

Bossico festeggia i suoi formaggi. Torna “Staèla, motèla e staèl”

In programma visite alle stalle, dimostrazioni e degustazioni,
Nei locali convenzionati menù a tema

Fiera di San Matteo, a Branzi si elegge il miglior Formai de Mut

Dopo un anno di stop torna a Branzi la Fiera di San Matteo, manifestazione che recupera la festa storica per la vendita delle forme alla discesa dall'alpeggio. L'appuntamento viene ora organizzato dal Comune di Branzi ed è in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Al centro dell'iniziativa la rassegna zootecnica e il concorso per il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, che sarà decretato dal comitato degli assaggiatori di formaggio Onaf, ma anche la possibilità di confronto e di aggiornamento per gli operatori del settore caseario oltre che di informazione, degustazione e svago attorno ai temi del formaggio e della vita di montagna per i consumatori.

Nel corso della due giorni si terranno una gara di mungitura, dimostrazioni di mini-alpeggio e caseificazione del Formai de Mut, degustazioni guidate, presentazioni di aziende, un convegno e un incontro tecnico, attività per bambini – dalle prove di mungitura al laboratorio del piccolo casaro, alle

passeggiare a dorso di pony o asinello – e spettacoli. Si potranno inoltre gustare i piatti e i prodotti locali nei ristoranti di Branzi convenzionati o nella tensostruttura della festa.

- [Il programma](#)
-

Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chioccioline”

Alla Trattoria Dentella di Bracca e all’Osteria Burligo di Palazzago il più prestigioso simbolo sulla guida

A Villa d’Ogna full immersion tra i sapori pugliesi

Sabato 26 e domenica 27 settembre la Festa della natura che ogni anno porta in piazza i sapori e le tradizioni di una regione italiana con stand, spettacoli e un menù tipico

Al Vigneto, i profumi d'autunno sposano il Franciacorta



La cucina stellata del ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte (Bg) fa sposare i profumi d'autunno con i vini Franciacorta dell'azienda La Montina di Monticelli Brusati in una serata a tema

in programma giovedì primo ottobre.

Ecco il menù

- Insalatina di porcini e ovuli, crema all'arancia e mandorle tostate
- Lasagnetta di funghi porcini con fonduta di taleggio e piccadilly canditi
- Strozzapreti di pasta fresca con finferli al basilico, nocciole e mirtilli
- Carosello di funghi porcini con polenta morbida
- Friandises
- Cremoso di uva, spuma di banana e gelato al pistacchio

Il costo è di 55 euro a persona, bevande incluse

www.alvigneto.it

Assaporando passeggiata piccola expo Zogno, golosa con

Domenica 27 settembre la sesta edizione della camminata con soste al ristorante. Quest'anno c'è anche una rassegna di prodotti tipici nel Borgo di Piazza Martina

Food Film Fest, ecco i vincitori

I premi assegnati dal concorso cinematografico internazionale di Bergamo

Campionato di mungitura a mano, secondo e terzo posto per Bergamo



SONY DSC

Gianmario Ghirardi, 32 anni, di Malonno (Brescia) si è riconfermato Campione del mondo di mungitura a mano di vacche, seconda edizione della sfida internazionale disputata all'agriturismo Ferdy di Lenna. Il mungitore camuno, contadino e operaio, ha munto in due minuti dalla sua fedele vacca Mirka, 8,749 litri di latte, poco meno della performance dello scorso anno, quando vinse con 8,779 litri. Sul secondo gradino del podio Roberto Carrara, diciottenne di Serina (Bergamo), con 7,6 litri e terzo gradino per Giorgio Volpi, 52 anni, di Adrara San Rocco (Bergamo). Ghirardi, arrivato a Lenna con al seguito due bus di tifosi, sindaco in testa, ha gareggiato nell'ultima batteria, rendendo particolarmente emozionante la gara che, fin dall'inizio, aveva visto in testa il giovane Carrara di Serina. "Ancora una volta devo dire grazie alla mia mucca Mirka - ha detto un emozionato quanto felicissimo Ghirardi -. Buona parte della vittoria la devo a lei". Il bresciano della Val Camonica, dopo un anno di visibilità mediatica, torna così in vetta al mondo dei mungitori. Ieri, tra il tripudio dei compaesani e con tanto di inno nazionale, ha alzato al cielo il "Secchio d'oro", il trofeo del Campionato del mondo dedicato ai "Formaggi principi delle

Orobie", eccellenze casearie locali. A lui, in premio, anche 3.500 euro in buono valore.

In gara 37 concorrenti provenienti da Lombardia, Piemonte, Val d'Aosta, Liguria, Trentino Alto Adige, Basilicata, Puglia e Sardegna, quindi da Olanda (un ottantenne già campione di mungitura nei Paesi Bassi), India e Romania. Prima tra le donne si è riconfermata Sofia Caratti, 46 anni, di Berzo Demo (Brescia) che ha munto in due minuti 4,5 litri di latte. Primo tra i giovani under 18 Alberto Ronzoni di San Pellegrino (Bergamo), con 4,3 litri. Defezioni tra i mungitori all'ultimo minuto, per vacche risultate malate, ma anche per un incidente occorso a un allevatore della Val Seriana (Bergamo) ribaltatosi con il camion, fortunatamente senza conseguenze gravi per animale e persone, mentre stava raggiungendo il campo gara.

Malpaga, una domenica sull'aia tra prodotti tipici e benessere

Domenica 20 settembre all'ombra del castello si incontrano i produttori e si fa pic nic, ma anche massaggi, lezioni di yoga e gite in bicicletta

I sommelier “degustano” anche i bicchieri

Serata dell'Ais di Bergamo su come cambiano le sensazioni a seconda della forma del contenitore con il “campione” Nicola Bonera