

# **A Gorle va in scena Stagioni di Gusto**

Domenica 18 marzo l'ex polveriera di Gorle ospita il primo appuntamento della rassegna Stagioni di gusto, vetrina di sapori, cultura e tradizioni del territorio nata per valorizzare e promuovere la cultura materiale della produzione agricola locale e delle sue tecniche di trasformazione. I protagonisti sono tanti, dal mais alla farina, dal latte ai formaggi, dal suino agli insaccati, dalla vite al vino, dalle api al miele. Grazie ai produttori e a una serie di iniziative rivolte a ogni fascia di età, dalle 9 alle 13 si potranno conoscere l'origine e le caratteristiche degli alimenti a filiera corta e a km zero e fare degustazioni.

Le altre date in programma sono: sabato 7 aprile Scanzorosciate (piazza della Costituzione), domenica 15 aprile Gorle (ex polveriera), e ancora 5 maggio Scanzorosciate, 20 maggio Gorle, 9 giugno Scanzorosciate, 17 giugno Gorle. in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate e all'ex polveriera a Gorle; dalle ore 9 alle 13.

---

## **Addio a Sergio Arrigoni, era il re del Taleggio**

Il mondo caseario bergamasco perde uno dei suoi protagonisti. È morto ieri, all'età di 87 anni, Sergio Arrigoni, fondatore della omonima azienda di affinatura e stagionatura di

formaggi, la più attività di questo tipo della Valtaleggio. Nato nel 1931 a Taleggio, Arrigoni dopo gli studi al collegio Sant'Alessandro di Bergamo era tornato nel paese natale per aiutare il padre nella gestione dell'azienda di famiglia (fondata nel 1859 dal bisnonno Giovanni) e dell'albergo Eden, attivo a Olda di Taleggio sino a una quarantina d'anni fa. Da quel momento aveva dato il via allo sviluppo dell'attività ampliando la gamma di prodotti e trasferendo uffici e magazzino nella più ampia e organizzata sede di Almè. Oggi la direzione dell'azienda è nelle mani delle tre figlie Carla, Giovanna e Stefania, che dal 2013 avevano ereditato dal padre la gestione dell'azienda.

---

## **Sos menu di Pasqua? Ci sono i corsi dell'Accademia**

Il 21 e 26 marzo all'Accademia del Gusto due seminari di cucina con i piatti d'effetto per la Pasqua, a cura dello chef Antonio Cuomo. Per info e iscrizioni, tel. 035 4185706/707/715; [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

## **Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di**

# **pecora bergamasca stagionano alle brezze di collina**

Silvestro Maroni e Vanni Forchini esaltano le carni di pecora bergamasca, allevate direttamente e al pascolo brado dagli Spiazzi di Gromo alle pianure bresciane, con salumi di altissima qualità

---

# **I fioristi celebrano “Raffaello e l’eco del mito” con sei installazioni floreali alla GAMeC**

Per tutta la durata della mostra, fino al 6 maggio, i visitatori saranno accolti nel cortile della Galleria d’Arte Moderna e Contemporanea, dai pannelli floreali tra Rinascimento e contemporaneità, realizzati dal Gruppo Fioristi Ascom

---

**Carlo Giordano di  
Immobiliare.it incontra i**

# **mediatori Fimaa**

Venerdì 16 marzo alle 15.30 alla sede Ascom di Bergamo Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa. Per iscrizioni tel. 035.4120135

---

## **Sacchetti alimentari, arriva la guida del Ministero dell' Ambiente**

Il Ministero ha pubblicato il vademecum che spiega le novità introdotte sui sacchetti alimentari. La guida si può leggere e scaricare sul sito [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

---

## **Cucina di selvaggina, opportunità a km zero per i ristoratori bergamaschi**

Convegno in Ascom dedicato alle carni di selvaggina. Petronilla Frosio: "Le carni selvatiche locali una grande opportunità per proporre piatti a km zero"

---

# **Per Bergamo Jazz le vetrine si vestono di musica**

In occasione di Bergamo Jazz, in città ritorna il concorso 'Vetrine in jazz' promosso da Ascom Bergamo. Le vetrine più belle si votano anche su Facebook e Instagram

---

# **Publici esercizi e ristorazione, ecco cosa cambia con il nuovo contratto**

Mercoledì 14 marzo all'Ascom di Bergamo un convegno sulle novità introdotte dal nuovo contratto per i pubblici esercizi e la ristorazione. Il contratto interessa bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, grandi aziende della ristorazione commerciale e collettiva, discoteche e sale giochi.