

Cologno al Serio omaggia la taragna

A Cologno al Serio al Parco della Rocca dal 18 al 20 novembre si rinnova l'appuntamento con la tradizionale Sagra della polenta taragna. Per tre giorni saranno protagoniste farine locali, formaggi di bufala, carne di bufala, prodotti a km zero, buon vino, ottimi dolci, musica e divertimento. L'iniziativa è organizzata da Chiostro Cafè.

Il panettone? Lo faccio io

Mercoledì 21 e giovedì 22 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto dalle 19 alle 23 un corso insegna a realizzare panettoni a regola d'arte. Info e prenotazioni Ascom Formazione tel. 035.4185706/707 – mail info@ascomformazione.it

A Vedeseta si passeggia gustando

Una passeggiata nei boschi e nei prati intorno a Vedeseta, alla scoperta di angoli, aneddoti, curiosità, storia e colori dell'autunno. Domenica 28 ottobre a Vedeseta è in programma 'Camminar gustando'.

Il ritrovo è a Vedeseta, in Piazza don Arrigoni a partire dalle 9. La giornata inizia con la colazione a base di latte appena munto e biscotti di Vedeseta, per poi partire (ore 10) con la passeggiata. Lungo il percorso ci sarà la possibilità di degustare alcuni prodotti tipici di Vedeseta, quali il formaggio Strachitunt DOP, il Taleggio e lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, presidio slowfood che ha avuto il riconoscimento come formaggio dell'anno 2018 all'Italian Cheese Awards. Ma anche salumi e, perché no, qualche ulteriore sorpresa. Il rientro è previsto per le 13 e, per chi lo desidera, c'è la possibilità di un pranzo a tema presso il Ristorante dell'Angelo (prenotare allo 0345 47073). Sono raccomandate calzature adeguate a percorsi accidentati e misti (acciottolato, terrà, erba, argilla). Il percorso non è adatto a carrozzine e passeggini. In caso di maltempo, la manifestazione sarà annullata.

La Val di Scalve porta in tavola le Creste Scalvine

Domenica 21 ottobre alle ore 12.30, presso la Sede degli Alpini a Vilminore di Scalve, in occasione del pranzo sociale all'interno della Giornata Zonale del Ringraziamento, verranno servite in tavola le *Creste Scalvine*. Il piatto, che consiste in un particolare raviolo ripieno di fonduta di formaggella, è il risultato di una ricetta ideata e messa a punto tra gli altri dallo chef *Dario Soldo* e *Mea Tagliaferri* dei ristoranti *Cesira* e *San Marco*, che già hanno servito le Creste

durante la stagione estiva ai propri clienti.

Il 26 settembre scorso i cuochi dei ristoranti della valle si erano riuniti per condividere la ricetta e sperimentarla; in quell'occasione hanno deciso insieme, con l'assaggio di diverse preparazioni, la proporzione ottimale tra alcuni ingredienti. L'incontro, avvenuto al *Ristorante Da Cesira* al Passo della Presolana, era terminato con l'appuntamento in un'altra cucina, quella del ristorante *Peccati di Gola*, che mercoledì 17 ottobre ha ospitato i cuochi per preparare 120 porzioni di *Creste Scalvine*: tante sono infatti le persone che gusteranno la specialità domenica 21.

Le *Creste Scalvine* sono il risultato sinergico di una collaborazione importante quanto inedita, che vede i ristoratori della valle e la *Latteria Sociale Montana di Scalve*, che ha curato la produzione di un particolare tipo di formaggella per il ripieno, impegnati nel creare insieme un piatto che entrerà a far parte dei menù tipici della *Val di Scalve*.

Il prodotto, che viene preparato secondo un disciplinare specifico, lascerà poi alla fantasia di ogni cuoco la scelta del condimento, che nell'intenzione di chi ha concepito in origine l'idea delle *Creste Scalvine*, dovrebbe essere ispirato alla stagione in cui il piatto arriva in tavola: in autunno funghi oppure zucca, in primavera fiori ed erbe spontanee e così via. Questo consentirà ai ristoratori di distinguersi e di offrire il piatto tipico aggiungendo la propria "firma" con originalità.

Guida del percorso creativo, a partire dall'invenzione del nome "Creste" mutuato dalla forma del raviolo ed evocativo delle cime delle montagne che circondano la valle, è il gruppo per la promozione del turismo *VisitScalve*, che ha creato le occasioni di incontro per la nascita della collaborazione tra operatori del territorio nella convinzione che anche a tavola la tipicità e la coralità dell'offerta possano promuovere al

meglio il territorio.

[Il programma](#)

Corso sui funghi epigei

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto è in programma un incontro di aggiornamento per negozianti e ristoratori sui funghi e le norme per la loro commercializzazione. Il corso si terrà il 29 ottobre dalle 15 alle 17.

Per informazioni: 035 41.85.706-707; info@ascomformazione.it

La vera pizza napoletana di Davide Civitiello

Il 22 e il 23 ottobre Ascom Formazione propone un corso di 14 ore sulla Pizza Napoletana con il maestro pizzaiolo Davide Civitiello – INFO: info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

L'Alto Adige del vino in degustazione nel cuore di Milano

“I vini dell’Alto Adige in tour”: questo il nome del road show che si prepara a far tappa a Milano, lunedì 8 ottobre, presso W37 (Via Giacomo Watt 37). Il grande banco di assaggio sarà un’occasione unica per scoprire la ricca offerta enologica di un territorio affascinante, incastonato nell’estremo nord dell’Italia, che su soli 5.400 ettari vitati ospita venti diversi vitigni. Tutto questo, senza spostarsi dalla propria città.

A rendere unica l’esperienza di degustazione contribuirà anche l’allestimento di design, con strutture a forma di albero ricavate dal legno, materia naturalmente connessa alle tradizioni dell’Alto Adige.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica del territorio attraverso cinquanta etichette, suddivise in sette isole tematiche. Dal Pinot Bianco con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner. La terza zona sarà dedicata al mondo dei Sauvignon, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l’aromatico Gewürztraminer, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell’area di produzione: la Schiava. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il Pinot Nero, un’altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza

vellutata del Lagrein, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per gli operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommelierie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

L'evento è la prima tappa di un banco d'assaggio itinerante, che attraverserà l'Italia partendo da Roma (6 ottobre) per poi toccare Firenze (7 ottobre) e terminando proprio a Milano. Un'esperienza nuova per il Consorzio Vini Alto Adige, che nasce dal desiderio di trovare una formula originale per far conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze lungo lo stivale.

“È la prima volta che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L'idea nasce con l'obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l'atmosfera dell'Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le sfaccettature della produzione enologica altoatesina, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Per ulteriori informazioni e registrarsi all'evento: www.vinialtoadige.com

Photo credits Ivo Corra

Caffè, arrivano i distributori automatici di capsule

Le capsule di caffè ora si possono acquistare anche al distributore automatico. L'iniziativa debutta nei negozi Mediaworld dei centri commerciali di Curno e di Stezzano. L'acquisto è semplice: basta selezionare sul terminale i caffè desiderati e pagare subito con carta di credito. Una volta mostrato lo scontrino al centro servizi dello store, si riceve la shopper con l'ordine pronto e confezionato. E se si vuole un consiglio, un operatore specializzato è a disposizione per accompagnare nella scelta del caffè. L'iniziativa è firmata Nespresso e fa parte di un progetto che ad agosto ha portato all'apertura di 11 punti vendita in altrettanti negozi Mediaworld presenti in Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana.

Cibi nocivi e cultura agroalimentare. Se ne parla a Lovere con lo scrittore Marco

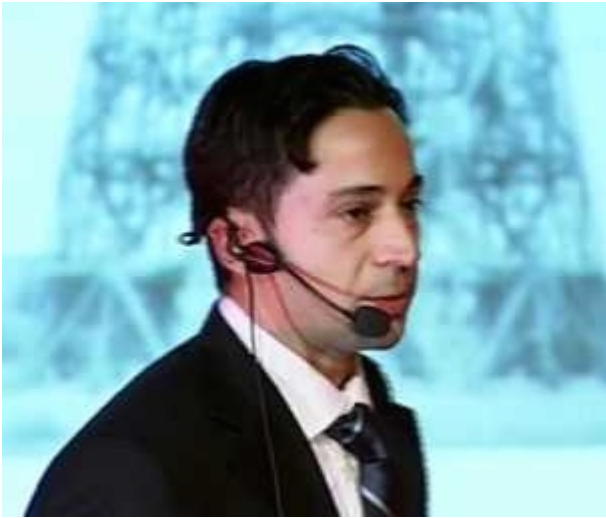
Pizzuti

Sabato 4 agosto alle ore 21 alla Libreria Mondadori di Lovere in Piazza Tredici Martiri, Marco Pizzuti presenta il suo libro *Scelte alimentari non autorizzate – Dai cibi di distruzione di massa a una nuova cultura agroalimentare*.

L'autore fa luce su ciò che sta dietro al cibo spazzatura e ai cibi geneticamente modificati e spiega evitare i prodotti alimentari nocivi.

Oggi, con l'avvento dell'agricoltura industriale, caratterizzata da colture e allevamenti intensivi, il cibo viene imbottito di sostanze chimiche, lavorato e trasformato totalmente. L'avanzata del cibo spazzatura sembra inarrestabile, perché gli interessi economici derivati dalla sua commercializzazione sono enormi. Cosa possiamo fare per combatterla? Quali sono i benefici per l'ambiente e per l'organismo di un'alimentazione più consapevole? Gli effetti di una corretta alimentazione, attivare geni preziosi del nostro DNA, disattivare quelli difettosi, guarire dalle malattie o prevenirle senza medicine, stanno provocando ormai una vera e propria rivoluzione scientifica e culturale.

L'incontro è a partecipazione libera e ha anche un fine di solidarietà: per ogni libro venduto nel corso della serata verrà devoluto 1 euro all'Associazione Angelman onlus per la ricerca sulla Sindrome di Angelman. Info: Facebook Mondadori Bookstore Lovere.



Marco Pizzuti è nato a Roma nel 1971, ex ufficiale dell'esercito, dottore in Legge, conferenziere, scrittore (più di 200.000 copie vendute solo in Italia), ricercatore scientifico e sceneggiatore di cinema e teatro, ha lavorato presso le più prestigiose istituzioni dello Stato (Camera dei Deputati, Senato della Repubblica e Consiglio di Stato) ed è spesso ospite delle emittenti radio-televisive in qualità di esperto in controinformazione. Ha contribuito alla **realizzazione di documentari** di produzione spagnola (Bitakora Film) e italo-argentina (Sydonia Production). Nel campo della divulgazione scientifica collabora con il Museo dell'Energia e durante il [TED](#) di Bologna del 2011 ha stabilito il nuovo record mondiale nella trasmissione di corrente elettrica senza fili direttamente in forma di corrente alternata (senza l'impiego del sistema wi-tricity) applicando esclusivamente la tecnologia Tesla di fine '800. Dal 2011 ha collaborato con il programma "Mistero" (poi "Mistero Adventure") di Italia Uno dove ha mostrato alcuni degli esperimenti scientifici più controversi (reazioni nucleari a debole energia, effetto Biefeld-Brown, trasmissione di energia senza fili etc..). Ha pubblicato articoli per l'omonimo magazine che sin dal 2012 si è subito affermato come successo editoriale. Dal 2016 scrive anche una rubrica scientifica per la rivista "Scienza e Conoscenza" del gruppo Macro. Per la categoria saggistica ha scritto 10 volumi attualmente in pubblicazione in 19 stati del mondo (Italia, Spagna, Bulgaria,

Romania, Argentina, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Messico, Nicaragua, Perù, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Uruguay, Venezuela). Nel 2008 ha creato il blog "Altrainformazione.it", ormai divenuto punto di riferimento della libera informazione per milioni di utenti l'anno.

All'orto botanico di Astino laboratori e prodotti bio con Mi ristoro nell'orto

Fino al 16 settembre nei weekend la Valle della Biodiversità sezione di Astino dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo ospita *Mi ristoro nell'orto*, un calendario di laboratori e appuntamenti culturali, artistici, nutrizionali e di animazione organizzati dalla cooperativa Il Sole e la terra in collaborazione con varie associazioni. Nel punto ristoro al chiosco si possono consumare cibi e bevande biologiche. Sabato 28 luglio alle 17 è in programma un Laboratorio di acquerello per adulti con Irene Guerrieri; domenica 29 alle 16 'Coltivare le erbe officinali. I produttori di artemisia' con Azienda Agricola Nervi Stefano e 'Conosciamo i vini biologici bergamaschi' con Mauro Villa di Azienda vinicola Cà Verde; alle 17 laboratorio di cucito per bambini 'Osserva, immagina, infila, cuci, ricama' con Cristina Gamberoni di Nei miei panni. L'appuntamento è dalle ore 16 fino alle ore 20 tutti i sabati e le domeniche. Ingresso libero ai laboratori, consumazioni a pagamento. Per conoscere il programma, facebook [ilsolelaterra](#).