

Locanda della Corte, serata speciale con il risotto da premio



Due eventi in uno. Giovedì 17 settembre La Locanda della Corte di Alzano festeggia il nono compleanno e la [vittoria ottenuta con il proprio risotto al Trofeo Salera](#).

Il menù ruota attorno alla ricetta che ha conquistato la giuria di esperti lo scorso 7 settembre, tra la ventina di proposte presentate da chef provenienti dalla Lombardia e dal resto d'Italia.

- Entrée – Cappella di Porcino arrostita nelle foglie di vite

- Specialità della Serata – Risotto 1° Classificato al Trofeo Salera – Risotto mantecato alle Bollicine Franciacorta con Carbonada di Bue al Barolo e Crema di Strachitunt
- Assaggio di Formaggio Stravecchio ValBrembana
- Dessert – Novità a sorpresa dello chef pasticciere
- Brindisi con i Locandieri

Il prezzo è di 38 euro (vini esclusi scelti alla carta su consiglio del sommelier)

È richiesta la prenotazione (tel. 035 513007 – info@locandadellacorte.it)

Il Moscato di Scanzo sposa il teatro. Quattro spettacoli in cantina

La rassegna “Sorseggiare Cultura” si apre sabato 19 settembre e prosegue fino a dicembre con un appuntamento al mese. Al termine delle performance spazio alla degustazione

Ad ogni paese la sua sagra. A

Peia c'è quella del cinghiale



Il cinghiale è per Peia (in Val Gandino) un vero e proprio simbolo, tanto da caratterizzare lo stemma comunale. La presenza – in epoca medievale, ma anche oggi – di suini selvatici nelle nobili riserve di caccia a monte delle contrade del paese è alla

base della sagra, che taglia il traguardo della settima edizione.

Quest'anno l'appuntamento si sviluppa su due giornate. Si apre infatti nel tardo pomeriggio di sabato 19 settembre e prosegue per tutta la giornata di domenica. Nei sette punti ristoro collocati in altrettanti esercizi sarà possibile gustare piatti a base di cinghiale, in abbinamento alla polenta del locale Mais Spinato di Gandino, ma anche primi piatti, panini, taglieri di prodotti tipici e pizze a tema.

Gli eventi e le iniziative che accompagnano la sagra sono numerosi e non manca un tocco di magia e sapore d'altri tempi. Come lo spettacolo e il laboratorio per bambini di bolle di sapone giganti, l'artista del fuoco e il lancio in cielo di lanterne alle quali affidare i propri desideri previsti sabato, oppure il paesaggio medievale con falconieri e maniscalchi, i canti della tradizione e il palo della cuccagna, in programma la domenica.

Oltre agli stand degli hobbisti, quest'anno debutto il mercato di prodotti artigianali a chilometro zero. Ci sono inoltre giochi per i bambini, musica, aperitivi e l'avvincente sfida al toro meccanico.

L'iniziativa è promossa dal Comune in collaborazione con commercianti ed associazioni.

Franciacorta, con il Festival eventi in 67 cantine

Fine settimana tra vigneti, degustazioni, arte e cultura

Food Film Fest, il concorso con tanti eventi intorno

Dal 15 al 20 settembre a Bergamo la seconda edizione del festival internazionale. Che si arricchisce di degustazioni, laboratori, incontri

Nuovi talenti in cucina, la Regione premia cinque bergamaschi



Luca Vezzoli

Anche cinque giovani bergamaschi sono stati premiati domenica ad Expo dalla Regione nell'ambito del concorso "New Talented Italian Chef for Expo 2015", iniziativa rivolta agli studenti dei centri di formazione lombardi con l'obiettivo di offrire loro una vetrina.



Elisa Zanella

Nella sezione dedicata alla rielaborazione di ricette tradizionali sono stati selezionati i piatti di Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi dell'ente di formazione Ikaros a Grumello del Monte ed entrambi premiati con una menzione speciale, mentre nella seconda edizione, denominata "Zero Sprechi" che richiedeva idee per riutilizzare avanzi o parti solitamente scartate, a segnalarsi per Bergamo sono stati Vanessa Cambianica (Ikaros), Roberto Beretta (Azienda bergamasca formazione, sede di Bergamo) e Mattia Crippa (Engim Lombardia, Brembate di Sopra).

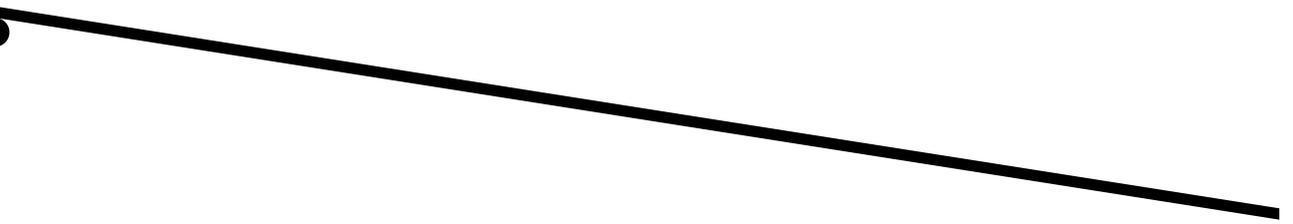


Vanessa Cambianica

La prima edizione del concorso ha premiato 51 giovani chef di 18 scuole specializzate presenti in Lombardia, il bando "Zero Sprechi", ne ha selezionati 49 provenienti da 15 scuole diverse.

I riconoscimenti sono stati assegnati dall'assessore regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea nel corso di una vera e propria festa tra musica e showcooking. Tra le ricette cucinate per l'occasione anche il "Casoncello con pasta di salame e mele della Val Brembana in crema di mais spinato rosso di Gandino" realizzato da Luce Vezzoli, il "Risotto mantecato alla scarola bergamasca, crema di Strachitunt e gelatina di mele della Val Brembana" di Elisa Zanella, la torta di riso allo zafferano creato da un'alunna del Centro Opere Femminili Salesiane di Cinisello Balsamo, la "Miascia a modo mio" della Fondazione Enaip Lombardia di Como e l'originale "Omaggio a Bergamo" con l'Arlecchino in riso di Vanessa Cambianica, quest'ultimo con menzione per la particolare sezione di "Zero sprechi", insieme al "Gecello-gelato realizzato con baccelli e piselli caramellati" inventato da un'alunna dell'Opera Diocesana Preservazione della Fede (O.P.D.F) di Stradella (Pavia).

Le immagini della giornata



Patata di Martinengo, otto giorni da protagonista

Dal 13 al 20 settembre la sagra con menù a tema in cinque ristoranti ed evento finale in piazza. A pasta bianca, è un prodotto De. Co,

Spirano, una domenica al sapore di tartufo

Sesta edizione della sagra, con piatti a base del prezioso tubero e visita alla tartufaia

Dossena, percorso enogastronomico in 13 tappe

Gli assaggi di prodotti tipici brembani saranno accompagnati di gruppi folcloristici e antichi mestieri

Stabello, scatta la Festa della Taragna

La stagione invoglia a gustare piatti più sostanziosi e corroboranti e la Festa della Taragna è un'ottima occasione per aprire le danze. Anche perché è un appuntamento consolidato e di grande richiamo che vede gli abitanti di Stabello, piccola frazione di Zogno, mobilitarsi per valorizzare il piatto tipico e soddisfare tutti i palati.

La 24esima edizione prende il via venerdì 11 settembre sotto

la tensostruttura allestita nel campo parrocchiale e proseguirà sabato 12, domenica 13, venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2015, per un totale di sei serate, con orario dalle 18 alle 24.

Sono una settantina i volontari che già da tempo si sono messi al lavoro per mettere a punto ogni aspetto della festa. La regina sarà, ovviamente, la gialla polenta arricchita con formaggio Branzi, burro e salvia, servita in abbinamento con carni di cinghiale e capriolo. Gli instancabili cuochi del reparto cucina prepareranno anche primi piatti e grigliate con spiedini, cotechini e bistecche di cavallo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, anche dalla città e dalla pianura, salgono in valle per sedersi alle lunghe tavolate. A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione che ha reso celebre la frazione. Ogni sera saranno proposti intrattenimenti musicali di diverso genere, tra cui l'elezione di Miss Taragna, sabato 19. «Il vero successo di questa festa è la massiccia presenza di giovani – aggiunge Massimo Pesenti fra i promotori della manifestazione -. Lo scorso anno ad esempio arrivarono due autobus da Milano. Ma i giovani non sono solo seduti ad assaggiare i piatti tipici – precisa -, sono soprattutto presenti nello staff».

La sagra è promossa dalla parrocchia di Santo Stefano, il ricavato è devoluto alla sistemazione dell'oratorio.