

“Al Carroponte” è tempo di Alto Adige



Il 27 maggio, Al Carroponte – l’eno bistrot di Bergamo in via De Amicis – propone una degustazione che vede come protagonisti i vini e i prodotti gastronomici dell’Alto Adige. Il

menù prevede, dopo l’apertura con il Pinot bianco Plattenriegl 2014, il Micro Pork Burger con speck e gnocchi di patata fritti annaffiato dallo Chardonnay Select Art Selezione Flora 2013. A seguire, Krapfen ripieno di confettura di cipolle e crema inglese salata (Sauvignon Select Art Selezione Flora 2013), Tiroler Knodel canederli tirolesi con pane raffermo e salumi (Pinot Nero Patricia 2013), Lachsforellenfilet filetto di salmerino cotto sulla pietra con barbabietola e rafano (Trattmann Mazon Riserva Pinot Noir selezione Flora 2012) e Strudel in semifreddo. Il costo a persona è di 55 euro.

Info e prenotazioni: 035 2652180, info@alcarroponte.it – www.alcarroponte.it

Alta Val Seriana, il Festival degli Spaventapasseri promuove i prodotti dei campi

Dal 15 al 17 maggio eventi in sei comuni all’insegna delle tradizioni contadine. Nei ristoranti piatti a base di mais Rostrato

Camminata alla scoperta dei monti e dei sapori della Val Gandino



Domenica 10 maggio fra i monti della Val Gandino è in programma la terza edizione della camminata gastronomica "Sapori di Montagna". Il ritrovo è al santuario di San Gottardo a Cirano dalle 8.30 alle 9.30. Si percorrono sentieri e

tratti asfaltati per arrivare in località Fontanei, si sale in Valle Piana e si prosegue fino alla Baita del Monte Alto, passando per Val di Fondi, direzione Monte di Sovere. Il rientro è previsto scendendo alla Foppa Cornaclì, proseguendo verso il Monte Corno, per raggiungere Cirano, passando in località Pradel e Clusven.

L'idea è far conoscere sentieri montani poco noti e per questo molto suggestivi, unendo la degustazione di prodotti tipici della Val Gandino. Oltre ai ristoranti alle tappe intermedie, è previsto il pranzo alla Baita con polenta di Mais Spinato, strinù (cotechini), formaggi e salumi nostrano, Spinette di Mais e Pane Garibalda.

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata al 17 maggio.

Iscrizioni (a numero chiuso) entro l'8 maggio 2015 contattando via e-mail consulta.cirano@gmail.com o inviando un sms al numero 347 8417129. La partecipazione è gratuita per i bambini fino a 7 anni, costa 6 euro per i ragazzi fino alla

terza media euro 6 mentre il prezzo intero è 12 euro. Il pagamento si effettua al ritrovo di partenza.

Erbe del casaro, sei giorni tra i sapori locali dell'Altobrembo

E' giunta ormai alla sua sesta edizione la rassegna gastronomica e culturale *Erbe del Casaro* che ravviva gli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta. Sei giorni – sabato 23 e domenica 24 maggio e da sabato 30 maggio a martedì 2 giugno – saranno dedicati ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche della Valle Brembana con un programma di iniziative e appuntamenti che valorizzeranno le erbe spontanee, i formaggi brembani e i vini della bergamasca. Ristoranti, aziende agricole e operatori di Altobrembo metteranno in mostra le ricchezze non solo gastronomiche della Valle, la cultura, i saperi e le tradizioni del territorio e delle sue genti.

Sabato 23 e domenica 24 maggio

L'apertura della rassegna presenta uno degli eventi di punta di Erbe del Casaro: il 23 maggio ad Averara, "Formaggi di...vini": un percorso enogastronomico di altissima qualità che

permetterà ai visitatori di scoprire e degustare le eccellenze casearie della Valle Brembana in abbinamento ai vini della bergamasca, con la presenza di aziende agricole e consorzi di produzione, il tutto in una location di grande fascino: la via Mercatorum. Farà inoltre da cornice “L’Antica Via dei Formaggi”, lungo la suggestiva via porticata ci sarà infatti l’esposizione e la vendita delle eccellenze casearie della Valle Brembana, con la presenza delle aziende agricole.

Domenica 24 maggio

Un’intera giornata dedicata ai più piccoli alla scoperta del passato e della natura con “C’era una volta...”. I bambini saranno impegnati a Cassiglio in un laboratorio sulla lana per scoprire l’antico mestiere e in una passeggiata nel bosco per conoscere le bellezze che ci circondano e, dopo il pic-nic con prodotti tipici, potranno scoprire in compagnia degli asinelli l’Ecomuseo di Valtorta con le sue strutture (i mulini, il maglio e la segheria) e infine fare una merenda genuina con prodotti a base di latte d’asina.

Sabato 30 e domenica 31 maggio

Sabato un’intera giornata dedicata alle erbe: la mattina un’interessante visita all’Orto Botanico di Carona, struttura comunale finalizzata a una valorizzazione ambientale, culturale e storica della realtà dei paesi di montagna, e nel corso del pomeriggio le Donne di Montagna di Ornica e Slow Food Valli Orobiche vi accompagneranno in un’escursione alla scoperta delle erbe spontanee alla quale seguirà la conferenza “Le erbe Spontanee delle nostre Valli” e la cena itinerante con gustosi piatti a base di erbe. Domenica 31 maggio potrete invece farvi accompagnare dagli accompagnatori-informatori del Parco delle Orobie Bergamasche o partecipare, ai Piani dell’Avaro di Cusio, a “4 passi tra Erbe e Formaggi”: pranzo a tappe tra le baite d’alpeggio alla scoperta dei gusti e sapori delle erbe spontanee abbinati ai prodotti locali dell’Alta Valle Brembana. L’intero pomeriggio invece lo potrete

trascorrere a Olmo al Brembo dove, presso l'Info-point, vi aspetta "Intrecciamo la Natura", appuntamento durante il quale potrete scoprire come tessere con piante e erbe, seguirà "Erbe in Padella", una dimostrazione di cucina con erbe del territorio e infine "Happy Casaro", serata di aperitivo a base di prodotti locali accompagnati da musica di sottofondo dal vivo.

Lunedì 1 e martedì 2 giugno

Gli ultimi due giorni della rassegna prevedono ancora numerosi appuntamenti per tutti i gusti. Lunedì 1 giugno, una serie di attività dedicati al benessere con le erbe a contatto con la natura. A Piazzolo, "Shiatsu in natura", presentazione della disciplina e possibilità di trattamenti short con gli operatori Shiatsu della Scuola Internazionale di Shiatsu sede di Milano, "Yoga all'aria aperta" per respirare in modo consapevole nella Natura, attraverso la pratica dello Yoga e "Cullati dalla Natura", attività di movimento dolce nella Natura, dedicato alle persone della terza età e a tutti coloro che amano muoversi ed ascoltare il proprio corpo. Nel pomeriggio, invece a Olmo al Brembo "Tarassaco che delizia!", dimostrazione e preparazione di marmellata al tarassaco. La sera, Serata Slow , proiezione cinematografica e degustazione di prodotti legati al film, a cura di Slow Food Valli Orobiche.

Martedì 2 giugno

La giornata di chiusura di questa ricca edizione a Piazza Brembana, a partire dall'ora di pranzo con il percorso gastronomico "Alla scoperta degli Antichi Sapori", una serie di tappe vi aspettano per scoprire e degustare gli antichi sapori della tradizione. E nel corso del pomeriggio il laboratorio per bambini "Trasformazione dal latte al formaggio" a cura delle Donne di Montagna di Ornica e infine "Danze Popolari di gruppo con Folkinvalle". Faranno da cornice all'intera giornata i mercatini di artigianato e hobbistica. I

ristoranti di Altobrembo proporranno menu a tema a base di erbe spontanee e formaggi per esaltare i gusti e i sapori protagonisti di questa rassegna, presso i bar potrete gustare ottimi aperitivi a base di prodotti locali e la merenda della nonna, dal sapore genuino con un bicchiere di latte accompagnato da torte e biscotti fatti in casa al Burro di Malga e, infine, grazie ad alcune attività commerciali potrete provare gelati e pane alle erbe.

Con i sommelier si degusta il Tokaji



La delegazione bergamasca dell'Associazione Italiana Sommelier ha organizzato per martedì 12 maggio, alle 20.30, all' Hotel Settecento di Presezzo, l'evento denominato "Bergamo Eszencia", un viaggio nella Vecchia Europa, capitanati

da chi, da quel lembo di Terra, incuneato tra Slovacchia, Ucraina e Romania è appena tornato, portando con sé un bottino di bottiglie preziose: Mariano Francesconi e il Tokaji. Mariano Francesconi delizierà i palati e stimolerà la curiosità dei partecipanti attraverso una selezionata e pregiata scelta di vini: Furmint secco, Tokaji Aszú 5 Puttonyos di due annate differenti, Tokaji Aszú 6 Puttonyos di due annate differenti e l' Eszencia. Abbinamento culinario su due differenti Tokaji.

Costo per la serata 58 euro per soci Ais, 63 per i non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli 347-7321538 e Luigi Mascheretti 349- 2676432.

Porta Osio mette in tavola gli asparagi



Il 7 maggio, dalle 20, Porta Osio, l'enoteca di via Moroni a Bergamo, mette in tavola gli asparagi. Lo chef Michele Sana, affiancato dal sommelier Pier Aresi, propone, dopo la piccola tartare di vitello con asparagi di mare, salicornia e riduzione

di bitter Campari, la crema tiepida di asparagi "rosa di Mezzago" con uova di quaglia croccanti e spuma di grana padano. Come primo sarà serviti il risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato con asparagi selvatici, riduzione di birra Stout e cioccolato fondente, quindi si passerà al filetto di coniglio della tradizione con la sua riduzione, asparagi verdi di Bassano croccanti con pancetta e salvia disidratata. Si chiude con la bavarese di ricotta con cremoso al cioccolato al latte, lamponi e crumble di cacao amaro.

Costo a persona, 45 euro, compreso il vino scelto dal sommelier

Info: 035 219297, info@portaosio.net

A Sarnico il lago si fa “diVino”



Torna a Sarnico “Un lago diVino”, manifestazione dedicata alle produzioni enologiche della Valcalepio e della Franciacorta, organizzata dall’Associazione Commercianti di Sarnico.

La kermesse si svolgerà sabato 2 e domenica 3 maggio – sabato dalle ore 15 alle 22 e domenica dalle 10 alle 20 – in piazza Umberto I e piazza Besenconi. Nel corso delle due giornate sarà possibile visitare la mostra mercato e conoscere da vicino circa 30 cantine della Bergamasca e della Bresciana – oltre a qualche “ospite” fuori territorio, dall’Oltrepò Pavese – e anche apprezzare alcune produzioni di distillati grazie alla presenza dell’Associazione degustatoti di grappa e distillati Adid.

In programma ci sono assaggi guidati e corsi di avvicinamento al vino curati da sommelier, laboratori tenuti dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche e, nella serata di sabato e nel pomeriggio di domenica, spettacoli di milonga e di tango. Per tutta la due giorni per le vie del paese risuoneranno anche le note di gruppi musicali itineranti.

Le degustazioni potranno essere effettuate acquistando un ticket al costo di 12 euro che permetterà di fare degustazioni illimitate e darà in omaggio un calice e un sacchetto portabicchiere.

Info: Sarnicom 377 9008793

[Sarnico diVino 2015 – il programma](#)

Associazione cuochi, a Schilpario cena con erbe spontanee e fiori



Si chiama “Il sentiero delle erbe” l’ormai tradizionale appuntamento con i piatti a base di erbe spontanee e fiori proposto dall’Associazione cuochi bergamaschi per i propri iscritti. La cena è in programma martedì 12 maggio all’hotel ristorante San Marco a

Schilpario (frazione Pradella) e prevede, accanto alle ricette realizzate con le erbe del campo che regala la primavera, la presentazione e la degustazione di prodotti tipici della Valle. Il menù comprende Formaggio Nero della “Nona”, riportato in vita da un’antica ricetta del 1753, formaggi e salumi della Latteria sociale di Scalve, il primo piatto realizzato con l’impiego del Tarassaco, il secondo con carne selezionata e abbinata a Buon Enrico, Ortiche e Acetosa e una composizione di dessert con fiori. Il costo è di 30 euro e comprende la selezione di vini in abbinamento, acqua e caffè.

I posti sono limitati. Per info e prenotazioni contattare: Hotel San Marco (tel. 0346 55024), Gianfranco Lazzaroni (tel. 349 5519292)

Valbrembo, vini d'annata al Ponte di Briolo



Il 7 maggio, alle 20, al ristorante Ponte di Briolo di Valbrembo, serata con grandi piatti e vini unici. Saranno serviti il Foie Gras d'oca con cipolla di Roscoof (Gewurztraminer medaglia d'oro

az. Scherb 1989); le Lasagnette con fantasia di crostacei (Batard Montrachet 1985); Carré d'Agnello près sale al timo (Hermitage 1989) e Pere al Sauternes con gelato di crema zafferano e pistacchio di Bronte (Sauternes Haut Bergeron Magnum).

Info: Ponte di Briolo, via Briolo 2/a Valbrembo – tel 035 611197

“A tutto bolle...”, Barone Pizzini fa tappa Al Carroponete



Serata “A tutto bolle...”, mercoledì 29 aprile, Al Carroponete di Bergamo. A partire dalle 20,30 saranno di scena i Franciacorta di Barone Pizzini. Per l'occasione, lo chef Alan Foglieni e il patron Oscar

Mazzoleni hanno studiato un menù ad hoc per accompagnare la degustazione. Si parte col Carro's microburgers (manzo, salmone e polpo) abbinato all'Animante Docg, per poi lasciare spazio ai Gamberi arrostiti con bacon, emulsione di pomodoro e piselli (Saten Docg 2011), al Riso mantecato allo zola dolce con pere e noci (Franciacorta Nature Docg 2011) e al Pollo nero di Borgogna alla crema, cotto a bassa temperatura, con patate viola fritte (Bagnadore Decimo Terzo Riserva Docg 2006). Si chiude con le Castagnole ripiene di chantilly e cremoso al cioccolato.

Costo a persona 55 euro. Info e prenotazioni: Al Carroponete Eno-Bistrò, via Edmondo de Amicis 4, Bergamo – Tel. 035 2652180, info@alcarroponete.it, www.alcarroponete.it