

Al Casinò di San Pellegrino si parla di turismo e commercio in montagna

Al Casinò San Pellegrino giovedì 28 giugno ore 15 distretti e associazioni di categoria fanno il punto sulle migliori esperienze di valorizzazione dei negozi e del turismo montano. Presente anche il neo assessore regionale Mattinzoli

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio. Fino al 29 giugno nella sede Ascom di Treviglio, dieci scatti del fotografo Sergio Nessi ritraggono le donne al lavoro nei loro negozi e aziende

A Ponteranica è tempo di Orobic Street Food

Venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 giugno a Ponteranica, nella nuova location del piazzale del mercato di via Valbona, si rinnova l'appuntamento con 'Orobic Street Food', il primo

evento fuori porta a Bergamo dedicato ai gusti e allo spettacolo di qualità 'Made in Ponteranica'. Per tutte le tre serate sarà possibile cenare sotto le stelle con piatti preparati con cura dai cuochi dei ristoranti del luogo (Ristorante Trattoria La Maresana, Locanda La Ramera, Papa Joe's Pub, Ristorante Pizzeria Parco Dei Colli, Trattoria del moro), su ricette appositamente concepite per l'occasione e con ingredienti di prima qualità a km zero. La manifestazione è promossa da Comune di Ponteranica, Associazione Ristoratori Ponteranica e Distretto dei Colli e del Brembo. Ingresso libero e gratuito.

PROGRAMMA

VENERDI' 22

ore 19.00

Apertura pub e ristoro sotto le stelle

ore 19.45

– [Paul Morandi](#) & band live

ore 20.30

– [Alessio Cristian Accardi](#) in acustico

ore 22.00

– [Vipers – Queen Tribute](#) live

SABATO 23

ore 16.00

Apertura festa con stand enogastronomici e mercatini

– “Percorso del gusto”: assaggi e vendita prodotti del territorio

– “Mercatino Orobic”: arti, mestieri e creatività

ore 17.00

[Festival Danza Estate](#) presenta “Alice è nei guai” di [Joujoux Folies](#)

dai 5 anni c/o parco del [Bopo Coffee](#)

ore 18.30

Aperitivo in musica con la [Scuola Musicale Vivace](#)

ore 21.00

Tutti in pista con la grande balera all'aperto di [OrkExtra Europa](#)

A Parre protagoniste le tradizioni locali

Parre mette in scena un week-end di sapori e tradizioni: sabato 23 e domenica 24 giugno il paese tra le vie e i cortili del centro storico di Parre Sopra si svilupperà un percorso storico-culturale dedicato alle tradizioni e ai costumi tipici del luogo, con apertura dei cortili e dimostrazioni di antichi mestieri, mercatini, degustazioni e tanto altro. Si potranno assaggiare e acquistare prodotti tipici bergamaschi come salumi, formaggi, miele, marmellate, vino e birre artigianali dei micro birrifici della provincia di Bergamo, con un percorso gustativo che permette di ripercorrere tutti i cortili. Nei punti ristoro la cena del sabato e della domenica e il pranzo della sarà possibile gustare i tipici Scarpinocc e gli altri piatti della cucina bergamasca come Capù di Parre e gli Gnoch in cola. Sabato pomeriggio, tra le vie del centro, risuoneranno i canti dei gruppi folcloristici della regione Lombardia che si riuniranno a Parre per il tredicesimo raduno del folklore lombardo patrocinato dalla Federazione Italiana Tradizioni Popolari. Nel corso della due giorni si potranno assaggiare e acquistare prodotti tipici bergamaschi come salumi, formaggi, miele, marmellate, vino e birre artigianali grazie ad un percorso gustativo che permetterà di ripercorrere tutti i cortili. Nei punti di ristoro sarà inoltre possibile

gustare i tipici Scarpinocc e altri piatti della cucina bergamasca come Capù di Parre e gli Gnoch in cola. Sabato 23 sarà presente la food blogger Annalisa Andreini che seguirà da vicino l'evento con il suo blog. La sera grande spettacolo di magia, illusionismo, fachirismo e serpenti boa con il gruppo dei Giullari del Carretto da Imperia che, da oltre 20 anni, portano in scena spettacoli in stile medievale per animare rievocazioni storiche. Dalle 18 in poi, chi volesse curiosare tra le piazze del paese, troverà "Onireves e Sharon", padre e figlia che in costume orientale proporranno numeri di magia e illusionismo. Da non perdere anche "Messere Squilibrio", acrobata, giocoliere ed equilibrista che dopo cena si esibirà in equilibrio su scale libere e all'interno della Cyr, ruota estrema acrobati. Domenica la manifestazione ospita la chef Anna Mariani dell'agriturismo Cascina Loghetto di Crema che proporrà a tutti i presenti il tortello cremasco e altre specialità. La giornata sarà animata dal gruppo Sagitta Imperiali Brixia che, da via Campella, allestirà un borgo medievale con antichi mestieri e un vero accampamento: qui troverete il coniatore di monete, il coramaio, lo spaziale, le tessitrici, i mastri arcai costruttori di archi, lo scriba, il fabbro coltellinaio, il taverniere, il banco dell'armato e i giochi medievali. Lungo tutto il corso nella giornata si terranno vari spettacoli e il gran finale si svolgerà in serata in Piazza Municipio con una dimostrazione di arcieria col fuoco. Non mancheranno, scultori in legno, mercatini di hobbisti, giri in pony e in carrozza e dimostrazioni di ferratura dei cavalli. Si potranno infine conoscere conoscere la storia e l'arte del paese attraverso visite guidate ai monumenti e alle chiese; si potrà far visita anche alla Casa della Pierina, un luogo magico dove il tempo si è fermato 50 anni fa. La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco del Paese con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, di Promoserio, della Comunità Montana, del Parco delle Orobie Bergamasche e del GAL Valle Seriana. Possibilità di pranzo e cena.

IL PROGRAMMA

Sabato 23 giugno 2018

Ore 16.00 inizio manifestazione. Raduno dei gruppi folcloristici con esibizioni nei cortili e nelle piazze.

Ore 19.00 cena a base di Scarpinocc, Gnoch in cola, cacciagione, arrostiticini con polenta

DANZE POPOLARI – sagrato della chiesa – dalle 16.00 alle 19.00
a cura della Compagnia del re Gnocco

VISITE GUIDATE ALL'ANTICA CASA CONTADINA DELLA PIERINA – via
Quintavalle 8 – dalle 16.00 alle 20.30

LETTURA SEMISERIA DEI TEMI DEI BAMBINI DI 60 ANNI FA: Piero
Marcellini in collaborazione con test propone una lettura di
passi sinceri e divertenti degli scolari di un tempo –
20.30-21.30

GIRI SUL CAVALLO PER BAMBINI – via Campella – dalle 15.30 alle
18.30 a cura della ASD Badea.

APERITIVO E DIMOSTRAZIONE DI PANIFICAZIONE – accesso dal
sagrato della chiesa – sabato h. 18.00 assaggi di focaccia e
pane con dimostrazione e laboratorio di panificazione

SPETTACOLO DI MAGIA, ILLUSIONISMO, FACHIRISMO ANCHE CON
SERPENTI – dalle 18.00 circa Onirevès e Sharon con il loro
carretto nelle varie piazze!

GRANDE SPETTACOLO DI EQUILIBRISMO E ACROBAZIE COL FUOCO DI
MESSER SQUILIBRIO – Piazza Fontana – alle 21.30

Domenica 24 giugno 2018

Ore 10.00 inizio manifestazione. Percorso medievale e
accampamento da via Campella (accesso da via Quintavalle) con
il gruppo Sagitta Imperialis Brixia.

Ore 12.00 pranzo e 19.00 cena a base di Scarpinocc, Gnoch in

cola, Capu', arrostiticini con polenta.

Dalle 15.00 alle 19.00 in Piazza Fontana musica popolare dei Rataplam,

Dalle 15.00 alle 19.00 canti popolari nei cortili e nelle piazze con le Donne dell'Era e Musicisti e con la Compagnia del Fil de Fer nel Cortile Rodigari.

Dalle 15.00 alle 18.00 musica e canti con Danilo e Lory nel Cortile Adriana

Dalle 18.00 alle 21.00 musica d'ascolto nel cortile Rodigari con Paolo Nicoli Band

ACCONCIATURE DA PRINCIPESSA, CORONCINE DI FIORI E VESTINE PER PICCOLE E GRANDI DONNE – via Duca d'Aosta n. 51b – dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00

SCATTI D'EPOCA IN COSTUME ALLA CASA DELLA PIERINA – via Quintavalle 8 – dalle 10.30 alle 12.00 grandi e piccoli si travestono e fanno un salto indietro nel tempo. Le foto in bianco e nero restano a voi!

LUDOBUS CON GIOCHI ANTICHI – piazza Municipio dalle 14.00 alle 19.00

VISITE GUIDATE ALL'ANTICA CASA CONTADINA DELLA PIERINA – via Quintavalle 8 – dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 21.00

GIRI IN CARROZZA – via Roma – dalle 15.30 alle 18.30

VISITA GUIDATA ALLA CHIESA PARROCCHIALE – Ritrovo sul sagrato – alle 16.00

SPETTACOLO DI ARCIERIA COL FUOCO – Piazza Fontana – alle 21.00

A Casnigo cena messicana di beneficenza

Questa sera, sabato 23 giugno, al Circolo Fratellanza di Casnigo, ore 20, è organizzata una cena messicana benefica. Il ricavato sosterrà i progetti dell'associazione Tatawelo, che con diverse organizzazioni dell'economia solidale italiana aiuta le comunità indigene zapatiste del Chiapas, attraverso la commercializzazione del caffè. Il menù prevede: tostados de cochinita, tortillas fritta con carne e cipolla; patate con chorizo (salame messicano); falda de res en salsa de tomatillo (arrosto di mucca con riso bianco, fagiolineri e salsa verde a base di un pomodoro messicano), torta di farina di ciliegie del caffè. E caffè Tatawelo. C'è anche il menù vegetariano. Prezzo: 15 euro, bevande incluse, gratis per bambini sotto i 12 anni. Per prenotazioni: 3318593813

Distributori carburanti e fatturazione elettronica, martedì 26 luglio è sciopero nazionale

Distributori carburanti e fatturazione elettronica, il 26 luglio è sciopero nazionale. Anche il Gruppo Benzinai Ascom di Bergamo aderisce. Renato Mora: "Come Gruppo noi siamo pronti alla scadenza del 1° luglio ma le aziende hanno bisogno di più tempo"

A Lovere shopping night, giochi di luce e menu speciali per la Notte romantica

Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a Lovere sabato 23 giugno 2018 l'appuntamento con "La Notte Romantica", l'evento promosso a livello nazionale dal Club de "I Borghi più belli d'Italia" per celebrare l'amore e la bellezza in tutte le sue forme. Per tutti gli innamorati (ma non solo) sarà un appuntamento imperdibile: a Lovere, in un'atmosfera suggestiva, si potranno gustare i menù a tema proposti dai ristoranti aderenti all'iniziativa ed apprezzare il «Dolce romantico» realizzato per l'occasione dalle pasticcerie loveresi. A partire dalle ore 19.30 in programma musica live con i dj di Radio Number One e l'accensione dell'illuminazione artisticoscenografica di Piazza Tredici Martiri e degli angoli più caratteristici del centro storico. A seguire, il concerto dell'Orchestra Casanova Venice Ensemble in Piazza Tredici Martiri. Infine, la Notte Romantica è anche una Shopping night con i negozi As.Ar.Co. aderenti aperti fino a tardi. Per i più social, selfie corner. Inoltre il Borgo sarà addobbato con decorazioni floreali a cura delle "Donne dei Fiori" di Lovere. In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a domenica 24 giugno 2018. In occasione dell'evento, il lungolago sarà pedonalizzato dalle ore 22:30 alle ore 23.45.

[Notte romantica – Il programma](#)

[I ristoranti aderenti](#)

Notti in centro, domani sera la Festa Europea della Musica

Appuntamento con la Festa Europea della Musica, evento che porta musica e concerti in tutta la città, da Bergamo Alta, al Lazzaretto e all'Università degli Studi di Bergamo. L'occasione è uno degli appuntamenti più interessanti di "Notti in Centro"

Masec, assemblea in Ascom il 2 luglio, ore 17

All'ordine del giorno la relazione del presidente Giovanni Zambonelli e l'esame e approvazione del bilancio al 31 dicembre 2017

Cucina in quota, tour gastronomico tra piatti di montagna e sentieri

Custodi di tradizioni e usanze tramandate per secoli, i cuochi di montagna preparano piatti che sono un esempio di genuinità

e sostenibilità. Il loro patrimonio è trasmesso spesso per discendenza familiare e caratterizzato da ingredienti regalati dalla natura. A partire dalla selvaggina, sempre di eccellente qualità poiché gli animali si nutrono di erbe e frutti che crescono in prati e boschi incontaminati, quindi 100% biologici. Con la bella stagione tempo meritano una visita quattro ristoranti, uno per ogni valle, che oltre a permettere di gustare le specialità locali consentono di pernottare, per una bella due giorni alla scoperta di sentieri e boschi.

In Val Brembana, al K2 di Foppolo regine le erbe selvatiche



Ristorante K2 Foppolo

Le erbe selvatiche sono le regine della tavola al ristorante K2 di Foppolo, a 1.680 metri nel cuore delle prealpi Orobie. Il locale è stato aperto negli anni '50, in occasione della prima scalata alla montagna selvaggia. Ancora oggi a supervisionare – e spesso anche dietro ai fornelli – c'è la signora Sandra Midali, 88 anni, mamma dei gestori, Salvatore, Fulvio e Gabriella. Grazie a lei, è stato riscoperto il paruk o erba del buon Enrico, simile allo spinacio selvatico che è ingrediente di gustose polpette, lasagnette, ravioli, gnocchi. Gli appassionati di erbe potranno scegliere anche i risotti e le crespelle all'ortica. Tutti sonpreparati a mano. Per chi ama la cacciagione, deliziosi il capriolo in salmì, il cervo e l'arrosto di camoscio al timo, accompagnati da funghi e polenta (anche taragna). I formaggi sono prodotti negli alpeggi con latte crudo, come il Formai de Mut. Da provare il

branzi alla piastra. I golosi saranno soddisfatti dalle crostata ai mirtilli raccolti al passo Dordona. A fine pasto, c'è una scelta di grappe. E per chi vuole prolungare la visita, la struttura offre 19 residence che permetteranno di rilassarsi in vista della camminata al rifugio Montebello a 2.100 metri, della salita al Corno Stella a 2.060 o del tour dei laghetti dove ci si può imbattere negli stambecchi. Tel. 0345 74105.

In Val Seriana, un tuffo nel passato all'Hotel Alpino al Passo della Presolana



Hotel Alpino esterno

Tuffo nel passato con classe all'hotel Alpino ristorante, che sorge ai piedi della Presolana, a 1.300 metri di altitudine. Ricavato da una casermetta costruita dagli austriaci nel 1840, prima dell'unità d'Italia, è stato ristrutturato e ampliato negli anni '50. La gestione è affidata dal 1925 alla famiglia Vecchio che nel 1998 ha acquistato la struttura. Oggi la guida è nelle mani di Daniele e della sorella Elena che ai fornelli prepara il piatto forte: la polenta del malgaro, uno sformato insaporito dai formaggi di malga, guarnito dai funghi trifolati e infornato. I boschi di montagna forniscono la selvaggina che finisce nel piatto e le lumache che vengono cucinate in una crema al burro aromatizzata. Fuori carta, si trovano lo stinco di agnello e gli immancabili casoncelli. Gli amanti della natura possono soggiornare e raggiungere alpeggi

e baite facendo trekking oppure in sella a mountain bike elettriche (nelle vicinanze c'è un noleggio) o a cavallo. Per i più atletici, ci sono possibilità di arrampicate nella Valle dei mulini dove sono presenti quattro falesie (Giambi, Rossa, San Peder e Chignol) dagli itinerari di diverse difficoltà. Tel. 0346 31103.

In Val di Scalve, prodotti dell'orto e perfino i licheni al San Marco di Pradella



Hotel San Marco di Pradella
di Schilpario

Ricette profumate all'hotel ristorante San Marco di Pradella; nel vicino orto si coltivano le patate tanto decantate per il loro gusto dal critico enogastronomico Luigi Veronelli. La cucina è tipica, rivisitata e attenta alla salute. Mea Tagliaferri e il fratello Enzo sono autori di veri capolavori, anche nell'aspetto: tra tutti, i tortelli di patate viola o con l'erba di San Pietro, il risotto alle erbe spontanee e ai fiori oppure al fiordaliso, la spalla con i licheni e le patate, i biscotti alle ortiche. Primule e calendule servono per abbellire e decorare. In sala ci sono Enzo Pizio, marito di Mea, e Pierangela Hilti, moglie di Enzo. Aperta da oltre mezzo secolo, la struttura possiede 18 camere per un soggiorno nel totale relax. Per chi ama camminare, davanti all'albergo si dipanano sentieri semplici verso il bosco, come quello delle erbe, e altri più impegnativi che conducono alla conca

dei Campelli, con la sua Madonnina e l'omonimo passo. Tel. 0346 55024.

In Val Borlezza, cucina d'altipiano al Miralago di Bossico



Il benvenuto del Miralago di Bossico

Lo chef Bruno Arrighetti, proprietario con la sorella Federica e la figlia Ornella, propone le sue specialità: l'agnello al forno al limone aromatizzato al Brandy, il raviolone ripieno di funghi con crema al tartufo, il risotto dell'altopiano con verdure brasate e aromi selvatici, mantecato al tartufo e i tortelli di ricotta e ortica. Ottimi la soppressa di Bossico, lo stracchino e la formagella. Per dessert, da provare, il tiramisù montato con zucchero cotto e la zuppa di frutta e verdura con gelato ai frutti di bosco. La struttura in origine era l'antica casa contadina di famiglia, nel dopoguerra è stata trasformata in gelateria e oggi è un albergo dotato di 25 stanze. I clienti sono spesso stranieri che sostano per poi trascorrere gite al lago d'Iseo e alle città d'arte e gli amanti della natura incontaminata. Consigliata la scampagnata fino al Monte Colombina, di modesta altezza, ma che offre una suggestiva panoramica e la visita alle ville storiche che portano i nomi dei sette colli romani. Tel. 035 968008.

