

# **Mele brembane, alla sagra debutta il succo**

Sabato 15 e domenica 16 ottobre a Piazza Brembana la festa dell'Associazione frutticoltori, che lancia il nuovo prodotto. Oltre alla vendita diretta ci sono incontri, laboratori, concorsi, un tour gastronomico e menù a tema in 16 ristoranti

---

## **Pizzerie, a Bergamo un angolo di Napoli grazie a “Donna Regina”**



Sapori, suoni, cultura ma soprattutto la verace pizza napoletana: stiamo parlando di Donna Regina, la pizzeria di Bergamo, inaugurata ieri sera in via Campagnola. Un autentico angolo partenopeo in città, una fusione di cultura storica e culinaria che rende Donna Regina il punto di riferimento bergamasco per l'autentica pizza napoletana STG (Specialità Tradizionale Garantita), l'unica pizzeria riconosciuta per l'intera Lombardia dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Abbiamo incontrato Olga Maggioni e Giuseppe Buonaguro, rispettivamente amministratrice e direttore del locale per scoprire i segreti del locale. "Se non è napoletana, che pizza

è? – taglia corto Giuseppe Buonaguro -. La pizza non è solo acqua e farina. Quella verace napoletana è un tripudio di sapori, grazie alla scelta accurata delle materie prime, al lievito madre e alla lunga lievitazione, almeno ventiquattro. Queste sono le basi principali della nostra pizza. Quanto alle materie prime, le scegliamo e acquistiamo direttamente in Campania da piccoli produttori di filiera: i latticini provengono da tre luoghi diversi: la mozzarella di bufala da Aversa, il fior di latte – che per la prima volta abbiamo portato qui a Bergamo – da Agerola, patria del fior di latte, e la provola affumicata fresca di bufala da Battipaglia. I pomodorini del piennolo arrivano dalle falde del Vesuvio, gli oli dalla valle del Cilento”. “La qualità ha un prezzo – sottolinea Olga Maggioni -, tuttavia, nonostante i quotidiani arrivi delle materie prime dal Sud Italia, siamo riusciti a restare in linea con i prezzi delle principali pizzerie di qualità della città, pur offrendo un prodotto totalmente differente che segue la tradizione napoletana”.

Donna Regina si fregia di avere all’interno della pizzeria due pizzaioli, Salvatore Grieco e il Maestro pizzaiolo Antonio Romeo (che fa parte di Associazione Pizzaiuoli Napoletani). I due non esitano a svelare il segreto di una buona pizza. “La scelta di una farina consistente ed italiana – evidenziano -, una lunga lievitazione e il giusto tasso di idratazione rappresentano le basi fondamentali per un buon impasto. La manualità che si acquisisce nel corso degli anni va poi a rafforzare la riuscita del prodotto finale”. “Sappiamo di essere una pizzeria 2.0 – prosegue Olga Maggioni -, disponiamo di un sito web costantemente aggiornato e seguito da numerose pagine social, siamo in testa ai ranking dei principali motori di ricerca come Google e disponiamo di un *app* dedicata scaricabile dagli stores su smartphone e tablet. I nostri clienti potranno prenotare il loro tavolo, ordinare la pizza con consegna a domicilio e pagare direttamente all’atto dell’acquisto oppure al fattorino anche con carte di credito e bancomat. Insomma Donna Regina ha dato sicuramente una svolta

al mondo delle pizzerie della città di Bergamo". Non solo pizza a Donna Regina: chi vuole, può degustare il panuozzo – nato a Gragnano, città famosa nel mondo per la pasta – o il cuoppo, contenitore di carta-paglia che contiene fritti di ortaggi e pesce e prossimamente aprirà anche la sezione dedicata alla cucina tradizionale napoletana. I presupposti ci sono tutti per affermarsi sul territorio sempre in maniera più decisa".

**Donna Regina**

**via Campagnola 5**

**Bergamo**

**035-0960452**

**[www.pizzeriadonnaregina.com](http://www.pizzeriadonnaregina.com)**

---

## **Emozioni dal Mondo, ad Astino la degustazione dei vini premiati**



Prende il via giovedì 13 ottobre il 12esimo concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme", una kermesse tutta bergamasca che attrae sempre più l'attenzione del pubblico internazionale sul territorio

orobico. Sì, perché nonostante il suo essere un concorso dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli, “Emozioni dal Mondo” si caratterizza per il fatto di dare ampio spazio e rilevanza a quello che al vino fa da culla e contorno: il territorio con le sue peculiarità, le sue storie e le sue tipicità. Ancora una volta, quindi, “Emozioni dal Mondo” cambia location e offre la possibilità al territorio bergamasco di mostrarsi al mondo nella sua incredibile e variegata diversità. Le degustazioni di questa edizione si svolgeranno nel Palazzo Maestri di Cenate Sopra, una costruzione ricca di storia rinnovata e portata a nuova vita con un gusto decisamente moderno. Nell’ambito dell’evento, grande interesse avrà poi il convegno in programma per sabato 15 ottobre, alle 9.30, alla Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo dedicato al tema “Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale”. In programma interventi di relatori internazionali che affronteranno il tema da diverse prospettive per un risultato che non mancherà di sorprendere e stupire il pubblico. Al termine del convegno saranno proclamati i vini vincitori del 12° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” che saranno messi in degustazione presso il Refettorio dell’Ex-Convento di Astino nel pomeriggio di sabato 15 ottobre (15-19) e nella giornata di domenica 16 ottobre (11-19).



Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio hanno scelto di devolvere le offerte libere per l’accesso al banco d’assaggio al Progetto che il Comune di Bergamo sta sostenendo

a favore della popolazione di Amatrice colpita dal recente sisma. Il weekend dell'enologia bergamasca si prospetta ricco di iniziative: negli stessi spazi occupati dal Banco d'Assaggio di "Emozioni dal Mondo" si svolgerà anche "Anteprima Valcalepio": in occasione dei 40 anni del Consorzio Tutela Valcalepio, verrà offerta al pubblico l'opportunità di assaggiare in anteprima assoluta il nuovo Valcalepio commercializzabile a partire dal 1° novembre 2016. Per chi invece preferisse la visita alle aziende: domenica 16 ottobre torna Andar per Vigne in Valcalepio. Numerose le aziende aderenti, disseminate sul territorio della DOC orobica che apriranno le loro porte al pubblico con mostre, eventi e degustazioni.

---

## **Mostra del Bitto, a Morbegno pronta l'edizione 109**

Il 15 e 16 ottobre l'evento dedicato ai formaggi e a tutte le specialità valtellinesi

---

## **I formaggi che nascono in**

# città

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

---

## **Selvino, un weekend a tutto gusto in piazza e nei locali**

Sabato 8 e domenica 9 ottobre, per la terza edizione di "Gustando Sel... vino", 18 insegne propongono menù ispirati ai sapori autunnali. E poi stand enogastronomici, laboratori e lo show del pasticciere mondiale Giancarlo Cortinovis

---

## **Zogno, un fermento di sapori**

Nelle contrade del "capoluogo" della Val Brembana stanno ritornando piccoli agricoltori e artigiani del gusto. L'occasione per una gita fuori porta tra natura e gastronomia

---

# Love, ritorna “Sapori d’ottobre”

Sarà un weekend lungo tutto dedicato ai sapori autunnali quello che andrà in scena a Love da giovedì 6 a domenica 9 ottobre. Ai Giardini Fante d’Italia, zona Piscine, ritorna “Sapori d’ottobre”, la rassegna di enogastronomia ideata e promossa dalla Pro loco che celebra i piatti dell’autunno.

Per quattro giorni sarà proposto un servizio di cucina tipica locale dove si potranno gustare piatti a base di funghi, di salmì di cinghiale, sarde con la polenta, castagne, spiedo. Il servizio ristoro sarà attivo dalle ore 19 e sabato e domenica anche alle 12. Il programma prevede: venerdì 7 notte giovane con musica e dj; sabato 8 serata con menù dello chef Mauro Spelgatti e piano bar; domenica 9 a pranzo spiedo su prenotazione. Sabato e domenica caldarroste tutto il giorno.

Per avere ulteriori informazioni è possibile contattare la ProLoco inviando una mail a [nuovaprolocolove@gmail.com](mailto:nuovaprolocolove@gmail.com).



La locandina

---

# **Il più antico manicaretto della storia? Polenta e osei**

Tra le antichissime ricette mesopotamiche giunte a noi c'è anche un piatto dalle sorprendenti analogie con quello della tradizione bergamasca

---

## **Ponte di Briolo, che storia!**

Il locale di Valbrembo è una meta sicura da 140 anni. Assolari: «Ma i tempi cambiano. Della nostra tradizione abbiamo mantenuto solo i casoncelli, ora protagonista è il pesce»