

A Castro la sagra è gourmet

Da mercoledì 28 giugno a domenica 2 luglio i piatti di FestambienteLaghi, tra sapori del territorio e ricette da chef

Ponteranica, torna lo street food dei ristoratori

Sabato primo luglio la terza edizione dell'Orobic Street Food, che si sposta nel centro storico. Ai fornelli cinque locali del paese

Val Cavallina, nel bioparco si prepara il nocino di San Giovanni

Sabato 24 giugno la raccolta delle noci secondo la tradizione nella Valle delle Sorgenti. Il 12 agosto l'imbottigliamento. Si cena con carni e verdure del parco

Sarnico, sul lungolago torna la tradizione dei pesciolini fritti

Fino a domenica la sagra organizzata dall'Avis ispirata alla festa degli anni Cinquanta. Protagonisti pesce di lago, polenta e formaggi

Parre, un tuffo nel passato tra mestieri di una volta e piatti tipici

Il 24 e 25 giugno torna tra le vie e i cortili di Parre di Sopra la manifestazione "Sapori e tradizioni" che ricrea la vita contadina di cento anni fa. Spazio anche ai prodotti tipici, alle birre artigianali e ai ristoranti

The green Wire, tre bergamaschi in bici per rilanciare il mondo bio

Il 18 giugno Alfredo Amadori, Sergio d'Adda e Alessandro Pagnoncelli partiranno per un tour lungo lo Stivale in difesa

della terra e dei suoi prodotti. Ne nascerà un documentario. Promotore lo spazio Gate della Malpensata

Pane al pane, alla Carrara si cena con ricette del Seicento



Lunedì 26 giugno, la Fondazione Accademia Carrara, in collaborazione con l'Aspan e in occasione di Evaristo Baschenis a 400 anni dalla nascita, tra musica e cucina, propone "Pane al Pane", cena in Museo per rivivere le ricette della

tradizione bergamasca del Seicento. Un menù ideato da Silvia Tropea Montagnosi, esperta di storia della cucina e realizzato da Bonicelli-salumeria & Catering, ispirato alle corti seicentesche, dove pani raffinati e dolci, insaporiti con zucchero e spezie, erano prelibatezze gastronomiche che rendevano uniche le tavole delle famiglie di alto rango sociale.

La serata prevede la visita alla Sala espositiva Evaristo Baschenis a cura dei conservatori della Carrara dalle 19 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù Saporitezze di pane prevede: Castègne, löanghina e fiurit; Carne de porcho; Torta di herbe, gniferi e rape rosse; Pane di fave con pasta madre (grano, orzo, avena, farro, fave e ceci); Peveroni assai piccioli.

A seguire Pollo in carpione con Insalata assai saporita e Formài con mostarda di pere. Nella cesta del Baschenis,

Brasadelli, Cinnamomi, Savoiardì e Offelle. Per chiudere, Torta con le mandorle e crema gelata. La cena sar  bagnata dai vini Terre del Colleoni Brut Doc e Valcalepio. Il pane realizzato con la farina Quivicino ottenuta con i grani della Lombardia. I posti disponibili sono 80, il costo a persona di 65€.

Info: segreteria@lacarrara.it, 035 234396

Food Film Fest: a Bergamo il cibo   in primo piano

Dal 13 al 16 giugno il festival internazionale del cinema dedicato all'alimentazione. Accanto alle proiezioni in programma degustazioni, laboratori e visite guidate

Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli

Dal 9 giugno a C  Berizzi quattro serate con altrettanti artigiani del gusto, tra antiche tradizioni, come quella dello stracchino, e nuove sfide, come lumache, zafferano e metodo biodinamico

Desenzano del Garda, la riscossa dei vini bianchi

Castello in Bianco, in programma il 10 e l'11 giugno, vuole andare oltre lo stereotipo dei vini "giovani". Presenti cento etichette