

# **L'estate golosa della Val di Scalve**

Sabato a Schilpario gli stand di Arte & Sapori e menù tipici nei ristoranti. Ma nel corso della stagione ci sono anche merende e colazioni in baita, la rassegna enologica, la festa dei capù e della patata di Pradella

---

## **Albino, la sagra degli gnocchi ripieni firmata dalla trattoria**

Dal 14 al 17 luglio in località Perola la festa che celebra il piatto cult del "Moro" e le altre ricette tradizionali

---

## **Cascate del Serio, apertura notturna con soste golose**

Sabato 16 luglio un percorso tra i sapori locali in attesa del triplice salto illuminato, dalle 22 alle 22.30

---

# A Lovere ritorna la Mangi 'n piazza

Venerdì 15 e sabato 16 luglio in piazza Tredici Martiri e V. Emanuele il ristorante a cielo aperto imbandito dagli esercenti, accompagnato da musica e negozi aperti

---

## La sfida di “Francesco”, imprenditore a 22 anni



Francesco e Stefano  
Rampolla

Si chiama “Francesco” la Gelateria Artigianale Italiana appena aperta a Torre Boldone, in via Donizetti, davanti alla scuola media. È una start up che vede in campo un giovane imprenditore bergamasco di soli 22 anni, Francesco Rampolla. Il quale, con l’aiuto del fratello gemello Stefano, ha deciso di investire sul proprio territorio di residenza. Sì, perché Francesco, oltre ad aver denominato la sua nuova impresa con il proprio nome, ricordando anche quello del nonno, ha voluto – con l’apertura dell’attività – rimarcare il senso di

appartenenza al proprio ambito e, in qualche modo, fare da traino per i giovani che, come lui, hanno un sogno nel cassetto. Studi alberghieri a Nembro, tappe nelle cucine stellate dei fratelli Cerea, Da Vittorio (dove impara il rispetto per le materie prime), di Patrick Guilbaud, a Dublino (dove comprende ancor di più il valore dei prodotti italiani) e di Alain Ducasse al Louis XV presso l'Hotel de Paris di Monte Carlo (dove affina il metodo), Francesco, tornato in Italia, decide di focalizzare la sua attenzione sul gelato artigianale, il suo sogno, appunto. E dopo una breve esperienza alla "Romana", in centro a Bergamo, e in altre gelaterie della provincia, compie il grande passo. Ed ecco "Francesco".



Una sfida non certo facile, a soli 22 anni e, soprattutto, senza una tradizione di famiglia alle spalle. «Ci voleva coraggio – commenta Rampolla -. Non mi è mancato, grazie al supporto della mia famiglia, ma anche di Fogalco e dei Lions della Valseriana». «La gelateria è "Artigianale" – sottolinea Francesco – perché facciamo tutto in casa, con tanta passione e con prodotti selezionati e di prima qualità. Non a caso, scegliamo noi gli ingredienti al mercato della frutta o dai nostri migliori contadini, cercando di instaurare rapporti solidi che durino nel tempo. È "Italiana" perché voglio valorizzare il nostro territorio e la nostra agricoltura. Per questo abbiamo sposato l'idea del "meno è meglio", avvalendoci

di aziende in sinergia con la nostra filosofia e con le nostre esigenze, come Agrimontana e Domori». Pochi i gusti in offerta – tra questi gli immancabili pistacchi di Bronte Dop e la nocciola Igp del Piemonte – ma tutti all’insegna della qualità, con particolare attenzione anche al mondo vegano e alle intolleranze alimentari. «Produciamo anche torte gelato, semifreddi, ghiaccioli alla frutta e stecchi gelato – evidenza Francesco -, oltre a ottime cremolate di frutta fresca di stagione. La stagionalità, in effetti, è importantissima per poter offrire la migliore qualità dei prodotti». Provare per credere.

**chiccogel.torreboldone@gmail.com**

---

## **Tavernola, la sardina (di lago) torna protagonista**

Per due fine settimana dall’8 luglio, la storica sagra che esalta l’agone e il pescato locale, nell’area verde della località Gallinagra

---

## **Albino, il cinema all’aperto è anche goloso**

Cene con ingresso omaggio e gelati per gli spettatori più fedeli alla rassegna Immagini di Notte, in programma dall’8 luglio al 25 agosto nel chiostro dell’ex monastero di

## Premio Qualità Italia 2016, ecco tutti i vini vincitori



Si sono concluse le degustazioni dei vini sottoposti al giudizio della commissione del Premio Qualità Italia 2016, il concorso enologico nazionale organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di

Città Sant'Angelo, in Abruzzo. Un lavoro accurato, quello dei giudici, che ha messo in evidenza anche quest'anno la migliore produzione enoica italiana. La cerimonia di premiazione si terrà sabato 9 luglio, alle 11, al Teatro Comunale di Atri (Teramo), situato in uno dei centri storicamente ed artisticamente più significativi dell'Italia centro-meridionale. La Direzione, nel complimentarsi con i vincitori e nel ringraziare tutti i partecipanti, ha sottolineato come "anche quest'anno il concorso ha registrato un'ottima risposta dal mondo dei produttori a conferma della fiducia riposta sia nel concorso sia nella sua organizzazione".

Le categorie contemplate dal Premio – che gode anche dell'approvazione del ministero delle Politiche Agricole – sono state così definite:

- Igt (Indicazione Geografica Tipica: rossi, bianchi e rosati)
- Doc (Denominazione di Origine Controllata: rossi annate 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 e precedenti, bianchi annate 2015, 2014 e precedenti, rosati)

- Docg (Denominazione di Origine Controllata Garantita: rossi, bianchi e rosati)
- Vini Frizzanti (Rossi Doc e Igt, Bianchi Doc e Igt, Rosati Doc e Igt)

Per maggiori info [www.premioqualitaitalia.it](http://www.premioqualitaitalia.it)

[I vincitori del Premio Qualità Italia 2016 – Concorso Enologico](#)

---

## **Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti**

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d'oro col Blutunt all'Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro

---

## **Il Questore: «A Bergamo ho**

# **trovato una ristorazione di qualità»**

Parla Girolamo Fabiano, raffinato gourmet, che sottolinea: «Mi hanno colpito i valori e la passione. Purtroppo in pochi praticano la cucina tipica bergamasca». «Un'eccellenza? I vini di Casa Virginia di Antonio Lecchi»