

Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling 2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Vini altoatesini protagonisti della cena degustazione organizzata al Carroponte

Metti una sera a cena con mister Gianpiero Gasperini fresco di rinnovo di contratto con l'Atalanta. L'ingrediente a sorpresa dell'iniziativa di degustazione organizzata al Carroponte di Bergamo è stato l'allenatore nerazzurro, che ha partecipato alla serata organizzata dal patron Oscar Mazzoleni.

I vini altoatesini dell'azienda Hofstatter, nata nel 1907 e a gestione familiare, hanno mostrato tutta la loro freschezza e la giusta acidità. A partire dal Michei di Michei, un Müller Thurgau del 2018 originato da un vigneto situato a 800 metri di altezza, fruttato e aromatico: un vino ottimo, ottenuto da una vendemmia posticipata proprio per garantire maggiore acidità e maturità, che è stato abbinato ad un carpaccio di capasanta, guancialetto croccante e maggiorana. In successione è stato servito un piatto composto da storione bianco, con caviale Calvisius Tradition Royal, spinacini novelli e beurre blanc. Come abbinamento è stato scelto l'Oberkerschbaum Sauvignon 2017. Anche in questo bianco si distinguono note uniche di aromaticità, garantite dall'esposizione dei vigneti collinari.

Il Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco 2017 è stato abbinato agli gnocchetti di patate con vongole veraci e fave, mentre l'ultima portata, studiata e realizzata dagli chef Fabio Lanceni e Fabio Garlini (Agnello, foie gras e carote in differenti consistenze) è stato abbinato un grande Kolbenhof Gewürztraminer del 2017. Con questo vino emerge tutta l'aromaticità tipica dei vini dell'Alto Adige con una

grande acidità che sostiene i profumi e l'importante struttura, con una spiccata presenza di mineralità che non stanca mai il palato. La cena si è conclusa con un delicato strudel di mele in chiave moderna, accompagnato da gelato alla cannella.

Piatti e vini hanno trovato ottimi abbinamenti, illustrati durante la conviviale dal maitre sommelier Oscar Mazzoleni (il Carroponete ha in cantina più di 1700 etichette e ha ricevuto il riconoscimento di Migliore Cantina dell'anno nel 2019 dall'Espresso) e da Silvio Ariani, responsabile vendite Italia della Maison Hofstatter, che ha sede a Termeno, in provincia di Bolzano e dispone di vigne uniche e irripetibili.

Il Carroponete, situato in via De Amicis n. 4 a Bergamo, comunicherà tramite sito internet (www.alcarroponete.it) e canali social le prossime iniziative. A giugno il locale verrà chiuso per tre settimane in modo da consentire lavori di miglioria e ristrutturazione della cucina.



Leggere di gusto. I piatti leggeri per l'estate

Con l'arrivo della bella stagione mettersi in forma diventa un imperativo. Per aiutarvi a ritrovare la linea abbiamo selezionato cinque libri che svelano trucchi ma soprattutto abitudini alimentari corrette e sane.

Sport Food di Cinzia Trenchi (White Star Edizioni, 2017)

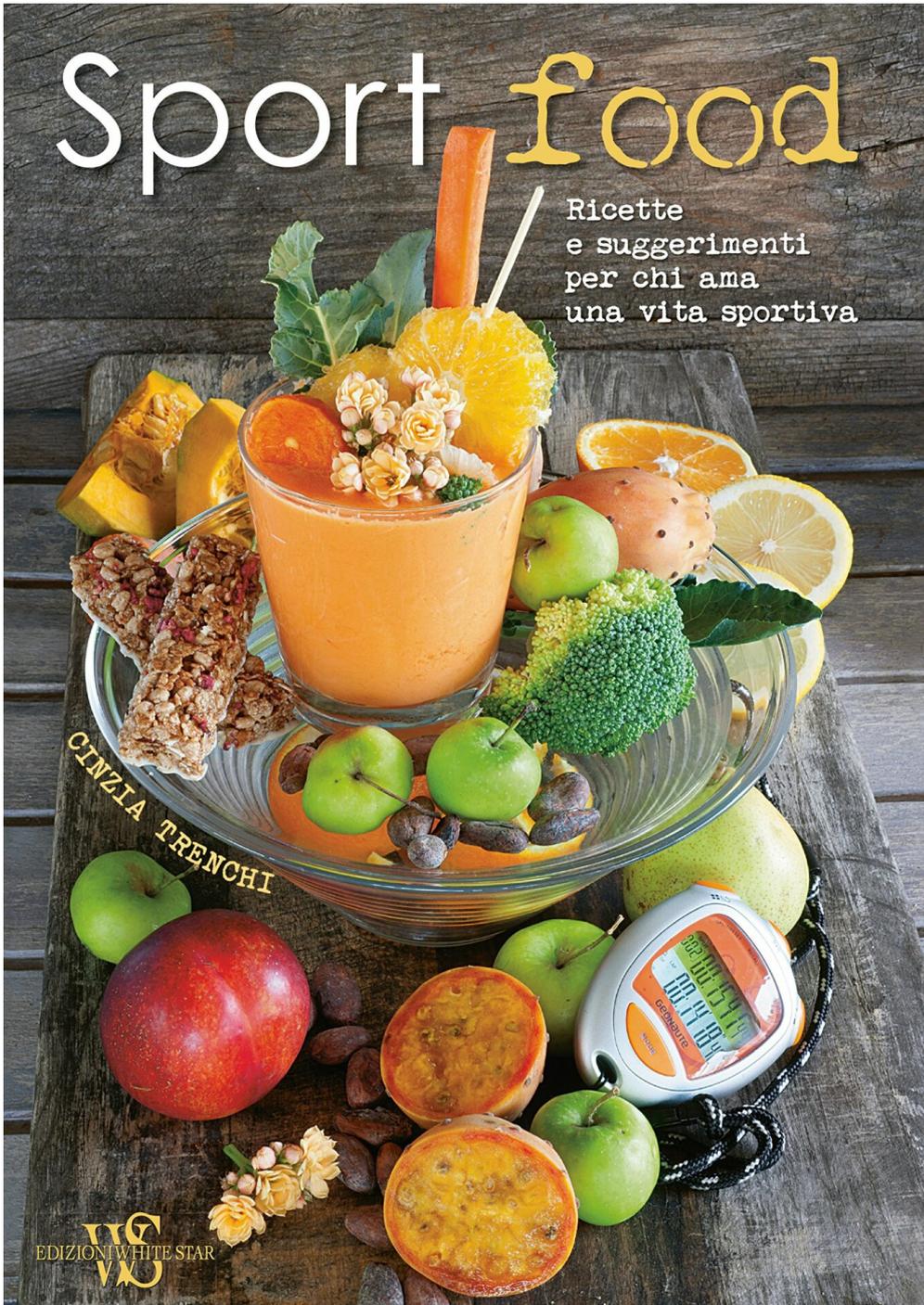
E' pensato per chi pratica sport. La ricerca scientifica ha dimostrato che alcuni alimenti inseriti nei pasti quotidiani migliorano le performance sportive. Spesso però si concentra l'attenzione solo su pochi cibi e ci si dimentica che uno dei più validi strumenti per il benessere è la varietà. Il libro propone salutari ricette semplici, vegetariane ma anche di carne e pesce, da realizzare e fornisce informazioni preziose sugli alimenti e sui sistemi di cottura migliori, per prepararsi a una sana, attività fisica già a tavola con gusto e fantasia. È pensato per tutti coloro che amano sentirsi in forma. L'autrice è Cinzia Trenchi, naturopata, giornalista e fotografa freelance, specializzata in alimentazione e itinerari enogastronomici. Collabora con la redazione di numerosi libri di cucina e lavora inoltre con varie testate italiane rivisitando specialità regionali e proponendo piatti di sua ideazione.

Sport food

Ricette
e suggerimenti
per chi ama
una vita sportiva

CINZIA TRENCHI

VS
EDIZIONI WHITE STAR



Cioccolata calda al peperoncino con biscotti



Per 5 persone



Difficoltà



Preparazione
20 minuti



Riposo
30 minuti

Cottura
30-45 minuti

Per la crema al cacao: 5 dl di latte vaccino - 1 cucchiaino
calmo di Farina di riso Veneta (circa 15 g) - 1 cucchiaino
calmo di cacao amaro in polvere (circa 15 g) - 1 cucchiaino
di zucchero di canna (circa 10 g) - 1 peperoncino della
piccolezza desiderata.

Per i biscotti: 20 g di Farina di riso bianco - 20 g di Farina
di mandorle - 30 g di zucchero a velo di canna - 2 albumi
montati a neve.

1. Preriscaldate il forno a 140 gradi e ricoprite una teglia con carta da forno. Per preparare i biscotti mescolate le farine in una ciotola, unite gli albumi, lo zucchero e continuate a lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto a cucchiaio sulla teglia, lasciate riposare 30 minuti e infornate.
2. Lasciate cuocere 30-45 minuti, poi tagliate e lasciate raffreddare. Se i biscotti cuociono meno rimangono più morbidi, viceversa mangiare è il tempo in forno, più risultano croccanti.
3. Per preparare la crema di cacao versate in una pentola piccola la farina, lo zucchero e il cacao, mescolando amalgamate gli ingredienti aggiungendo 1 cucchiaino di latte, poi mettetela a cuocere su fiamma bassa, incorporate il latte e mescolando continuamente portate a bollore.
4. Unite il peperoncino e quando il composto si sarà addensato, allontanatelo dal fuoco e versatelo in contenitore da porzione.

L'aggiunta del riso Veneta al cacao conferisce un sapore delizioso, la dolcezza naturale del riso e un gusto spiccato diminuiscono la necessità di zucchero e aumentano la bontà del cacao. Il preparato è ottimo sia caldo sia freddo.



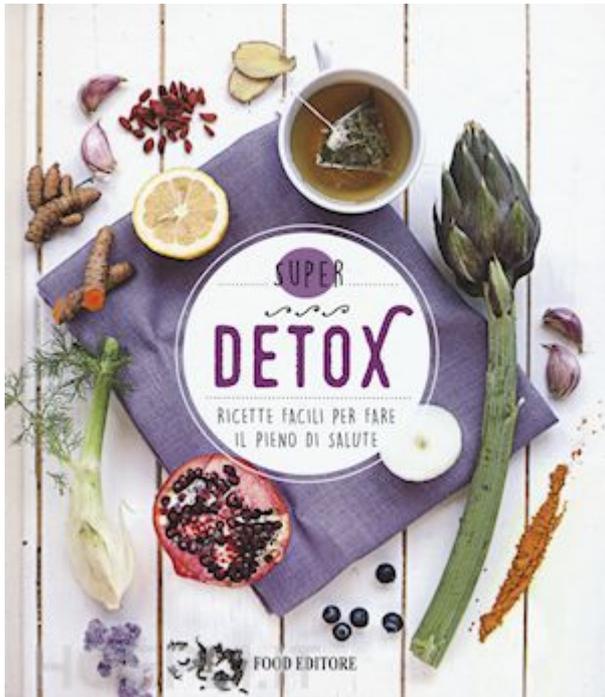
Ricette facili per fare il pieno di salute

Una selezione di ricette per depurarsi con ingredienti sani, nutrienti e gustosi. Ci sono tante idee pensate per eliminare dal corpo scorie e tossine, e sentirsi più leggeri e attivi insieme a consigli sugli alimenti da utilizzare e sulle cotture da preferire. Le ricette sono suddivise in quattro sezioni: colazione e merenda, aperitivi, pranzo e cena, super. Richiedono pochi ingredienti, sono facili da preparare e il risultato è di sicuro successo. Il libro si conclude con una selezione di smoothie, acque aromatizzate e centrifugati di frutta e di verdura colorati e dissetanti, perfetti per depurarsi.

Super Detox

AA.VV.

Food editore, 2017



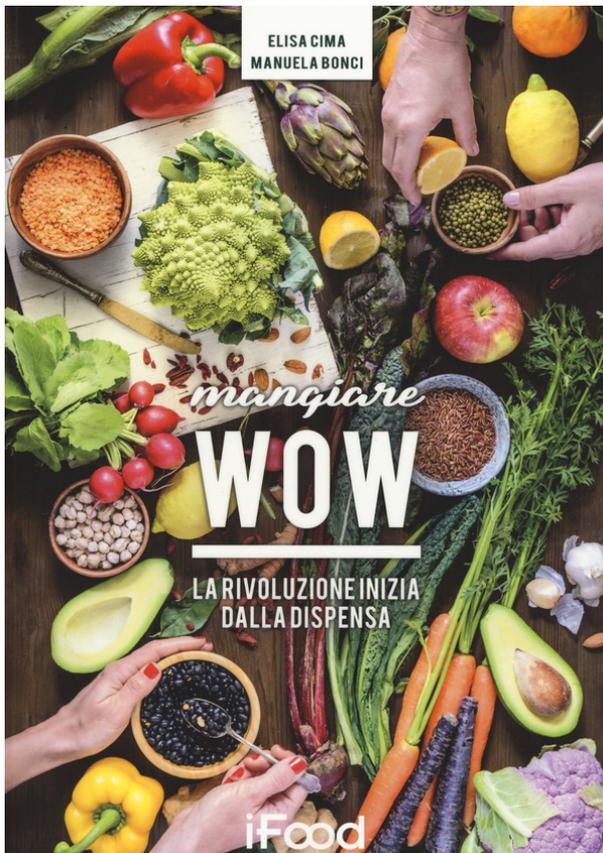
La rivoluzione inizia in dispensa

Mangiare sano e con gusto si può, ed è meno difficile di quello che si pensa, anche nella vita frenetica di tutti i giorni. Basta cercare le materie prime giuste, avere una dispensa ben fornita e cucinare piatti colorati e deliziosi. In questo libro si trovano informazioni utili sulle proprietà nutrizionali di frutta e verdura, semi e spezie. Le foto sono belle, le ricette, molto semplici, quasi sempre veloci e richiedono pochi attrezzi che sicuramente avete anche voi in cucina. Un libro utilissimo per cominciare a nutrirsi in modo corretto.

Mangiare wow

di Manuela Bonci e Elisa Cima

Multiplayer Edizioni, 2018



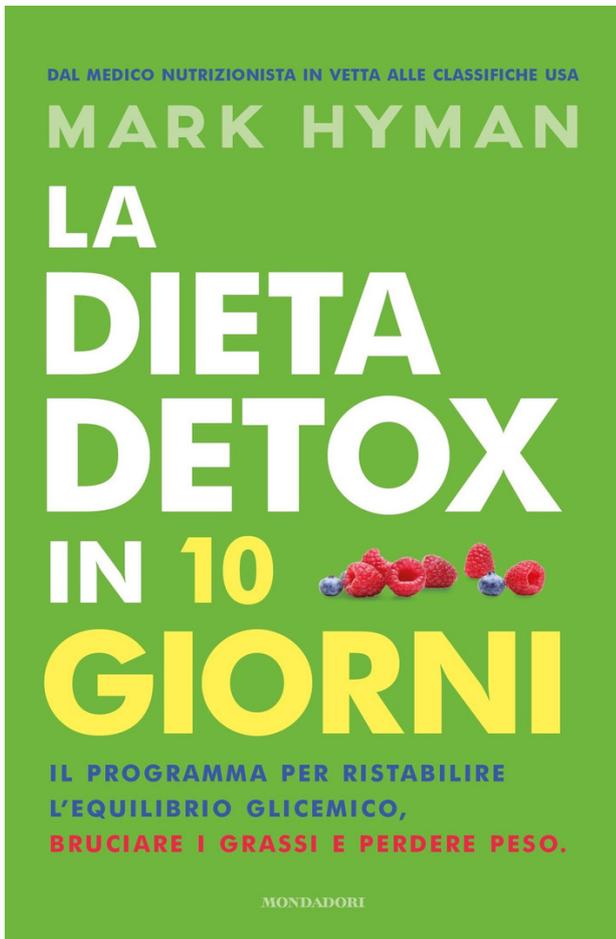
Dieta superstrong

Per chi ama i risultati rapidi ed è disposto a un maggior sacrificio, questa dieta è l'ideale. Il libro propone un programma rapido per perdere peso in 10 giorni e riattivare l'organismo con i cibi sani e disintossicanti. Con la giusta combinazione di cibi efficaci e di esercizi mirati permette di bloccare l'azione dell'ormone che presiede all'accumulo di grasso. Si guadagnerà energia e qualità del sonno. È un libro illuminante sul nostro organismo e sulle correlazioni tra cibo, peso, malattie. Adatto a chi ha a cuore la propria salute oltre al raggiungimento del giusto peso.

La dieta Detox in 10 giorni

di Mark Hyman

Mondadori 2018



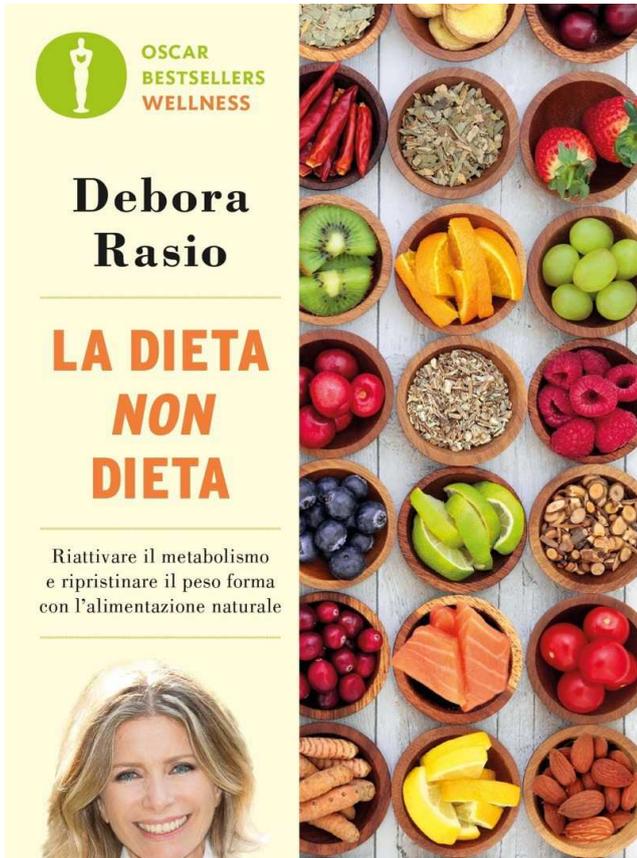
Regola numero uno: mangiare naturale

Gli alimenti moderni, a base di zuccheri, farine e oli vegetali raffinati turbano l'equilibrio metabolico lasciandoci sempre più grassi e affamati. D'altra parte le diete più che un rimedio sono spesso origine di disturbi del comportamento alimentare e dell'aumento di peso secondario provocato dal rallentamento metabolico che innescano. Si può invece ritrovare la linea con un gesto semplice: mangiare naturale. Il libro lo spiega e mostra quanto è facile: sfata i troppi luoghi comuni sul cibo, insegna a vincere l'ossessione delle diete e a mantenere la linea mangiando e cucinando sano.

La dieta non dieta

di Debora Rasio

Mondadori 2017



Antonia Klugmann, la cuoca che ama l'orto

Molti la ricorderanno a Masterchef dove è stata la prima giudice donna. I più fortunati per i suoi piatti creativi ed ecosostenibili. Antonia Klugmann, chef triestina, 40enne patron del ristorante L'Argine a Vencò, frazione di Dolegna del Collio, sul confine tra Italia e Slovenia, è una delle espressioni più interessanti della ristorazione italiana. E

anche l'esempio di come in una manciata di anni si possa rivoluzionare la propria vita e passare dal fare la lavapiatti alla stella Michelin. Mica da tutti.

In realtà saresti dovuta diventare avvocato, cosa ti ha spinto a scegliere la cucina? I miei genitori e i miei nonni sono tutti laureati, lo studio è sempre stato importante nella mia famiglia e l'ho sempre vissuto non come un dovere ma come una cosa bella, un modo per realizzarsi. Iscrivermi a giurisprudenza era il percorso più corretto dopo che avevo fatto gli studi classici. Sapevo che avrei fatto bene qualsiasi lavoro perché sono una persona seria che si impegna. Ma mi sono chiesta: "sarò felice?". Facendo l'avvocato tutto un aspetto legato alla mia creatività veniva sacrificato. Mi sono resa conto che le ore dedicate ai fornelli erano le più belle della giornata.

La tua famiglia come l'ha presa?

Quando ho detto ai miei genitori che volevo entrare nel mondo della ristorazione la loro prima domanda è stata: "E come si fa?", allora non c'erano tante scuole e cuochi come adesso. Ho cominciato come cameriera e lavapiatti. Ho trovato uno chef nei Colli Orientali, ho capito che era di talento e mi sono appiccicata a lui come una zecca. Mi sono avvicinata tardi alla cucina, dopo cinque anni di apprendistato, ho aperto in pochissimo tempo il mio locale. Essere imprenditore mi permetteva di esprimere la mia creatività e di guadagnarmi da vivere sul campo.

Chi ti ha trasmesso l'amore per i fornelli?

Ho una famiglia molto variegata. Un nonno medico di origine ebraica con la moglie di Ferrara e un altro nonno, Antonio, pugliese con una moglie triestina. A tavola c'era un mix incredibile di ricette. Questa differenza culturale ha riempito la mia infanzia e mi ha fatto appassionare al cibo.

Quale piatto ami di più?

In punto di morte sicuramente chiederei lo spaghetti al

pomodoro, come lo preparo io. Ma in base al periodo in cui mi trovo risponderai un piatto diverso. Gli chef di solito sono affezionati all'ultima ricetta, l'ultima che ho creato è una entrée di asparago bianco, bambù e nocciola.

Hai un dolce preferito?

Al ristorante non c'è un pasticciere, propongo i dessert che mi rappresentano. Ho una linea per le colazioni dove propongo ricette legate alla mia storia personale come la torta di mele di mia mamma, le marmellate. Per la sera l'ultimo dolce che ho inserito in lista è un semifreddo di ricotta con gelato di miele e polline, spugna di clorofilla fiori nascosti fermentati di ciliegio e sopra una cialda fatta con il polline.

Ti piace mangiare fuori?

Lo adoro, amo andare dai miei colleghi. Purtroppo ho poche occasioni perché quando il ristorante è chiuso lo sono anche gli altri. Tutte le mie uscite sono molto ben calcolate, le faccio combaciare con i miei impegni.

Sei stata il primo giudice donna di Masterchef, che esperienza è stata?

Mi ha messa in gioco sotto molti aspetti e mi ha arricchita moltissimo. Ho dovuto trasferirmi per un po' a Milano, avendo più tempo libero mi sono messa a dieta e ho fatto sport. Ho lavorato su me stessa più che in altri momenti della mia vita.

Ti vedremo ancora in TV?

Non farò più Masterchef. Milano è troppo lontana dal mio ristorante dovrei sacrificarlo e non voglio. Il mio è un piccolo ristorante di provincia in mezzo alla campagna. Quando non ci sono è chiuso.

In televisione ti hanno definita "asburgica", per il tuo stile rigoroso. Sei davvero così severa? A parlarti non sembrerebbe...

Credo di essere apparsa così perché da una donna ci si aspetta un atteggiamento materno. In realtà in cucina sono come gli

uomini. Sicuramente hanno giocato anche il ruolo di giudice e le esigenze televisive. È un gioco.

Con chi hai legato di più, Bruno Barbieri, Joe Bastianich o Antonino Cannavacciuolo?

Sono tutti e tre ragazzi splendidi.

La tua cucina nasce dalla terra, cosa rappresenta per te l'orto?

Cucino quello che offre la natura. L'orto è fonte di ispirazione. Finché non si coltiva una verdura non si comprende quanta fatica c'è dietro. Per questo non voglio sprecare niente. Consiglio alle mamme di far coltivare ai propri bambini perché insegna a rispettare il cibo. Vedere i frutti che crescono in campo è bello e la bellezza è di ispirazione.

Cosa ha significato ricevere la stella Michelin?

È stata una felicità per tutta la famiglia e una spinta importante. È arrivata dieci mesi dopo l'apertura del ristorante. Sono proprio grata. È stato difficilissimo costruire il locale, ci sono voluti diversi anni ed è stata una scommessa aprire qui in Collio.

È uscito per Giunti il tuo primo libro "Di cuore Di coraggio", ce lo racconti?

Ci sono 60 ricette che sono importantissime per me, quelle che abbiamo fatto al ristorante in questi anni. Mostro il lavoro che c'è dietro e riporto alcuni racconti che spiegano chi sono, come è nata la scelta di fare il cuoco. È un libro per tutti, non solo per i professionisti.











Foto di Francesco Orini Photographer

Toglietemi il disturbo: il libro della bergamasca Anna Chiara Merisio sulla lotta contro l'anoressia

“Toglietemi il disturbo”, si chiama così il libro (Lyasis Edizioni) della bergamasca Anna Chiara Merisio, studentessa di Filologia Moderna all’Università Cattolica di Milano, che nelle sue pagine racconta la sua lotta e la sua vittoria

contro l'anoressia.

Si tratta di un diario non convenzionale di Anna Chiara e del suo rapporto con la diabolica Ana, amica/nemica che cerca con le sue spire di soffocarla ineluttabilmente.

Un racconto senza peli sulla lingua della giovane autrice che, progressivamente, prende coscienza di quanto le sta accadendo.

Pagina dopo pagina il lettore è coinvolto dalle sue cadute e risalite in un vorticoso climax che scuote.

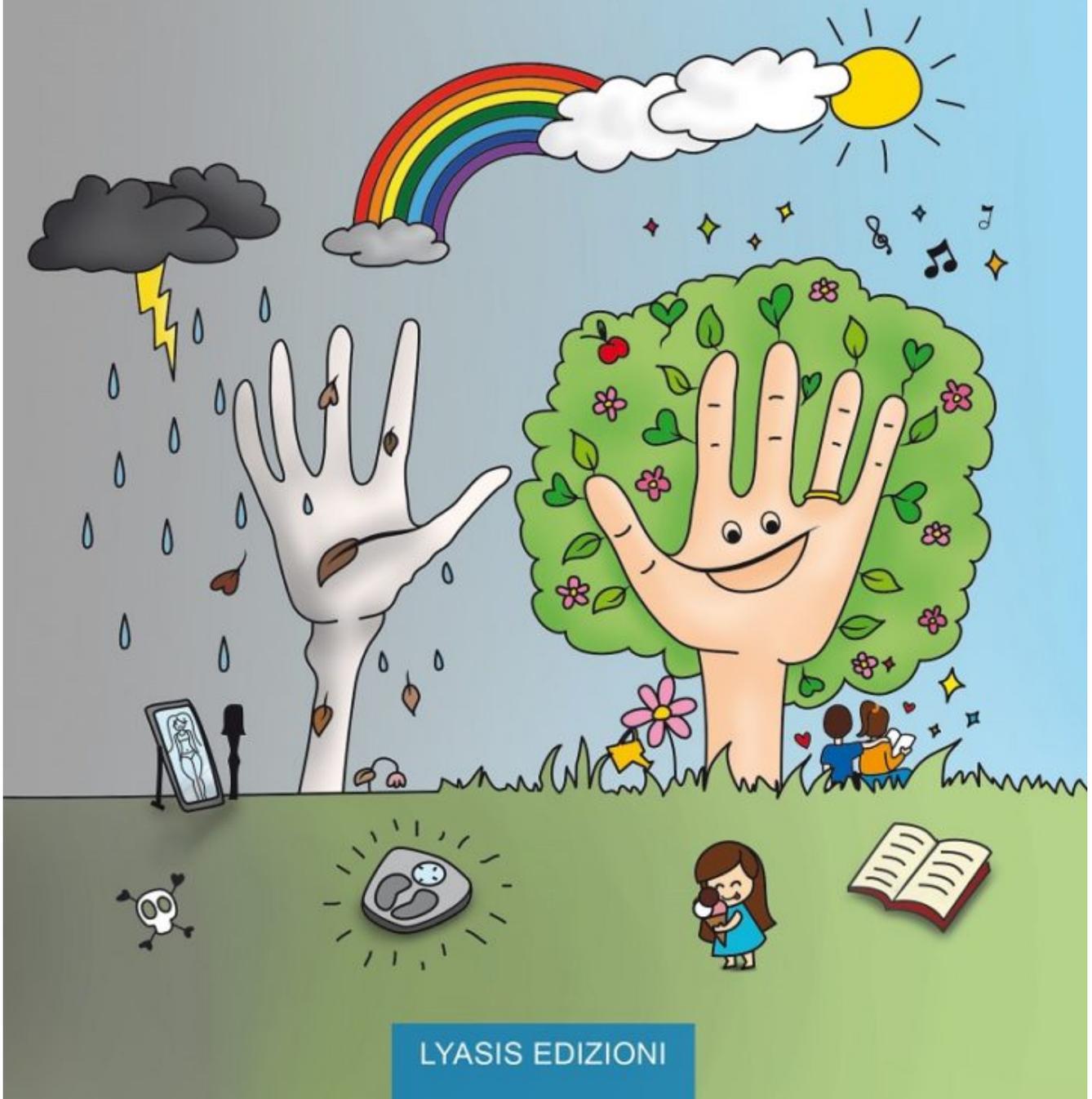
Amore, rabbia, solitudine, impotenza, dolore, sofferenza... rinascita.

La resurrezione di Anna Chiara appesa al filo sottile dell'ordine e del disordine alimentare diventa così monito a non nascondersi dietro le paure e i fallimenti con la certezza che, ogni giorno, la vita possa essere migliorata e degna di essere vissuta.

“Peccato che poi la gente inizi a pesare. Ci dà peso. Ti dà peso. Ti pesa. Peccato che la gente ti veda, nonostante la tua progressiva invisibilità. Più scompari, più appari. Più pesi. Peccato che la gente alla fine ci arrivi, ci arrivi meglio di te: e ti riporta con i piedi per terra. A terra”.

Anna Chiara Merisio

Toglietemi il disturbo



LYASIS EDIZIONI

“Giovani Spiriti”: sfida a colpi di cocktail analcolici

I “Giovani Spiriti” si sono dati appuntamento venerdì 24 maggio allo Spazio Polaresco per le finali dell’omonimo progetto sulla prevenzione all’uso di sostanze legali e illegali e di altri comportamenti a rischio, rivolto agli adolescenti e promosso da ATS Bergamo e dall’Ufficio scolastico provinciale, in collaborazione con ASST Bergamo Est, ASST Papa Giovanni XXII, ASST Bergamo Ovest, Comune di Bergamo, Associazione Atena e la Compagnia teatrale “La Pulce” e Bergamo Tv.

Per l’evento finale hanno collaborato Ascom Confcommercio Bergamo, Bar del Polaresco, Edonè Redona, Gate Malpensata, IPSEOA Sonzogni Nembro, ISB Torre Boldone, Istituto Riva Sarnico, ABI Professional, Safe Driver.

Durante la giornata si sono presentati i video in concorso realizzati dagli studenti delle prime e seconde classi delle scuole in gara Betty Ambiveri Presezzo, Romero Albino, Riva Sarnico, IPSEOA Sonzogni Nembro, sul tema della prevenzione e della promozione della salute.

Al primo posto si è piazzato “La dipendenza che avanza” della classe 2 R dell’Istituto Romero di Albino.

Al bar c’è stata la sfida a colpi di cocktail analcolici per otto studenti delle scuole partecipanti a Giovani spiriti, con la conduzione di Paola Pesenti Bolognini, coordinatrice del progetto Safe Driver.

Il cocktail vincitore che è stato premiato dal direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, è Tropical Vibe,

realizzato da Cavalleri Eva, IBA Istituto Riva Sarnico che diverrà il simbolo del bere analcolico dell'estate 2019.

Inoltre, nello spazio esterno, è stato allestito il percorso alcol vista, a cura di Safe Driver, che permette di vedere come la vista viene modificata e alterata a seguito dell'assunzione di alcol o sostanze stupefacenti. Inoltre sono stati in distribuzione i materiali dell'iniziativa Peer Education Alcol Project degli istituti Zenale-Butinone e Oberdan di Treviglio.

L'iniziativa Giovani spiriti è giunta quest'anno alla nona edizione, ha visto coinvolti 2.935 studenti in rappresentanza di 11 scuole fra centri di formazione professionale, istituti tecnici e licei, con il coinvolgimento di 70 insegnanti.









Il video vincitore:

Stracciatelling 2019: il gelato di Bergamo si presenta

Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare il gelato. Ed è praticamente la stessa cosa.

Questo lo sanno bene gli amanti del dessert goloso e soprattutto quelli della stracciatella.

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con il gelato made in Bergamo partendo con l'evento di lancio di Stracciatelling 2019, organizzato da ExpoGelato, che si terrà il 5 giugno al Monastero di Astino presso la sala refettorio alle 11.00.

Il gusto di gelato inventato a Bergamo da Enrico Panattoni nel 1961 è diventato oggi, grazie al progetto di valorizzazione "La Stracciatella il gelato di Bergamo" promosso da Ascom Bergamo, volano per nuove strategie di sviluppo del settore ed elemento di attrattività turistica.



Save the date
mercoledì
5 giugno 2019

STRACCIATELLING 2019

Presentazione delle attività di promozione de
**LA STRACCIATELLA
IL GELATO DI BERGAMO**

 **Monastero di Astino (BG)**
Sala Refettorio
ore 11.00

RSVP marketing@expogelato.it

www.lastracciatellailgelatodibergamo.it

PROMOSSO DA



Camera di Commercio
Bergamo



Gelatieri
Bergamaschi

È UN PROGETTO



ExpoGelato
the italian excellence

Lungo il viale: profumi e sapori della terra bergamasca

Il centro storico vestito con abiti medievali, stendardi alle finestre, lampioni spenti e un corteo storico che avanza. Venerdì 7 giugno Mapello fa un salto nel 1300 per rivivere una delle sue pagine storiche più interessanti. Protagonisti saranno sbandieratori, gruppi storici e di danza, soldati e attori. Sfondo della scena la piazza di Mapello, tra comune, biblioteca e una torre che mette subito in chiaro il passato medievale del paese. Ma anche la tecnologia moderna giocherà un ruolo importante, con effetti sonori e luminosi che ci immergeranno a 360 gradi nel Trecento. La storia che vedremo rievocata è quella del Duca di Milano Bernabò Visconti e di suo figlio, Ambrogio, che nel luglio 1373 passò l'Adda diretto a Mapello, per conquistarne il castello, all'epoca governato dai Guelfi della Val San Martino.

A inizio Trecento Mapello vantava un castello, che ora non esiste più, ma che un tempo sorgeva fiero sulle pendici del Canto, dove oggi possiamo ammirare il Santuario di San Michele Arcangelo.

Il borgo di Mapello era ghibellino, patteggiava quindi per l'imperatore, ed era protetto dal potente Ducato di Milano, finché a un certo punto fu invaso dai Guelfi della Val San Martino e della Valle Imagna.

Bernabò Visconti, allora Duca di Milano, inviò quindi 300 lance capeggiate da suo figlio Ambrogio con lo scopo di riconquistare il territorio e il castello di Mapello.

Ambrogio e i suoi soldati passarono il ponte medievale di Trezzo sull'Adda e giunsero a Mapello, riuscendo in breve a riconquistare il castello e a scacciare i Guelfi della Val San

Martino e della Valle Imagna. Nell'inseguimento dei fuggiaschi verso la Val San Martino, però, i guelfi tesero un'imboscata ai milanesi e Ambrogio venne ferito a morte. A vendicare il figlio, giunse quindi Bernabò Visconti in persona che, riconquistato il castello, mise in fuga i Guelfi che si rifugiarono nell'Abbazia di Pontida.

A partire dalle 21, un corteo storico attraverserà il centro storico di Mapello, per arrivare sulla piazza, dove avrà luogo la vera e propria rievocazione storica che culminerà con... l'incendio della Torre di Mapello!

Parteciperanno alla rievocazione: La Compagnia del Re Gnocco di Mapello, il Gruppo Storico di Mapello, il Gruppo Sbandieratrici e Musicisti di Capriolo, teatranti e soldati in abiti medievali.

Cinti dall'assedio, i Guelfi si arresero con la promessa di aver salva la vita. Ma il Duca di Milano li tradì e decapitò ben 52 persone per vendicare l'offesa subita e la morte dell'amato figlio Ambrogio.

Il secondo fine settimana di giugno inizia così a Mapello, con un tuffo nella storia. Ma non finisce certo qui! Sabato sera al centro della scena la frazione di Prezzate. In occasione del 50esimo compleanno della fanfara locale, dopo cena in programma una parata di fanfare bergamasche e, a seguire, il carosello al centro sportivo. Alle 21 da cinque luoghi di Prezzate partiranno altrettante Fanfare bergamasche che convergeranno al campo sportivo per un concerto serale in omaggio del gruppo locale.

Parteciperanno alla serata le Fanfare di Prezzate, di Scanzorosciate, la Fanfara Orobica, quelle della Ramera e di Sorisole.

La mattina invece l'inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre Comunale (ore 10) e quella della mostra del Club Modellisti e Collezionisti presso la Sala Pelliccioli della Sede Pensionati (ore 10,30).

Domenica invece, la festa è quella della buona cucina bergamasca. Lungo lo storico viale di Prada, il secondo per lunghezza nella bergamasca dopo quello di Caravaggio, tante aziende agricole (e non solo) proporranno le loro specialità più sorprendenti. Passeggiando all'ombra dei tigli centenari potrete così scoprire il salame lungo 2 metri della Cascina Rigurida di Villa d'Adda, il raviolo aperto di pasta di mais preparato dai ragazzi dell'ENGIM, i taleggi di Casa Arrigoni e i vini della Val Calepio, presentati dai viticoltori della Val San Martino. Ci sarà una postazione della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca che distribuirà mappe e materiale promozionale con la presenza di alcuni soci dell'associazione, tra cui l'azienda vitivinicola Cavalli Faletti e l'azienda Il Rudere di Ranica con la degustazione di salami nostrani.

Alla fine della passeggiata lungo il viale, che a settembre compierà 100 anni, lo splendido Santuario della Madonna di Prada e il suo parco, dove i bambini troveranno il loro regno, tra laboratori manuali, giochi di una volta e il laboratorio per fare il pane (ore 15,30) con l'azienda agricola Santa Giulia di Chiari.

E a raccontare tutto questo, come accade nei migliori eventi di Bergamo e provincia, L'Eco café con Caffè Poli, tanti regali e la redazione del quotidiano bergamasco.

Il programma:

Venerdì 7 giugno 2019

Ore 16.00 arrivo presso le scuole medie dei nostri amici di Sasbach. Verranno accolti dai ragazzi dell'Istituto Comprensivo "Piera Gelpi". Ore 21.30 piazza del Comune. Tra luci e suoni

VIVI CON NOI UNA GRANDE EMOZIONE. Teatralizzazione della battaglia tra Guelfi e Ghibellini alla conquista della torre. A cura dei gruppi "Sbandieratrici e musicisti di Capriolo", "La Compagnia del Re gnocco", gruppo storico Mapello "Gli

scacchi viventi” e soldati mercenari in abiti medievali.

Sabato 8 giugno 2019

Ore 9.30 inaugurazione della mostra di pittura dell'artista Franca Rinaldi presso la Torre comunale. Orari: sabato e domenica 10.00-12.30 e 15.30-19.30. Ore 10.30 inaugurazione della mostra “Club Modellisti e Collezionisti” presso la Sala Pelliccioli Sede Pensionati. Orari: sabato e domenica 10.00-12.30 e 15.30-19.30. Ore 21.00 a Prezzate presso il campo sportivo, in occasione

del 60° della fondazione della Fanfara Alpina di Prezzate, sfilata e concerto delle fanfare alpine della provincia di Bergamo.

Domenica 9 giugno 2019

Dalle ore 9.00 alle ore 21.00, lungo il viale di Prada, esposizione e vendita delle eccellenze enogastronomiche della provincia di Bergamo che potrete degustare durante tutta la giornata.

Ore 15.00 intrattenimento e laboratori a cura de “La Compagnia del Re gnocco”. Ore 15.30 laboratorio “Prepariamo il pane” con farine antiche a cura dell'Agricola Santa Giulia.





[Locandina Viale dei sapori](#)

Nasce Lorto di Chiuduno: il nuovo orto sociale dell'Impronta

Al via il nuovo progetto, curato dalla Cooperativa Sociale L'Impronta in partnership con il Comune di Chiuduno, che coniuga solidarietà e green ai piedi della Valle del Fico, tra la città di Bergamo e il Lago d'Iseo. Sarà infatti inaugurato sabato 1° giugno, alle ore 10.00, l'orto sociale "LORTO di

Chiuduno” con un grande evento gratuito e aperto a tutti per celebrare insieme ai cittadini e alle diverse realtà del territorio l’impegno di utenti, educatori e volontari che hanno contribuito all’avvio di questa avventura. Un momento di festa e socialità che aprirà la stagione produttiva del nuovo progetto, il terzo avviato dalla Coop. L’Impronta, fatto di agricoltura solidale e coesione sociale.

LORTO, IL PROGETTO. LORTO di Chiuduno arriva infatti dall’esperienza de LORTO Sociale di Città Alta, progetto nato nel 2004 da un’idea della Coop. L’Impronta – realtà che da oltre 25 anni lavora con il territorio e sul territorio della Bergamasca per aiutare persone con disabilità e fragilità a trovare o ritrovare il loro posto all’interno del tessuto sociale -, che, in collaborazione con il Comune di Bergamo, ha dedicato a persone con disabilità uno spazio di formazione, crescita e lavoro. Nel 2017, in sinergia con la Cooperativa Biplano, L’Impronta apre nuovo spazio verde a Grumello al Piano: una grande serra che dà la possibilità a persone con disabilità di trovare la propria autonomia e la propria dimensione nel tessuto sociale.

LORTO di Chiuduno nasce, alla fine del 2018, con lo stesso spirito: il lavoro agricolo come un’opportunità di occupazione e di inclusione sociale per persone fragili e/o svantaggiate, ma anche un contesto di promozione culturale, di valorizzazione delle tradizioni attraverso percorsi didattici, laboratori esperienziali e visite guidate aperte alle scuole e ai servizi del territorio. Sorge ai piedi della Valle del Fico, su due terreni – uno di proprietà privata e uno di proprietà del Comune di Chiuduno, dati in comodato d’uso alla Cooperativa – per un totale di circa 4000 mq. Di questi, grazie al prezioso lavoro svolto da gennaio da parte di volontari, alunni della adiacente Scuola secondaria, minori e adulti coinvolti in diverse progettualità sociali del paese, 300 mq sono già stati lavorati per ospitare un orto con verdure e ortaggi, aiuole con fiori e piante aromatiche e un

frutteto, da coltivare con sole tecniche e modalità biologiche, senza l'utilizzo di pesticidi o altri agenti chimici, rispettando quella che è la naturale stagionalità delle colture e l'ecosistema del territorio.

LE ATTIVITÀ. LORTO di Chiuduno impegna nel lavoro agricolo, in via continuativa, oltre 20 tra minori con fragilità, minori figli di immigrati e persone con disabilità, affiancati da un educatore con competenze agricole e 6 volontari, sotto la supervisione dell'agronomo Marco Zonca. Come LORTO della Città di Bergamo, quello di Chiuduno apre le sue porte a cittadini e visitatori di ogni età, che possono aiutare nei lavori quotidiani o semplicemente raccogliere i prodotti pronti per la raccolta, a fronte di un'offerta libera (nulla è in vendita) che sarà poi destinata a supportare le attività della Cooperativa L'Impronta.

Ma LORTO è anche luogo di formazione: accanto ai laboratori didattici e alle visite guidate, già avviati in via sperimentale nelle scorse settimane con l'Istituto scolastico di Chiuduno, e alle attività estive in collaborazione con i CRE di Chiuduno e Grumello, L'Impronta sta lavorando per avviare, dal prossimo anno scolastico, dei veri e propri percorsi formativi per le scuole primarie e secondarie, con l'obiettivo di educare anche i più piccoli alla cura della terra e delle persone.

Una importante offerta formativa, socio-occupazionale e socio-educativa, quindi, che, come a Bergamo e a Grumello al Piano, mira a coinvolgere i cittadini di ogni età e le diverse realtà del territorio.

L'EVENTO INAUGURALE. E proprio con loro L'Impronta vuole condividere il momento di convivialità festeggiando, sabato 1° giugno, l'inaugurazione de LORTO di Chiuduno. Si inizia alle 10.00 con i laboratori gratuiti per bambini e ragazzi. A seguire, alle 11.00, il Sindaco di Chiuduno Stefano Locatelli, il dirigente de L'Impronta Michael Evans, l'agronomo Marco

Zonca e un rappresentante dell'IC di Chiuduno racconteranno origini e obiettivi de LORTO e premieranno il vincitore de LoSpaventapasseri de Lorto, il concorso promosso con l'intento di coinvolgere la comunità nella creazione di questi custodi dimenticati di campi e orti e auspicio simbolico di raccolte fruttuose. A concludere, brindisi e pranzo a buffet con tutti i partecipanti.

«LORTO è un bene comune dove tutti i soggetti del territorio possono trovare spazio come risorse attive di un progetto condiviso, che promuove coesione sociale, scambio di saperi e valorizzazione delle diverse capacità – dichiara Danilo Bettani, presidente della Coop. Sociale L'Impronta. C'è ancora molto lavoro da fare, ma i riscontri positivi già ottenuti a Bergamo e a Grumello al Piano non possono che incoraggiarci e renderci orgogliosi di intraprendere questa nuova, splendida avventura. Per questo siamo felici di invitare tutti i cittadini e le realtà pubbliche e private ad unirsi a noi per alimentare ed accrescere una rete di solidarietà, capace di coinvolgere non solo le persone con disabilità o fragilità, ma tutta una intera comunità».

L'impronta è una cooperativa sociale che opera negli Ambiti territoriali di Bergamo, Seriate, Dalmine e Grumello del Monte per lo sviluppo delle comunità locali, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini. Riunisce le istanze sociali, culturali e politiche con quelle del volontariato locale e della cooperazione. Si ispira a principi di mutualità, solidarietà, democrazia, libertà ed assenza di lucro. Da venticinque anni la cooperativa sociale L'impronta persegue la mission "Il sogno di abitare la nostra terra" nella quale "abitare" ha, accanto all'importanza riconosciuta ai progetti residenziali per persone con disabilità, per minori in difficoltà, per adulti fragili, il senso del radicamento territoriale, del vivere nel significato più pieno ed autentico.

Sabato 1° giugno, dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Via Aldo Moro, Chiuduno (BG)

Ingresso gratuito



[00 LORTO_Programma 01.06.19](#)

“Treviglio in pizza”: un evento goloso con gare culinarie e musica dal vivo

“Treviglio in pizza” debutta nel polo fieristico, da venerdì 31 maggio a domenica 9 giugno. L’evento, a ingresso gratuito, oltre ad appagare i buongustai, garantirà competizioni culinarie e musica dal vivo. L’apertura della festa sarà affidata a 25 giovani panettieri della scuola professionale Abf: i ragazzi dovranno preparare delle teglie di pizza che

saranno valutate dal panettiere Matteo Testa e dal pizzaiolo Antonio Bove, presidente dell'Associazione Pizzaioli Internazionali che organizza l'iniziativa in fiera.

La pizza della gara sarà, poi, offerta al pubblico. Lunedì 3 e martedì 4, alle 17, la gara più attesa: a contendersi il titolo di miglior pizzaiolo saranno un centinaio di professionisti provenienti da tutta la Penisola. Due le categorie, classica e fantasia. A sorpresa, a esprimere il proprio giudizio, accanto al sindaco Juri Imeri e agli chef, saranno chiamati i clienti. Nei 12mila metri quadri con 600 posti al coperto, in caso di maltempo, e 1.400 all'esterno, sono attesi 30mila visitatori. La cucina aprirà alle 18, mentre alle 21 attaccherà la musica.

Venerdì è in programma il concerto dei Vascombricola, sabato, alle 20, sarà proiettata la finale di Champions League e, a seguire, si ascolteranno i successi di Tiziano Ferro che saranno eseguiti dagli XVerso, originari di Padova, gruppo riconosciuto in modo ufficiale dallo stesso cantante che li ispira. Domenica, saliranno sul palco i trevigliesi Sprait e lunedì i Susband con le loro canzoni d'autore tra swing e bossa.

Martedì si ballerà e si canterà grazie alla musica dei Senza Filtro, cover band specializzata nel repertorio di Fedez, J-Ax e degli Articolo 31. L'intrattenimento proseguirà, mercoledì 5, con il Vava, la sera successiva con i Vipers che ripropongono i successi dei Queen, mentre la band Con un deca, tributo agli 883, è attesa il 7 e i Bandaliga l'8. Il sipario sulla manifestazione calerà il 9 con lo spettacolo di wresling, alle 18, seguito dal concerto dei Timodà, che omaggiano i Modà.



Da sinistra Antonio Bove, Marco Simoncini e Riccardo Silva