

Animali da cortile, serata alla Trattoria Visconti



Giovedì 23 aprile, alle 20,30, alla Trattoria Visconti di Ambivere, si terrà la “Serata dei produttori e allevatori Avicoli”. L’occasione è stata programmata per presentare il

nuovo progetto di Slow Food Lombardia “Bassa Corte” che punta a esaltare la produzione avicola di qualità. La serata incomincia alle 18 con la Conferenza Programmatica illustrativa del progetto agli allevatori che vorranno sottoscriverlo, per terminare all’ora di cena con la conviviale aperta a tutti, soci Slow Food e non, con un menù a tema che prevede diverse proposte: Galantina di gallina con la nostra mostarda; Chiscol con Stracchino all’antica della Valli Orobiche e uovo in camicia dal nostro pollaio; Risotto con la quaglia gigante selvatica bergamasca; Faraona arrosto con le castagne, prugne e pinoli con la polenta da nostro mais rostrato rosso dell’Isola bergamasca; Semifreddo alla grappa con crema al moscato rosso Goccio di Sole. In abbinamento saranno serviti i vini dell’azienda La Caminella. Il costo è di 35 euro per i soci e di 40 per i non soci.

Info e prenotazioni: 335 336 334
condotta@slowfoodvalliorobiche.it

Con l’Ais alla scoperta dei

vinì della terra del Carignano



Mercoledì 29 aprile, dalle 20.30, al ristorante Loro di Trescore Balneario si terrà una serata dedicata ai Vini della terra del Carignano promossa dalla Delegazione di Bergamo

dell'AIS. Il Carignano del Sulcis, vitigno interamente a piede franco coltivato fino a dove la terra incontra il mare, dà un vino pieno e rotondo con tannini morbidi ed avvolgenti, piacevole sia in gioventù che in maturità. Durante la serata sarà degustato in tutte le sue forme; rosato, rosso, passito e di differenti annate. A parlare di questo vino sarà Luca Fontana, "Brianzolo del Sulcis", che dopo una vita trascorsa nel marketing a Milano, ha deciso di inseguire il sogno di suo zio Gavino in mezzo alle dune, alle fronde costantemente mosse dal vento, al verdeggiante e sinuoso movimento delle viti che apparentemente senza fatica se ne stanno adagiate sui terreni ubriachi di sole.

Ecco i vini in degustazione della Cantina Mesa:

Aperitivo, Opale 2013 Vermentino

Apertura con un Carignano rosato. Rosa Grande 2014;

Verticale di Buio Buio Riserva, il Carignao del Sulcis: 2012, 2011, 2010;

La storia, Gavino Riserva 2011. Carignano del Sulcis, secondo tradizione.

Il finale, Forte Rosso passito 2011. Il dolce Carignano.

Piatto finale in abbinamento cucinato dallo chef Pier Antonio

Rocchetti, patron del ristorante.

Contributo per la realizzazione della serata: 35 euro soci Ais, 40 non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli 347-7321538

Luigi Mascheretti 349- 2676432

Slow Food Day, a Bergamo mercato agricolo e taglieri



Sabato 18 aprile si tiene in tutta Italia la quinta edizione dello Slow Food Day, giornata in cui le Condotte si mettono a disposizione per dare informazioni su Slow Food e sui principali progetti associativi, per far conoscere i Presidi, i prodotti delle Comunità del cibo e quelli dell'Arca del territorio, per offrire momenti didattici e divulgativi insieme

agli agricoltori locali che producono in modo sostenibile. Le manifestazioni di quest'anno sono dedicate al cibo quotidiano "Buono, Pulito e Giusto".

In città l'appuntamento è in piazza Pacati, nel quartiere di Monterosso, dalle 9 alle 14. La Condotta Slow Food Bergamo sarà presente al "Mercato Agricolo e Non Solo" insieme con la Cooperativa Sociale Aretè, Comunità del Cibo – Terra Madre – Slow Food, che per l'occasione presenterà il libro "Progetto

Aretè – Costruzione di un modello di impresa agricola con finalità sociali”. Organizzerà anche un incontro di educazione alimentare per la prima classe della scuola media Camozzi di Monterosso presso l’ostello e preparerà il “Tagliere slow” composto dai prodotti del Mercato, accompagnati dal pane di filiera bergamasca del progetto Aspan e dai vini del Consorzio Valcalepio. Contatti: enrico.radicchi@tiscali.it 348 2896002; Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it 334 1181594

La Condotta della Bassa bergamasca sarà invece in campo domenica 26 alla Cascina Pelesa (via Canonica 148 – Treviglio – frazione Geromina), ospiti della Cooperativa agricola Castel Cerreto, per una giornata che avrà come protagonisti gli asparagi biologici, con possibilità di raccolta fai da te e tante altre iniziative. Contatti: Chicco Crippa 335 8127207 – slowdood.treviglio@gmail.com

Grandi etichette all’enoteca “Sapori di Vini”



Mercoledì 6 maggio, dalle 20, all’Enoteca “Sapori di Vini” di Orio al Serio (in viale Papa Giovanni XXIII 17) si terrà una serata dove grandi piatti incontreranno grandi vini. Si partirà con il Foie Gras

abbinato al Gewurztraminer cru Golrbert 1989 per proseguire con Paccheri e code di gamberi con Pouigny – Montrachet 1988, filetto di maialino e pistacchi di Bronte con Hermitage 1989,

selezione di formaggi con il Barbaresco di Glicine 1978 e, per finire, scaglie di cioccolato nero con Marc de Bourgogne di Trapet.

Il locale è guidato da Roberto e Flaviano Battaglia, già a La Plaza di Colognola. Info e prenotazioni: 035 321089

Al M1.lle si cena tra jazz e poesie



Mercoledì 22 aprile, alle 20.15, al M1.lle Storie & Sapori di Bergamo (viale Papa Giovanni XXIII, 18) si terrà un nuovo appuntamento di CibArs – Cena in jazz con lettura di poesie e racconti inediti sul cibo

firmati da alcuni tra i maggiori scrittori italiani. Al leggio ci sarà Federica Cavalli, ai saxofoni e clarinetti Guido Bombardieri, al contrabbasso Marco Gamba. La direzione artistica è nelle mani di Alessandro Bottelli. Il menù prevede calamari spadellati con crema di piselli, involtino di salmone con pancetta e crema di patate affumicate, paccheri con pomodoro e basilico, selezione di formaggi e meringa alle fragole. Bevande e vino sono compresi. Cena e spettacolo costano 50 euro a persona.

Prenotazione obbligatoria: comeunfiordiloto@gmail.com – 340 7280347

Martinengo va oltre la sagra. Tre giorni con menù gourmet

Da venerdì 17 a domenica 19 aprile, il centro sportivo si trasforma in un'elegante sala banchetti dove va in scena "A Martinengo con gusto!" Al lavoro chef, gastronomi e pasticciieri del paese e del circondario

"Sapori di terra e di mare", in tavola il pesce azzurro



Un'attenzione speciale oggi deve essere dedicata al mondo ittico, perché le condizioni dei mari e delle diverse specie di pesci sono particolarmente critiche. Slow Food valli orobiche con conviviale "Mangiamoli giusti:

il pesce azzurro", in programma il 16 aprile, intende riflettere sul problema cercando di dare alcune indicazioni su come modificare le nostre abitudini di acquisto e consumo per contribuire a un'inversione della rotta sia al ristorante sia a casa. La serata è in programma al ristorante "Sapori di terra e di mare", in via Pitentino 16 a Bergamo. Protagonista il pesce azzurro accompagnato dai bianchi di Castel Juval. Il menù prevede Trilogia di pesce azzurro (Sarde in saor, battuta di alici, sgombero marinato), Ravioli di carciofi violetto con

ragù di palamita su vellutata di pomodori fiaschetto di Torre Guaceto, Ricciola in crosta di asparagi su morbido di polenta di mais biancoperla e Crostatina con cremoso al cioccolato fondente, banane caramellate e gelato al pistacchio di Bronte.

Il costo per i soci è di 35 euro, 40 per i non soci. Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335-336 334.

Formaggi DOP protagonisti a Treviglio



Martedì 14 Aprile, alle 18, si terrà, alla Casa di Alti Formaggi – spazio appositamente allestito a Treviglio in via Vignola 9 – il terzo ed ultimo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.) per promuovere

l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco).

Nel terzo appuntamento, i formaggi DOP verranno interpretati, in chiave “cucina fusion” dallo chef Fabrizio Albini, patron del ristorante Presidio di Ferrara, executive chef del Agribiorelais “Il Colletto” di Adrara San Martino e chef del Cappuccini Resort di Cologne (Brescia). Prodotto ospite della serata sarà l'Olio Aprutino Pescarese DOP di Tenute Fragassi.

A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. “Siamo onorati di poter mostrare a uno chef come Fabrizio Albini il valore delle nostre DOP – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini -. Con l'esperienza che ha maturato con i grandi della ristorazione

italiana ed in giro per il mondo, troverà facile vestire questi prodotti con la passione che lo contraddistingue, proponendo piatti capaci di suscitare le emozioni dei fortunati che potranno assistere a questo incontro. Eccellenze del territorio in ambito creativo è il tema che leggerà tradizione e innovazione” . L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria sul sito www.altiformaggi.com

Mais Spinato e Dolcetto d'Ovada: da Mille una serata sulle tracce di Garibaldi



Il mais Spinato di Gandino prosegue il proprio tour in città sulle orme dei grandi del passato. “Sposato” a Palma il Vecchio nella proposta gastronomica dedicata alla mostra del ristorante Da Mimmo in città alta, in città bassa si lega invece a Garibaldi nella serata “I Mille sapori del

Mais spinato di Gandino", in programma mercoledì 15 aprile. L'appuntamento è al ristorante Mille Storie e Sapori di viale Papa Giovanni XXIII ed ha come filo conduttore l'eroe dei due mondi, che, affascinato dallo scarlatto di Gandino, fece tingere proprio in valle le camicie rosse delle proprie formazioni. La biografia e le imprese del condottiero ispirano un viaggio sensoriale attraverso i sapori di Nizza, Piemonte, Veneto fino a Marsala. In primo piano, oltre allo Spinato locale, il Dolcetto di Ovada dell'azienda agricola Rossi Contini di San Lorenzo d'Ovada. Il rapporto tra la Comunità del mais e il ristorante proseguirà niente meno che a Expo. Lo chef Giampaolo Stefanetti sarà infatti impegnato negli showcooking che affiancheranno la presenza del progetto gandinense nel cluster dei cereali.



Sarnico rende omaggio al cioccolato con una manifestazione dedicata. Dal 4 al 6 aprile, dalle 10 alle 20, Piazza Umberto I ospita 'Sarnico Choco Party', che propone un intero weekend (lungo per via di pasquetta) di appuntamenti golosi all'insegna di tavolette, cioccolatini e praline, con bancarelle, momenti di intrattenimento e laboratori per bambini.