

Nel centro storico di Rosciate in scena la Festa del Moscato di Scanzo

Dal 5 all'8 settembre Scanzorosciate ritorna la Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, che quest'anno festeggia la sua 14^a edizione. Protagonista indiscusso della manifestazione come ogni anno è il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenta a tutti i visitatori attraverso un suggestivo percorso nell'affascinante borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di degustazioni, laboratori, spettacoli e concerti. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo propongono in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi.

Carattere distintivo della manifestazione è l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo dello spettacolo e dello sport, della cultura e dell'enogastronomia.

E un'ospite speciale, Debora Villa.

Aspettando il Franciacorta al Balzer di Bergamo c'è Bolle &

Sapori

Venerdì 6 settembre dalle 18, appuntamento con la seconda edizione di “Bolle e Sapori, Aspettando il Festival di Franciacorta”. Intorno allo storico locale Balzer, nella zona del Quadriportico, si avrà la possibilità di degustare i vini di una 40 di cantine franciacortine, abbinati ai piatti di importanti chef come Gustavo Vandsberg del ristorante Gu, Oscar Mazzoleni del Carroponte, Alessia Mazzola del ristorante Gigianca; Alan Foglieni e Nafije Dizdari dell’One Love; Francesca Pasinelli e Stefano Schininà del ristorante Al Castello di Cividate al Piano, Tommaso Spagnolo del N.O.I. Restaurant, Ivan Gelsomino del Ristorante Selva di Clusone, Filippo Cammarata del nuovo ristorante Bolle di Lallio, Da Cesira di Colere, La Staletta di Zogno con lo chef Claudio Rubis, Stefano Zanda del ristorante Burro di Alzano, Polisena l’altro agriturismo di Pontida con Ezio Gritti e Brosetti Trattoria di Bergamo.

Non mancherà la creatività del padrone di casa, lo chef Vittorio Fusari che nell’occasione presenterà ufficialmente il panettone Donizetti, un’evoluzione del dolce dedicato al grande Maestro.

“Siamo alla seconda edizione che registra una crescita del prestigio delle aziende e dei ristoranti – commenta lo chef Fusari -. Piazza Piave è allestita a verde in collaborazione con i Maestri del Paesaggio e abbiamo studiato percorsi sempre più coinvolgente per il territorio. Ci aspettiamo una grande festa con numerosi negozi che rimarranno aperti per l’occasione”.

Per maggiori informazioni basta visitare il profilo <https://www.facebook.com/events//>



10+ RISTORANTI
BERGAMASCHI
40+ CANTINE
FRANCIACORTA

UNA SERATA ESCLUSIVA
DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA
AL QUADRIPORTICO DEL SENTIERONE

06
SETT
2019

18.00-24.00

2^a EDIZIONE
**BOLLE &
SAPORI**

ASPETTANDO IL FESTIVAL DI FRANCIACORTA A BERGAMO



A Romano di Lombardia è di scena la cucina di strada

Da venerdì 6 a domenica 8 settembre a Romano di Lombardia ritorna lo Street Food Festival. Per il terzo anno, il paese ospiterà tre giorni all'insegna della musica, del divertimento e del buon cibo; una selezione dei migliori food truck animeranno la cittadina e musica, giochi e animazione completeranno il ricco weekend di iniziative.

***A Romano di Lombardia torna lo
Street Food Festival***

A Sovere la sagra dei pizzoccheri

Venerdì 30 e sabato 31 agosto Sovere rende omaggio ai pizzoccheri, il piatto tipico della Valtellina. L'iniziativa è promossa dalla Pro Loco e si tiene al Parco Sen. Silvestri. Programma: venerdì 30 agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar; ore 21.00: serata danzante con Emilio e Barbara; sabato 31 agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar; ore 21.00: serata danzante con Nabila e Luciano.

I pizzoccheri sono una varietà di pasta preparata con farina di grano saraceno miscelata con altri sfarinati, simili alle tagliatelle. Nel 2016 il prodotto ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di indicazione geografica protetta IGP.

Tra cocktail pionieri, ghiaccioli floreali e aperitivi di paesaggio arriva

il food di Landscape Festival

Aperitivi di paesaggio al crepuscolo, ghiaccioli floreali, cocktail pionieri e una Pioneer Cocktail Challenge oltre a Food Tour, alla ricerca dei sapori della cucina tradizionale e alla collaborazione con Food Film Fest. Sono alcune delle proposte dedicate al buon cibo e al buon vino della nona edizione di Landscape Festival Bergamo.

Candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia, con ben 9 DOP per la produzione casearia, Bergamo è terra di grandi tradizioni tra agricoltura, allevamento e cucina e in occasione di Landscape Festival la proposta per il pubblico diventa ancor più ricca e invita a scoprire, anche attraverso il food, alcuni degli spazi più affascinanti della città allestiti grazie a Green Design.

Food Tour 4 passeggiate enogastronomiche per scoprire la storia e l'arte di Bergamo attraverso il cibo con degustazioni. La cucina della città e del territorio, che raccontano le sue passioni e tradizioni.

Calendario e info [qui](#)

Aperitivi di paesaggio 10 appuntamenti all'antico Lavatoio con altrettanti professionisti per parlare di paesaggio, natura, ecosostenibilità, all'insegna della convivialità e del green. Storie di rigenerazione urbana e pratiche di sviluppo sostenibile, senza dimenticare che il paradiso è un giardino selvatico, si alterneranno ad aperitivi con prodotti tipici e Franciacorta.

Pioneer Cocktail in onore di Pioneer Landscape, tema dell'edizione 2019, in piazza Mascheroni oltre a una due giorni, in piazza Pontida, con *Pioneer Cocktail Challenge*.

Ghiaccioli floreali di Stekko, sempre in piazza Mascheroni, che oltre all'attenzione per la stagionalità delle materie prime si arricchiscono di fiori e, in giro per la città, tante

altre grandi e piccole gustose scoperte come le creste scalvine.

Infine, due serate dedicate alla scoperta e alla valorizzazione del territorio tra natura e arte culinaria in collaborazione con *Food Film Fest*, festival internazionale cinematografico in Italia dedicato al mondo del cibo, in programma 5 cortometraggi raccontano il rapporto con il grande schermo.

imaestridelpaesaggio.it

Landscape Festival – I Maestri del Paesaggio promuove natura e bellezza, attraverso un calendario dedicato all'architettura del paesaggio e all'outdoor design. 18 giorni di workshop, allestimenti, mostre, spettacoli, progetti speciali, aperti a tutti confermano Bergamo "Città del Paesaggio".

hashtag ufficiale **#landscapefestival2019**

Cucina e musica internazionale in riva al Lago di Endine

Buon cibo, bancarelle, spettacoli, musica folk, blues e country da ogni parte del mondo con le luci che illuminano lo specchio lacustre. Ritorna per il sedicesimo anno "Notte sotto le Stelle", il festival estivo di Spinone al Lago, sul Lago di Endine. Da giovedì 8 all'11 agosto sul Lungolago Marinai d'Italia è possibile mangiare, bere, vivere un'atmosfera piacevole e ascoltare buona musica.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione sotto le Stelle, con la collaborazione del Comune di Spinone al Lago.

La data di apertura prevista per il 7 agosto è stata annullata per maltempo.

Per conoscere il programma: <https://www.nottesottolestelle.it/>



Torna Ardesio DiVino

Sabato 3 e domenica 4 agosto ad Ardesio si svolge la quindicesima edizione di Ardesio Divino. Due giorni di Vino e champagne, ma anche formaggi, salumi, miele, sidro, birra, musica, arte e visite.

La manifestazione è preceduta stasera dalla Cena DiVina, dedicata quest'anno ai sapori di Matera (ma i posti sono già completi).

La promuovono Pro Loco Ardesio, con il sostegno dell'Amministrazione comunale, la collaborazione del Gourmet Events & Consulting Paolo Tegoni e la partnership della Banca di Credito Cooperativo Bergamo e Valli. Un'alleanza di energie che dà vita a un'autentica cantina a cielo aperto.

Al castello di Urgnano c'è Fermento Festival

La condotta di Bergamo di Slow Food, in collaborazione con l'Associazione *Strada del Vino Valcalepio* e dei Sapori della Bergamasca, è felice di partecipare a «Fermento Festival», tre giorni di eventi ospitati nella meravigliosa e suggestiva Rocca Albani ad Urgano. Si tratta di tre giorni in cui la cultura sarà la vera protagonista: verrà infatti declinata in tutte le sue sfaccettature. Insieme a tanta musica, libri, spettacoli, cinema, sport e architettura ci saranno diversi momenti dedicati all'enogastronomia, ai prodotti km zero e ai produttori locali.

Slow Food Bergamo parteciperà proponendo un Laboratorio del Gusto previsto per venerdì 2 agosto alle ore 19.45 "Formaggi e Moscato a confronto" e con una conferenza, sempre programmata per venerdì 2 agosto alle ore 21.30, sul tema degli "Orti scolastici: educazione alimentare nelle scuole"

Non mancheranno poi visite guidate e tour nella storia in collaborazione con l'associazione Promo Urgnano e con la Proloco locale. L'appuntamento è quindi per il 2, 3 e 4 agosto al bellissimo castello di Urgnano con tre intense giornate per festeggiare insieme l'estate.

Per il programma completo, [clicca qui](#)



Castione della Presolana, una serata di sapori e atmosfere country

Sabato 27 luglio dalle ore 18, nelle piazze del centro storico di Castione della Presolana, un viaggio nell'America del Novecento alla scoperta di colori, sapori e atmosfere country. Balli e musica a tema, avvincenti sfide a: toro meccanico, braccio di ferro e tiro a segno, animate dal DJ Tony Tranquillo. Simpatichi momenti per i più piccoli e scorribande

in calesse. Punti ristoro e tanto divertimento assicurato, il tutto organizzato da Visitpresolana. Info su: <https://www.visitpresolana.it/eventi/festa-country>.

A Tavernola in tavola i piatti del lago

A Tavernola sabato 20 e domenica 21 luglio secondo weekend con la Sagra della Sardina a Tavernola Bergamasca in località Gallinarga, uno degli appuntamenti gastronomici storici dedicati al pesce del lago d'Iseo. Oltre ai gustosi piatti a base di sardine, coregoni & c, la sagra di Gallinarga propone musica dal vivo e spettacoli per passare belle serate all'aria aperta anche dopo aver cenato.