

# **Alto Sebino, passeggiata gastronomica con i sapori della collina**

Domenica 21 maggio l'11esima edizione dell'iniziativa che unisce scoperta del territorio e prodotti locali

---

# **Slow Fish, il pesce buono e sostenibile torna protagonista a Genova**

Dal 18 al 21 maggio al Porto Antico, l'evento internazionale dedicato alla filiera ittica, alle risorse del mare e dei laghi

---

# **Città alta, fino a domenica la festa del casoncello**

Venerdì 12 maggio il piatto tipico si potrà gustare in tante varianti, proposte dai ristoratori. Con figuranti e addobbi sarà ricreata l'atmosfera della fine del '300, il periodo che ha visto la nascita del prodotto

---

## **Un lago diVino, a Sarnico 40 cantine in piazza nel weekend**

Sabato 6 e domenica 7 maggio torna la mostra mercato con i produttori del territorio, le degustazioni e i laboratori. La manifestazione è organizzata dai commercianti dell'associazione Sarnicom

---

## **“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta al ristorante. Ecco il programma**

Torna la rassegna della residenza Qui e Ora. Si comincia il 4 maggio al Tavernacolo di Osio Sotto

---

## **Milano, ora anche il cibo ha il suo fuorisalone**

Accanto a Tuttofood, la fiera internazionale B2B, debuttano le iniziative diffuse di Milano Food City e Week&food.

Appuntamenti dal 4 all'11 maggio

---

## **Seriate, porte aperte e degustazioni gratuite al birrificio Otus**

Sabato 6 maggio dalle 15 alle 19 si potrà visitare l'impianto produttivo e assaggiare tre creazioni selezionate

---

## **A Dossena il tour è doppio: tra i prodotti tipici e in miniera**

Domenica 30 aprile la terza edizione di "Una miniera di Gusto". Ci sono anche il pranzo del minatore e "l'aperitipico"

---

## **Castione della Presolana, tre**

# giorni al sapor di cioccolato

Dal 29 aprile al primo maggio una nuova manifestazione dedicata a tutte le forme del cacao. Ci sono stand, laboratori, show cooking e una maxi barretta da 10 metri

---

## A Bossico torna la “Festa dei formaggi dell’altopiano”



Valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino. Con questo obiettivo la Pro Loco di Bossico, con il patrocinio della locale

Amministrazione comunale e di Coldiretti Bergamo, ha organizzato la quinta edizione della “festa dei formaggi dell’altopiano di Bossico”. L’evento – in programma dal 28 aprile al primo maggio – quest’anno si è dato una veste particolare e si è trasferito dal centro abitato alle cascine dislocate in pineta, per dare la possibilità ai partecipanti di rendersi conto che fare il formaggio in cascina non è come lavorare in un caseificio: non ci sono strumenti di precisione, si fa tutto a mano e a occhio, seguendo l’esperienza e l’istinto. Ogni gesto si ripete sempre uguale e ogni volta diverso, perché il latte crudo è un alimento vivo e le giornate non sono mai le stesse. È questa l’unicità dei sapori dei formaggi dell’altopiano di Bossico.

La manifestazione si aprirà venerdì 28 aprile, alle ore 20.45

nella sala dell'oratorio di Bossico, con un interessante incontro su come un prodotto tipico può essere rappresentativo di un luogo e per quel luogo essere attrattiva e creare indotto. Relazioneranno: Chicco Coria chef bergamasco promotore del lancio della patata di Martinengo, Andrea Messa dell'associazione "Grani dell'Asta del Serio", Carlo Belotti segretario della zona Montagna Orientale di Coldiretti Bergamo, Giulio Signorelli del negozio storico di Bergamo "Ol Formager", grande conoscitore internazionale di formaggi. Durante la serata verrà anche presentato, a cura di Pro Loco Bossico, il progetto di promozione dei formaggi dell'altopiano di Bossico.

Domenica 30 aprile, dalle 14, la manifestazione si trasferirà in cinque aziende agricole della zona che producono artigianalmente e con maestria gustosi prodotti caseari. Ci sarà così la possibilità di fare una passeggiata tra queste realtà produttive, per assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Verranno realizzate anche attività dedicate ai bambini. Chi seguirà questo "agri percorso" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle. La scelta potrà essere fatta tra Bianca – Luce – Jessy – Milka – Camilla – Stella – Portogalo – Parma – Lory – Cerva – Romana – Venezia. Adottare una mucca comporterà l'acquisto di un'intera formaggella al prezzo di 7 euro al chilo, questo darà diritto all'acquisto, per tutto l'anno successivo, di formaggelle sempre allo stesso prezzo.

Adottare una mucca si propone di sostenere il lavoro dei casari e di garantire l'acquisto di un prodotto genuino. Il primo maggio, alle 10, si terrà invece un'escursione guidata fra prati e boschi per il riconoscimento delle erbe spontanee con le quali, nel pomeriggio, sempre sotto la guida di mani esperte, si imparerà ad aromatizzare i formaggi freschi per renderli ancora più gustosi e digeribili.

