

# Capab, lunedì la festa dei pasticciieri bergamaschi

Al ristorante Il Pianone di Città alta il tradizionale incontro promosso dal Consorzio. Alla pasticciera dell'anno sarà consegnata la Rosa d'oro

---

# L'aperitivo Veg+ fa centro in Città alta

Al Relais San Lorenzo l'evento del progetto Veg+ di Ascom e Lav che riunisce 19 locali certificati

---

# Una domenica tra le vigne del Valcalepio, ecco le cantine aperte

Cinque le aziende che il 18 settembre accolgono i visitatori per visite, degustazioni e vendita diretta dei prodotti

---

# Gran festa Al Carroponte per il secondo compleanno



Oscar Mazzoleni e Silvia Mazzoni

Giovedì 15 settembre, il ristorante Al Carroponte di Bergamo spegne la seconda candelina e celebra il traguardo con una festa aperta a tutti i cultori del gusto. Sono infatti trascorsi già due anni dall'apertura dell'attività di Oscar Mazzoleni e Silvia Mazzoni, che con Al Carroponte di via De Amicis propongono un locale versatile, allo stesso tempo enoteca informale, wine bar, eno bistrò e ristorante. L'evento sarà anche l'occasione per presentare gli spazi rinnovati a inizio estate. Completamente rivisto il dehors, con un pergolato esterno, ombreggiato da viti e gelsomini, appoggiato su un accogliente deck in legno e ferro. Sulla sala interna, curata in ogni particolare, si affaccia la cucina, ora ampliata e rivista. I festeggiamenti si apriranno alle 19, con la degustazione di vini di grandi produttori, presenti alla serata e disponibili a raccontare le importanti realtà che rappresentano. Non mancherà la birra di qualità, a cura dello storico birrificio Angelo Poretti. Per deliziare il palato degli ospiti, Al Carroponte offrirà i rinomati patanegra importati da La Fenice di Grassobbio e una selezione degli ormai celebri finger food, divenuti simbolo dell'anima bistrò

di Al Carroponte. Alle 21.30 la seconda candelina, accompagnata dal taglio della torta, realizzata in collaborazione con la pasticceria Manzanilla di Bergamo. Seguirà il brindisi finale, che chiuderà la serata e i festeggiamenti di questo compleanno speciale, aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia.

---

## **Cucinare la carne, quattro ricette semplici ma di gusto**

Le proposte dei macellai dell'Ascom di Bergamo per non sbagliare

---

## **Astino, raccolta e asta di ortaggi nella Valle della Biodiversità**



È tempo di raccolto anche nella Valle della Biodiversità, sezione di Astino dell'Orto Botanico, dove crescono tante varietà di ortaggi, tradizionali del territorio o mai coltivate a Bergamo.

«Nel 2015 – afferma Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico – era stata sperimentata l'auto-raccolta nei sabati mattina, offrendo ai più affezionati frequentatori la possibilità di cogliere e gustare le eccellenze biodiverse messe a disposizione dall'Orto Botanico. Sabato 3 settembre 2016, invece, vorremmo che le persone condividessero il

piacere dello stare assieme in un museo a cielo aperto unico nel suo genere e la soddisfazione della raccolta di ortaggi poi messi all'asta. Vogliamo comunicare l'idea che le verdure a disposizione sono solo le eccedenze, quelle da raccogliere per evitare che vadano in malora o che fanno esaurire presto i cicli biologici delle piante che le producono».

Sabato è anche la prima occasione d'incontro con la neonata Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo – Valle della Biodiversità, desiderosa di promuovere, valorizzare e favorire il civico Orto Botanico, anche con i proventi dell'iniziativa.

☛ L'evento inizierà alle 10 e i volontari dell'Orto, sotto la guida dell'agronomo Marco Zonca, accompagneranno i partecipanti nella raccolta delle eccedenze di stagione: cetrioli, fagioli, insalate, peperoni e peperoncini, zucchine, melanzane, patate e cipolle. Verso le ore 11 inizierà la preparazione di cesti e cassette con mix di verdure, poi battuti all'asta. Il battitore è un membro degli Amici che tra un pomodoro gigante e una melanzana bianca e una gialla farà contendere ai prodi raccoglitori le delizie più ambite della Valle della Biodiversità. La conclusione è prevista per mezzogiorno.

I partecipanti dovranno presentarsi muniti di borse di tela, pronti per la raccolta e la condivisione di questa mattinata conviviale. Ai partecipanti che arrivano alle 10 una gradita sorpresa.

Per informazioni: [educazione@ortobotanicodibergamo.it](mailto:educazione@ortobotanicodibergamo.it)  
– [www.ortobotanicodibergamo.it](http://www.ortobotanicodibergamo.it)

---

# Bergamo terza in Lombardia per numero di gelaterie

Sono 2.558 le gelaterie in Lombardia attive nel 2016, in crescita dell'1% rispetto alle 2.532 del 2015, 26 in più. In particolare grazie a Milano, che ne ha 29 in più e Brescia, che ne ha 10 in più. Più nel dettaglio, Milano ne ha 744, Brescia 392, Bergamo 271 (con 1020 addetti), Varese 260, Monza 182, Pavia 158, Como 156. E' quanto emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano sui dati a fine marzo 2016 in confronto con lo stesso periodo del 2015. Milanesi e lombardi si confermano quindi appassionati di gelato: la metà lo mangia sempre, anche in inverno, di solito un chilo al mese durante l'anno. Perlomeno, stando all'indagine su oltre mille persone. Un gelato di crescente qualità e diffusione per il 54%. Il cono da gelateria va per la maggiore, per uno su due, mentre uno su dieci punta sulla vaschetta in gelateria. Si gusta al pomeriggio (61%) e alla sera (21%), quando si ha voglia di qualcosa di goloso (47%). A uno su due in estate capita di pranzare con il gelato. Uno su quattro anche col cattivo tempo. Cinque minuti il tempo medio per degustarlo, tra un quinto di lenti, che impiegano il doppio e un decimo di rapidi a cui bastano 2-3 minuti. È buonissimo e rinfrescante per due su tre ed è determinante per portare il buonumore.

---

# Albino, il cinema all'aperto è anche goloso

Cene con ingresso omaggio e gelati per gli spettatori più fedeli alla rassegna Immagini di Notte, in programma dall'8 luglio al 25 agosto nel chiostro dell'ex monastero di Sant'Anna

---

## Premio Qualità Italia 2016, ecco tutti i vini vincitori



Si sono concluse le degustazioni dei vini sottoposti al giudizio della commissione del Premio Qualità Italia 2016, il concorso enologico nazionale organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di

Città Sant'Angelo, in Abruzzo. Un lavoro accurato, quello dei giudici, che ha messo in evidenza anche quest'anno la migliore produzione enoica italiana. La cerimonia di premiazione si terrà sabato 9 luglio, alle 11, al Teatro Comunale di Atri (Teramo), situato in uno dei centri storicamente ed artisticamente più significativi dell'Italia centro-meridionale. La Direzione, nel complimentarsi con i vincitori e nel ringraziare tutti i partecipanti, ha sottolineato come "anche quest'anno il concorso ha registrato un'ottima risposta dal mondo dei produttori a conferma della fiducia riposta sia nel concorso sia nella sua organizzazione".

Le categorie contemplate dal Premio – che gode anche

dell'approvazione del ministero delle Politiche Agricole – sono state così definite:

- Igt (Indicazione Geografica Tipica: rossi, bianchi e rosati)
- Doc (Denominazione di Origine Controllata: rossi annate 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 e precedenti, bianchi annate 2015, 2014 e precedenti, rosati)
- Docg (Denominazione di Origine Controllata Garantita: rossi, bianchi e rosati)
- Vini Frizzanti (Rossi Doc e Igt, Bianchi Doc e Igt, Rosati Doc e Igt)

Per maggiori info [www.premioqualitaitalia.it](http://www.premioqualitaitalia.it)

[I vincitori del Premio Qualità Italia 2016 – Concorso Enologico](#)

---

## **La guida della città? Legata a una bustina di tè**

Un modo originale per scoprire un luogo: un piccolo racconto con gli angoli da non perdere, da leggere nel tempo di infusione