

# 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; Gran serata 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 | Civate 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

---

## **Ritorna la Giornata dei castelli**

Domenica 2 settembre torna Castelli Aperti con rievocazioni storiche, degustazione di prodotti, visite a sontuosi parchi privati. Leggi la notizia su [Larassegna.it](http://Larassegna.it)

---

## **Curno, sconti in centro per case e negozi**

L'amministrazione di Curno ha ridotto gli oneri di ristrutturazione per chi ristruttura o costruisce ex novo. L'obiettivo è rivitalizzare il centro storico e le zone vicine e dare un aiuto ai piccoli commercianti. Grazie allo sconto rimodernare un negozio, costruire casa, ristrutturare un'abitazione e anche avviare uno studio nella cittadina costerà meno. La novità fiscale prevede una riduzione di circa il 32% per chi costruisce ex novo, che si riduce ancora grazie

agli 'sconti' regionali che stabiliscono un 60% in meno in caso di ristrutturazioni e di 50% in meno per recuperi dopo una demolizione. Per le attività commerciali con superfici di vendita inferiori a 250 metri quadrati lo sconto è del 30%: 134 euro al metro quadrato invece dei 191 euro previsti per i negozi più grandi. La riduzione aumenta in caso di si tratti di una ristrutturazione (56,60 euro) o di una demolizione con ricostruzione (67 euro). Sono infine previste agevolazioni anche per commercialisti, notai e avvocati.

---

## **I macellai Ascom alla Fiera di Sant'Alessandro**

Anche quest'anno il Gruppo Macellai Ascom ha scelto la storica Fiera di Sant'Alessandro per presentare al pubblico tutto il lavoro di selezione e preparazione che sta dietro ad ogni grande ricetta a base di carne. Domenica 2 settembre, dalle 16 alle 18, i macellai terranno una dimostrazione di disossatura e sezionamento, illustrando le caratteristiche di ogni singolo taglio e i segreti per riconoscerne a vista d'occhio qualità e freschezza.

---

## **Negozi più digitali con i**

# **bandi di Regione e Camera di Commercio**

Negozi più digitali con i bandi di Regione e Camera di Commercio. Il 10 settembre si apre il bando StorEvolution e Camera di Commercio mette a disposizione dei negozi che vogliono investire sul digitale contributi in voucher. Info: Giorgio Pupp 035.4120123 e Matteo Milesi 035.4120210

---

## **Negozi storici, in Ascom attivo lo sportello**

Negli uffici Ascom di Bergamo è attivo lo sportello Negozi Storici. Per info e appuntamenti: Marcella Gualeni tel. 035 4120340

---

## **A Osio Sotto in arrivo un nuovo discount**

A Osio Sopra ritorna l'Eurospin. Il discount, che aveva chiuso un anno fa, nascerà sulla provinciale 525 (poco più a sud di dove era prima). La costruzione del nuovo punto vendita inizierà a settembre. Con il supermercato arriverà anche una nuova rotatoria che regolerà l'incrocio con via Termini. Verrà inoltre sistemata l'area circostante il santuario della

Madonna della Scopa, un intervento atteso da tempo dalla cittadinanza. Eurospin ha accettato di realizzare entrambi gli interventi a scomputo degli oneri di urbanizzazione primaria dovuti al Comune.

---

## **A Pisogne cibo di strada e musica con Camunia Street Food**

Camunia Street Food torna a Pisogne per la terza edizione, confermando il cibo da strada quale trend in continua crescita non solo sul territorio bergamasco, ma anche su quello nazionale.

La manifestazione si svolgerà i prossimi 31 agosto e 1-2 settembre sul lungolago pisognese con i migliori food truck d'Italia: tante simpatiche cucine su ruota invaderanno la cittadina lacustre inondando l'aria di profumi e facendo venire l'acquolina in bocca a tutti. I truck partecipanti proporranno ghiotte specialità, menù gourmet e cucina espressa; tante le leccornie che si potranno assaggiare, tante le birre che si potranno degustare... Ecco solo alcuni esempi: pesce fritto e grigliato, hamburger, arrosticini abruzzesi, pulled pork e chicken wings, specialità direttamente dalla Grecia, bombette e salsiccia pugliesi, polpette di carne, di pesce e vegetariane, gnocco fritto e panzerotti, tigelle, dolci tentazioni con crepes, cannoli e cioccolato e tanto altro. A movimentare l'evento, venerdì sera saranno ospiti I Tamarros, una vulcanica Street Band, poi musica live tutte le sere, kids area con speciali laboratori dedicati ai più piccoli e tanto altro.

Anche quest'anno la rassegna vede la collaborazione tra

pubblico e privato, confermando l'impegno di Vitamina C, Amministrazione Comunale di Pisogne e Proloco di Pisogne a valorizzare il borgo bresciano del Lago d'Iseo. La manifestazione è l'occasione per visitare la cittadina con i suoi numerosi siti di interesse, in particolare la chiesa di Santa Maria della Neve (XV sec.) con il ciclo di affreschi di Girolamo Romanino, eseguiti negli anni 1532-34. La festa è visitabile venerdì dalle 18 alle 24, sabato dalle 11 alle 24 e domenica dalle 11 alle 22 con ingresso gratuito. Per info 366-5382866 – 339-3241566 [info@vitaminac-adv.com](mailto:info@vitaminac-adv.com).

---

## **Sbaracco, a Lovere i saldi dei saldi**

Domenica 19 agosto, dalle 10 alle 19.30, in piazza Tredici Martiri a Lovere è in programma lo Sbaracco con i saldi dei saldi. Per tutta la giornata negozi e boutique della cittadina sebina proporranno i propri prodotti in supersconto. Per i visitatori sarà l'occasione di trovare grandi occasioni di shopping e di trascorrere una bella giornata in visita sul lago. L'iniziativa è promossa da Asarco, l'associazione commercianti e artigiani locale. In caso di maltempo lo Sbaracco verrà rimandato a domenica 26 agosto.