

Ponte San Pietro, “Ciocolandiadue” rinviata in primavera per maltempo

Il maltempo previsto per sabato 19 e domenica 20 ottobre ha portato l'associazione dei commercianti e il Comune di Ponte San Pietro a rinviare la nona edizione di “Ciocolandiadue”, evento che è divenuto il fiore all'occhiello dei commercianti di Ponte San Pietro.

Appuntamento il 7 e 8 marzo, quindi, per vivere la magia di Ciocolandiadue che, con i suoi tantissimi banchi a tema e divertimenti per le famiglie, trasformerà le vie del paese con una varietà di attrazioni golose e accattivanti. Per le strade si terrà sempre la mostra mercato di prodotti a tema con attrazioni golose, laboratori per bambini e l'immane il panino lungo un ponte, maxi panino al cioccolato che verrà offerto come merenda domenica alle ore 15,30. Oltre alla partecipazione di numerosi artigiani del cioccolato saranno ospiti i maestri pasticceri che con l'ausilio degli allievi della fondazione Isb produrranno in tempo reale golosissime opere d'arte.

Insoliti piaceri a Nembro, un percorso di degustazione nel segno della sperimentazione

Dal 22 ottobre al 16 dicembre 2019 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro, al via “Insoliti Piaceri”, ciclo di incontri

promossi da Calimero – cooperativa sociale parte della rete consortile Il Solco del Serio – dedicati alla scoperta dei mondi della birra, del vino e della cultura di una sana alimentazione. Durante il percorso, i partecipanti saranno accompagnati da cinque esperti del settore: Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai, Rodolfo Cerati, esperto di vini, Rossana Madaschi, Nutrizionista e Salvatore Vitale, Chef.

La manifestazione prende il via con “Birra: un’esperienza straordinaria!”, tre incontri (nelle serate di martedì 22 e 29 ottobre e martedì 5 novembre) dedicati alla degustazione di una vasta tipologia di birre artigianali a cui si accompagneranno, per ognuno degli appuntamenti, diversi sfiziosi menù. A fare da guide Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai. Il percorso prosegue poi con “Conoscere il vino a tavola”, tre serate (13 – 20 e 27 novembre) in compagnia di Rodolfo Cerati che proporrà una sua selezione di vini – dai bianchi ai rossi, sino ai bollicine – con

accostamenti culinari insoliti e sperimentali che sapranno esaltare i profumi e i sapori di ogni vino proposto.

Nel terzo e conclusivo appuntamento con Insoliti Piaceri ci si confronta su “Mille domande per una sana alimentazione”, due serate (25 novembre – 16 dicembre) con la nutrizionista Rossana Madaschi che affronterà i temi della cultura del piatto e delle peculiarità della cucina vegetariana. Si proporranno piatti a tema.ù

Tutti i piatti proposti durante le otto serate di Insoliti Piaceri saranno a cura dello Chef Salvatore Vitale. Gli incontri avranno inizio alle 19.30 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro (BG), in via

Locatelli 7/A. I costi: 25 EURO a serata e a persona.

Per informazioni e iscrizioni: Dolci Sogni, Tel. 035-220035 –
Salvatore Vitale, Tel. 3290784626 –

A Piazza Brembana c'è la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana"

Torna a Piazza Brembana la "Sagra della Mela e dei prodotti tipici della Valle Brembana", una due giorni dedicata alle mele, con degustazione di prodotti, mostre, concorsi, convegni e vendita diretta di prodotti gastronomici e d'artigianato locale. L'appuntamento è per sabato 19 e domenica 20 ottobre con una manifestazione ormai radicata e organizzata dall'Associazione Frutticoltori Agricoltori della Valle Brembana (Afavb) in collaborazione con gli enti territoriali e di promozione locale per unire all'enogastronomia la valorizzazione della Valle.

Al centro dell'attenzione ci sono le Mele Valbrembana, coltivate da centinaia di appassionati riuniti nell'Afavb. I soci, rappresentativi di tutti i comuni vallari, partecipano ogni anno a corsi e viaggi di studio. Negli ultimi decenni in Valle sono state messe a dimora almeno 150.000 piante. Chi coltiva un albero da frutto, segnala la volontà di restare in Valle, dimostra di crederci. Sono stati recuperati terreni altrimenti abbandonati e la consulenza di esperti ha consentito di ottimizzare qualità, resa dei frutteti e proprietà del terreno, addirittura superiori a quelle di zone più rinomate. L'Associazione promuove anche attività didattiche presso il Campo Scuola "Arcobaleno delle Mele",

attivo dal 2012 a Moio de' Calvi, luogo ideale per apprendere i segreti della frutticoltura e viene utilizzato dai soci per prove pratiche di potatura, dirado e trattamento.

La Sagra della Mela offre una valorizzazione del territorio ad ampio raggio unendo in un Tour Gastronomico formaggi, dolci, salumi, birre, miele e castagne, all'aspetto turistico. Ad unire tutti e tutto c'è un marchio di tutela con i colori delle varietà coltivate: Golden, Gala, Red Delicious, Renetta e Topaz. Sono i colori della maschera di Arlecchino, icona della Val Brembana e del territorio bergamasco.

IL PROGRAMMA

Sabato 19 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra della Mela

Dalle 9.00 Mercatini di prodotti tipici e artigianato locale, fino alle 20.00

Ore 9.30 Valutazione tecnica delle Mele Valbrembana a cura della scuola ABF di San Giovanni Bianco

Dalle 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Dalle 10.00 Apertura mostra fotografica "La mela Valbrembana"

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 14.30 Spettacolo di burattini "Gioppino e la vendetta della strega maccherona", a seguire "la Buona Merenda" con prodotti a base di mele Valbrembana

Dalle 15.30 Intrattenimento musicale con il gruppo folkloristico i Sifoi di Bottanuco

Dalle 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 18.00 Chiusura area vendita Mela Valbrembana

Ore 18.00 Aperitivo a cura di Restart Pizzeria take away e bar Locale

Ore 19.00 Cena "Valbrembana in tavola" a cura di Gastronomia

Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Dalle 21.00 Intrattenimento musicale

Durante la giornata, possibilità di voli in elicottero con Simone Moro e la sua Altitude Helicopter, c/o piazzola elicottero.

Domenica 20 ottobre

Ore 9.00 Apertura Sagra e mercatini di prodotti tipici e artigianato locale

Ore 9.30 Inizio vendita della Mela Valbrembana, e prodotti derivati: succo, marmellate, e frittelle di mele

Ore 9.30 "Il tecnico ti aiuta": consulenza, curiosità e consigli per le tue mele, distribuzione del nuovo modulo richiesta piante, c/o info-point

Dalle 10.00 Mostra fotografica "La mela Valbrembana" "I giochi di una volta" giochi in legno per grandi e piccini

Dalle 10.00 Corso di potatura a cura del Perito Agrario Adriano Gadaldi c/o palco di Via Belotti

Dalle 10.00 Animazione e giochi per bambini

Ore 11.00 Conferenza "Dieci anni di Sagra della Mela" c/o palco

Ore 11.30 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Sante Calvi

Ore 12.00 Punti ristoro della Sagra: – a cura di Gastronomia Pasticci e Capricci e Ristorante Piazza Brembana

Ore 15.00 Collettivo Clown presenta "clown spaventati panettieri" di e con Duo Meroni Zamboni, c/o via Belotti

Ore 15.30 Baröle e vin brulé a cura di Polisportiva F.lli Calvi

Ore 16.00 Intervento delle autorità, premiazione concorsi: la vetrina più bella, concorso fotografico, le mele migliori, c/o palco

Ore 17.00 Chiusura della Sagra

Fotografia Le Mele

Le fotografie dovranno avere come tema le mele sia nel loro ambiente naturale, sulle piante, che in tavola, cucinate in

tutte le salse: tutti i colori e le forme delle Mele sono ben accettati. Le fotografie sono da inviare alla mail info@afavb.com, secondo le indicazioni del regolamento. Ogni partecipante potrà trasmettere fino ad un massimo di 4 immagini. La data di scadenza per l'invio delle immagini è sabato 12 ottobre 2019 alle ore 23.00. Verrà premiata la foto che alle ore 12.00 di domenica 20 ottobre avrà il maggior numero di "mi piace" sulla pagina facebook "Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana". Regolamento completo su www.afavb.com.

La "vetrina più bella"

Il concorso è riservato ai commercianti di Piazza Brembana che potranno dare libero sfogo alla loro creatività. L'associazione AFAVB consegnerà a titolo gratuito, a chi ne farà richiesta, 3 kg di mele, che dovranno essere utilizzate per allestire in modo originale la vetrina del negozio o dell'attività. La vetrina dovrà essere allestita entro sabato 12 ottobre.

Le "Mele migliori"

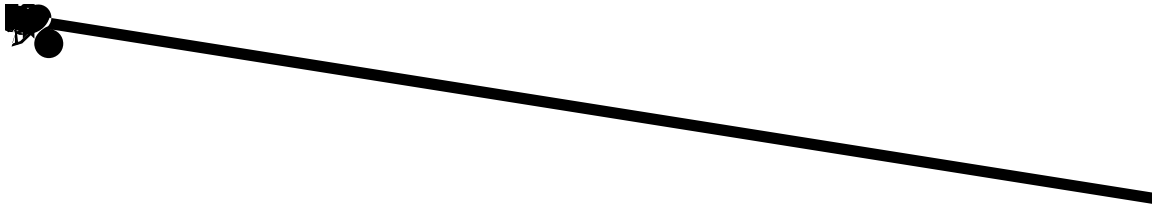
Come nelle precedenti edizioni, vengono riproposti i concorsi riservati ai soli soci AFAVB, per la valutazione delle mele con le migliori qualità organolettiche, per le varietà Golden e Topaz e la mela più pesante della varietà Renetta del Canada. Le mele saranno valutate dagli alunni del Centro di Formazione Professionale ABF di San Giovanni Bianco. Regolamento completo sul sito www.afavb.com

“RistorantiBergamo” : 30

ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia”.



Beppe Acquaroli

L'evoluzione di trentacinqueuro

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un'esperienza

a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell’anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l’estro e l’interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

Menù legati ad eventi: si comincia con Forme

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo www.ristorantibergamo.com, nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare www.ristorantibergamo.com e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.

Debutta “October Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine

Debutta “October Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine, il nuovo raviolo che omaggia la Presolana e piatto recentemente insignito del marchio Bergamo Città dei Mille Sapori. L’iniziativa si svolgerà da venerdì 11 a domenica 13 ottobre con un programma ricco di appuntamenti che coinvolge tutti e quattro i comuni della Val di Scalve, Schilpario, Vilminore di Scalve, Colere e Azzone, fra buon cibo, sapori del territorio e spettacoli, laboratori per bambini, gite per tutti, tavole imbandite e alberghi per sostare anche più giorni e godere dei colori dell’autunno.

Per la cena di venerdì 11 e nelle giornate di sabato 12 e domenica 13 ottobre le Creste Scalvine saranno protagoniste nei piatti dei ristoranti della valle, dove verranno servite con grande varietà di condimenti, dai licheni alla verza, dalla selvaggina al burro locale, o ancora guarnite da sfoglie di formaggio o stese su un letto di morbida zucca.

Momento ufficiale della manifestazione sarà quello di sabato 12 ottobre, quando, durante una cerimonia che si svolgerà nel Palazzo Pretorio di Vilminore, avverrà la consegna ufficiale del marchio Creste Scalvine alla Comunità Montana di Scalve, ad opera dell’Associazione VisitScalve che ne vanta la paternità; saranno presenti la Dottoressa Raffaella Castagnini della Camera di Commercio di Bergamo e Silvia Tropea Montagnosi, giornalista ed esperta di cucina, in particolare di quella della tradizione bergamasca

Gli eventi in programma

In un laboratorio che si svolgerà presso il Palazzo Pretorio a Vilminore nel pomeriggio di sabato, inoltre, i bambini potranno incontrare gli animali e conoscere la filiera di produzione delle Creste Scalvine, confezionarle con le proprie mani e gustarle durante un evento di show cooking.

Nel pomeriggio di sabato saranno organizzate visite al vicino campanile della Chiesa di Vilminore: il meraviglioso panorama che si gode dalla sua sommità mostrerà ai visitatori le creste rocciose che hanno ispirato con la loro forma frastagliata l'originale plissettatura con cui la pasta del raviolo viene chiusa intorno alla deliziosa fonduta di formaggella, nonché il nome di questa pasta ripiena, la terza bergamasca dopo Casoncelli e Scarpinòcc.

La domenica sarà dedicata alle gite con accompagnatore verso quattro diverse mete: la Valle del Vò, con la sua cascata d'acqua che scende dall'alto con un salto di 25 metri, la Diga del Gleno, i boschi del Giovetto che ospitano la Formica rufa e infine il Rifugio Albani dove sarà possibile pranzare all'arrivo assaggiando in alta quota le Creste Scalvine. In programma anche la visita guidata -gratuita per chi assaggerà le Creste o soggiornerà in uno degli hotel della Val di Scalve- al Parco Minerario Andrea Bonicelli e all'Arboreto Alpino Gleno di Vilminore. Accesso gratuito anche a tutti gli altri musei del territorio.

Musica e teatro

Due gli appuntamenti con lo spettacolo: venerdì 11 ottobre alle 21,15, al Cinema Teatro Prealpi di Schilpario, il concerto di Bandabardò, band combat-folk con oltre 1500 concerti all'attivo che ha di recente compiuto venticinque

anni. Sabato 12 ottobre alle 21,15, presso Ecomuseo Zanalbert di Colere, "Gli invincibili", rappresentazione teatrale di Enzo Valeri Peruta con musiche dal vivo di Pierangelo Frugnoli, storie di uomini e donne che hanno vinto senza arrivare primi, hanno trasceso la sfida sportiva e varcato un confine. A loro modo, invincibili.

Durante la manifestazione ristoranti e alberghi offriranno ospitalità e Creste Scalvine a condizioni di favore: sul sito www.valdiscalve.it le proposte promozionali.

Il biglietto per il concerto di venerdì 11 ottobre (prezzo 20 euro) è disponibile presso Disco Story di Darfo Boario Terme, tel.0364 533207 (+ diritti)- Musica Ribelle di Clusone, tel.0346 25251 (+ diritti) e presso Pro Loco Colere, tel. 0346 54061 e Atiesse Associazione Turistica di Schilpario, tel. 0346 55059.

È inoltre possibile prenotare il biglietto con email a schilpario@valdiscalve.it Altre informazioni su www.valdiscalve.it e al numero di Atiesse 034 655059.

Tutte le attività, escluso soltanto il concerto di venerdì sera per il quale c'è un biglietto d'ingresso, sono gratuite. Per consentire una migliore organizzazione, è gradita l'iscrizione per le gite di domenica.

Emozioni da bere

In pieno svolgimento della vendemmia delle uve rosse e dei moscati, il Consorzio Tutela Valcalepio, in collaborazione con la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca,

dà vita ad un inedito e originale evento. 'Emozioni da Bere' nasce dalla volontà di creare un'occasione di incontro con i prodotti dell'enologia bergamasca e di coniugare cibo, vino, territorio e l'emozione del ritrovarsi insieme a godere dei migliori prodotti del nostro territorio.

Per enfatizzare l'elemento emozionale dell'evento, si è scelta una location d'eccezione: il Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che, nella giornata di domenica 6 ottobre 2019 aprirà le porte al pubblico dalle 11 alle 20 per un vero e proprio viaggio nelle emozioni bergamasche. All'interno dell'affascinante cornice del Castello degli Angeli, il pubblico avrà modo di incontrare 20 produttori vitivinicoli e di degustare oltre 80 vini. Una rappresentanza davvero incredibile di tutta la piramide produttiva provinciale: ci sarà, naturalmente, il Valcalepio DOC, il padrone di Casa, ma sarà anche possibile degustare i Terre del Colleoni DOC, i Bergamasca IGT e, in conclusione, i Moscati di Scanzo DDCG. Ad accompagnare i vini del territorio non potevano mancare gli eccezionali prodotti gastronomici orobici: paste ripiene, salumi, formaggi, pizze, risotti, polenta, dolci e tante altre specialità gastronomiche guideranno il pubblico attraverso le vie del gusto bergamasco, il tutto proposto direttamente dai produttori. Parte integrante dell'evento saranno i diversi momenti di intrattenimento pensati sia per gli appassionati che per i loro famigliari. Emozioni da Bere è quindi un bel momento per emozionarsi, divertirsi, approfittare della splendida location, godersi dell'ottima musica e partecipare agli svaghi previsti per grandi e per meno grandi.

'Abbiamo voluto un evento particolare – commenta il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Medolago Albani – dove l'ambasciatore per eccellenza del nostro territorio, il Valcalepio, sarà il protagonista avendo a fianco determinati produttori di food senza dimenticarci di rendere ancora più attraente questo momento d'incontro tramite attività ludiche'. L'ingresso avrà un costo di 25€ a persona (i ragazzi entrano

gratis) e comprenderà un carnet da 18 ticket che consentiranno l'acquisto presso le varie postazioni allestite sia dei vini che delle specialità gastronomiche. Per info, scrivere a info@valcalepio.org

Presenti all'evento saranno le Associazioni: AIS delegazione di Bergamo, ONAV sezione di Bergamo, Slow Food condotta di Bergamo, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi e l'Associazione Cuochi Bergamaschi.

Lunedì 7 ottobre, dalle ore 14,30 alle 19,30 sarà invece riservato agli operatori del settore. I ristoratori e gli addetti ai lavori, assieme alle loro famiglie, saranno ospiti del Consorzio Tutela Valcalepio, e potranno in modo divertente degustare quanto il panorama enoico bergamasco può offrire.

'Degustare i prodotti enogastronomici, divertirsi, emozionarsi, rilassarsi e conoscere ancora meglio la ricchezza del nostro territorio – conclude il presidente Rota della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca – è davvero un modo propositivo per mettere in risalto quanto di meglio sanno fare i produttori della nostra splendida provincia'.

[Emozioni da Bere – la locandina](#)

Loveire omaggia i sapori d'autunno

Da giovedì 3 a domenica 6 ottobre a Loveire ritorna "Sapori d'Autunno", sagra gastronomica promossa dalla Pro Loco Locale

e giunta all'undicesima edizione. L'appuntamento è nel piazzale Giardini Fanti d'Italia (vicino alle piscine) tutte le sere dalle 19, sabato e domenica anche a pranzo dalle ore 12.30. In cucina ci saranno gli chef Giorgio Beltrami, Beppe Sgro, Claudio Tonsi, Luigi Rossi e Mauro Spelgatti. Domenica in aggiunta al menù in carta sarà proposto il tradizionale Spiedo con polenta per il quale è necessario però prenotarsi entro sabato al 331.6783153.



organizza

Sapori d'Ottobre

11^a FESTA ENOGASTRONOMICA

3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

LOVERE - Giardini Fanti d'Italia (Vicino alle Piscine)

PROGRAMMA



**SABATO E DOMENICA
NEL POMERIGGIO CALDARROSTE**

Castagne a cura del
"Comitato Genitori dell'I.C. Lovere" 



GIOVEDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

VENERDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO
22.00 SERATA CON DJ. **BARO**

SABATO

12.30 APERTURA STAND GASTRONOMICO
19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

IN AGGIUNTA AL MENÙ **SPECIALITÀ DELLO CHEF MAURO SPELGATTI**

22.00 SERATA KARAOKE CON CLAUDIO

DOMENICA

H 12.30 - IN AGGIUNTA AL MENÙ - SOLO SU PRENOTAZIONE
SPIEDO DI BRUNO CON POLENTA

13€ BEVANDE ESCLUSE, PRENOTAZIONI ENTRO SABATO H 12.00 - TEL. 3316783153

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO



Sapori d'Ottobre

Giovedì 3 - Venerdì 4 (Cena ore 19.00)
Sabato 5 - Domenica 6 (Pranzo 12.30 - Cena 19.00)

PRIMI PIATTI

CASONCELLI NOSTRANI <i>(burro, salvia, pancetta)</i>	€ 6,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 6,50
TRIPPA IN BRODO	€ 6,50
FAGOTTINI ALLO STRACHITUNT SU CREMA DI ZAFFERANO	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'OSCARINO <i>(pesce persico, salmerino, pomodorini)</i>	€ 7,50

SECONDI PIATTI

BRASATO CON POLENTA	€ 8,00
BACCALÀ MANTECATO CON PORRI E PATATE	€ 8,00
ARROSTO <i>con funghi porcini e polenta</i>	€ 9,00
STUFATO D'ASINO CON POLENTA	€ 8,00
PANE E STRINÙ	€ 3,00
BISTECCA DI ROAST-BEEF alla piastra	€ 7,00
POLENTA E ZOLA	€ 5,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	€ 6,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 2,50
-----------------	--------

SABATO CENA a cura dello Chef Mauro Spelgatti

LASAGNE INTEGRALI CON MELANZANE, FATULI E POMODORO	€ 7,50
MANZO ALL'OLIO DEL SEBINO CON PURÈ DI PATATE	€ 9,50

DOMENICA PRANZO SPIEDO

PIATTO DI SPIEDO CON POLENTA <i>solo su prenotazione</i>	€ 13,00
---	---------

DOLCI

FETTA DI TORTA	€ 3,00
coperto	€ 1,00

BIBITE

COCA COLA (lattina)	€ 2,00
SPRITE (lattina)	€ 2,00
ARANCIATA (lattina)	€ 2,00
THE (lattina)	€ 2,00
ACQUA ½ LITRO	€ 1,00
BIRRA BIONDA AKTIEN 0,30	€ 3,50
BIRRA ROSSA PAULANER MARZEN 0,30	€ 3,50

VINI IN BOTTIGLIA

BRUGHERATA VESCOVADO - ROSSO	€ 12,00
PIZZINI CURTEFRANCA - ROSSO	€ 14,00
CA' DEI FRATI RONCHEDONE - ROSSO	€ 20,00
PROSECCO BORGIO MOLINO - BIANCO	€ 11,00
PIZZINI CORTEFRANCA POLZINA - BIANCO	€ 12,00
MONTE DEL FRA CUSTOZA - BIANCO	€ 12,00
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE - BIANCO	€ 35,00

VINI SFUSI

Proven o Merlot	
BICCHIERE	€ 1,50
0,5 LITRI	€ 4,00
1 LITRO	€ 8,00

BAR

Per amari e caffè potete rivolgervi direttamente al bancone bar senza passare dalla cassa.

CAFFÈ (<i>liscio, decaffeinato, orzo</i>)	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,20
AMARO	€ 2,00
GRAPPA	€ 2,00
LIQUIRIZIA / LIMONCELLO	€ 2,50

N.B. - Per le bevande non verrà effettuato il servizio al tavolo.

Un grazie speciale a **GIORGIO BELTRAMI, BEPPE SGRO, CLAUDIO TONSI, LUIGI ROSSI e MAURO SPELGATTI** che per questa manifestazione si mettono a disposizione e cucinano per VOI... **GRAZIE CHEF!!**

A Bergamo debutta il Pizza Festival

All'area parcheggio del Parco Goisis di Monterosso a Bergamo venerdì 27 settembre dalle 18 a mezzanotte e sabato 28 e domenica 29 da mezzogiorno a mezzanotte si tiene Pizza Festival, evento itinerante con tante postazioni di street food, tutte dedicate all'amato piatto partenopeo. Protagonisti della tre giorni culinaria sono 30 tra i migliori pizzaioli italiani. Grazie a 10 forni sempre accesi sforneranno tutte le versioni di pizza esistenti, dalla classica napoletana, alla pugliese, alla più sottile toscana, alla focaccia ligure, a ricette insolite e innovative frutto della fantasia dei pizzaioli. Ma anche alcuni prodotti analoghi "amici della pizza" come farinata, pizza fritta, sfogliatelle e panzerotti. Spazio anche alla birra tedesca e al divertimento con musica e spettacoli, street band, artisti di strada e dj set.

La manifestazione si svolgerà nell'area parcheggio del parco Goisis.

La manifestazione è organizzata da Level Up Event.

A Bra è tempo di Cheese

Dal 20 al 23 settembre a Bra va in scena la manifestazione "Cheese", organizzata da Slow Food e giunta alla XII edizione. In Piemonte non mancheranno certamente le produzioni orobiche, tenuto conto che la provincia di Bergamo vanta il maggior numero di Dop, ben 9, in Italia. Insieme a Regione Lombardia, saranno presenti a Cheese anche i produttori Arrigoni Sergio

Formaggi di Taleggio, Quattro Portoni di Cologno al Serio, Casarrigoni di Peghera, Cooperativa Sant'Antonio di Vedeseta. All'iniziativa parteciperanno anche i presidi Slow Food Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e il Bitto Storico Ribelle.

Una delegazione di organizzatori della manifestazione, tra cui il vicesindaco di Bra, Biagio Conterno, il presidente dell'Azienda turistica Langhe Roero Monferrato, Luigi Barbero e il responsabile eventi di Slow Food, Carla Coccolo, ha fatto tappa anche all'aeroporto di Bergamo dove è stato allestito uno spazio ad hoc.

A Bra per tutto il weekend si prevedono più di 200mila visitatori, attirati da un grande evento internazionale che prevede anche un mercato di formaggi italiani e internazionali, una via dedicata agli affinatori, una gran sala dove verranno esposti tutti i formaggi e numerosi spazi dedicati a fare cultura e ai laboratori

Per informazioni e prenotazioni basta visitare il sito www.slowfood.it.



Al Parco di Redona il benessere è in tavola

Ci si mette in gioco domenica 15 settembre al parco Turani di Bergamo. Anche a tavola. Per la prima edizione di E-Vento d'Oriente – novità promossa dalle scuole LaFonte Shiatsu e Arti Marziali Khawam – l'area verde cittadina si trasforma in un maxi laboratorio a cielo aperto dove provare in prima persona ben 20 attività diverse, tra discipline olistiche e arti marziali, proposte in 40 appuntamenti lungo tutta la giornata, dalle 10 alle 19.

Lo spirito dell'iniziativa è sperimentare con curiosità e

leggerezza proposte per la vitalità del corpo e l'equilibrio psicofisico. Non poteva mancare l'attenzione all'alimentazione, con un servizio di ristorazione che vuole dimostrare che piacere, gusto e convivialità non si perdono scegliendo preparazioni sane e ingredienti genuini. Ad occuparsene l'associazione L'Essenza Alimentiamo il Benessere, realtà senza fini di lucro con sede a Bergamo, impegnata nel promuovere cultura alimentare e stili di vita corretti come – è ormai risaputo – risorsa di prevenzione e valido supporto in caso di disturbi e patologie, grazie alle potenzialità e alle proprietà terapeutiche degli alimenti giusti.

Il menù del pranzo va dal riso selvatico con spadellata di verdure al crostone di polente con ragù di lenticchie, fino ai panini con hummus o farinata di ceci, mentre un piatto tradizionale come gli scarpinòcc, viene alleggerito e arricchito di aromi con un condimento di olio e pomodorini e di olio, menta e lime. L'unica deroga alla presenza di alimenti di origine animale sono alcuni formaggi di qualità. Anche spuntini e merende seguono i fondamenti dell'alimentazione naturale, con le torte senza zuccheri, farine raffinate e grassi animali e le crepe con marmellate o "cioccotella". Bandite anche le bibite gassate in favore di succhi e tè biologici.

Oltre a curare la ristorazione, l'associazione è presente con due stand nei quali è possibile trovare i prodotti artigianali che realizza – torte, dolcetti, composte di frutta, dado vegetale, frutta essiccata –, assaggiare pane, pizze e focacce di farina semi-integrale a lievitazione naturale con pasta madre e ricevere informazioni sulle attività che promuove.

L'area dedicata al cibo di E-Vento d'Oriente si completa con il gelato e gli altri prodotti con latte di capra dell'azienda agricola Cascina Aurelia di Bariano, gli ortaggi dell'azienda agricola biologica rigenerativa Demetra di Bergamo e i tè, le tisane, i caffè e le specialità selezionate da Emporio 1914 di Paladina.

L'ingresso è libero.

Info: www.lafonteshiatsu.it

