

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)

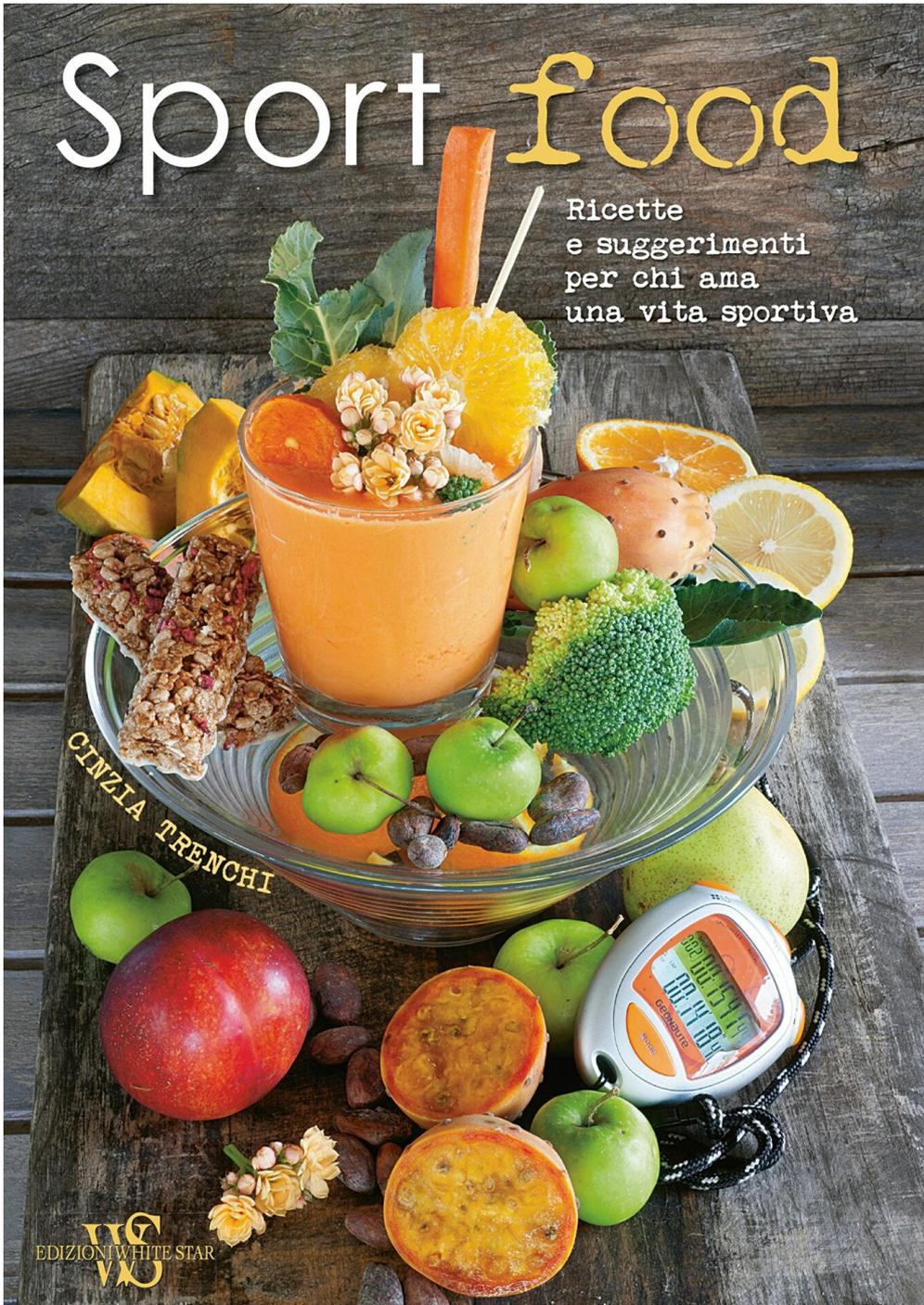
E' pensato per chi pratica sport. La ricerca scientifica ha dimostrato che alcuni alimenti inseriti nei pasti quotidiani migliorano le performance sportive. Spesso però si concentra l'attenzione solo su pochi cibi e ci si dimentica che uno dei più validi strumenti per il benessere è la varietà. Il libro 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.



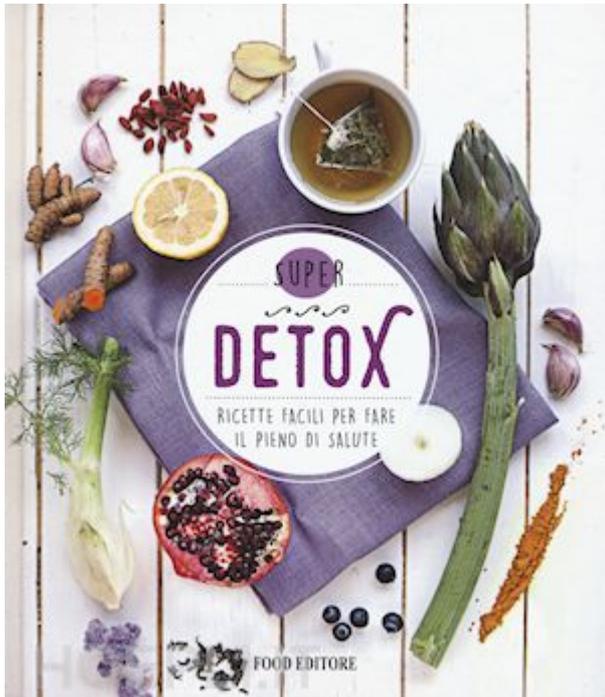
Ricette facili per fare il pieno di salute

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



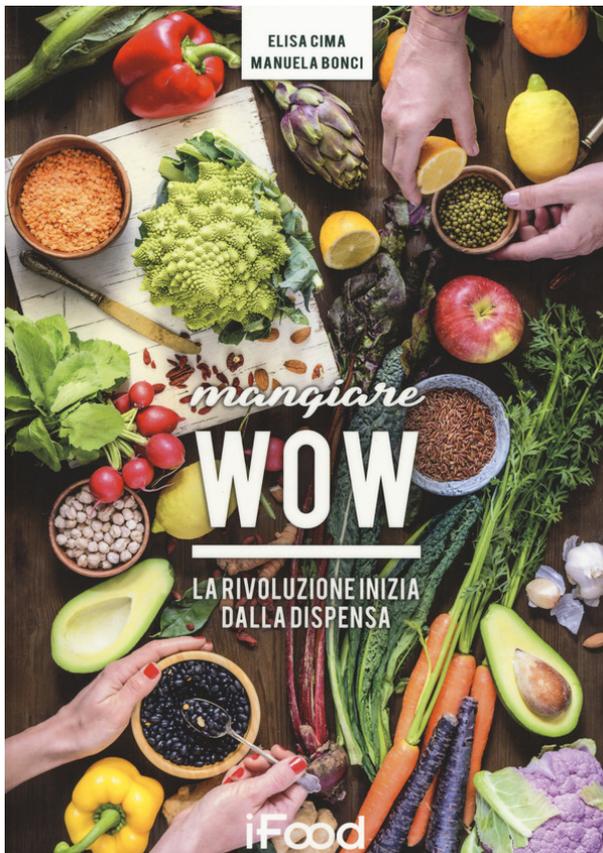
La rivoluzione inizia in dispensa

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



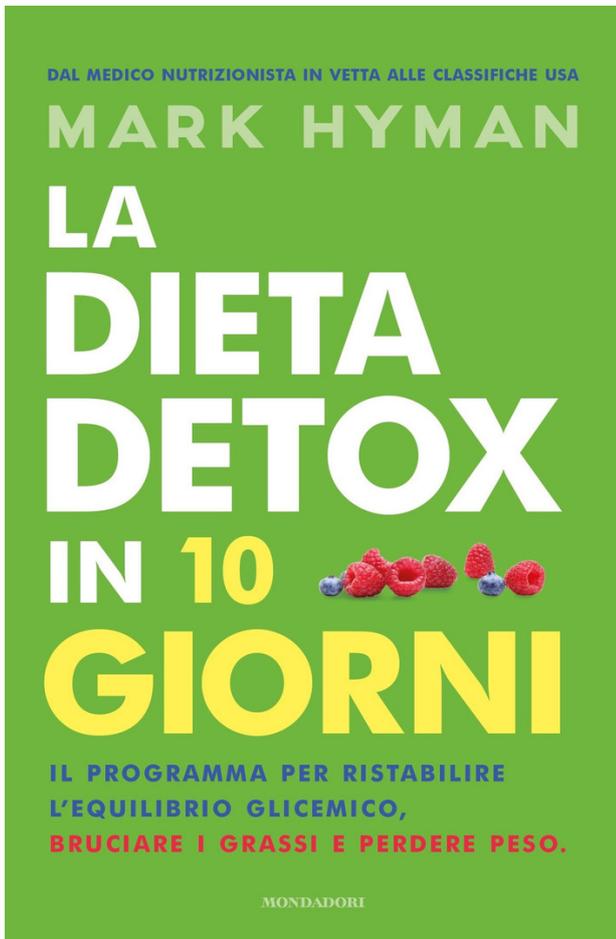
Dieta superstrong

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



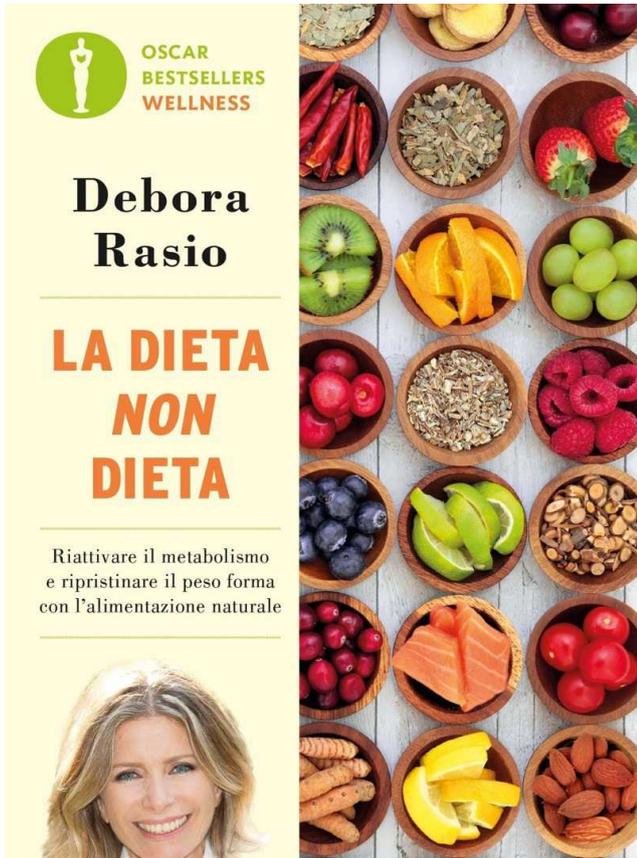
Regola numero uno: mangiare naturale

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

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](#)

“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

Scrivere di cibo: che passione!

Cosa hanno in comune una bibliotecaria, una giornalista, un'avvocatessa e una graphic designer? La passione per la cucina e il desiderio di condividere tramite le loro pagine web ricette succulenti, storie golose e fotografie che fanno venire l'acquolina in bocca. Spadellatissima, A Thai Pianist, Senza Sale ma con Gusto e Il Grande Cocomero sono i diari di cucina di quattro bergamasche che

ogni giorno raccontano i loro piatti preferiti accompagnandoli agli aneddoti della loro vita da donna, mamma, lavoratrice e viaggiatrice. Tante ricette spiegate passo dopo passo e corredate dalle immagini che fanno venire la voglia di mettersi ai fornelli. Buon appetito.

Lina D'Ambrosio, la graphic design con la passione per gli gnocchi



È nata a Bergamo, ma vive a Milano. La sua passione per la

cucina si è sviluppata grazie alla nonna che le ha insegnato a fare gli gnocchi. Nonostante i suoi studi e la sua carriera come graphic designer, il suo amore per la gastronomia non è mai finito. Anzi, è cresciuto ed è diventato un progetto colorato, profumato e saporito: Spadellatissima.com è un blog pieno di ricette sfiziose e di foto 'golose' che fanno venire l'acquolina in bocca.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Per merito della mia famiglia. La mia è sempre stata una casa di 'golosi', amanti del buon cibo e delle tavolate chiassose. Quando ero piccola passavo molto tempo con la mia nonna materna. Con lei ho sempre avuto un contatto ravvicinato con il cibo, perché fin da piccola mi coinvolgeva in cucina e preparavamo un sacco di cose: la marmellata, il gelato, gli gnocchi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Mi è sempre piaciuto leggere ricette. Piano piano mi sono detta che invece di leggerle e basta potevo aprire un mio blog da usare come una sorta di diario dove appuntare le ricette che preparavo e che mi piacevano. Mai però avrei pensato che anche gli altri iniziassero a leggerlo sul serio. Invece col tempo i lettori aumentavano e iniziavano a commentare i post, a scrivermi, a fare domande.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Trovare il nome è stata un'impresa. Un giorno mi è venuto in mente Spadellatissima, che è un mix fra il mio mondo di 'padelle' e qualcosa di un po' pazzo e divertente.

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Il mio primo post era un'introduzione sull'inizio di questa strana e nuova avventura, ho pubblicato il 29 settembre del 2011 la foto della mia gatta sul balcone in mezzo alle piantine di basilico. La prima ricetta è stata una marmellata di mele e cannella senza foto di preparazione; la prima vera

ricetta completa di foto, anche se veramente inguardabile, era un tortino di riso venere e zucchine.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

La maggior parte delle volte sono le ricette che cucino a casa, banalmente sono i miei pasti o i dolci che preparo per la colazione. Poi c'è una piccola percentuale di ricette che invece sono state pensate per qualche occasione specifica, qualche concorso o qualche "gioco" tra blogger con un tema definito da rispettare. Ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Aiuto...golosa come sono potrei avere almeno 20 piatti preferiti! Però se devo proprio ridurre la rosa dei pretendenti al titolo, posso arrivare a due piatti pari merito, tra questi proprio non saprei scegliere e piacendomi così tanto potrei anche metterli tra i miei cavalli di battaglia. Sono gli gnocchi al pomodoro e basilico, uno dei miei comfort food per eccellenza. E poi Sua Maestà la parmigiana di melanzane, fatta alla napoletana, con le melanzane impanate con l'uovo e fritte, con il sugo fatto in casa con pomodoro fresco e tanto basilico...che meraviglia, sto immaginando il profumo e mi viene fame solo a pensarci!

A chi ti ispiri?

Principalmente ad ispirarmi sono le amiche blogger, o le persone che seguo su Instagram per esempio, che tutti i giorni determinano "la voglia della giornata" tramite quello che pubblicano. Le immagini hanno un grande potere su di me, se vedo la foto di una cosa che mi fa venire l'acquolina, stai sicura che di lì a poco tempo proverò a prepararlo.

Qual è il tuo segno distintivo?

Non lo so. È una domanda difficile perchè non ho una tipologia di cucina che preferisco, mi piace spaziare e sperimentare in più campi. Mi sposto dal dolce al salato, passando dalla tradizione alla cucina etnica in base a quello di cui ho voglia, come fosse il vestito della giornata che cambia quotidianamente. Il denominatore comune è sicuramente cercare di fare piatti che siano sempre replicabili a casa, fattibili da tutti e con le attrezzature che comunemente ci sono nella maggior parte delle cucine.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Legata legata no, nel senso che i piatti di casa mia erano altri e quindi sono più legata agli gnocchi, ai risotti o alle polpette di mia nonna, ma mi piace molto la cucina bergamasca e vado matta per un buon piatto di casoncelli fatti bene. Mi piace tantissimo anche la polenta taragna ben condita e accompagnata dallo strinù!

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Sul blog la più cliccata è il pollo al curry con riso basmati, è una ricetta semplice che riesce sempre, io poi lo adoro quindi lo faccio molto spesso.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Frida Kahlo: è un personaggio che mi piace moltissimo, una grande donna che non si è mai arresa nonostante la vita le abbia remato contro prepotentemente. Le preparerei uno dei miei cavalli di battaglia, la parmigiana di melanzane.

Qual è la tua destinazione "food" preferita?

Appena ho letto questa domanda ho pensato a qualche gita fuori porta o a qualche weekend gastronomico e mi è venuta subito in mente la Toscana. Poi mi son detta che forse non era questo ciò che mi chiedevi e allora ho pensato ad un ristorante...però onestamente non riesco a trovarne uno specifico, la destinazione food preferita, indipendentemente da dove mi

trovo, è una buona trattoria casereccia. Adoro gli ambienti casalinghi, informali e amichevoli. Le signore che impastano la pasta fresca e vengono al tavolo a dirti cosa ti hanno preparato di buono come se fossi una nipote che non vedono da tanto. Mi piace l'ambiente caldo, semplice e accogliente che questi posti regalano. A Bergamo, mi ricordo che quando ero piccola con mio papà andavo spesso a mangiare alla "Osteria D'Ambrosio Da Giuliana", che giuro non è mia parente anche se abbiamo lo stesso cognome!

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Progetti ce ne sono parecchi ma non solo per il mio blog. Spadellatissima è un mio spazio che continuerò a coltivare con passione e che spero di riuscire a far crescere sempre di più, ma il progetto con la P maiuscola lo stiamo portando avanti in un altro modo. Con altre 4 amiche food blogger abbiamo deciso di aprire una società e di lanciare un portale che si chiama Say Good. La community racchiude molte blogger provenienti da tutta Italia e su saygood.it scriviamo di cibo, viaggi, eventi e molto altro. Abbiamo in cantiere nuovi progetti e siamo molto felici di poter lavorare con una passione comune che ci lega. Se volete rimanere aggiornati seguitemi sui social cercando i profili "Spadellatissima" e "Say Good".

Roberta Lochis, la bibliotecaria gourmet



Roberta Lochis classe 1975 di Credaro è una food blogger un po' per caso. Laureata in Scienze dei Beni Culturali alla Cattolica di Brescia, sposata con una figlia di 8 anni di nome Viola, di professione fa la bibliotecaria. Un anno fa ha creato Senza sale ma con gusto, contenitore di ricette apprezzato da chi segue diete ipotoniche ma anche da vegetariani e cuochi alle prime armi o con poco tempo a disposizione.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Mi è sempre piaciuto cucinare. Mia mamma è una brava cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Quando ero al liceo preparavo torte e le vendevo per pagare la gita. Negli anni dell'Università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho migliorato la tecnica.

Cosa c'entrano i libri con la cucina?

Mi rilassano entrambi. E poi negli ultimi anni i libri che parlano di cucina sono molto richiesti, anche in biblioteca. Consiglio a tutti di leggere "Alla tavola di Yasmina" un romanzo storico in cui la protagonista seduce il sovrano

Ruggero I con i suoi racconti e la sua cucina da Mille e una notte.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Me l'ha trasmessa mia mamma, è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante gli anni del liceo realizzavo torte e le vendevo per raccogliere fondi per la gita e quando studiavo all'Università ho fatto esperienza lavorando nella cucina di un servizio catering.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

È stata una conoscente a darmi l'idea. L'ho creato con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire un'alimentazione iposodica. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Non mi piaceva nulla senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene. Nel blog mostro come creare o modificare ricette per rendere gustosi piatti senza usare il sale.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare bene e con gusto anche senza sale. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e con alcuni trucchi si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. In famiglia mangiamo tutti senza sale, anche la mia bambina. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Degli hamburger di verdure veramente molto buoni. Li ho impiattati con cura e li ho postati sul mio profilo personale. Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri? Seguo il blog "Fatto in casa da Benedetta", riprendo ricette vecchie di Benedetta Parodi, preparazioni prese da riviste, articoli letti a caso. Alcuni piatti li invento di sana pianta. Li sperimento con mio marito e mia figlia, se piacciono li pubblico.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane e dei panini con grana, che sono piaciuti molto. Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti? Il Re Sole, alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei 'L'arrosto del commendatore', una ricetta di mia mamma. È un arrosto semplice accompagnato da una salsina fatta con tantissime verdure frullate insieme al brodo.

Come è nata la tua passione per la cucina?

Durante il periodo del liceo ho coltivato la passione della cucina grazie anche a una vendita di torte per raccogliere fondi per la gita. La mia mamma è una buona cuoca, l'ho vista spesso ai fornelli. Durante l'università ho lavorato nella cucina di un servizio catering e ho fatto esperienza.

Perché hai deciso di scrivere il tuo blog di cucina?

In verità è stata una conoscente a buttarmi l'idea. L'ho fatto con l'intenzione di aiutare le persone che come me devono seguire una dieta iposodica. Senza sale ma con gusto nasce dall'esigenza personale di creare e/o modificare ricette per rendere gustosi anche dei piatti senza sale. All'inizio della dieta avevo ridotto all'osso le cose che mangiavo. Nulla mi piaceva senza sale. Quando non ce l'ho fatta più a nutrirmi solo di insalata ho deciso di fare di necessità virtù! Mi è sempre piaciuto mangiare bene.

Perché l'hai chiamato così?

Per trasmettere il messaggio che si può mangiare senza sale ma con gusto. Si pensa non sia possibile, ma ci sono molti escamotage. All'inizio non è facile ma ci si abitua presto e si impara ad apprezzare il vero gusto dei cibi. La mia bambina mangia senza sale come noi. Tutta la nostra famiglia mangia senza sale. Forse sono stata proprio io quella che ha fatto più fatica. Io cucino così anche per i miei invitati. Poi metto in tavola il sale per chi lo desidera, ma molti finiscono con non usarlo. I miei lettori

non necessariamente hanno problemi di dieta e apprezzano i piatti molto semplici senza avere particolari abilità.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Ho fatto degli hamburger di verdure veramente molto buoni, li ho impiattati in modo carino e li ho postati sul mio profilo personale...

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

La cucina ai giorni nostri ci circonda, la troviamo dappertutto in tv, in edicola, sui social. Mi piacciono le ricette semplici, a portata di tutti o quasi. Seguo "Fatto in casa da benedetta", tante ricette vecchie di Benedetta Parodi, 55Winston55. Ricette prese da riviste quando sono in coda, articoli letti a caso o che mi invento di sana pianta.

Qual è il tuo segno distintivo?

Direi che l'omettere il sale dalle ricette è un bel segno distintivo. E' difficile abituarsi ad apprezzare il gusto degli alimenti senza sale.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

I dolci sicuramente, ma anche le ricette vegetariane. Ricordo anche dei panini con grana con più di 500 like! Dalla dieta iposodica sono esclusi tutti gli insaccati, per questo i vegetariani mi amano. Anche se la carne la cucino e la mangio.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Direi che la sacher torte mi esce molto bene! Difficile dire quale sia il mio piatto preferito. Amo le verdure. Forse tra le ricette che ho provato, si sono rivelate una vera sorpresa le zucchine ripiene di carne, ma anche il cavallo con trevisani, gli hamburger di melanzana.

Sei bergamasca, c'è un piatto della tradizione al quale sei particolarmente legata?

Mi piace tantissimo andare a Monte Isola e mangiare il persico del lago panato e fritto! Anche se fritto è buono tutto! Così, magari insieme a degli amici prima si fa una bella passeggiata e poi

si mangia. La cucina è stare insieme.

Qual è la tua destinazione “food” preferita a Bergamo?

Se intendi Bergamo città...mi metti in difficoltà. In provincia mi piace la “Cascina Latini” a Grumello del Monte perchè hanno un’ottima scelta di secondi di carne, anche ai Burattini ad Adrara San Martino mi piace andare per la ricerca accurata della materia prima cucinata in modo semplice.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Il Re Sole. Alla sua corte si mangiava di tutto di più. Sarebbe una bella sfida. Gli preparerei l’arrosto del commendatore, una ricetta di mia mamma. Ha fatto la cuoca per un commendatore

e gli preparava spesso questo piatto che poi ha preso il suo titolo. È un arrosto semplice ma accompagnato da una salsina fatta da tantissime verdure frullate insieme al brodo. Per una cena con gli amici mi piacciono tanto i finger food che permettono di mangiare e conversare insieme, muoversi, servirsi del vino. All’ultima cena per 5/7 persone che ho organizzato ho

preparato del chili con carne, con la ciotola da servizio al centro del tavolo, le varie salse e ognuno che si serviva da solo.

Progetti per il futuro/nuovi progetti per il tuo blog?

Ultimamente è stata dura seguire la pagina Facebook. Ho un lavoro che in alcuni periodi dell’anno mi occupa anche tutta la giornata. Per cucinare serve veramente tempo e oltretutto ho

molti interessi tra cui giostrarmi. Cucinare senza sale resterà una costante nella mia vita, per questo mi piacerebbe fare altri corsi di aggiornamento. Ho frequentato dei corsi in Bakelab a

Paratico con Rosalind e Carlo vincitore dell'ultima edizione di Bakeoff (mi piace molto questa trasmissione). Ho fatto dei corsi anche con "Dai Cuciniamo con la Iaiia". Ora mi piacerebbe fare qualcosa per migliorare la qualità di miei lievitati. Forse questa passione un giorno diventerà il mio lavoro. Nella vita non si sa mai come va a finire.

Laura Ceresoli, la giornalista blogger che ama le torte



Laura Ceresoli è una giornalista con una grande passione per la cucina, la musica rock e la scrittura. Laureata in Lingue e letterature straniere con indirizzo in Scienze dell'editoria, ha collaborato con L'Eco di Bergamo, Il Corriere della Sera, il settimanale nazionale Visto, e anche per la nostra rivista. Ora scrive per Bergamo Post, vive ad Azzano San Paolo con la figlia Margot e cura Il Grande Cocomero, blog di cucina, itinerari golosi e interviste gastronomiche a personaggi famosi.

Come è nata la passione per la cucina?

Da piccola osservavo mia nonna Anna mentre impastava gnocchi e ravioli a mano. Anche mia madre Lori preparava spesso torte fatte in casa e mi divertivo ad aiutarla. Il mio sogno era di aprire una cioccolateria come quella del film "Chocolat". Invece nel 2012 mi sono trasferita per un breve periodo a Nizza e ho aperto un ristorante. Un'esperienza ormai conclusa che però mi ha dato la possibilità di far conoscere alcuni dei miei piatti ai francesi. Perché hai deciso di scrivere un tuo blog di cucina? Quando mi recavo in una città nuova amavo visitare i ristoranti tipici, scoprire i segreti delle ricette locali. Tornata a casa cercavo di riprodurre a modo mio alcuni dei piatti che avevo assaggiato. Prima annotavo le ricette su un quadernetto. Poi, dieci anni fa, ho iniziato a fotografare i miei piatti e a diffondere le ricette attraverso un blog collegato alla mia pagina Facebook, in modo che tutti potessero consultarle, condividerle e lasciare qualche commento.

Perché l'hai chiamato così?

Sono sempre stata un'appassionata lettrice dei fumetti di Charles M. Schulz, il creatore di Snoopy e Charlie Brown. La saga del "Grande Cocomero" è ricorrente nelle strisce dei Peanuts che festeggiavano Halloween travestiti da fantasmi e andavano di casa in casa chiedendo "dolcetto o scherzetto?". La zucca, con la sua polpa duttile adatta sia alle preparazioni dolci che salate, ha una certa connotazione magica che mi affascina da sempre, forse perché sono nata ad ottobre.

Qual è stata la prima ricetta che hai pubblicato?

Probabilmente una delle mie torte.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog?

Quando sei mamma, devi per forza essere creativa a tavola. Per fare apprezzare le verdure a mia figlia ho iniziato a sperimentare: gnocchi di zucca, ravioli ricotta e spinaci, frittatine a forma di Hello Kitty. A volte il pomeriggio prepariamo insieme dolci o biscotti e le foto finiscono

immancabilmente sul blog. Alcuni piatti invece sono ispirati alle ricette del cuoco e conduttore televisivo Jamie Oliver, che amo molto.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Lo strudel di pasta frolla alle mele.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

L'attore bergamasco Alessio Boni. Visto che ha interpretato il ruolo di Don Chisciotte a teatro potrei sorprenderlo con una cena spagnola a base di paella e sangria.

Vatinee Suvimol, dalla Thailandia alla toga e ai fornelli



La sua vita sembra tratta da un romanzo o un film Hollywoodiano. Ha la Thailandia nel cuore ma da anni la sua città è Bergamo. Nata a Bangkok, si è trasferita in Italia con la mamma. È diventata avvocato e ha cominciato la sua avventura nel mondo digitale della gastronomia per un bisogno di esprimersi e un desiderio di raccontare la sua storia personale. Ha dedicato il suo blog "A Thai Pianist" al padre thailandese che non ha mai conosciuto ma da sempre immagina come un'artista, un pianista. Il suo 'diario' ha avuto enorme successo e Vatinee Suvimol è ormai una tra le foodblogger più apprezzate in rete.

Come è nata la tua passione per la cucina?

In realtà non sono un'esperta di cucina, ma mi mancano tanto i piatti thai e ho pensato di provare a proporre le ricette tipiche per cercare di ricordare la mia infanzia attraverso il cibo, i profumi e i gusti thailandesi.

Perché hai deciso di cominciare a scrivere il tuo blog di cucina?

Ho iniziato a scrivere il blog perché avevo il desiderio di parlare della mia storia. Sono diventata mamma e avvocato e cercavo di ricostruire un po' la mia vita partendo dalle mie origini: dall'infanzia in Thailandia, la mancanza del mio padre e una vita vissuta in povertà. Ho creato la pagina pensando che nessuno l'avrebbe letta. Invece a mio stupore sono state tantissime le persone che l'hanno letta. Tra cui anche i miei genitori che erano rimasti male perché non volevano che si parlasse della nostra vita. Ho dovuto virare quindi e ho cominciato a scrivere ricette thailandesi.

Sono stata molto perfezionista e ho capito che per avere consenso era presentare bene le ricette, quindi accompagnarle con fotografie. Allora ho pensato di rendere il piatto molto bello e suggestivo che facesse venire l'acquolina in bocca. Quindi mi sono messa a studiare fotografia in modo dilettante e ho comprato la macchina fotografica, senza fare corsi, ma mi

sono informata sul web e ho fatto foto molto belle. Molti bloggers si fermavano sul mio blog per le foto ampie, molto nitide e luminose. Ho iniziato a condividere il mio backstage su come fotografavo perché non mi interessava nascondere tutto ciò che ho imparato. Così ho creato una piccola community su Facebook e in poco tempo siamo arrivati a 400 foodbloggers. Essendo già avvocato tutelavo i loro diritti sul copywrite ecc.

Perché hai deciso di chiamarlo così?

Ogni volta che vedo un pianoforte mi emoziono, quindi ero convinta che mio padre facesse il pianista. Ho chiamato quindi il blog "A Thai Pianist". Chi ha letto il mio libro si è emozionato così tanto che ha cercato di aiutarmi a trovare mio padre. Una delle mie amiche è riuscita a rintracciarlo: vive in Thailandia e fa... il pianista!

Qual è stata la tua prima ricetta pubblicata?

Una delle prime ricette che ho pubblicato e una delle più cliccate è il riso col pollo molto semplice che l'ho imparato dalla mia nonna che mi insegnava a mangiare tre bocconi grandi-grandi di riso perché costava poco e solo un pezzettino di pollo perché era caro.

Da dove nascono le ricette che presenti nel tuo blog? A chi ti ispiri?

Non so cucinare bene, ma mi focalizzo sui piatti thailandesi. Mi piace provare le ricette delle mie amiche bloggers e poi le fotografo.

Qual è la tua ricetta più apprezzata?

Il curry tipico thailandese con la noce di cocco. È un piatto molto facile da fare e chi lo prepara lo ripete.

Quale piatto è il tuo cavallo di battaglia e qual è il tuo piatto preferito?

Il riso col pollo ovviamente.

Chi inviteresti a cena e cosa gli cucineresti?

Inviterei Giorgio Gori, il sindaco di Bergamo e mi piacerebbe preparargli un piatto thailandese.

Qual è il suo segno distintivo?

Le foto. Ci sono persone che riescono a riconoscerle. Tra i bloggers anche ChiaraPassion, che è molto famosa ma si è ispirata a me. Ha visto le mie foto e le ho dato i consigli per il suo blog. Come lei, ho preso anche tanti altri bloggers sotto la mia ala. E questo ha portato alla nostra crescita. Come in un classico film americano eravamo molto affiatate e all'improvviso è arrivato l'editore di Giallo Zafferano chiedendoci di creare un bellissimo progetto con delle foto bellissime. E così è stato. Siamo arrivati a un milione di visite al mese. Nel 2018, però, sono uscita dalla piattaforma e con me sono venute anche tutte le bloggers. Quindi, ho creato Say Food con le food bloggers e ho pubblicato tre libri, tra cui "La mia storia Thai".

Qual è il tuo piatto preferito della tradizione bergamasca?

I casoncelli e polenta con coniglio.

Qual è la tua destinazione food preferita a Bergamo?

Al ristorante San Vigilio perché ci mangio molto bene, e ha un atmosfera molto romantica, di altri tempi. Ci ho portato anche la mia mamma per festeggiare il suo compleanno.

Quali i tuoi progetti futuri?

Un nuovo libro che si pubblicherà a dicembre prossimo dove condivido con tutti il mio percorso e miei consigli su come fotografare.

Un incontro per sfatare i falsi miti sull'alimentazione

Lunedì 3 giugno alle ore 18 Ascom in collaborazione con Ente Mutuo Regionale e Habilita Hospitals & Research organizza un incontro dal titolo "Siamo quello che mangiamo? Sfatiamo i falsi miti sull'alimentazione" – Conversa sul tema la dottoressa Giannina Percassi, dietista dell'Habilita Hospitals & Research. L'incontro si tiene alla sede di via Borgo Palazzo 137. Interverranno anche Carlo Alberto Panigo vicepresidente delegato Ente Mutuo Regionale, Giovanni Zambonelli presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Roberto Rusconi presidente Habilita Hospitals & Research, Giuseppe dalla Costa Direttore Ente Mutuo Regionale. Per informazioni 035 4120203. Per iscrizioni: [clicca qui](#)

[Convegno Ente Mutuo Regionale](#)

Iginio Massari è il miglior pasticciere del pianeta

Iginio Massari, 76 anni, il maestro dei dolci bresciano, è il miglior pasticciere del mondo. Lo ha decretato la giuria di esperti del World Pastry Stars 2019, il congresso internazionale di pasticceria tenutosi a Milano. L'importante riconoscimento ha inteso premiare la "personalità che a livello internazionale ha saputo valorizzare la professione di pasticciere sia per quel che riguarda la creatività e i prodotti sia per il valore dell'impresa" e il suo spendersi

per tramandare la professione, “riconoscendo l’impegno nella formazione e nella diffusione del sapere”. “Con stupore e piacere ricevo un riconoscimento che innanzitutto premia la professionalità e la dedizione che da anni nutro nei confronti di questo mestiere – ha commentato Massari – un mestiere che ogni giorno comporta nuovi studi e che non mi permette ancora oggi di sentirmi arrivato”.

Massari è uno dei pasticceri più conosciuti, grazie anche alle sue ospitate in MasterChef Italia, dove ha rivestito il ruolo di giudice e ospite fisso durante le prove di pasticceria. La sua esperienza televisiva è iniziata nel 2012 e, da lì, i suoi spazi all’interno del piccolo schermo sono cresciuti sempre di più, fino ad ottenere un programma tutto suo, Iginio Massari – The Sweetman.

A Pisogne sul Lago d’Iseo l’aperitivo è dedicato a Woodstock

A Pisogne sulla sponda bresciana del Lago d’Iseo il Barbai è un locale ‘museo’. Qui l’offerta di cocktail, drink realizzati con mestiere si unisce alla proposta di mostre, per lo più di artisti locali. La convinzione del patron Maurizio Domestici è che anche i baristi possono fare cultura, non solo gastronomica, e che la passione per il bello può raggiungere con facilità i giovani, in un ambiente informale e conosciuto. Domani, 25 maggio 2019, a partire dalle 19 è in programma una mostra-concerto dedicata a Woodstock, in occasione del 50° anniversario del legendario festival di Bethel. La mostra si intitola “WOODSTOCK 1969-2019”.

Sulle pareti del locale 'sfilano' 25 opere – per lo più acrilici su tela formato 50x50 – in cui altrettanti studenti del Liceo artistico "Tartaglia-Olivieri" di Brescia interpretano e raccontano, con lo sguardo post millennial, i tre giorni di musica, peace and love sessantottini. Nel corso della serata il gruppo musicale Gillet Fusione & Lalla proporrà cover di alcune canzoni del concerto di Woodstock. La partecipazione alla serata è libera, è gradito abbigliamento in stile anni '60/'70. La mostra è visitabile fino al 24 luglio negli orari di apertura del locale ed è ideata e curata da Bruno Zoppetti, apprezzato artista e professore del Liceo Tartaglia-Oliviero di Brescia,. L'iniziativa è legata a Nistoc il festival di Sulzano che quest'anno sarà dedicato appunto a Woodstock. Sulle tele sono ritratti giovani spettatori e i musicisti icona dell'evento, da Janis Joplin a Grace Slick, Richie Havens, Alvin Lee. Con loro riprende vita un'epoca lontanissima dalla realtà dei ragazzi di oggi, in cui i ragazzi erano mossi dalla appassionata fiducia di poter cambiare il mondo. Dal 25 al 28 luglio la mostra si trasferirà a Nistisino di Sulzano all'interno del festival Nistock.

Barbai Piazza Vescovo Pellegrini Pisogne, Lago d'Iseo – Bs













[La locandina](#)

Conclusa la prima “Serendipity Wines” con 33 medaglie d’oro

Si è conclusa con successo la prima edizione del Concorso enologico internazionale Serendipity Wines, una manifestazione che ha visto Bergamo e il nostro territorio protagonisti mondiali dell’enologia. L’iniziativa è nata per favorire l’incontro inaspettato e piacevole con vini speciali, capaci di emozionare, di trasmettere sensazioni positive e totalmente inaspettate. L’idea è stata quella di portare il pubblico a scoprire quei vini che, nella vita di tutti i giorni, risultano più difficili da incontrare.

Serendipity è un termine inserito nella lingua inglese colloquiale, ha un’origine antica e affascinante e ha come obiettivo portare all’attenzione emozioni assolutamente inaspettate, quasi per caso, nel corso di altre imprese.

Più nello specifico, i vini ammessi al Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” sono vini passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati.

Si tratta di tutti quei vini che, nel corso degli anni, hanno ricevuto le più varie definizioni: da meditazione, da rilassamento, da conversazione ... ecco, a noi piace definirli Serendipity Wines, i vini inaspettati che ti sorprendono in maniera positiva e ti lasciano un’emozione.

Il Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” è promosso dall’Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi sotto la supervisione dell’Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) e con il supporto scientifico del

Centro Studi Assaggiatori di Brescia.

Venerdì 17 maggio una giuria di esperti tra tecnici, enologi e giornalisti, ha valutato i 124 campioni di vino presenti (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) giunti da tutto il mondo.

Sabato mattina, presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate, al termine della tavola rotonda, sono stati eletti i vini vincitori con 33 medaglie d'oro e 5 d'argento. Tra i bergamaschi sono stati premiati 6 produttori di Moscato di Scanzo (Tallarini, Cavalli Faletti, Fejoia, La Rodola, De Toma, Magri Sereno) e 3 aziende che producono Valcalepio Moscato Passito (Cantina Sociale Bergamasca, Tallarini, Orsini Giuseppe).

Sabato e domenica l'attenzione si è spostata sul banco d'assaggio aperto al pubblico e allestito nel chiostro dell'Abbazia benedettina di San Paolo d'Argon. Tutti hanno avuto la possibilità di degustare i migliori vini alla presenza dei numerosi soci della Strada, tra i quali segnaliamo Regione Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Aspan Panificatori Bergamaschi, Il Rudere di Ranica, Fejoia e Il Cipresso di Scanzorosciate, Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon, Medolago Albani di Trescore Balneario, La Rovere e Quattroerre di Torre dè Roveri, Arrigoni di Pagazzano, IBS di Azzano San Paolo e Quattro Portoni di Cologno al Serio. Nella due giorni era presente la Fondazione ISB di Torre Boldone, con docenti e ragazzi che hanno aiutato nello svolgimento sia del Concorso che del banco d'assaggio.

“Come prima edizione del Concorso Enologico Internazionale Serendipity Wines non possiamo che essere ampiamente soddisfatti per il risultato ottenuto nell'individuare un modo alternativo per promuovere il nostro territorio – commenta Enrico Rota, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca -. Con Serendipity Wines abbiamo messo sotto i riflettori la nostra provincia e le sue produzioni

(non solo enologiche). Anche il banco d'assaggio dei vini vincitori ha ricevuto importanti consensi: un ringraziamento particolare agli enti e ai produttori presenti che hanno deciso di sostenere la nostra manifestazione”.





Strada del Vino
VALCALEPIO
e dei Sapori
della Bergamasca

STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA



Ufficio Provinciale di Agricoltura
e Pesca



Regione Lombardia



STRADA DEL VINO
VALCALEPIO



Serendipity
WINES

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
Vini passiti, liquorosi
e aromatizzati



Strada del Vino
VALCALEPIO
Bergamasca





MARTINEZ
dal 1868
LAUS
MOSCATO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
VINO IGTACUOROSI

C066
jemara
PASSITO DI
MATELLERIA
D.O.P.

C068
Passito
di
Libbico
FERRELLI

C061
2004
Château
L'Agnel La Carrière
SAUTERNES
MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ
CETTE BOUTEILLE PORTE LE N° 000782

C057
La Casa
2015
Vulcano
Moscato
D.O.C.
Prodotto e imbottigliato
Crisco Giovinetti
Cavaio S. Angelo - Sicilia
PRODUCT OF ITALY
NON DISPONIBILE IN TUTTI I PAESI