

Natale e dintorni tra bancarelle, luci e buona cucina

Dicembre significa mercatini di Natale tra bancarelle, luci, colori, atmosfera di festa. Le occasioni per trovare idee regalo e omaggi gastronomici in Bergamasca sono più d'uno e non vi faranno rimpiangere i più blasonati mercatini di Trentino e Veneto. Artigiani, hobbisti e aziende agricole mettono in vetrina le loro creazioni e specialità gastronomiche, a km zero ma non solo. È l'occasione per fare incetta di regali di qualità, a suon di vino, olio, miele e dolci di ogni tipo, e regalarsi delle piccole gite fuori porta alla scoperta delle località più belle del nostro territorio.

Bergamo bancarelle di legno e ruota panoramica

A Bergamo fino al 26 dicembre al Piazzale degli Alpini c'è il "Villaggio di Natale" con le sue tipiche casette di legno dove si possono acquistare prodotti artigianali, dolci e specialità enogastronomiche provenienti da tutta Italia e dall'estero. Un altro indirizzo è il "Village Christmas" di Piazza Dante, fino al 6 gennaio, con apertura straordinaria la sera di fine anno e la possibilità di mangiare all'area ristoro. Quest'anno la città per le feste offre una bella novità, la ruota panoramica: 32 metri di altezza che regalano una vista emozionante sulla città bassa (Piazza Matteotti, fino all'Epifania – biglietto 7 euro, bambini 5 euro, gratis per le persone disabili con accompagnatore. Sconti per famiglie e cabine «Golden Vip» prenotabile per eventi).

Castione della Presolana mercatini e notte bianca. E Clusone diventa un bosco

Per chi ama i mercatini, una tappa 'storica' è Castione della Presolana: nei fine settimana piazzale Donizetti

(Bratto/Dorga) e le piazze di Castione ospitano una cinquantina di espositori con creazioni di artigianato, prodotti tipici del territorio, proposte per pranzare e cenare tra le casette, concerti gospel (lunedì 30 dicembre) e artisti di strada. Nel centro illuminato e decorato con alberelli colorati si possono visitare il borgo degli gnomi e il Villaggio di Natale. Sabato 21 dicembre sono di scena la notte bianca e il Trenino della Presolana che accompagna alla scoperta delle vie più belle (costo 2 euro a corsa per persona). Il 31 dicembre grande festa di Capodanno con djset e il 4 gennaio c'è la divertente corsa dei Babbi Natale. Per un pranzo o una cena merita sosta il ristorante pizzeria La Lanterna di via Fantoni 4. Per un caffè e una coccola golosa, Crema & Cioccolato di via Agrò 7. Un'altra meta montana consigliata è Clusone. Fino all'Epifania le vie e le piazze del suo centro storico sono addobbate con oltre 200 abeti illuminati dandogli un tocco ancora più affascinante. Con l'occasione meritano visita Piazza Fanzago con l'orologio e la danza macabra. Per pranzo o a cena, non si sbaglia al Ristorante Commercio in Piazza del Paradiso.

A Gromo la casa di Babbo Natale



Per le famiglie che hanno bambini piccoli, fino al 26 dicembre, il quattrocentesco Palazzo Cattaneo di Gromo si trasforma nella “Casa di Babbo Natale” con tante proposte di gioco e divertimento (Biglietto: 8 euro, gratis per bimbi fino ai due anni – info:www.lacasabergamascadibabbonatale.it, 347.3240391).

La festa coinvolge tutto il paese: le vie sono tutte illuminate e animate dagli immancabili mercatini.

L'occasione più magica per visitare questo borgo – tra i più belli d'Italia e Bandiera Arancione del Touring Club italiano – e conoscere alcuni dei suoi indirizzi più interessanti: il Map-Museo delle Armi e delle Pergamene e il Museo Naturalistico degli animali delle Orobie.

Love the borgo della luce



Love the borgo della luce. Le illuminazioni di Natale 2019 firmate Robert Duncan – Credits Visit Lake Iseo

Altro borgo tra i più belli d'Italia, questa volta sul Lago. Le feste sono senza dubbio il momento più magico per visitare

Lovere. Tutte le sere sino al 12 gennaio e nel fine settimana dal 13 gennaio al 2 febbraio 2020 sui palazzi delle piazze e del lungolago sono proiettate alcune opere inedite di grande suggestione dell'artista americano Robert Duncan. Una mostra luminosa a cielo aperto lunga oltre 10.000 mq. Se andate sabato 14 dicembre potete ammirarla con la guida dello stesso artista e vedere la performance itinerante "Come angeli del cielo" del Silence Teatro.

Tutte le domeniche fino al 2 febbraio si possono prenotare visite guidate al Borgo Antico e alla Basilica di Santa Maria a cura della Nuovo ProLoco Lovere (anche il 26 dicembre, l'1 e il 6 gennaio 2020. Costo: € 7, gratuito per bambini e ragazzi sino ai 14 anni. Prenotazioni al numero 340.3302515).

Per un pranzo o cena da ricordare, Ristorante Lo Spirito di Vino; l'aperitivo più fashion è al Ricci Eno Bistro e al Bar Centrale; pausa dolce alla storica Pasticceria Wender e per dormire, l'Albergo Moderno affacciato sulla piazza.

A Sarnico pattinaggio e Capodanno in piazza

Un'altra meta sul lago che merita segnalazione è Sarnico. Fino al 26 gennaio, grazie all'associazione commercianti Sarnicom, è aperta la tradizionale pista di pattinaggio (ticket 6 euro) e quest'anno il sabato sera c'è il "Silence party": dalle 20.30 alle 23 ci si può scatenare sui pattini con le cuffie alle orecchie dalle quali esce la musica di un dj chiamato apposta per l'occasione. Martedì 31 dicembre 2019, a partire dalle 22.30 Sarnico, Piazza Umberto I si trasforma in una gigantesca pista da ballo, per accogliere il nuovo anno a ritmo di disco music e balli di gruppo. A mezzanotte brindisi e panettone per tutti. Per mangiare due indirizzi: ristorante Il Chiostro e ristorante Il Tram. Per un caffè o un aperitivo d'atmosfera, la caffetteria Bohem nel vecchio fabbricato viaggiatori della stazione di Paratico.

A Iseo Natale con gusto e Treno dei sapori



Iseo Natale 2019 – Credits Visit Lake Iseo

Per chi vuole immergersi nell'atmosfera natalizia con lo scenario del lago degustando le specialità tipiche del luogo, sabato 14 e domenica 15 dicembre a Iseo c'è "Natale con Gusto", il festival dei Sapori e della Tipicità. Per le vie e le piazze del centro storico si susseguono degustazioni, spettacoli, esibizioni di artisti di strada, musica e tanto altro ancora. Per tutto dicembre si può pattinare su ghiaccio sulla pista in Piazza Salmister, divertirsi sulla giostra storica sul Porto Gabriele Rosa e visitare il Castello Oldofredi, il palazzo dell'Arsenale, la Pieve e la Chiesa del Mercato, il reticolo di vie e strade suggestive che si dipartono dalla piazza, la via del Campo e la Pusterla. Il nostro consiglio è di arrivare a Iseo con il Treno dei Sapori che propone un viaggio enogastronomico e visita ai mercatini.

(www.trenodeisapori.area3v.com). Sosta pranzo al Ristorante Radicì e ristorante Il Volto, entrambi nella centrale via Mirolte.

Borno, tra sci, gastronomia e divertimento



Chi ama lo sci può scegliere tra le stazioni sciistiche di Foppolo-Carona, Colere e i Piani di Bobbio. Per un fine settimana fuori porta, in Valle Camonica, Borno è un piccolo centro incantevole. La camminata pedonale che porta in piazza è costellata di bar e negozietti molto caratteristici che propongono i prodotti locali. La piazza è di tradizione il luogo di ritrovo per il caffè. Da non perdere le *sfongade* (focacce tipiche camune) e i torroncini bornesi della Pasticceria Marsegaglia. Sosta irrinunciabile all'osteria Al Cantinì: una piccola perla, per l'atmosfera, la cura delle sue sale e i piatti che spaziano dalla pizza e l'hamburger gourmet a ricette ricercate e golosissime, tutte stagionali. È richiestissima quindi meglio prenotare. Per un soggiorno d'atmosfera, consigliamo l'Involt Mountain Lodge, il Navertino B&B e l'Albergo Venturelli. Il 31 dicembre dalle 23 in piazza

serata di musica con dj set per festeggiare il Capodanno. Fuochi d'artificio e bottiglie di vetro sono vietate.

foto di apertura: I mercatini di Castione della Presolana – credits Visit Presolana

La polenta protagonista nei ristoranti e nelle pasticcerie di Curno

Torna la nuova edizione di “Ristocurno polenta e...”, la rassegna gastronomica organizzata da Associazione Botteghe di Curno, Comune di Curno in collaborazione con DID Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, che coinvolge ben 14 esercizi commerciali del territorio di Curno con tante proposte sfiziose per assaporare in modo innovativo, creativo ed emozionale la regina della tradizione culinaria bergamasca.

L'iniziativa intende valorizzare il tessuto locale e la sua ricchezza ponendo in risalto i protagonisti del settore enogastronomico, sempre attenti alle nuove tendenze e che, con la loro attività quotidiana, sanno far emergere la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove la consumazione e l'acquisto si accompagnano sempre al valore del contatto tra le persone, tipico dei negozi di vicinato.

In particolare, è la peculiarità della tradizione culinaria bergamasca ad emergere in un evento in cui i commercianti – tra cui ristoranti, pizzerie e pasticcerie – sono chiamati a presentare una ricetta innovativa, creativa ed emozionale attorno alla regina della cucina bergamasca, ovvero la polenta, come suggerito dal titolo della manifestazione.

I commercianti del settore coinvolti nel progetto saranno infatti chiamati a rivisitare a proprio piacere e usando la propria fantasia, uno dei piatti più tipici della nostra cultura gastronomica, creando un menù o un prodotto ad hoc che sarà presentato nello specifico periodo previsto dall'evento.

Proprio per dare voce al territorio e alla sua ricchezza, la cultura della polenta accompagnerà i consumatori che assaggeranno tali piatti e/o prodotti anche sulle loro tavole al fine di condividere tale tradizione insieme ai propri cari, in questo particolare momento dell'anno.

Pertanto, dall'8 dicembre al 15 dicembre 2019, per ogni degustazione presso i ristoranti, le pizzerie e le pasticcerie aderenti all'iniziativa, di menù nei quali primeggia la polenta, il consumatore riceverà in dono 1 kg di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal *Molino storico Eredi Innocenti*.

E quest'anno, l'iniziativa si accompagna ad una grande novità che vuole rendere omaggio ai consumatori rendendoli sempre più protagonisti del territorio: sarà infatti possibile arricchire il progetto con un proprio piatto, una ricetta speciale a base di polenta che potrà essere inviata all'indirizzo distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it.

Alla fine tutte le ricette pervenute saranno promosse attraverso i diversi canali di comunicazione e/o raccolte in un opuscolo ad hoc che andrà a comporre il ricettario di "Ristocurno Polenta e...".

Tra i commercianti aderenti all'iniziativa:

Al Bistrot – Forno con cucina

Al Galletto d'Oro – Pizza d'autore

Al Sorriso – Cucina mediterranea

COOKiamoci – Bar Ristorante Pizzeria

La Trattoria – Ristorante di tradizione tipica bergamasca

Molino Eredi Innocenti – Produzione farina di mais

Pizza Party – Pizzeria d'asporto
Pizzeria Ellemme – Pizzeria d'asporto
Popas – La tua gastronomia
Ristorante Bettinelli – Cucina tipica e pesce
Ristorante Casanova – Specialità pesce
Sweet Anastasia – gelateria e pasticceria artigianali
Trattoria del Tone – Cucina tipica bergamasca
Trattoria Taiocchi – Cucina tradizionale.

Per info: www.comune.curno.bg.it – Facebook Distretto dei
Colli e del Brembo
distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it

A Scanzorosciate concerto benefico con degustazione di Moscato di Scanzo

Venerdì 6 dicembre alle ore 20.30 al Cineteatro di Scanzorosciate (via Don G. Calvi) il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo e l'Orchestra Ars Armonica organizzano il concerto benefico "Note di Natale". L'Orchestra Ars Armonica con la direzione del Maestro Damiana Natali, di Bergamo, una delle poche donne direttrici d'orchestra, proporrà un repertorio che spazia dalla musica sinfonica, al balletto e alla lirica, con brani tratti da capolavori musicali, e le immancabili melodie natalizie.

A seguirà ci sarà l'estrazione di una una lotteria benefica i

cui proventi saranno devoluti ad Abio Onlus Bambino in Ospedale del Papa Giovanni XXIII; e una speciale degustazione di Moscato di Scanzo organizzata dal Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo con le cantine dei produttori e dei viticoltori del Consorzio, per un brindisi finale ed uno scambio di auguri.

Il concerto è a ingresso gratuito con prenotazione. La degustazione costa € 20 ed è su prenotazione al numero: 035. 6591425 – info@consorzioscatodiscanzo.it

Affari di Gola, in edicola il numero di dicembre

Esce in edicola giovedì 5 dicembre il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti

Favolato, dalla fava al cioccolato

Sabato 7 dicembre la Pasticceria Riva di Treviglio organizza "Favolato Day", un momento per degustare il cioccolato in tutte le sue varianti e assistere alle principali fasi di lavorazione del cacao, fino alla formatura della tavoletta. La giornata propone lezioni di cioccolato e degustazioni con il

maestro Paolo Riva e animazioni e laboratori nel mondo di cioccolato della fabbrica con Willy Wonka per i più piccoli.

In un periodo in cui, sempre più, si fa attenzione all'alimentazione, ricercando prodotti sani e di alta qualità, si sta creando una nuova consapevolezza tra i produttori che, nella loro gamma, propongono linee di eccellenza che si avvicinano alle rinnovate esigenze e gusti dei consumatori. Da qui l'idea di Riva di creare un nuovo cioccolato che rappresentasse la massima espressione dell'artigianato poiché realizzato con nobili ingredienti e senza processi industriali. Riprendendo una lavorazione semplice, così come si faceva una volta, nel laboratorio Bottega Riva tutto inizia dalla fave di cacao che provengono da produttori certificati da ogni parte del mondo e vengono lavorate fino alla barretta di cioccolato combinando etica e salute. Nasce così Favolato. Partendo dal processo bean to bar, Favolato è l'unione tra fava e cioccolato; una trasformazione e valorizzazione della materia prima che richiede conoscenze tecniche, un pizzico di estro e tanto cuore. Una rinascita della produzione artigianale del cioccolato, trasparente e di qualità, esaltando un gusto unico e molto diverso dalle forme industriali. La pasticceria si trova in Viale Alcide de Gasperi 14/E.

A Cremona il mercatino delle Strade del gusto

Domenica 1 dicembre in piazza Stradivari a Cremona si tiene il mercatino "Le strade del gusto della Lombardia – Christmas

edition", manifestazione inserita nel calendario degli eventi dedicati al Natale. La strada del gusto cremonese porta in piazza uno stand di degustazione di prodotti locali di East Lombardy, nominata regione europea della gastronomia 2017. In programma ci sono tante iniziative per il divertimento di grandi e bambini.

L'evento propone anche "Le strade dei golosi", stand di prodotti tipici lombardi, dolce, street food. "Le strade della fantasia" per chi vuol comprare i doni di natale. le strade del gioco, con laboratori natalizi per bambini e la corsa dei grilli vintage, "Le strade del cuore", con raccolta fondi a favore di associazioni onlus locali e le strade di babbo Natale, con musiche itineranti in compagnia di Santa Claus. Dalle 16 alle 18 appuntamento con il mega raduno dei Babbo Natale.

A Zogno torna Sapori&Cultura, sagra della castagna

A Zogno torna Sapori&Cultura, rassegna che nei mesi di ottobre e novembre propone un fitto calendario di iniziative dedicate alle tradizioni gastronomiche dell'autunno con un protagonista indiscusso, la castagna. Concorsi, laboratori di cucina con dimostrazione degli chef, iniziative per bambini ed esposizione di prodotti locali. Gran finale domenica 1 dicembre con "CastagnAMO". Info su www.saporiecultura.org

Dossena omaggia il cioccolato

Domenica 24 novembre a Dossena si terrà “CioccolanDossena”, sagra dedicata al cioccolato che si potrà assaggiare in tutte le sue più svariate e golose tentazioni. Oltre a bancarelle con prodotti tipici, sono in programma laboratori per bambini, fontane di cioccolato e tanti giochi a base di cioccolato.

Forme: vince un americano ma Bergamo si conferma la capitale mondiale dei formaggi

Il formaggio più buono del mondo? È l'Organic Blue Cheese Rogue River Blue, vincitore dei World Cheese Awards, le «olimpiadi del formaggio» andate in scena alla Fiera di Bergamo nell'ambito di Forme, manifestazione che fino a domenica ha portato in città il meglio dell'arte casearia di ogni latitudine. Bergamo capitale internazionale del formaggio, quindi, e nella prestigiosa competizione mondiale al suo debutto in Italia, l'erborinato prodotto dall'azienda casearia statunitense Rogue Creamery ha sbaragliato il numero record di 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi diversi, esaminati da una giuria internazionale di esperti.

Chi è il formaggio americano vincitore dei Wca 2019

Prodotto annualmente con latte biologico di mucca proveniente dalla Rogue Valley, Sud dell'Oregon, il Rogue River Blue viene

invecchiato in delle grotte per un periodo tra i nove e gli 11 mesi e, successivamente, avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah che sono impregnate di liquore alla pera.

Al termine dell'esame della giuria, il formaggio americano aveva ottenuto 100 punti esattamente come il Nazionale del Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, lasciando così il compito di assegnare il voto decisivo a Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico.

Al terzo posto, con 92 punti, si è classificato il Torta del Casar Dop Virgen Del Prado, un formaggio realizzato con latte crudo di pecora, proveniente dalla Spagna e prodotto da Queseria Doña Francisca.



Bergamo: 38 medaglie in 32 edizioni

E Bergamo? Il formaggio che si è piazzato meglio nella classifica mondiale assoluta con un sesto posto, è stata la Via Lattea di Brignano con il suo «Quintano». Via Lattea ha poi bissato le sue «Supergold» con una vecchia conoscenza del medagliere Wca come il caprino «Morla», portando a casa anche un argento e due bronzi. Supergold anche per il «Bontaleggio»

della Mauri di Treviglio e il «Barba blu» della Arnoldi Valtaleggio. Complessivamente la nostra provincia rivaleggia con le province emiliane (Parma, Reggio e Modena, con Mantova le patrie del Parmigiano) per numero di medaglie complessive conquistate nelle 32 edizioni dei Wca: ben 38, con 4 Supergold », 9 «Gold», 7 «Silver» e 18 «Bronze».

Il bilancio della manifestazione

Il successo di Forme 2019 lo confermano i numeri: circa 50.000 visitatori, di cui più di 15.000 nel padiglione nella fiera e numerosissimi alla mostra And the winner is... i città Alta che per la prima vedeva esposti tutti i gioielli caseari campioni del mondo in un gustoso red carpet di tutti i premiati, anno dopo anno.

E ancora 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione, con una stima di 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



E il pubblico in fiera? Oltre 420 partecipanti ai Cheese Lab, le degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale in collaborazione con ONA, e 480 ai Cheese Tour a conferma che attorno al sistema lattiero caseario italiano ruota un interesse economico ma anche culturale che può fare la differenza.

In questo slancio di forza e qualità Forme si candida a essere un punto di riferimento mondiale e un momento di riflessione e condivisione dell'intero settore.



L'inaugurazione del Cheese Festival in Città Alta

Il supporto del mondo pubblico e privato

Anche il mondo istituzionale ha fatto da traino: Progetto Forme è patrocinato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria. Il risultato è un evento di sistema, un progetto di rete che unisce imprese ed enti pubblici e rivolto a consumatori e operatori del settore con un solo obiettivo: far conoscere lo spettacolare patrimonio caseario bergamasco, regionale e italiano e promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia.

Dati e curiosità dei World Cheese Awards 2019:

- 32a edizione
- Record di 3.804 candidati (10% in più del record precedente raggiunto nel 2018)

- 6 continenti e 42 Paesi rappresentati
- Caseifici candidati fondati a partire dal 1225
- 260 giudici provenienti da 35 Paesi diversi



Curiosità sui formaggi in gara

- 42 candidati dal Giappone. Per la prima volta i formaggi giapponesi saranno giudicati ai WCA
- 845 candidati dall'Italia, nel suo primo anno come Paese ospitante (aumento del 102% rispetto al 2018)
- Formaggi messicani che comprendono sia prodotti tradizionali come il Queso Chihuahua e il Queso Panela sia quelli più internazionale come il Gouda, la Mozzarella e il Manchego
- Un formaggio di pecora della tipologia dei pecorini da

Israele

- Formaggi del Sud Africa dalle note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa
- Un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto in foglie di vite di un vigneto locale



Bergamo e il pane di Aspan: vince la generosità

Il sostegno di Forme a Banco Alimentare della Lombardia ha prodotto risultati importanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, recuperati al termine della manifestazione in Fiera e immediatamente inviate al punto di smistamento della squadra bergamasca di Banco Alimentare. Tante anche le mele offerte da Bergamo Mercati, il pane de panificatori di Aspan, riso, grissini e cracker donati da Esselunga. Ultimo, ma non meno importante, quanto raccolto attraverso la vendita dei CD Verdi's Mood, della cantante

Cinzia Tedesco Music Page al concerto offerto nella serata "Buono come il formaggio" nella Sala Capriate di Palazzo Ragione.

Le iniziative Ascom per tutto il mese

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi sono stati protagonisti dentro e fuori Forme. E lo saranno ancora fine a fine mese. Ciascuna categoria ha infatti reso omaggio ai prodotti caseari: i gastronomi salumieri con «Il tagliere di Forme» (due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf), i fioristi con «Il centrotavola di Forme» a uso domestico e professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non è mancata la proposta della ristorazione e i ristoranti con «Il formaggio al ristorante». Infine, è stata presentata la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.

Peperoncino che passione: torna il Bergamo Pica Festival

Anche quest'anno ritorna l'appuntamento autunnale con Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, giunto alla sua quinta edizione, si svolgerà dal 25 al 27 ottobre nella bellissima cornice di Piazza Vecchia, sotto il portico di Palazzo della Ragione, nel cuore pulsante di Città Alta, organizzato dall'associazione di promozione sociale Maite in

collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente, Politiche energetiche e Verde pubblico del Comune di Bergamo.

L'iniziativa è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del piccante, con l'immane sfida del mangiafuoco, testa a testa tra mangiatori di peperoncino, e per chi vuole conoscere più da vicino i tanti usi e proprietà della canapa. Peperoncino e canapa infatti, essenze naturali che qui dialogano e si incontrano, sono i protagonisti del festival, in un percorso di scoperta culturale. La coltivazione è raccontata in diversi ambiti e modalità, dallo sviluppo economico al recupero e salvaguardia della tradizione, dalla promozione del benessere alla buona gastronomia, dal senso di condivisione comunitaria fino alla promozione turistica, per un'accoppiata di prodotti che affascina e incuriosisce e che, nelle edizioni passate, ha richiamato centinaia di visitatori.

Il mangiatore di peperoncino più piccante del mondo vincitore del Guinness World Record

Quest'anno le attività si aprono venerdì 25 alle 18.30 con un ensemble di percussioni artigianali di Niya Strumenti Musicali e degli studenti e studentesse del Liceo Musicale Secco Suardo. Dopo la presentazione della mostra mercato e i saluti degli organizzatori, alle 20.30 verrà proiettato un documentario sulla canapa che, partendo dalla storia della canapa nel nostro Paese, passando attraverso gli usi terapeutici, fino a fare una panoramica sulla situazione attuale, racconta l'antico legame con questa pianta.

Sabato 26 la mostra mercato con le bancarelle apre dalla mattina alle 10, il primo appuntamento della giornata è alle 15 con l'incontro conferenza "Il viaggio del peperoncino" con Pepe Udine e Jack Pepper, quest'ultimo vincitore del Guinness World Record di mangiatore di peperoncino più piccante del mondo. Alle 16.30 in ExSA, Ex Carcere di Sant'Agata, i più piccoli possono partecipare al Pink Lab workshop sul colore (per bambini a partire dai 5 anni). Alle 19.30 è la volta

dell'attesissima Sfida del mangiafuoco, la gara senza esclusione di colpi fra mangiatori di peperoncino, un'escalation di piccantezza per i più coraggiosi e impavidi. Per chi non avesse ancora visto abbastanza, dopo la gara sarà proiettata una selezione di video delle più spettacolari gare con il peperoncino.

Domenica, ultima giornata del festival, apertura delle bancarelle alle 10 in Piazza Vecchia mentre in ExSA appuntamento di Yoga per bambini, un workshop per genitori e figli dai 3 ai 9 anni per una mattinata di gioco, sperimentazione, movimento e creatività. La mostra mercato prosegue per tutta la giornata fino alle 20, con un momento di saluto finale e degustazioni alle 18.



Gli stand presenti

- Agricola Il Frutteto: frutta e peperoncini
- WeedaLoca: azienda agricola
- Azienda agricola Impizzicando: peperoncini dal mondo
- Goloserie di Sasà: peperoncini, creme e marmellate
- LikeWeed: hemp shop
- Davide Stella: superfood e linea benessere
- Birreria e Birrificio Green People: tipologie diverse di birre alla canapa
- La cucina di Mexico nel cuore: cucina tipica messicana
- The Dispensary: hemp shop
- Niya strumenti musicali: strumenti musicali artigianali
- Soul Flower hemp shop
-

Piatti a tema

Anche quest'anno gli esercenti della città sostengono l'iniziativa accompagnando le attività con piatti a tema durante il fine settimana del festival. I sostenitori di questa edizione sono: Bar Flora, Da Mimmo, Pub Tucans, Ristorante Cece & Simo, Pub dell'Angelo, Chotto Gastronomia Conviviale, Lorto e Habanero's Farm.

Tutte le iniziative in programma sono a ingresso gratuito.

Per informazioni e per prenotarsi alle attività: bergamo.pica.festival@gmail.com

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 25 OTTOBRE

17.00 Apertura mostra mercato

18.30 Ensemble di percussioni artigianali made in Bergamo a cura di Niya Strumenti Musicali e studenti del Liceo Musicale Secco Suardo

19.30 Presentazione mostra mercato e saluti con interventi degli organizzatori

20.30 videoproiezione documentario sulla canapa

SABATO 26 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

15.00 Incontro “Il viaggio del peperoncino” con Peppe Udine e Jack Pepper (Guinness World Record mangiatore peperoncino più piccante al mondo)

16.30 Pink Lab workshop sul colore per bambini dai 5 anni – in ExSA (Ex Carcere di Sant’Agata)

19.00 Sfida del mangiafuoco – gara spettacolo tra mangiatori di peperoncino

21.00 Videomatch di peperoncino

DOMENICA 27 OTTOBRE

10.00 Apertura mostra mercato

10.00 Yoga Bimbi – Workshop genitori e figli dai 3 ai 9 anni. Gioco, sperimentazione, creatività e movimento – in ExSA (Ex Carcere di Sant’Agata)

18.00 Degustazione e saluti finali degli organizzatori

20.00 Chiusura stand