

# **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,

---

# **Panettone Day, 6 finalisti bergamaschi pronti alla sfida del gusto**

Il panettone bergamasco rivendica il proprio valore per la finale del concorso "Panettone Day" in programma il 19 Settembre a Milano, presso il Palazzo delle Stelline in corso Magenta. Ben 6 finalisti su 25 provengono dalla nostra provincia e sono pronti alla sfida di fronte ad un giudice prestigioso e altrettanto inflessibile come Iginio Massari,

---

# **"Trofeo Salera", vince il risotto della Locanda della Corte di Alzano**

La quarta edizione del concorso promosso dall'azienda bergamasca va al giovane chef Mirko Miraglia

---

# Cuochi, giornata in risaia e concorso per il miglior risotto

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

---

## Fungolandia compie 10 anni. Ricco il cartellone di eventi



Dal 5 al 13 settembre ritorna l'appuntamento con Fungolandia, la sagra del fungo in Val Brembana che coinvolge gli undici paesi di Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa

Brigida e Valtorta). La Sagra compie 10 anni e per l'occasione propone un ricco programma di appuntamenti alla scoperta dei funghi della Valle. L'apertura ufficiale della rassegna si terrà il 4 settembre all'Infopoint di Olmo al Brembo con l'inaugurazione della Mostra del Fungo della Valle Brembana, curata dall'Associazioni Micologiche di Missaglia e di Agrate Brianza. L'esposizione sarà aperta ai visitatori durante i due weekend di Fungolandia, che quest'anno avrà come novità

assoluta un'Area vendita di funghi, tartufi e materiale specializzato. A dare il via vero e proprio alla rassegna, sabato 5 settembre, l'escursione Alla scoperta del mondo dei funghi, appuntamento con i micologi che si ripeterà ogni giorno, fino al 13 settembre, per imparare a riconoscere e determinare le varie specie di funghi. Non mancheranno interessanti incontri tematici tra cui Cucinare e conservare i funghi il 6 settembre a Piazza Brembana e l'11 settembre a Santa Brigida e il grande convegno I funghi, un bene del territorio da consumare in sicurezza il 9 settembre a Piazza Brembana. Imperdibili gli appuntamenti culinari e le dimostrazioni di cucina come La Prova del Fungo, domenica 6 settembre a Piazza Brembana: sul format de La Prova del Cuoco, una gara dimostrazione di cucina a squadre in cui anche il pubblico verrà coinvolto nella preparazione di piatti a base di funghi. Seguiranno attività di cucina a tema tutti i giorni infrasettimanali con Chef all'Opera, presso alcuni ristoranti associati di Altobrembo e non mancheranno momenti di degustazione come Assaggi delle varie specie di funghi il 12 settembre a Olmo al Brembo e la cena itinerante Funghi nel Borgo la sera del giorno stesso a Ornica.


Appuntamenti suggestivi e di divertimento saranno Happy Hour e Concerto in Quota "Il suono sublime degli ottoni", sabato 5 settembre alle Torcole di Piazzatorre; Happy Fungo con Musica Live "Non potho reposare", mercoledì 9 settembre ad Averara lungo l'Antica Via Porticata, una serata alla scoperta dei sapori locali in una location di grande fascino storico; e Aperitivo in Riva al Lago sabato 12 settembre a Cassiglio, per un appuntamento nella natura tra momenti di relax e degustazione. Tra le proposte serali di qualità, la Serata a lume di Candela, sabato 5 settembre a Valtorta, un suggestivo percorso alla scoperta delle tracce del passato nel bellissimo centro. Serata Montagna Slow, domenica 6 settembre a Piazza Brembana, un appuntamento tra proiezioni sulla montagna vincitrici di Orobic Film Festival in collaborazione con Slow Food. E la Notte Nera, venerdì 11 settembre a Cusio, un

viaggio tra storie e racconti di paura in una notte buia di segreti e misteri. In programma anche molti appuntamenti alla scoperta delle ricchezze culturali, tradizionali e naturalistiche locali e una grande varietà di proposte per gli amanti delle passeggiate in montagna. Non mancheranno mercatini di artigianato e prodotti locali che faranno da cornice al programma del primo weekend di Fungolandia a Piazzatorre sabato 5 settembre e a Piazza Brembana domenica 6 settembre, dove si terrà una grande giornata di attività a tema, giochi, intrattenimento e cultura, tra cui Non solo funghi...nuove delizie brembane, un convegno-degustazione sulle nuove produzioni locali: mele, mais e zafferano. Il secondo weekend, mercatini serali a Olmo al Brembo sabato 12 settembre, serata in cui si terrà anche uno spettacolo teatrale e uno spettacolo piromusicale, e a Mezzoldo domenica 13 settembre, durante la giornata di chiusura della rassegna. Durante Fungolandia, Altobrembo propone menu e aperitivi a base di funghi e prodotti locali nei ristoranti e nei bar aderenti all'iniziativa.

Info: [www.fungolandia.it](http://www.fungolandia.it)

---

**Angurie quadrate, la Regione  
in campo per “difenderle” dai  
giapponesi**



Scoperto che in Giappone è nato un Consorzio di produttori di angurie “quadrate”, l’inventore del cocomero a forma di cubo o di parallelepipedo, Franco Feroldi, cremonese di Vicobellignano, è tornato alla carica per chiedere che la sua idea venga tutelata, lamentando complicazioni burocratiche per ottenere il brevetto e rilanciando l’idea di consorzio più produttori della zona.

Feroldi ha raccontato più volte l’origine della sua idea e il clamore mediatico suscitato dal primo raccolto nel ‘97, che lo spinse presentare domanda di brevetto. “Ma poi tutto tacque e io continuai con lo sviluppo della mia tecnica”. “Nell’estate 2001, però, i giapponesi mostrarono delle angurie quadrate e le spacciarono per una loro invenzione. Mi resi conto che la domanda di brevetto che a me era stata rifiutata nel 2000 con la dicitura testuale: “Mancanza di attività inventiva” (!), altrove invece non era andata cestinata. Non mi sono perso d’animo e ancora una volta ho continuato da solo e con pochi, anzi pochissimi mezzi, migliorando sempre di più la tecnica e il prodotto. Nel 2007 ho deciso di legare la mia idea al territorio che lo ha prodotto. Da qui il lavoro per rendere Casalmaggiore zona di produzione di angurie poliformi. Ma non è cosa facile”.

L’assessore regionale all’Agricoltura Gianni Fava ha raccolto l’invito: “Non posso che dargli ragione. Ricordo bene la nascita delle angurie quadrate, nella seconda metà degli anni Novanta, e mi impegno a fare in modo che la sua idea venga tutelata”. L’assessore si è reso disponibile a incontrare Feroldi già la prossima settimana, per “cercare di capire cosa fare per aiutarlo e in quale sede è possibile proteggere l’origine delle angurie quadrate. In questa Europa è sempre

più difficile tutelare l'ingegno e la proprietà intellettuale, con il rischio che le multinazionali o imprenditori di Paesi terzi impongano i loro prodotti, nell'indifferenza dell'Unione europea".

---

## **Diventare assaggiatore di salumi, a settembre corso a Calcinante**

Promosso dall'Onas rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore

---

## **Il giovane inventore di formaggi**

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell'azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

---

# **Moscato di Scanzo, la Festa si svela. Ci sarà anche Filippa Lagerbäck**

Il programma della decima edizione, dal 3 al 6 settembre

---

## **La riscossa dei semi. Piccoli scrigni di gusto e salute**

Di lino, canapa, sesamo, girasole e persino di anguria. Il consumo registra una crescita tra il 25 e il 35% negli ultimi tre anni. Ecco la nostra guida