

# Slow Food omaggia i vini rosè

Giovedì 18 luglio al ristorante Noi Restaurant di Bergamo Slow Wine propone una serata dedicata ai vini rosè, sulla falsariga della serata 100 Cene per Slow Wine, rivolto a tutte le condotte italiane.

Verrà proposta in degustazione una selezione dei "Migliori 100 vini rosa d'Italia". Protagonisti saranno sei etichette: Piemonte: Torraccia del Piantavegna Barlà, Colline Novaresi Rosato, Lombardia: Cascina Belmonte Costellazioni, Valtenesi Chiaretto (Vino Quotidiano), Veneto: Monte del Frà Bardolino Chiaretto, Marche: Fattoria Le Terrazze Pink Fluid, Abruzzo Tiberio Cerasuolo d'Abruzzo, Puglia Castel di Salve Santimedici Rosato (moneta, Vino quotidiano).

L'obiettivo della serata è rilanciare l'attenzione su questa tipologia troppo spesso misconosciuta nel nostro paese, ma che sta vivendo un vero e proprio rinascimento nel resto del mondo.

La serata sostiene il progetto degli Orti in Africa di Slow Food: realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nelle comunità africane significa sensibilizzare le nuove generazioni del continente sull'importanza della biodiversità alimentare, favorendo l'accesso a cibi sani e freschi a una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.

Quota di partecipazione 50 euro, per soci e giovani 45 euro.  
Per prenotazioni: tel. 035 237 750, [info@noi-restaurant.it](mailto:info@noi-restaurant.it)



---

## **Endine Gaiano, pesce e carne in riva al lago**

A Endine Gaiano, sul lungolago San Felice, sabato 6 luglio torna la tradizionale festa con specialità di pesce e di carne in riva al lago. Nel pomeriggio raduno di pesca a galleggiante. La sagra è organizzata dall'Associazione Sociale

Civile di San Felice. Per informazioni , tel. 3482784047.

---

## **Spinone al Lago. Domenica 7 luglio appuntamento con il pesce fritto**

Domenica 7 luglio il lungolago Marinai d'Italia a Spinone ospita la tradizionale Sagra del pesce fritto, appuntamento 'storico' che ritorna che si protrae da più di cinquant'anni, organizzata dal comune e da altre associazioni interne al paese, tra cui gli Alpini e la protezione civile. Dalle 12 ci sarà la possibilità di gustare le prelibatezze che offre il lago. Un'occasione per stare in compagnia con amici o parenti. Per informazioni: tel. 035 5477 77 – [www.invalcavallina.it](http://www.invalcavallina.it).

---

## **Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni**

L'estate di Gandino si accende dal 4 al 7 luglio con un susseguirsi di eventi davvero incredibile che coincidono con il tradizionale appuntamento della Prima Domenica di Luglio, quando in paese si celebra la solennità dei Ss.Martiri Patroni: Ponziano papa, Valentino sacerdote, Quirino tribuno e Flaviano prefetto.

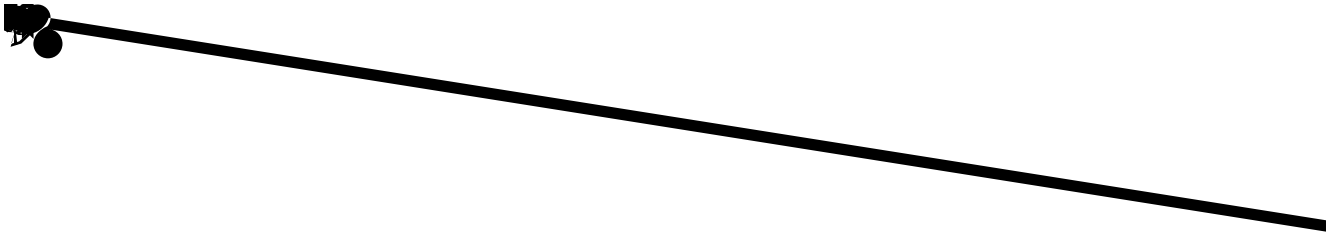
Venerdì 5 luglio alle 20.30 è in programma la storica Corsa delle Uova, un'originale sfida che si è nata da una semplice scommessa nel 1931 a cui parteciperà anche il pasticciere e corridore Carlo Beltrami che alcuni ricorderanno come vincitore del talent Bake Off Italia nel 2017. A seguire ci sarà la Notte Bianca, con musica, animazione e ristorazione in tutto il centro storico.

Sabato 6 luglio alle 21 sarà la volta della rievocazione storica In Secula, con centinaia di figuranti in costume e suggestive scenografie, legata a storia e vicende del Convento francescano di Sancta Maria ad Ruviales, già custode della tela moroniana del 1566.

Domenica 7 luglio sulla piazza del municipio, alle 11.45, la Pro Loco proporrà la premiazione dei cittadini benemeriti, seguita da una degustazione a base di Mais Spinato di Gandino. Alle 21, sempre in piazza Vittorio Veneto, il concerto del Civico Corpo Musicale di Gandino, diretto dal maestro Aleandro Martinelli.

Da giovedì 4 fino al 13 ottobre nel Salone della Valle, all'interno del Palazzo del Vicario a Gandino sarà possibile ammirare la "Deposizione di Cristo nel sepolcro" dipinta da Giovan Battista Moroni nel 1566 e custodita all'Accademia Carrara di Bergamo. L'iniziativa è il fulcro di una serie di attività che promuovono un vero e proprio museo diffuso delle opere moroniane che coinvolge Ranica, Villa di Serio, Pradalunga, Albino, Bondo Petello, Fiorano al Serio, Oneta, Parre e Fino del Monte (info su [www.valseriana.eu](http://www.valseriana.eu)).

Il programma completo è consultabile sul sito [www.lecinqueterredellavalgandino.it](http://www.lecinqueterredellavalgandino.it)





# Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna: la prima sagra estiva bergamasca che celebra sua maestà la polenta taragna e la gastronomia locale.

Cucina tipica bergamasca, ottima musica e il verde della Roncola: questi sono gli ingredienti fondamentali della Taragnafest giunta alla sua decima edizione e che per tre giorni movimenterà il paese della Valle Imagna. La Taragnafest aprirà ufficialmente venerdì 5 luglio alle 19 al campo sportivo di Roncola.

Tre serate e il pranzo della domenica offriranno ai visitatori la possibilità di degustare le prelibatezze della gastronomia locale. Regina incontrastata la polenta taragna con funghi porcini, oppure la variante con il brasato e il grande classico con i bocconcini di cervo.

Specialità di casa Roncola: il salame nostrano con la panna. E ancora i paccheri di pasta fresca con salsicce e zafferano, la carne alla griglia, i formaggi di monte e ovviamente gli immancabili casoncelli alla bergamasca.

Tutto accompagnato da birra artigianale tedesca, vino rosso della Cantina Lurani di Almenno San Salvatore e acqua del sindaco. «La Taragnafest punta alla tipicità enogastronomica bergamasca: proponiamo cibo di qualità utilizzando le risorse locali, con una selezione accurata delle materie prime per la realizzazione delle nostre specialità, il nostro è un menù a km zero; – racconta Denis Rota, organizzatore e presidente dell'US Roncola ASD – vogliamo che chi viene alla nostra festa si alzi sazio, ma soprattutto soddisfatto e consapevole di aver mangiato dell'ottimo cibo bergamasco». Il programma di Taragnafest 2019: Buon cibo, ma non solo, alla Taragnafest non

può mancare la musica. Anche quest'anno la selezione musicale non delude e ce n'è per tutti i gusti.

La parola d'ordine è solo una: tutti in pista a ballare. Si inizia il venerdì sera con Dj Morgan Rigutto direttamente da Radio Number One e dai locali più in voga del momento -Le Rotonde, Scacomatto, Number One, Capriccio – che proporrà un salto negli anni 70-80-90.

Si continua sabato sera con l'Afroraduno provinciale organizzato dalle Sabbie Mobili; protagonisti i migliori dj della provincia orobica: Dj Alessio, Dj Mauri, Dj Vavi, Dj Pier Kucè e Ray The Voice. Domenica sera i Jamaican Mood, band rocksteady, reggae e ska, con il loro sound giamaicano chiuderanno la festa.

La giornata di domenica sarà dedicata allo sport con la terza edizione del torneo di calcio alla memoria di Rota Narciso, torneo di calcio a 7, categoria Liberi, con gironi, semifinali e finali e per l'occasione la cucina di Taragnafest sarà aperta dalle 12.

La Taragnafest è organizzata e gestita dai più di 70 volontari dell'Unione Sportiva Roncola; il ricavato della festa è destinato a sostegno delle attività sportive del paese.

Taragnafest è anche family friendly. Ai bambini la polenta piace un sacco, ma per i piccoli che ancora non amano i gusti decisi della tradizione, c'è la possibilità di ordinare il sempre molto apprezzato piatto di pasta in bianco, mentre a due passi dal campo c'è il parco giochi per farli scatenare.

---



# Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico

Dal 5 al 7 luglio, nella suggestiva cornice di Sarnico presso le piazze Umberto I e Besenconi, torna il festival "Artisti sull'Erba" giunto ormai alla sua 5a edizione, con musica, buon cibo e divertimento.

L'impatto visivo è del format è molto importante, con le vie e piazze del centro storico completamente ricoperte di erba sintetica, con luci di contorno, un ambientazione adeguata e una o più zone palco dove si esibiscono gli artisti. Questo permetterà di trasformare il centro storico e le piazze in un immenso giardino che susciterà grandissima curiosità tra i visitatori, creando un ambiente davvero unico.

La creazione dell'ambiente , nello specifico è composta da: copertura in erba sintetica (metratura variabile in base alle esigenze ), luci di contorno con colorazione verde e bianca che illuminano le vie e le piazze coinvolte, lanterne e altri accorgimenti per rendere ancora più elegante l'ambiente circostante, acqua con piccole piscine e sfere luminose galleggianti colorate a dare un tocco di magia.

L'intrattenimento proposto dal format Artisti sull'erba è scelto con cura, cercando di coinvolgere tutte le fasce d'età, dai più piccoli ai più grandi.

I temi proposti sono quelli del cabaret e della musica, scegliendo artisti di livello nazionale, molto noti, abbinandoli ad una madrina/presentatrice della manifestazione.

La terza serata, domenica 7 luglio, sarà dedicata alla Cena in Bianco.

Per prenotazioni: [cenainbiancoh2o@gmail.com](mailto:cenainbiancoh2o@gmail.com).

---

# Torna a Lovere il Summer Elite Food Festival

Considerato uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, il Borgo Medioevale della città di Lovere è una delle mete turistiche più apprezzate del Lago d'Iseo.

Da oggi, venerdì 28 giugno, a domenica 30 Giugno c'è un motivo in più per visitarlo: Elite Food Italia ritorna per il terzo anno consecutivo nella bellissima Piazza centrale XIII Martiri di Lovere (BG), fronte lago d'Iseo con il Summer Elite Food Festival.

Si potrà assaporare il Made in Italy su 4 ruote sapientemente selezionati dal Team Elite Food: Ape Car e Birre Artigianali provenienti da tutta Italia e ci sarà musica e street food in grandi quantità, con ingresso gratuito.

Venerdì dalle ore 18,00 alle ore 24,00

Sabato e Domenica dalle ore 11,00 alle ore 24,00

Potrete gustare specialità a base di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina italiana.

Attività di intrattenimento per adulti e bambini coloreranno di sapore e gusto un weekend all'insegna della buona cucina di strada.

**CUCINE APERTE non-stop!**

---

# La Sardinata: torna a Marone L'appuntamento con sardine e musica

Dal 5 al 7 luglio va in scena la 29a edizione de "La Sardinata", due giornate all'insegna del buon pesce di lago e intrattenimento musicale a Marone.

La festa è al centro civico Don Riccardo Benedetti, che si trova in via Roma a Marone.

Il programma della festa:

Venerdì 5 luglio:

Inizio alle ore 19 e dalle 21:30 intrattenimento musicale.

Sabato 06 Luglio:

Inizio alle ore 19:00 e dalle ore 21:30 intrattenimento musicale con l'Orchestra "Ionela".

Domenica 07 Luglio:

Inizio alle ore 12:00 e dalle ore 21:00 serata di ballo Latino Americano con dj Pampa insieme all'esibizione e animazione della scuola di ballo "Mambo Loco".

---

## A Bergamo ritorna la Cena del Buonumore

Anche quest'anno in città torna la Cena del buonumore. L'appuntamento è per venerdì 28 giugno alle 20 in Piazza Vecchia in Città Alta. I ristoranti che aderiscono sono: Da Mimmo, Sole, L'Alimentari, Tasso, Bar Flora, Gastronomia Angelo Mangili, Il maialino di Giò, in Piazza Pontida. La

quota di partecipazione è di 35 euro a persona. Prenotazione obbligatoria su [www.ducatotodipiazzapontida.it](http://www.ducatotodipiazzapontida.it) o presso i singoli ristoranti.

---

## **A Castro ritorna la sagra gourmet Festambientelaghi**

Piatti di terra, di lago e di mare. “Festambientelaghi”, la rassegna di cucina di qualità di Castro dedicata ai prodotti del Lago d’Iseo e della Valcamonica, torna con un’edizione – la decima – ancora più legata al territorio.

Da mercoledì 26 a domenica 30 giugno all’area feste, con inizio alle 19, nella cornice mozzafiato del lago, si potranno gustare piatti ‘buoni, belli e sani’, secondo la filosofia della sagra.

Sarà l’occasione per un tuffo gastronomico nella tradizione culinaria Sebino–Camuna.

Spazio a piatti che rappresentano la cultura locale, con materie prime di grande qualità, presentate dalle mani sapienti dello chef Dario Tagliasacch. Come il coregone e le sardine alla piastra, il merluzzo aromatizzato con scaglie di tartufo. dei prodotti proposti nelle ricette, i ravioli con ricotta di capra e erbe, e poi il silter, il fatulì, le formagelle della Val Palot. L’Oro nero degli Zar, sarà uno dei protagonisti. In collaborazione con l’AGROITTICA LOMBARDA di Calvisano, verranno proposti due piatti a base di caviale e storione a un prezzo da sagra.

Anche quest’anno ci sarà una proposta dedicata alle persone

vegetariane con insalata camuna, taglieri di formaggi e marmellate, ravioli alle erbe di montagna con burro di malga e salvia. Chi segue una dieta vegana potrà scegliere trifolata di zucchine alla menta, cipollata stufata, insalatona con aceto di lamponi, patate, fagioli, lenticchie e pomodoro.

Da sala e cucina, come avviene dalla prima edizione, sono banditi plastica e detersivi inquinanti, nel rispetto dell'ambiente. I tavoli sono allestiti con tovaglie e tovaglioli di cotone, i piatti sono di ceramica, le stoviglie di metallo e l'acqua è rigorosamente 'del sindaco'.

Come da diversi anni, anche questa edizione sostiene l'Associazione Angelman onlus: parte del coperto finanziare la borsa di studio di un giovane ricercatore all'Erasmus MC di Rotterdam, uno dei centri più all'avanguardia nella ricerca di una cura per la Sindrome di Angelman.

Alla proposta gastronomica è abbinato un calendario di iniziative, laboratori ecologiche per bambini e visite guidate alla scoperta del territorio, tra cui l'imperdibile escursione notturna al Parco della Gola del Tinazzo, un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia.

Info: Facebook Legambiente Alto Sebino e Festambiente Laghi.

[Il menù](#)

[Il programma](#)