

I locali Veg+ ripartono dall'aperitivo

Il 20 settembre al Relais San Lorenzo, in Città alta, un appuntamento tutto vegetale nell'ambito del progetto di cucina certificata di Ascom e Lav che coinvolge 19 locali bergamaschi

Dossena scrigno di sapori e tradizioni. Una camminata per scoprirli

Domenica 11 settembre la manifestazione del Gruppo Giovani. Un percorso di cinque chilometri e oltre dieci tappe tra sentieri e contrade, gustando prodotti tipici accompagnati da folclore e vecchi mestieri

I sapori del mondo pronti a invadere Clusone

Da venerdì 9 a domenica 11 settembre la prima edizione di Fiva Street Food & Shows in piazza Manzù. Ben 22 gli stand con le più golose specialità regionali e internazionali preparate al momento. C'è anche lo spettacolo del comico Marco Della Noce

Cucina e ospitalità, una famiglia che non perde la “Bussola”

Al timone dell'hotel ristorante di Clusone c'è Roberto Benussi, 57 anni di esperienza ai fornelli, 33 da docente di scuola alberghiera nonché presidente dei Cuochi bergamaschi. L'attività è alla terza generazione e sta puntando anche su catering e banchetti

Cucinare la carne, quattro ricette semplici ma di gusto

Le proposte dei macellai dell'Ascom di Bergamo per non sbagliare

Astino, raccolta e asta di ortaggi nella Valle della

Biodiversità



È tempo di raccolto anche nella Valle della Biodiversità, sezione di Astino dell'Orto Botanico, dove crescono tante varietà di ortaggi, tradizionali del territorio o mai coltivate a Bergamo.

«Nel 2015 – afferma Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico – era stata sperimentata l'auto-raccolta nei sabati mattina, offrendo ai più affezionati frequentatori la

possibilità di cogliere e gustare le eccedenze biodiverse messe a disposizione dall'Orto Botanico. Sabato 3 settembre 2016, invece, vorremmo che le persone condividessero il piacere dello stare assieme in un museo a cielo aperto unico nel suo genere e la soddisfazione della raccolta di ortaggi poi messi all'asta. Vogliamo comunicare l'idea che le verdure a disposizione sono solo le eccedenze, quelle da raccogliere per evitare che vadano in malora o che fanno esaurire presto i cicli biologici delle piante che le producono».

Sabato è anche la prima occasione d'incontro con la neonata Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo – Valle della Biodiversità, desiderosa di promuovere, valorizzare e favorire il civico Orto Botanico, anche con i proventi dell'iniziativa.

■ L'evento inizierà alle 10 e i volontari dell'Orto, sotto la guida dell'agronomo Marco Zonca, accompagneranno i partecipanti nella raccolta delle eccedenze di stagione: cetrioli, fagioli, insalate, peperoni e peperoncini, zucchine, melanzane, patate e cipolle. Verso le ore 11 inizierà la preparazione di cesti e cassette con mix di verdure, poi battuti all'asta. Il battitore è

un membro degli Amici che tra un pomodoro gigante e una melanzana bianca e una gialla farà contendere ai prodi raccoglitori le delizie più ambite della Valle della Biodiversità. La conclusione è prevista per mezzogiorno.

I partecipanti dovranno presentarsi muniti di borse di tela, pronti per la raccolta e la condivisione di questa mattinata conviviale. Ai partecipanti che arrivano alle 10 una gradita sorpresa.

Per informazioni: educazione@ortobotanicodibergamo.it

“Sette Terre Wine Fest”, in Città Alta la degustazione dei vini bergamaschi



In occasione dell'edizione 2016 del Meeting internazionale “I maestri del paesaggio”, l'associazione Sette Terre, wine partner dell'evento, organizza quattro giorni di degustazioni.

Sette Terre Wine Fest si terrà

dal 9 all'11 e il 16 settembre, dalle 18 alle 22, al Seminarino di Bergamo Alta, in via Tassis. La quattro giorni sarà dedicata ai vini dei produttori che fanno parte del gruppo, un'occasione per avvicinarsi ai sapori del territorio e scoprire come le differenze di terreno possono influenzare il carattere di un vino. Durante l'evento sarà possibile percorrere la strada delle Sette Terre, scoprendo un paesaggio fatto di profumi e di sapori, degustando i vini delle aziende che hanno dato vita all'Associazione (Caminella, Casa Virginia, Cascina Lorenzo, Eligio Magri, Sant'Egidio, Sassi della Luna, Tellurit, Valba). L'evento è realizzato con il patrocinio di Onav, Slow Food e Ais, associazioni da sempre vicine alla cultura del vino, che lavorano quotidianamente per valorizzare i prodotti del territorio. Sette Terre offre l'ingresso gratuito all'evento ai soci di queste associazioni, secondo il seguente calendario:

- 9 Settembre, degustazione in collaborazione con Onav

- 10 Settembre, degustazione in collaborazione con Slow Food
- 16 Settembre, degustazione in collaborazione con Ais

	Cantella S. - 035 94 51 26 Via Carlo Adigeo 12 24030 Canale d'Adda
	Turcoassanegradi - 046 22 00 691 Via Cassino 2048 1 24010 Villa d'Ossola
	Cascina Lorenza - 046 90 05 100 Via Santo Stefano 17 24020 Casa Virginia
	Magagnoli - 035 45 28 989 Via Carlo di Porta 9 24030 Torre di Bissone
	Sant'egidio S. - 035 49 47 28 Via Fontanelle 15/C 24020 Sotto il Monte-Gossolè XII
	Benvenuto S. - 035 47 08 983 Via Sant'Antonio 2/C 24030 Canale d'Adda
	Tellettè - Ecomat@yahoo.com Via Garibaldi 3 24030 Mazzo
	Valba S. - 019 04 01 933 Via Oliva 11 24030 Canale d'Adda

Per accedere gratuitamente, è necessario presentare la tessera personale, valida per l'anno 2016. Il costo dell'ingresso ai non soci, amici, simpatizzanti e cultori del vino è di 10 euro. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un taccuino di degustazione personalizzato. Sette Terre è l'Associazione dei Viticoltori Indipendenti di Bergamo, un gruppo nato con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola

della Bergamasca, seguendo uno sviluppo ecocompatibile. Le cantine che fanno parte del gruppo condividono la necessità di ricerca per dare massima espressività ai vini e alla loro identità, partendo dai sette profili dei suoli che caratterizzano i vigneti della zona collinare della bergamasca. L'Associazione ha sottoscritto uno statuto per condividere parametri produttivi importanti, compreso il taglio del carico d'uva per pianta, per garantire la qualità del vino prodotto.

Dal bosco al piatto, funghi senza segreti in Alta Val Brembana

Fino all'11 settembre nei comuni di Altobrembo torna Fungolandia, full immersion tra sapori e scoperta del territorio, con escursioni guidate, visite nelle aziende, menù e aperitivi. C'è anche il percorso sensoriale-degustativo nel bosco

Moscato di Scanzo, tutto pronto per la Festa. Che pensa anche ai terremotati

Dall'8 all'11 settembre torna la manifestazione dedicata al celebre passito e ai prodotti locali. Il ticket solidale sosterrà la ricostruzione dei comuni colpiti dal sisma. Tra gli ospiti il cabarettista Pucci

La frutta a Bergamo? Poca ma creativa

L'estensione delle colture è ridotta e le aziende sono piccole. Per sopravvivere i produttori devono ricercare strade

alternative e innovative. Ecco cosa si sono inventati