

Il Moscato di Scanzo sposa il teatro. Quattro spettacoli in cantina

La rassegna "Sorseggiare Cultura" si apre sabato 19 settembre e prosegue fino a dicembre con un appuntamento al mese. Al termine delle performance spazio alla degustazione

Ad ogni paese la sua sagra. A Peia c'è quella del cinghiale



Il cinghiale è per Peia (in Val Gandino) un vero e proprio simbolo, tanto da caratterizzare lo stemma comunale. La presenza – in epoca medievale, ma anche oggi – di suini selvatici nelle nobili riserve di caccia a monte delle contrade del paese è alla

base della sagra, che taglia il traguardo della settima edizione.

Quest'anno l'appuntamento si sviluppa su due giornate. Si apre infatti nel tardo pomeriggio di sabato 19 settembre e prosegue per tutta la giornata di domenica. Nei sette punti ristoro collocati in altrettanti esercizi sarà possibile gustare piatti a base di cinghiale, in abbinamento alla polenta del locale Mais Spinato di Gandino, ma anche primi piatti, panini, taglieri di prodotti tipici e pizze a tema.

Gli eventi e le iniziative che accompagnano la sagra sono numerosi e non manca un tocco di magia e sapore d'altri tempi. Come lo spettacolo e il laboratorio per bambini di bolle di sapone giganti, l'artista del fuoco e il lancio in cielo di lanterne alle quali affidare i propri desideri previsti sabato, oppure il paesaggio medievale con falconieri e maniscalchi, i canti della tradizione e il palo della cuccagna, in programma la domenica.

Oltre agli stand degli hobbisti, quest'anno debutto il mercato di prodotti artigianali a chilometro zero. Ci sono inoltre giochi per i bambini, musica, aperitivi e l'avvincente sfida al toro meccanico.

L'iniziativa è promossa dal Comune in collaborazione con commercianti ed associazioni.

- [IL PROGRAMMA](#)

Franciacorta, con il Festival eventi in 67 cantine

Fine settimana tra vigneti, degustazioni, arte e cultura

Patata di Martinengo, otto

giorni da protagonista

Dal 13 al 20 settembre la sagra con menù a tema in cinque ristoranti ed evento finale in piazza. A pasta bianca, è un prodotto De. Co,

Spirano, una domenica al sapore di tartufo

Sesta edizione della sagra, con piatti a base del prezioso tubero e visita alla tartufaia

Dossena, percorso enogastronomico in 13 tappe

Gli assaggi di prodotti tipici brembani saranno accompagnati di gruppi folcloristici e antichi mestieri

Stabello, scatta la Festa

della Taragna

La stagione invoglia a gustare piatti più sostanziosi e corroboranti e la Festa della Taragna è un'ottima occasione per aprire le danze. Anche perché è un appuntamento consolidato e di grande richiamo che vede gli abitanti di Stabello, piccola frazione di Zogno, mobilitarsi per valorizzare il piatto tipico e soddisfare tutti i palati.

La 24esima edizione prende il via venerdì 11 settembre sotto la tensostruttura allestita nel campo parrocchiale e proseguirà sabato 12, domenica 13, venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2015, per un totale di sei serate, con orario dalle 18 alle 24.

Sono una settantina i volontari che già da tempo si sono messi al lavoro per mettere a punto ogni aspetto della festa. La regina sarà, ovviamente, la gialla polenta arricchita con formaggio Branzi, burro e salvia, servita in abbinamento con carni di cinghiale e capriolo. Gli instancabili cuochi del reparto cucina prepareranno anche primi piatti e grigliate con spiedini, cotechini e bistecche di cavallo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, anche dalla città a dalla pianura, salgono in valle per sedersi alle lunghe tavolate. A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione che ha reso celebre la frazione. Ogni sera saranno proposti intrattenimenti musicali di diverso genere, tra cui l'elezione di Miss Taragna, sabato 19. «Il vero successo di questa festa è la massiccia presenza di giovani – aggiunge Massimo Pesenti fra i promotori della manifestazione -. Lo scorso anno ad esempio arrivarono due autobus da Milano. Ma i giovani non sono solo seduti ad assaggiare i piatti tipici – precisa -, sono soprattutto presenti nello staff».

La sagra è promossa dalla parrocchia di Santo Stefano, il ricavato è devoluto alla sistemazione dell'oratorio.

Cuochi, giornata in risaia e concorso per il miglior risotto

Lunedì 7 settembre il quarto Trofeo Salera alla Cascina La Reale di Garlasco (Pv)

Valle della Biodiversità, aperitivo con degustazioni di pomodori

— L'Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota", in collaborazione con la Fondazione ProSpecieRara, e il supporto dell'associazione La Scatola Delle Idee, il 26 agosto, dalle 11, invita tutti gli interessati nella propria sezione di Astino, la Valle della Biodiversità, per conoscere le diversità dei pomodori rappresentate dalle 126 specie coltivate nell'orto cittadino. Per tutti gli agrocuriosi, in cerca di nuove

frontiere del gusto e della coltivazione, la Fondazione svizzera ProSpecieRara introdurrà i partecipanti nel mondo del “pomo d’oro”, arrivato da noi giallo dal Centro e Sud America, come infestante del mais e diventato la seconda verdura consumata al mondo. Partendo da semplici domande quali: “Siamo sicuri di conoscere davvero l’incredibile diversità e tutte le proprietà che lo caratterizzano?”, “Sappiamo riconoscere perché una varietà è adatta per il sugo e una da mangiare in insalata, una per il pesce e una ripiena?”, ProSpecieRara (fondazione per la conservazione socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali), che ha fornito quasi 300 varietà di piante coltivate nella Valle della Biodiversità, offrirà la degustazione di ben 20 diverse varietà di questo frutto simbolo dell’estate. Un aperitivo diverso in uno spazio verde all’interno della storica valle cittadina da sempre dedicata alla coltivazione diversificata e alla conservazione delle biodiversità della nostra terra. Al termine, i rappresentanti di ProSpecieRara saranno a disposizione del pubblico dell’Orto Botanico per presentare le finalità della Fondazione che coinvolge migliaia di soci in azioni di conservazione di specie e varietà vegetali ed animali minacciate di estinzione. Alle 16, infine, laboratorio gratuito per famiglie ‘Solanacee che splendore!’ a cura di Elena Zanchi, naturalista.

Bossico, cena a tappe tra corti e vie del centro

“Maia e bif infontalera”. Un titolo in dialetto per l’iniziativa di un Gruppo Giovani. Anche questo è non dimenticare memoria e tradizione.

Chi non mastica tanto l'idioma sappia che è una cena a tappe all'interno delle corti e nelle vie del centro storico di Bossico che fa riscoprire piatti e prodotti locali. Giunto alla sesta edizione, l'appuntamento è martedì 11 agosto a partire dalle 20. Ci si ritrova in piazza San Pietro per il ritiro del kit, composto dalla mappa con le tappe, dal calice da degustazione e dal racconto storico culinario del percorso degustativo a fare da cicerone per la serata.

Segue l'aperitivo tra le corti con vino o analcolico, pane di patate con salumi locali e formaggi di Bossico con miele. I piatti forti sono serviti invece in piazzetta Cavour e sono casoncelli nostrani al burro e salvia e un tris di bolliti con salsa verde. Per chiudere in dolcezza c'è un mini dessert a base di Focaccia di Bossico. I piatti sono preparati in collaborazione con alcuni ristoranti del paese.

Dalle 21.30 scatta la musica dal vivo con You2Live Music Duo e i più grandi successi rock pop italiani e stranieri.

Il costo di partecipazione è di 20 euro e comprende acqua e un calice di vino o una bibita.

Per informazioni e prenotazioni (entro il 9 agosto): Pro Loco Bossico (tel. 036968008) Elena (3333684452).