

Val Taleggio, domenica la sagra dello Strachitunt



La Val Taleggio, antica terra di allevatori, vacche e gioielli caseari, celebra lo Strachitunt, incoronato alcuni anni fa dallo chef Gianfranco Vissani come “il più buono del mondo”. Domenica 17 maggio, a Pizzino, andrà in

scena la tradizionale sagra dedicata al formaggio riscoperto dal casaro Guglielmo Locatelli di Vedeseta e portato all'attenzione del grande pubblico dal re dei cuochi televisivi. Prodotto nei comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello, lo Strachitunt, un erborinato a latte crudo che per lungo tempo ha avuto diverse imitazioni, ha conquistato recentemente la Denominazione di origine protetta, a garanzia della provenienza e genuinità del prodotto. Una garanzia per chi lo produce e per chi lo assaggia.

La sagra prenderà il via dalle 10 di mattina, con la presentazione di “Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi”, il progetto che mira alla valorizzazione, anche in termini culturali-turistici, dei nove prodotti caseari di Denominazione di origine protetta prodotti in Bergamasca. Dopo l'aperitivo delle 12, il pranzo a base di Strachitunt e prodotti tipici della Val Taleggio. Alle 15 seguirà la presentazione del progetto per la riscoperta e la valorizzazione del mais in alta Valle Brembana, anche dopo la recente riscoperta di mais autoctoni a Lenna.

In 52 gelaterie si gusta il “Mielgòt”

Nato dall'incontro tra biscotto al mais Spinato e miele, è il gusto della campagna Gelateria di Fiducia di quest'anno. Dal 18 al 22 maggio per i bambini con omaggio con “la merenda non si paga”

Alta Val Seriana, il Festival degli Spaventapasseri promuove i prodotti dei campi

Dal 15 al 17 maggio eventi in sei comuni all'insegna delle tradizioni contadine. Nei ristoranti piatti a base di mais Rostrato

Zadra: «Sì ai vini naturali, ma che siano di qualità»

L'enotecnico analizza il fenomeno dei vini “del contadino” o “ancestrali”. «Giustissimo scegliere vini manipolati il meno possibile, ma che ci sia una qualità riconoscibile e dimostrabile»

Ingruppo, donati 16.500 euro alla Casa del Bambino

Consegnata la somma raccolta con la cena benefica promossa in fiera dai 16 ristoratori del circuito. Sosterrà la creazione di una struttura del centro di ospitalità e formazione della Paolo Belli

Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli

“Camminare la terra” rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

Vini, al Concours Mondial de Bruxelles due argenti per Bergamo

Riconoscimenti per il Moscato di Scanzo Docg Serafino 2011 del Cipresso e per Ripa di Luna Brut 2011 della Caminella di

Cenate Sotto. La Lombardia conquista nove medaglie, di cui una d'oro

Camminata alla scoperta dei monti e dei sapori della Val Gandino



Domenica 10 maggio fra i monti della Val Gandino è in programma la terza edizione della camminata gastronomica "Sapori di Montagna". Il ritrovo è al santuario di San Gottardo a Cirano dalle 8.30 alle 9.30. Si percorrono sentieri e

tratti asfaltati per arrivare in località Fontanei, si sale in Valle Piana e si prosegue fino alla Baita del Monte Alto, passando per Val di Fondi, direzione Monte di Sovere. Il rientro è previsto scendendo alla Foppa Cornaclì, proseguendo verso il Monte Corno, per raggiungere Cirano, passando in località Pradel e Clusven.

L'idea è far conoscere sentieri montani poco noti e per questo molto suggestivi, unendo la degustazione di prodotti tipici della Val Gandino. Oltre ai ristoranti alle tappe intermedie, è previsto il pranzo alla Baita con polenta di Mais Spinato, strinù (cotechini), formaggi e salumi nostrano, Spinette di Mais e Pane Garibalda.

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata al 17 maggio.

Iscrizioni (a numero chiuso) entro l'8 maggio 2015

contattando via e-mail [consulta.cirano@gmail](mailto:consulta.cirano@gmail.com) o inviando un sms al numero 347 8417129. La partecipazione è gratuita per i bambini fino a 7 anni, costa 6 euro per i ragazzi fino alla terza media euro 6 mentre il prezzo intero è 12 euro. Il pagamento si effettua al ritrovo di partenza.

Erbe del casaro, sei giorni tra i sapori locali dell'Altobrembo

E' giunta ormai alla sua sesta edizione la rassegna gastronomica e culturale *Erbe del Casaro* che ravviva gli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta. Sei giorni – sabato 23 e domenica 24 maggio e da sabato 30 maggio a martedì 2 giugno – saranno dedicati ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche della Valle Brembana con un programma di iniziative e appuntamenti che valorizzeranno le erbe spontanee, i formaggi brembani e i vini della bergamasca. Ristoranti, aziende agricole e operatori di Altobrembo metteranno in mostra le ricchezze non solo gastronomiche della Valle, la cultura, i saperi e le tradizioni del territorio e delle sue genti.

Sabato 23 e domenica 24 maggio

L'apertura della rassegna presenta uno degli eventi di punta di Erbe del Casaro: il 23 maggio ad Averara, "Formaggi di...vini": un percorso enogastronomico di altissima qualità che permetterà ai visitatori di scoprire e degustare le eccellenze casearie della Valle Brembana in abbinamento ai vini della bergamasca, con la presenza di aziende agricole e consorzi di produzione, il tutto in una location di grande fascino: la via Mercatorum. Farà inoltre da cornice "L'Antica Via dei Formaggi", lungo la suggestiva via porticata ci sarà infatti l'esposizione e la vendita delle eccellenze casearie della Valle Brembana, con la presenza delle aziende agricole.

Domenica 24 maggio

Un'intera giornata dedicata ai più piccoli alla scoperta del passato e della natura con "C'era una volta...". I bambini saranno impegnati a Cassiglio in un laboratorio sulla lana per scoprire l'antico mestiere e in una passeggiata nel bosco per conoscere le bellezze che ci circondano e, dopo il pic-nic con prodotti tipici, potranno scoprire in compagnia degli asinelli l'Ecomuseo di Valtorta con le sue strutture (i mulini, il maglio e la segheria) e infine fare una merenda genuina con prodotti a base di latte d'asina.

Sabato 30 e domenica 31 maggio

Sabato un'intera giornata dedicata alle erbe: la mattina un'interessante visita all'Orto Botanico di Carona, struttura comunale finalizzata a una valorizzazione ambientale, culturale e storica della realtà dei paesi di montagna, e nel corso del pomeriggio le Donne di Montagna di Ornica e Slow Food Valli Orobiche vi accompagneranno in un'escursione alla scoperta delle erbe spontanee alla quale seguirà la conferenza "Le erbe Spontanee delle nostre Valli" e la cena itinerante con gustosi piatti a base di erbe. Domenica 31 maggio potrete invece farvi accompagnare dagli accompagnatori-informatori del Parco delle Orobic Bergamasche o partecipare, ai Piani

dell'Avaro di Cusio, a "4 passi tra Erbe e Formaggi": pranzo a tappe tra le baite d'alpeggio alla scoperta dei gusti e sapori delle erbe spontanee abbinata ai prodotti locali dell'Alta Valle Brembana. L'intero pomeriggio invece lo potrete trascorrere a Olmo al Brembo dove, presso l'Info-point, vi aspetta "Intrecciamo la Natura", appuntamento durante il quale potrete scoprire come tessere con piante e erbe, seguirà "Erbe in Padella", una dimostrazione di cucina con erbe del territorio e infine "Happy Casaro", serata di aperitivo a base di prodotti locali accompagnati da musica di sottofondo dal vivo.

Lunedì 1 e martedì 2 giugno

Gli ultimi due giorni della rassegna prevedono ancora numerosi appuntamenti per tutti i gusti. Lunedì 1 giugno, una serie di attività dedicati al benessere con le erbe a contatto con la natura. A Piazzolo, "Shiatsu in natura", presentazione della disciplina e possibilità di trattamenti short con gli operatori Shiatsu della Scuola Internazionale di Shiatsu sede di Milano, "Yoga all'aria aperta" per respirare in modo consapevole nella Natura, attraverso la pratica dello Yoga e "Cullati dalla Natura", attività di movimento dolce nella Natura, dedicato alle persone della terza età e a tutti coloro che amano muoversi ed ascoltare il proprio corpo. Nel pomeriggio, invece a Olmo al Brembo "Tarassaco che delizia!", dimostrazione e preparazione di marmellata al tarassaco. La sera, Serata Slow , proiezione cinematografica e degustazione di prodotti legati al film, a cura di Slow Food Valli Orobiche.

Martedì 2 giugno

La giornata di chiusura di questa ricca edizione a Piazza Brembana, a partire dall'ora di pranzo con il percorso gastronomico "Alla scoperta degli Antichi Sapori", una serie di tappe vi aspettano per scoprire e degustare gli antichi sapori della tradizione. E nel corso del pomeriggio il

laboratorio per bambini “Trasformazione dal latte al formaggio” a cura delle Donne di Montagna di Ornica e infine “Danze Popolari di gruppo con Folkinvalle”. Faranno da cornice all’intera giornata i mercatini di artigianato e hobbistica. I ristoranti di Altobrembo proporranno menu a tema a base di erbe spontanee e formaggi per esaltare i gusti e i sapori protagonisti di questa rassegna, presso i bar potrete gustare ottimi aperitivi a base di prodotti locali e la merenda della nonna, dal sapore genuino con un bicchiere di latte accompagnato da torte e biscotti fatti in casa al Burro di Malga e, infine, grazie ad alcune attività commerciali potrete provare gelati e pane alle erbe.

Formaggio Silter, in arrivo la Dop definitiva

L’Unione Europea aveva già concesso l’autorizzazione provvisoria. Attesa a giorni l’approvazione finale