

Bergamo, pic nic al parco di Redona con i piatti della salute

C'è anche un filone alimentare e gastronomico all'interno di Alimus Festival, la manifestazione che domenica 16 settembre al parco Turani di Redona, a Bergamo, porta in primo piano operatori del benessere, discipline sportive, prodotti sani e sostenibili, associazioni culturali e di promozione della Bergamasca in una sorta di maxi open day per trovare l'attività che fa per sé da intraprendere con l'arrivo dell'autunno.

La giornata (dalle 9.30 alle 19, ingresso gratuito) vedrà infatti debuttare nel parco cittadino la ristorazione con una proposta in perfetta linea con il taglio dell'evento, ossia il benessere psico-fisico, la salute, la consapevolezza e la crescita personale.

Ad occuparsi dell'area ristoro l'associazione L'Essenza Alimentiamo il Benessere, realtà senza fini di lucro con sede in via Novelli a Bergamo, impegnata nel promuovere cultura alimentare e stili di vita corretti come risorsa di prevenzione e valido supporto in caso di disturbi e patologie, grazie alle potenzialità e alle proprietà terapeutiche degli alimenti giusti.

Nel corso dell'evento – per la colazione, uno spuntino, l'aperitivo, il pranzo o la merenda – si potranno scegliere bevande e piatti cucinati secondo i fondamenti di una sana alimentazione naturale. Spazio quindi a cous cous di verdure e legumi, vegan kebab e vegan burger, bruschette con humus e salse, torte, crepes, tè, tisane, succhi naturali senza zucchero. Non poteva mancare un omaggio alla tradizione bergamasca, tipica delle

feste all'aperto, con gli scarpinocc in versione salutare, con pasta fatta con farina tipo 2 di grani primitivi macinata a pietra e ripieno vegetariano, serviti con olio extra vergine di oliva e pomodorini freschi. «Se per quanto riguarda le proteine animali faremo uno strappo alla regola proponendo dei formaggi locali con marmellate – spiega l'Associazione –, cercheremo invece di essere intransigenti sullo zucchero, no quindi alle classiche bibite in lattina. Il messaggio è che alimentarsi in modo sano non significa per forza farlo in modo triste, senza gusto né colore: assaggiare sarà il miglior modo per rendersene conto!».



L'Associazione sarà presente anche con degli stand informativi sulle proprie attività – che vanno dai corsi pratici di cucina naturale al catering, dalla consulenza di terapia alimentare, al personal shopper, agli chef a domicilio – e la vendita dei propri prodotti, preparati con materie prime biologiche e di prima qualità.

Passeggiando tra gli oltre 40 espositori del festival, si potranno anche trovare i premiati yogurt di capra (<https://bit.ly/2MlqdV0>) e i latticini dell'azienda agricola Cascina Aurelia di Bariano, la frutta biologica dell'azienda agricola Il Tarangolo di Clusone, la frutta e gli ortaggi dell'azienda biologica rigenerativa Demetra di Bergamo, il pane e i prodotti da forno realizzati con grani antichi e pasta madre del panificio Grani Madre di Bergamo, i

prodotti naturali di Sani Sapori di Dalmine, i tè, le tisane, i caffè e il cioccolato da tutto in mondo selezionati da Emporio 1914, nuova realtà commerciale che ad ottobre aprirà un negozio a Paladina.



Alimus è organizzato dalla scuola di shiatsu LAFONTE e dalla scuola Arti marziali Khawam, entrambe con sede in città, con la collaborazione dell'Aics – Associazione Italiana Cultura e Sport e con il patrocinio del Comune di Bergamo. Per saperne di più e seguire gli aggiornamenti c'è la pagina Facebook @AlimusBergamo. Infoline, tel. 035.369.20.95

GLI ESPOSITORI

Adonis 68 srl – sedute ergonomiche – Almè

Alice Chioda – tatuaggi temporanei all'hennè – Ponte San Pietro

Al Kemia lab – creazione gioielli alchemici – Brembate Sopra

Almamorada – il cerchio delle donne – Villa d'Almé

Amrita – taiji quan – Monasterolo del Castello

Andrea Digiesi – counselor – Bergamo

Andrea Leurini – cristallo terapia – Fornovo San Giovanni

Aparecida De Amorim – trattamenti, naturopatia – Bergamo

Apeironature – bio cosmesi, prodotti naturali – Grone

Apus ets – counseling – Monasterolo del Castello

Arti marziali Khawam – arti marziali – Bergamo

Azienda agricola Cascina Aurelia – latte e yogurt di capra – Bariano

Azienda agricola Tarangolo – frutta biologica – Clusone

Cuore di Donna – associazione per la lotta al cancro al seno –

Casazza

Demetra azienda biologica rigenerativa – frutta e ortaggi – Bergamo

Donatella Redaelli – laboratori artistici – Albino

Ecopasserotto – articoli per neonati – Carvico

Emporio 1914 – tè, tisane, caffè e cioccolato – Paladina

Feng Shui per te – feng shui – Bergamo

Fusion Pilates – pilates, danza – Bergamo

Hth Center – prodotti per la casa – Mapello

Il Tè alla Menta – danza orientale – Seriate

Il tuo Benessere bio – cosmetici vegetali, freschi e biologici – Treviolo

In Herbis Salus – erboristeria – Albino

LaFonte – scuola di shiatsu e discipline bionaturali – Bergamo

La Terza Piuma – abbigliamento e riciclo – Bergamo

Le Sorgenti – oli essenziali e tinture madri – Bergamo

L'Essenza – alimentazione naturale – Bergamo

Minori in primo piano – associazione per la tutela dei minori – Bergamo

Ontos – yoga e pilates – Chiuduno

Panificio Grani madre – panificio – Bergamo

Portare i piccoli – fasce porta bebé – Caravaggio

Rasayana ayurveda – ayurveda – Bergamo

Roberta Santinelli – kinesiologia emozionale – Grassobbio

Sabrina Cornelli – theta healing – Villa d'Almè

Sani Sapori – alimentazione naturale – Dalmine

Simona Meroli – consapevolezza corporea emozionale – Capriolo (Bs)

Spazio Circo – scuola di circo – Bergamo

Spazio Mio – gioielli, pietre, prodotti naturali per il corpo – Bergamo

Tintallegra – decorazione camerette – Villa d'Almè

Un Chiaro di Luce – numerologia – Treviolo

Yoga Bergamo Asd – yoga, biodanza – Bergamo

La presentazione di ciascun espositore e le iniziative che propongono al pubblico durante la

giornata alla pagina Facebook @AlimusBergamo

Calici di storia, si brinda alla festa del Moscato di Scanzo

Sono attese migliaia di persone alla Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre a Scanzorosciate. La 13^a edizione, presentata nei giorni scorsi al Balzer, è ricca di novità, tutte finalizzate a valorizzare e esaltare il protagonista indiscusso della manifestazione: il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenterà ai visitatori attraverso un suggestivo percorso nel borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di sapori, arte, cultura, folklore, laboratori, musica e illustri personaggi. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo proporranno in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi. Carattere distintivo della manifestazione sarà come ogni anno l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo della gastronomia, dell'arte, dello sport e dello spettacolo. Info, tel. 035 6591425 info@stradamoscatodiscanzo.it – Orari: mar-sab 9.00-13.00; 14.00-18.00 (chiuso giovedì pomeriggio).

IL PROGRAMMA

Venerdì 31 agosto

Ore 11.00 – Conferenza stampa di presentazione della Festa presso il Balzer, via Portici

Sentierone, 41 – Bergamo.

Giovedì 6 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova schermo con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Terra Madre”

di Ermanno Olmi e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura

di Davide Bassanelli

- 21.30 Brindisi in piazza con alcuni giocatori della Foppapedretti e dell’Atalanta

Ospiti musicali:

- 20.00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – FREE FALL (Pop-Rock)
- 20.30 (Piazza Alberico) – FBA Folk Music; a seguire: DAYDREAM Tributo U2

• 21.00 (Area scuole) Equilibra – Performance luminosa di Gustavo Ollitta (a cura di

LIVE WAY) – Matteo Franchini SOLO (Cantautorato, Folk)

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – OTU (Cinematic hip hop, Breakbeat, Post rap)

Corsi e laboratori

- 19.00 (via Calvi) – Workshop artistico “FOODSCAPES-POSTCARD. Infinite combinazioni salutari per saluti con cui stupire”, a cura di Sotto

Alt(r)a Quota,

conduce Rita Ceresoli, educatrice museale e formatrice. Luogo: postazione Polizia

Locale in via Calvi. Accesso libero e gratuito. Info: Cell. 349.5386370
mail:

saq.educativa@gmail.com

Venerdì 7 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova schermo con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio Sala Don Galizzi) proiezione film "Terra Madre" di Ermanno Olmi e

installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscans a cura di Davide

Bassanelli

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – REBORN (HeroinRock)
- 20.30 (Area scuole) – Falle Girare (Cabaret/ Giocoleria)
- 21.30 (Piazza Alberico) – "Non si esce vivi dagli anni 80" di OMAR FANTINI e i

Poveri Di Sodio

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – RICH APES (Funk, Psych Rock)

Corsi e laboratori:

- 20.00 e ore 21.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

Prenotazioni: bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine

(pagamento online)

- 20.45 (Area scuole): Workshop di sperimentazione fotografica "SCRIVERE AL

BUIO. Come usare la luce per scrivere e disegnare. Tu porta l'idea, la torcia te la

diamo noi", a cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Marco Bergamini, fotografo e

videomaker.

Luogo: parco delle scuole medie di Scanzorosciate.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Sabato 8 settembre

- 15.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 15.00 (Area scuole) I

GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Associazione Culturale Dindoca

- 15.30 (Piazza Mons. Radici a Scanzo) Sfilata del Palio del Moscato

- 16.00 (Borgo storico di Rosciate) Palio del Moscato

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film "Rupi del vino"

di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscans a

cura di Davide

Bassanelli

- 16.45 (Piazza Alberico) Sfida di pigiatura dell'uva tra Sindaci
- 18.00 (Teatro di Rosciate) Show-cooking di ANDREA MAINARDI con "Mystery Box

TDV"

- 19.00 Apertura area ristoro "Oratorio" e spazio gioco bimbi presso la Terrazza di via

degli Orti

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – I VAGABONDI DEL DHARMA (Alt Rock) a

seguire GRUPPO DJ

- 21.00 (Area Scuole) – Matteo Franchini DUO (Country, Blues)
- 21.30 (Piazza Alebrico) – 2 MONDI tributo Lucio Battisti & Vent Symphony

Orchestra

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – THE HONOLULU (Funky poliziesco all'italiana)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate "Il giardino dei bimbi"

- 16.30 -18.30 (Area scuole) : Workshop di danza e segno “DISEGNARE UNA DANZA. Come creare in/un movimento anche se non ti credi esperto”, a cura di

Sotto Alt(r)a Quota, conduce Beatrice Pozzi, danzatrice e performer.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Domenica 9 settembre

- 8.30 Camminate guidate lungo gli itinerari della Strada del Moscato (costo 10 €,

ritrovo ore 8; info e iscrizioni: iscrizioni@stradamoscatoiscanzo.it)

- 9.30 (Piazza Alberico) Partenza MOSCATO DI SCANZO TRAIL (gara competitiva)

- 10.00 (Parcheggio via degli Orti) MOSCATO DI SCANZO FAMILY WALK (non competitiva)

(iscrizioni dalle ore 9.00, costo: adulti 5 € incl. t-shirt – bambini gratis – no

passeggi)

- 12.00 Apertura Area Ristoro Km0

- 14.00 Apertura casette degustazioni, Aree Ristoro

(Piazza Alberico) Premiazioni Moscato di Scanzo Trail

(Area scuole) I GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Ass.Culturale Dindoca

- 15.00 (Teatro Oratorio) “Dò grime, du vèci...e ü bòcia” Compagnia Il Sottoscala di

Rosciate

(cortile di via Epis) Rievocazione antichi mestieri e canti bergamaschi con i Costòm

de Par

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Rupi del vino” di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscàns a cura di Davide

Bassanelli

- 16.30 (Piazza Alberico) A scuola di cucina con FRANCESCO GOTTI. Pastificio

open air per la realizzazione di un raviolo dedicato alle Terre del Vescovado.

Per partecipare: iscrizioni@stradamoscato.discanzo.it

- 17.00 (Piazza Alberico) – La grande famiglia della Commedia dell’arte con Mario

Rota

- 18.00 (Piazza degli Orti) – Dimostrazioni sportive degli atleti della Special Bergamo

Sport

- 19.00 Apertura Area Ristoro principale e spazio gioco bimbi presso l’area verde di

via degli Orti

- 22.00 – Premiazioni: concorso addobbi case, concorso vetrine, Moscat-shirt

Ospiti musicali:

- 18.00 (Area Scuole) – “Le quattro stagioni del conservatorio”, studenti del

Conservatorio di Bergamo

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – BLUEBERRIES (Acoustic Pop-Rock, cantautorato italiano)
- 20.30 (Area Scuole) – Massimiliano Milesi DUO (Jazz)
- 21.00 (Piazza Alberico) – NAILS tributo alle donne della musica italiana
- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – STEFANO MACCHIA ELECTRIC BLUES (Blues)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate “Il giardino dei bimbi”

- 16.30 (Area scuole): Workshop di pittura all'henné sul corpo “UN FILO F(r)A

CULTURE. Come provare a realizzare tatuaggi mehndi temporanei con l'henné”, a

cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Zzingara's henna, mehndiartist.

Accesso libero e gratuito.

Info: cell. 3495386370 mail: saq.educativa@gmail.com

- 20.00, 21.00 e 22.00 (Oratorio) – “3×3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG” a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine
(pagamento

online)

Gli chef di Bergamo omaggiano il Festival di Franciacorta

Venerdì 7 settembre, a partire dalle ore 18, ritorna a Bergamo “Bolle&Sapori..Aspettando il Festival di Franciacorta”: lo storico e scenografico Quadriportico del Sentierone in Piazza Dante farà da cornice a una raffinata serata con piatti d'autore abbinati a Franciacorta d'eccellenza. Una grande festa sotto le stelle all'insegna del gusto, che vedrà dieci chef noti e emergenti di Bergamo e provincia proporre al pubblico le loro creazioni. Nei banchi d'assaggio saranno messe in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un'occasione unica per conoscere da vicino i produttori e per degustarne i vini sotto la loro guida competente. Il tutto accompagnato da uno straordinario sottofondo musicale. La serata si terrà anche in caso di pioggia completamente al riparo sotto il Quadriportico, con questa formula, : piccola serata 15€ con 3 degustazioni a scelta; Serata 25€ con 5 degustazioni a scelta; Gran serata 50€ con 12 degustazioni a scelta. La prenotazione della serata potrà essere effettuata con bonifico bancario al seguente IBAN IT30A050341110900000000336 intestato a BALZER SRL oppure con carta di credito shop.balzer.it www.balzer.it <https://www.paypal.me/balzereventi/15>; <https://www.paypal.me/b>

alzereventi/25; <https://www.paypal.me/balzereventi/50> o direttamente la sera stessa presso le casse posizionate presso il quadriportico del Sentierone.

Ecco gli chef e i loro piatti d'autore:

Ezio Gritti | Ristorante Ezio Gritti | Bergamo

Ezio's burger

Tommaso Spagnolo | Noi Restaurant | Bergamo

Quaglia, patata affumicata di Martinengo, scalogno croccante

Cristian Fagone | Impronte Ristorante

Carpaccio di Fassona piemontese, maionese d'ostrica, foglia d'ostrica e salicornia

Gustavo Vandsberg | Ristorante Gu | Bergamo

Sake Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, salmone cotto e chutney di arance e wakame. Maguro Temaki: Cono di alga nori con riso sushi, sesamo, tartare di tonno, salsa sumiso e cipolla croccante

Francesca Pasinelli e Stefano Schininà | Ristorante Al Castello | Civate al Piano (BG)

Cena Estiva di una volta

Alan Foglieni e Nafije Dizdari | One Love Restaurant | Bergamo
Finger Food Experience

Tania Duci | Ristorante 4Pis | Colere (BG)

Fagottino al mirtillo con funghi porcini e crema delicata al Parmigiano Reggiano

Ivano Gelsomino | Selva di Gelso Trattoria Gastronomica | Selva di Clusone (BG)

Millefoglie di vitello tonnato cialda di grano arso con emulsione al miso bianco e polvere di capperi

Stefano Zanda | Burro Restaurant | Alzano Lombardo (BG)

Millefoglie di trota salmonata al dragoncello, cialda di segale e cereali con verdure in carpione e aioli

Luca Carrara | DeGusto Birra e Cucina | Bergamo

Degusto l'orto

Vittorio Fusari | Balzer | Bergamo

Zuppa di legumi, riso nero con crostacei e frutti di mare

Chef Ospite

Maurizio Iacobone | Ristorante Spazio Forme Parmigiano Reggiano | Fico Bologna

Risotto al Franciacorta mantecato direttamente in una Forma di Parmigiano Reggiano con stagionatura di oltre 50 mesi

4 condotte di Slow Food presenteranno il loro presidi: SlowFood Bergamo, Slowfood Valli Orobiche Condotta, #SlowFoodBassaBergamasca, Slow Food – Oglio, Franciacorta, Lago d'Iseo

Alla manifestazione partecipano 38 cantine di Franciacorta: Colline della Stella, Barone Pizzini , Biondelli, Bosio Franciacorta, #Camillucci, Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta, #Camossi, Castelveder Franciacorta, #Clarabella, #CorteAura, Corte Fusia Franciacorta, Elisabetta Abrami – Franciacorta, Enrico Gatti Franciacorta, Az Faccoli Franciacorta, Cantina Ferghettina, Berlucchi, Azienda Agricola Fratelli Berlucchi, Mosnel – Franciacorta, La Boscaiola – vini e spumanti Franciacorta, Franciacorta La Torre, #LucaVezzoli, #Maiolini, Massussi Franciacorta, Mirabella Franciacorta, #Monte , Monte Rossa Franciacorta, #MozioCompagnoni, Pian Del Maggio Franciacorta, Ricci Curbastro Azienda Agricola, Ronco Calino Franciacorta, San Cristoforo franciacorta, #Santus, Turra Franciacorta, Vigna Dorata, Villa Franciacorta, Villa Crespia, 1701 Franciacorta

A Pisogne cibo di strada e musica con Camunia Street Food

Camunia Street Food torna a Pisogne per la terza edizione, confermando il cibo da strada quale trend in continua crescita non solo sul territorio bergamasco, ma anche su quello nazionale.

La manifestazione si svolgerà i prossimi 31 agosto e 1-2 settembre sul lungolago pisognese con i migliori food truck d'Italia: tante simpatiche cucine su ruota invaderanno la cittadina lacustre inondando l'aria di profumi e facendo venire l'acquolina in bocca a tutti. I truck partecipanti proporranno ghiotte specialità, menù gourmet e cucina espressa; tante le leccornie che si potranno assaggiare, tante le birre che si potranno degustare... Ecco solo alcuni esempi: pesce fritto e grigliato, hamburger, arrostiticini abruzzesi, pulled pork e chicken wings, specialità direttamente dalla Grecia, bombette e salsiccia pugliesi, polpette di carne, di pesce e vegetariane, gnocco fritto e panzerotti, tigelle, dolci tentazioni con crepes, cannoli e cioccolato e tanto altro. A movimentare l'evento, venerdì sera saranno ospiti I Tamarros, una vulcanica Street Band, poi musica live tutte le sere, kids area con speciali laboratori dedicati ai più piccoli e tanto altro.

Anche quest'anno la rassegna vede la collaborazione tra pubblico e privato, confermando l'impegno di Vitamina C, Amministrazione Comunale di Pisogne e Proloco di Pisogne a valorizzare il borgo bresciano del Lago d'Iseo. La manifestazione è l'occasione per visitare la cittadina con i suoi numerosi siti di interesse, in particolare la chiesa di Santa Maria della Neve (XV sec.) con il ciclo di affreschi di Girolamo Romanino, eseguiti negli anni 1532-34. La festa è visitabile venerdì dalle 18 alle 24, sabato dalle 11 alle 24 e

domenica dalle 11 alle 22 con ingresso gratuito. Per info 366-5382866 – 339-3241566 info@vitaminac-adv.com.

Ad Ardesio un tour divino

Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, www.ardesiodivino.it.

A Castelli Calepio brindisi con Calici di stelle

Castelli Calepio partecipa al circuito Le Strade del Vino e ripropone Calici di Stelle, la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, Domenica 5 agosto il vigneto dell'antica Osteria Cantina Bellini ospita la nona edizione della manifestazione. Dalle 19 alle 24 in un'atmosfera ottocentesca si potranno degustare i migliori vini locali e cibi ambasciatori della territorialità bergamasca con l'intrattenimento musicale Libiamo ne' lieti calici. Il costo di ingresso è di 15 euro e comprende calice, tasca portacalice e assaggi. Per raggiungere il luogo della

manifestazione si consiglia l'uscita autostradale Ponte Oglio A4 Milano-Venezia e di svoltare a destra per 700 metri circa in direzione di Palazzolo sull'Oglio verso i parcheggi segnalati lungo la strada provinciale. Biglietto € 15,00 con calice e tasca porta calice. INFO: tel. 3337612555 – segreteria@comune.castellicalepio.bg.it
–www.comune.castellicapelio.bg.it.

Il programma dettagliato, e in continuo aggiornamento, degli eventi Calici di Stelle nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino è consultabile sui siti www.cittadelvino.it e www.movimentoturismovino.it

Calici di Stelle nasce dall'idea di trasformare il periodo più poetico delle notti d'estate in un'occasione di promozione dell'enoturismo italiano. Per questo le Città del Vino, che riunisce oltre 430 Comuni, e il Movimento Turismo del Vino, hanno unito le loro forze per regalare in tutta Italia con eventi diversi regione per regione una serie di iniziative dal 2 al 12 agosto. Nelle piazze e nelle cantine dalla Val d'Aosta alla Sicilia gli eno-appassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate. Il cuore ideale della manifestazione è nell'incontro tra vino e cultura, declinata in eventi, design e arte.

Città del Vino, associazione dei comuni vitivinicoli italiani, nasce per aiutare i Comuni (con il diretto coinvolgimento di Ci.Vin srl, società di servizi) a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, quelle attività e progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell'offerta diffusa nel territorio a opera delle cantine e degli operatori del settore. Il turismo rurale nelle Città del Vino è in crescita costante. Con oltre 2,5 miliardi di euro di giro

d'affari e 14 milioni di accessi enoturistici, secondo il XIV Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia, a cura di Università di Salerno e Città del Vino, l'enoturismo si pone al centro delle politiche di crescita locale.

L'Associazione Movimento Turismo del Vino è invece un ente non profit e annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.

All'orto botanico di Astino laboratori e prodotti bio con Mi ristoro nell'orto

Fino al 16 settembre nei weekend la Valle della Biodiversità sezione di Astino dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo ospita *Mi ristoro nell'orto*, un calendario di laboratori e appuntamenti culturali, artistici, nutrizionali e di animazione organizzati dalla cooperativa Il Sole e la terra in collaborazione con varie associazioni. Nel punto ristoro al chiosco si possono consumare cibi e bevande biologiche. Sabato 28 luglio alle 17 è in programma un Laboratorio di acquerello per adulti con Irene Guerrieri; domenica 29 alle 16 'Coltivare le erbe officinali. I produttori di artemisia' con Azienda

Agricola Nervi Stefano e 'Conosciamo i vini biologici bergamaschi' con Mauro Villa di Azienda vinicola Cà Verde; alle 17 laboratorio di cucito per bambini 'Osserva, immagina, infila, cuci, ricama' con Cristina Gamberoni di Nei miei panni. L'appuntamento è dalle ore 16 fino alle ore 20 tutti i sabati e le domeniche. Ingresso libero ai laboratori, consumazioni a pagamento. Per conoscere il programma, facebook [ilsolelaterra](#).

Serata di storia e cucina al castello di Solza

Sabato 28 luglio il Castello di Solza ospita una serata enogastronomica. Nella cornice del maniero luogo natale del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni, Promoisola insieme alla Pro loco del paese propongono una cena dedicata alle prelibatezze a km zero con intrattenimento musicale. È richiesta la conferma di partecipazione fino ad esaurimento posti entro martedì 24 luglio Per prenotare contattare i seguenti referenti: Biblioteca 035 4948138 – Presidente Pro Loco Solza 349 3647246

Cibus, tutti pazzi per il

biologico e le farine antiche

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetro (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decorì eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo

così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano. Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro di extravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche, Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotti che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova & C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

East

Lombardy

ospite

dell'Accademia Italiana della Cucina di Brescia

La ristorazione bergamasca è stata ambasciatrice alla serata "Il Novecento e la sua cucina" organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina di Brescia venerdì 16 marzo a Villa Fenaroli di Rezzato. La serata è stata l'occasione anche per fare il punto sull'avanzamento di East Lombardy, progetto internazionale di valorizzare del patrimonio eno-gastronomico della Lombardia orientale che vede riunite le quattro province Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il professor Giovanni Ballarini ha ripercorso la storia della cucina nel secolo scorso e Roberta Garibaldi, direttrice del progetto East Lombardy, è intervenuta sul rapporto arte, food e turismo e relazionato sulle strategie di sviluppo del territorio e su come stanno si muovendo le città "concorrenti" in tema di turismo enogastronomico. Alla conferenza è seguita la cena, organizzata dal delegato provinciale Lucio Piombi e da Annamarina Bisutti e curata da quattro chef rappresentanti delle province coinvolte che hanno portato in tavola le proprie specialità. Bergamo era rappresentata dallo chef Chicco Coria, titolare del ristorante La Vecchia Filanda di Brusaporto, che ha scelto di presentare in tavola 'Baccalà mantecato accompagnato dalla polenta di mais spinato di Rovetta con riduzione di salsa di acciughe'. Per Brescia era presente Andre' Wadoux, chef di Villa Fenaroli. Per Cremona Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi e per Mantova Fernando Aldighieri e Daniela Bellintani della Locanda delle Grazie