondere il suo disappunto per l’ulteriore slittamento della sua entrata in vigore: “Tutti devono operare seguendo regole simili. Il provvedimento va a colmare un limbo normativo. La concorrenza nel libero mercato è sacrosanta, ma a parità di condizioni e di obblighi da rispettare. Ora speriamo nell’adozione del Cir quanto prima, senza ulteriori rinvii e slittamenti, a tutela di tutti”. Negli ultimi anni le strutture tradizionali hanno dovuto fare i conti col proliferare della ricettività extralberghiera, promossa attraverso le principali piattaforme web: “La concorrenza, con la crescita esponenziale di questa tipologia di offerta negli ultimi anni, ci ha messo in difficoltà. La normativa regionale mette ora al centro la legalità, a vantaggio di tutti. Il provvedimento porta benefici soprattutto per i clienti, che si vedranno finalmente garantiti standard di qualità, certezza dei servizi, condizioni di sicurezza”.

Per maggiori informazioni: 035.4120340 [ata@ascombg.it](mailto:ata@ascombg.it)

---

# **Maestri del commercio, candidature fino al 21 settembre**

Possono presentare richiesta coloro che hanno svolto attività per almeno 25 anni e che sono soci di 50&Più. Il riconoscimento consiste in un diploma e nel prestigioso distintivo con l'Aquila di Calimala, simbolo della Confcommercio. Il premio è suddiviso in tre categorie: Aquila d'Argento, per chi può vantare dai 25 ai 39 anni di attività; Aquila d'Oro, dai 40 ai 49 anni, e Aquila di Diamante, per i 50 anni di anzianità lavorativa e oltre.

Per ulteriori informazioni: 50&Più, Laura Benigni, tel. 035 4120127- [l.benigni@enasco.it](mailto:l.benigni@enasco.it).

---

## **Gli chef di Bergamo omaggiano il Festival di Franciacorta**

Venerdì 7 settembre, a partire dalle ore 18, ritorna a Bergamo "Bolle&Sapori..Aspettando il Festival di Franciacorta": lo storico e scenografico Quadriportico del Sentierone in Piazza Dante farà da cornice a una raffinata serata con piatti d'autore abbinati a Franciacorta d'eccellenza. Una grande festa sotto le stelle all'insegna del gusto, che vedrà dieci chef noti e emergenti di Bergamo e provincia proporre al pubblico le loro creazioni. Nei banchi d'assaggio saranno messe in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un'occasione unica per conoscere da vicino i produttori e per degustarne i vini sotto la loro guida competente. Il tutto

accompagnato da uno straordinario sottofondo musicale. La serata si terrà anche in caso di pioggia completamente al riparo sotto il Quadriportico, con questa formula, : piccola serata 15€ con 3 degustazioni a scelta; Serata 25€ con 5 degustazioni a scelta; Granserata 50€ con 12 degustazioni a scelta. La prenotazione della serata potrà essere effettuata con bonifico bancario al seguente IBAN IT30A0503411109000000000336 intestato a BALZER SRL oppure con carta di credito [shop.balzer.it](http://shop.balzer.it) [www.balzer.it](http://www.balzer.it) <https://www.paypal.me/balzereventi/15>; <https://www.paypal.me/balzereventi/25>; <https://www.paypal.me/balzereventi/50> o direttamente la sera stessa presso le casse posizionate presso il quadriportico del Sentierone.

Ecco gli chef e i loro piatti d'autore:

Ezio Gritti | Ristorante Ezio Gritti | Bergamo

Ezio's burger

Tommaso Spagnolo | Noi Restaurant | Bergamo

Quaglia, patata affumicata di Martinengo, scalogno croccante

Cristian Fagone | Impronte Ristorante

Carpaccio di Fassona piemontese, maionese d'ostrica, foglia d'ostrica e salicornia

Gustavo Vandsberg | Ristorante Gu | Bergamo

Sake Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, salmone cotto e chutney di arance e wakame. Maguro Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, tartare di tonno, salsa sumiso e cipolla croccante

Francesca Pasinelli e Stefano Schininà | Ristorante Al Castello | Cividate al Piano (BG)

Cena Estiva di una volta

Alan Foglieni e Nafije Dizdari | One Love Restaurant | Bergamo  
Finger Food Experience

Tania Duci | Ristorante 4Pis | Colere (BG)

Fagottino al mirtillo con funghi porcini e crema delicata al Parmigiano Reggiano

Ivano Gelsomino | Selva di Gelso Trattoria Gastronomica | Selva di Clusone (BG)

Millefoglie di vitello tonnato cialda di grano arso con emulsione al miso bianco e polvere di capperi

Stefano Zanda | Burro Restaurant | Alzano Lombardo (BG)

Millefoglie di trota salmonata al dragoncello, cialda di segale e cereali con verdure in carpione e aioli

Luca Carrara | DeGusto Birra e Cucina | Bergamo

Degusto l'orto

Vittorio Fusari | Balzer | Bergamo

Zuppa di legumi, riso nero con crostacei e frutti di mare

Chef Ospite

Maurizio Iacobone | Ristorante Spazio Forme Parmigiano Reggiano | Fico Bologna

Risotto al Franciacorta mantecato direttamente in una Forma di Parmigiano Reggiano con stagionatura di oltre 50 mesi

4 condotte di Slow Food presenteranno il loro presidi: SlowFood Bergamo, Slowfood Valli Orobiche Condotta, #SlowFoodBassaBergamasca, Slow Food – Oglio, Franciacorta, Lago d'Iseo

Alla manifestazione partecipano 38 cantine di Franciacorta: Colline della Stella, Barone Pizzini, Biondelli, Bosio Franciacorta, #Camillucci, Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta, #Camossi, Castelveder Franciacorta, #Clarabella, #CorteAura, Corte Fusia Franciacorta, Elisabetta Abrami – Franciacorta, Enrico Gatti Franciacorta, Az Faccoli Franciacorta, Cantina Ferghettina, Berlucchi, Azienda Agricola Fratelli Berlucchi, Mosnel – Franciacorta, La Boscaiola – vini e spumanti Franciacorta, Franciacorta La Torre, #LucaVezzoli, #Maiolini, Massussi Franciacorta, Mirabella Franciacorta, #Monte, Monte Rossa Franciacorta, #MozioCompagnoni, Pian Del Maggio Franciacorta, Ricci Curbastro Azienda Agricola, Ronco Calino Franciacorta, San Cristoforo franciacorta, #Santus, Turra Franciacorta, Vigna Dorata, Villa Franciacorta, Villa Crespia, 1701 Franciacorta

---

# **Fungolandia, in Val Brembana nove giorni tra cucina e natura**

Dall'1 al 9 settembre in Val Brembana ritorna Fungolandia, la rassegna dedicata al frutto del sottobosco simbolo della fine dell'estate. Per la tredicesima edizione, negli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida vengono proposti nove giorni di degustazioni, menù dedicati, mostre, escursioni per conoscere meglio il fungo e il territorio brembano. Sul sito [fungolandia.it](http://fungolandia.it) oltre al calendario delle iniziative, i menù e le informazioni per partecipare alla rassegna, ci sono offerte per vivere la rassegna a 360° negli alberghi di Altobrembo.

Per informazioni: [www.fungolandia.it](http://www.fungolandia.it) – [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) –  
Tel. 348.1842781