

I sapori di ottobre in scena a Lovere

Dall'8 all'11 ottobre la festa con i piatti tipici del borgo

“Scior del Torcol”, la rassegna di vini e specialità camune al 100%



È dedicata alla filiera agroalimentare camuna e solo camuna la rassegna “Scior del Torcol” che torna per il 13esimo anno a Losine, sabato 26 e domenica 27 settembre.

Il programma è intenso e ampio. Innanzitutto per la presenza dei produttori di vini camuni Igt. Alla rassegna saranno presenti 13 cantine vitivinicole con 51 etichette, 2 aziende lattiero casearie che propongono il Silter, la cui Dop ormai definitiva verrà valorizzata anche grazie al vino camuno da degustazione e le produzioni locali di castagne.

Ci saranno assaggi guidati e tante opportunità per conoscere i prodotti a filiera cortissima, a metro zero: perché tutto ciò che verrà presentato a Losine è rigidamente ed esclusivamente prodotto in terra di Vallecamonica, certificato e documentato

con disciplinari severi e rispettati dagli aderenti agli specifici consorzi e soprattutto di ottima qualità organica e alimentare.

[Il programma](#)

Bossico festeggia i suoi formaggi. Torna “Staèla, motèla e staèl”

In programma visite alle stalle, dimostrazioni e degustazioni, Nei locali convenzionati menù a tema

Fiera di San Matteo, a Branzi si elegge il miglior Formai de Mut

Dopo un anno di stop torna a Branzi la Fiera di San Matteo, manifestazione che recupera la festa storica per la vendita delle forme alla discesa dall'alpeggio. L'appuntamento viene ora organizzato dal Comune di Branzi ed è in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Al centro dell'iniziativa la rassegna zootecnica e il concorso per il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, che sarà decretato dal comitato degli assaggiatori di formaggio Onaf, ma anche la possibilità

di confronto e di aggiornamento per gli operatori del settore caseario oltre che di informazione, degustazione e svago attorno ai temi del formaggio e della vita di montagna per i consumatori.

Nel corso della due giorni si terranno una gara di mungitura, dimostrazioni di mini-alpeggio e caseificazione del Formai de Mut, degustazioni guidate, presentazioni di aziende, un convegno e un incontro tecnico, attività per bambini – dalle prove di mungitura al laboratorio del piccolo casaro, alle passeggiate a dorso di pony o asinello – e spettacoli. Si potranno inoltre gustare i piatti e i prodotti locali nei ristoranti di Branzi convenzionati o nella tensostruttura della festa.

- [Il programma](#)
-

A Villa d'Ogna full immersion tra i sapori pugliesi

Sabato 26 e domenica 27 settembre la Festa della natura che ogni anno porta in piazza i sapori e le tradizioni di una regione italiana con stand, spettacoli e un menù tipico

Al Vigneto, i profumi

d'autunno sposano il Franciacorta



La cucina stellata del ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte (Bg) fa sposare i profumi d'autunno con i vini Franciacorta dell'azienda La Montina di Monticelli Brusati in una serata a tema

in programma giovedì primo ottobre.

Ecco il menù

- Insalatina di porcini e ovuli, crema all'arancia e mandorle tostate
- Lasagnetta di funghi porcini con fonduta di taleggio e piccadilly canditi
- Strozzapreti di pasta fresca con finferli al basilico, nocciole e mirtilli
- Carosello di funghi porcini con polenta morbida
- Friandises
- Cremoso di uva, spuma di banana e gelato al pistacchio

Il costo è di 55 euro a persona, bevande incluse

www.alvigneto.it

Assaporando passeggiata golosa con piccola expo Zogno,

Domenica 27 settembre la sesta edizione della camminata con soste al ristorante. Quest'anno c'è anche una rassegna di prodotti tipici nel Borgo di Piazza Martina

Malpaga, una domenica sull'aia tra prodotti tipici e benessere

Domenica 20 settembre all'ombra del castello si incontrano i produttori e si fa pic nic, ma anche massaggi, lezioni di yoga e gite in bicicletta

I sommelier "degustano" anche i bicchieri

Serata dell'Ais di Bergamo su come cambiano le sensazioni a seconda della forma del contenitore con il "campione" Nicola Bonera

Locanda della Corte, serata speciale con il risotto da premio



Due eventi in uno. Giovedì 17 settembre La Locanda della Corte di Alzano festeggia il nono compleanno e la [vittoria ottenuta con il proprio risotto al Trofeo Salera](#).

Il menù ruota attorno alla ricetta che ha conquistato la giuria di esperti lo scorso 7 settembre, tra la ventina di proposte presentate da chef provenienti dalla Lombardia e dal resto d'Italia.

- Entrée – Cappella di Porcino arrostita nelle foglie di vite
- Specialità della Serata – Risotto 1° Classificato al Trofeo Salera – Risotto mantecato alle Bollicine Franciacorta con Carbonada di Bue al Barolo e Crema di Strachitunt
- Assaggio di Formaggio Stravecchio ValBrembana
- Dessert – Novità a sorpresa dello chef pasticciere
- Brindisi con i Locandieri

Il prezzo è di 38 euro (vini esclusi scelti alla carta su consiglio del sommelier)

È richiesta la prenotazione (tel. 035 513007 – info@locandadellacorte.it)