

A Forme fari accesi sull'internazionalizzazione del settore caseario

Il successo del “made in Italy” agroalimentare in questi anni è frutto dell'azione corale di tutti gli operatori della filiera. Partendo da questa premessa, Assocaseari-Confcommercio organizza giovedì 17 ottobre, dalle ore 10.30 alle ore 13 presso la Fiera di Bergamo, un convegno sul particolare momento che il commercio internazionale sta attraversando, con il contributo dei vari rappresentanti della filiera sul futuro del settore.

Il convegno, dal titolo “Internazionalizzazione del settore caseario: prospettive e strategie per il successo dei nostri formaggi”, si propone di offrire una sintesi delle opportunità e delle prospettive offerte dalla legislazione europea e dalle tendenze dei mercati, tenendo conto dell'attuale contingenza, in particolare relativamente agli accordi di libero scambio già raggiunti o in via di sottoscrizione da parte della UE.

L'evento è anche un invito a tutti gli operatori del settore che, oltre ad un interesse commerciale, vogliano approfondire il tema delle opportunità offerte dalla internazionalizzazione. A chiudere i lavori sarà Donatella Prampolini, vicepresidente di Confcommercio.

Programma

Moderatore: Carlo Gomez De Teran, Direttore Assocaseari

10:30 Saluti Istituzionali – Roberto Luongo, Direttore Generale ITA-ICE

10:40 “Il grande successo dei prodotti caseari: quale è il

possibile contributo dei formaggi di qualità ad alto valore aggiunto nel mercato internazionale” – Christophe Lafougere, esperto internazionale del settore caseario (ricerche di mercato, strategie e consulenza) e Direttore di Girà

11:20 “Politiche dell’Unione Europea per l’Internazionalizzazione e la promozione dei prodotti di qualità” – Christian Jochum, Copa-Cogeca Presidente del Gruppo Qualità dell’Organizzazione a Bruxelles

11:50 “Il nuovo Parlamento Europeo: grandi sfide per nuovi accordi di libero scambio” – Riccardo Garosci, Vice-Presidente AICE

12:20 “Esperienze di internazionalizzazione: lo stato dell’arte degli accordi firmati dall’Unione Europea” – Paolo Zanetti, Consigliere Delegato Zanetti SpA e Vice-Presidente Federalimentare

12:50 Intervento conclusivo – Alice O’Donovan, Legal&Policy Adviser Eucolait 13:00 Chiusura dei lavori – Donatella Prampolini, Vice-Presidente Nazionale Confcommercio

A Branzi c’è la Sagra della polenta taragna

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno anche l'occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c'è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

Sabato 5 ottobre

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro parrocchiale di via Follo Branzi
- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

Domenica 6 ottobre

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticciere
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.
- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

Loveire omaggia i sapori d'autunno

Da giovedì 3 a domenica 6 ottobre a Loveire ritorna "Sapori d'Autunno", sagra gastronomica promossa dalla Pro Loco Locale e giunta all'undicesima edizione. L'appuntamento è nel piazzale Giardini Fanti d'Italia (vicino alle piscine) tutte le sere dalle 19, sabato e domenica anche a pranzo dalle ore 12.30. In cucina ci saranno gli chef Giorgio Beltrami, Beppe Sgro, Claudio Tonsi, Luigi Rossi e Mauro Spelgatti. Domenica in aggiunta al menù in carta sarà proposto il tradizionale Spiedo con polenta per il quale è necessario però prenotarsi entro sabato al 331.6783153.



organizza

Sapori d'Ottobre

11^a FESTA ENOGASTRONOMICA

3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

LOVERE - Giardini Fanti d'Italia (Vicino alle Piscine)

PROGRAMMA



**SABATO E DOMENICA
NEL POMERIGGIO CALDARROSTE**

Castagne a cura del
"Comitato Genitori dell'I.C. Lovere" 



GIOVEDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

VENERDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO
22.00 SERATA CON DJ. **BARO**

SABATO

12.30 APERTURA STAND GASTRONOMICO
19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

IN AGGIUNTA AL MENÙ **SPECIALITÀ DELLO CHEF MAURO SPELGATTI**

22.00 SERATA KARAOKE CON CLAUDIO

DOMENICA

H 12.30 - IN AGGIUNTA AL MENÙ - SOLO SU PRENOTAZIONE
SPIEDO DI BRUNO CON POLENTA

13€ BEVANDE ESCLUSE, PRENOTAZIONI ENTRO SABATO H 12.00 - TEL. 3316783153

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO



Sapori d'Ottobre

Giovedì 3 - Venerdì 4 (Cena ore 19.00)
Sabato 5 - Domenica 6 (Pranzo 12.30 - Cena 19.00)

PRIMI PIATTI

CASONCELLI NOSTRANI <i>(burro, salvia, pancetta)</i>	€ 6,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 6,50
TRIPPA IN BRODO	€ 6,50
FAGOTTINI ALLO STRACHITUNT SU CREMA DI ZAFFERANO	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'OSCARINO <i>(pesce persico, salmerino, pomodorini)</i>	€ 7,50

SECONDI PIATTI

BRASATO CON POLENTA	€ 8,00
BACCALÀ MANTECATO CON PORRI E PATATE	€ 8,00
ARROSTO <i>con funghi porcini e polenta</i>	€ 9,00
STUFATO D'ASINO CON POLENTA	€ 8,00
PANE E STRINÙ	€ 3,00
BISTECCA DI ROAST-BEEF alla piastra	€ 7,00
POLENTA E ZOLA	€ 5,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	€ 6,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 2,50
-----------------	--------

SABATO CENA a cura dello Chef Mauro Spelgatti

LASAGNE INTEGRALI CON MELANZANE, FATULI E POMODORO	€ 7,50
MANZO ALL'OLIO DEL SEBINO CON PURÈ DI PATATE	€ 9,50

DOMENICA PRANZO SPIEDO

PIATTO DI SPIEDO CON POLENTA <i>solo su prenotazione</i>	€ 13,00
---	---------

DOLCI

FETTA DI TORTA	€ 3,00
coperto	€ 1,00

BIBITE

COCA COLA (lattina)	€ 2,00
SPRITE (lattina)	€ 2,00
ARANCIATA (lattina)	€ 2,00
THE (lattina)	€ 2,00
ACQUA ½ LITRO	€ 1,00
BIRRA BIONDA AKTIEN 0,30	€ 3,50
BIRRA ROSSA PAULANER MARZEN 0,30	€ 3,50

VINI IN BOTTIGLIA

BRUGHERATA VESCOVADO - ROSSO	€ 12,00
PIZZINI CURTEFRANCA - ROSSO	€ 14,00
CA' DEI FRATI RONCHEDONE - ROSSO	€ 20,00
PROSECCO BORGIO MOLINO - BIANCO	€ 11,00
PIZZINI CORTEFRANCA POLZINA - BIANCO	€ 12,00
MONTE DEL FRA CUSTOZA - BIANCO	€ 12,00
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE - BIANCO	€ 35,00

VINI SFUSI

Proven o Merlot	
BICCHIERE	€ 1,50
0,5 LITRI	€ 4,00
1 LITRO	€ 8,00

BAR

Per amari e caffè potete rivolgervi direttamente al bancone bar senza passare dalla cassa.

CAFFÈ (<i>liscio, decaffeinato, orzo</i>)	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,20
AMARO	€ 2,00
GRAPPA	€ 2,00
LIQUIRIZIA / LIMONCELLO	€ 2,50

N.B. - Per le bevande non verrà effettuato il servizio al tavolo.

Un grazie speciale a **GIORGIO BELTRAMI, BEPPE SGRO, CLAUDIO TONSI, LUIGI ROSSI e MAURO SPELGATTI** che per questa manifestazione si mettono a disposizione e cucinano per VOI... **GRAZIE CHEF!!**

A Petosino e Sorisole è tempo di Fiera d'autunno

Petosino rinnova il suo speciale benvenuto alla nuova stagione con una grande festa per tutti e un pomeriggio speciale alla scoperta delle bellezze autunnali e del territorio. Domenica 6 ottobre dalle ore 9 alle 19 in via Martiri della Libertà e lungo via Aldo Moro Artigianato le strade di Petosino e Sorisole ospitano ambulanti, commercianti, hobbisti e artigiani creativi e momenti di intrattenimento per grandi e piccini. L'appuntamento è dalle 9 del mattino fino alle 19 con tanti eventi in programma.

Tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli in quella che è stata pensata come una giornata da vivere proprio con la famiglia grazie alle attività organizzate per bambini e genitori, tra cui gli immancabili gonfiabili.

Giunta alla 14esima edizione, la storica Fiera d'autunno, organizzata dal Comune di Sorisole con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e creare un punto d'incontro per tutti, è un appuntamento ormai imperdibile per il territorio.

Quest'anno si presenta con un programma sempre più in linea con le nuove tendenze e con il valore aggiunto di una serie di proposte dedicate alla "Cultura dell'Autunno", protagonista del pomeriggio che si aprirà alle ore 15 all'insegna della musica con il concerto del gruppo "The Old Cadillac".

A seguire, il presentatore Beppe Locatelli accompagnerà l'intero pomeriggio con una serie di manifestazioni intervallate da poesie e reading a tema autunnale, dove saranno tanti i riferimenti a grandi autori/artisti del presente e del passato che hanno reso omaggio all'autunno con le loro opere.

I commercianti locali cureranno una speciale sfilata autunnale all'insegna della vivacità. L'obiettivo è quello di evidenziare la bellezza culturale dell'autunno in ogni momento della giornata coinvolgendo numerose categorie merceologiche, dai libri allo sport, dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla cura della persona al design, per condurre il pubblico in un viaggio che renderà magica la quotidianità.

E come ogni Fiera d'Autunno che si rispetti, non mancherà un tributo ai sapori con piatti preparati per l'occasione e con le tante delizie di stagione tra cui le immancabili caldarroste. L'iniziativa è curata dalla Pro Loco di Sorisole e segue l'intento tipico delle Pro Loco di promuovere il patrimonio immateriale delle nostre tradizioni attraverso alcuni momenti di intrattenimento che favoriscano anche aggregazione.

"I negozi di vicinato da sempre rappresentano il fiore all'occhiello del commercio locale, non solo per l'alta qualità dei prodotti che propongono ma anche per la relazione e l'incontro diretto che favoriscono con il loro lavoro quotidiano. E oggi più che mai questa ricchezza si manifesta con un evento davvero unico dove tutti potranno ammirare la grande creatività e l'estro dei commercianti di Sorisole" dice Ramona Mussetti, Assessore alle Attività Commerciali del Comune di Sorisole.

"Siamo molto felici di collaborare a questa manifestazione – dice Manuel Quarti, Presidente della Pro Loco di Sorisole – perché eventi come questi rispecchiano esattamente gli intenti che le Pro Loco si prefiggono con il loro costante lavoro, basati sulla creazione di momenti di socialità in cui dare risalto alle tradizioni e alla cultura del territorio, con la musica, l'arte e lo stare insieme in una piazza, incontrandosi e condividendo le passioni, come in questo caso, quella della musica, che noi della Pro Loco di Sorisole abbiamo voluto favorire con questa band davvero vivace che ci stupirà con le sue note vintage e rock'n'roll".

A Bergamo è tempo di “Agricoltura e diritto al cibo”

Torna a Bergamo, tra il 27 e il 30 settembre, la terza edizione di «Agricoltura e diritto al cibo», manifestazione dedicata ai temi dell'alimentazione di qualità e di un'agricoltura sostenibile, espressione della Food Policy del Comune di Bergamo. L'iniziativa è nata nel 2017 per meglio accompagnare l'appuntamento mondiale del G7 dell'Agricoltura che si tenne in città e trasformò Bergamo nella capitale mondiale del diritto al cibo e dell'agricoltura sostenibile: quella del 2019 rappresenta la prima edizione della manifestazione da quando è stato siglato il Bergamo Urban Food Policy Pact, adesione della città al patto dei Sindaci di molte città del mondo sulle politiche alimentari urbane.

Il prossimo sarà quindi un'intera settimana dedicata alle filiere di produzione del cibo, ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente: moltissime le attività, i mercati, i convegni e laboratori che animeranno il centro città, la Valle D'Astino e alcuni luoghi significativi della città di Bergamo tra spettacoli di burattini, musica, l'adesione alla giornata Fridays for Future, giochi per bambini, vendite di libri e molto altro ancora.

Tra i punti di forza della manifestazione c'è il grande mercato dei produttori, che vedrà presenti molti produttori del territorio e che si svilupperà lungo tutto il Sentierone

sia sabato che domenica: oltre cento piccoli produttori a filiera corta testimonieranno come, attraverso la semplice spesa settimanale, l'agricoltura possa davvero cambiare e sia possibile realizzare un'economia più equa e vicina ai territori. Convegni, incontri, iniziative e laboratori di approfondimento, tra i quali un'illustrazione del portale BergamoGreen, completeranno il ricco calendario della manifestazione: si parlerà di turismo gastronomico, ma anche dell'insegnamento dell'enciclica Laudato sì di Papa Francesco, di filiera corta, di sicurezza alimentare, di cambiamento climatico e tanto altro.

“I temi dell'agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all'esperienza del G7 di un anno fa – spiega il sindaco di Bergamo Giorgio Gori -. Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull'agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l'avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l'Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell'agricoltura dando vita ad Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2019 non solo dà continuità, segno dell'affermazione dell'agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio, ma addirittura rilancia la sfida, coinvolgendo nuovi soggetti del territorio e affrontando nuovi fondamentali temi per il futuro del mondo in cui viviamo”.

L'iniziativa è organizzata dal Biodistretto dell'agricoltura

sociale di Bergamo in collaborazione con VisitBergamo, patrocinata dal Comune, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Bergamo. Aderiscono quest'anno tantissime realtà del territorio.

Il programma completo della manifestazione è consultabile al sito: www.agriculturabg.it

A Sotto il Monte “Il Sentiero dei Gusti”

Domenica 22 settembre, a Sotto il Monte Giovanni XXIII, si terrà la prima edizione de “Il Sentiero dei Gusti”, evento enogastronomico e culturale che porterà alla scoperta dei luoghi vissuti da Papa Giovanni XXIII e delle eccellenze del territorio. L'evento è organizzato dal Comune di Sotto il Monte, Comune di Cisano Bergamasco e Comune di Torre de' Busi, con la collaborazione di tutti i comuni dell'Accordo di Partenariato.

PROGRAMMA

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Visita al Santuario S. Giovanni XXIII e alla casa natale Papa Giovanni XXIII

Camminata da Torre San Giovanni all'abbazia di Fontanella (orario libero)

Dalle ore 10:00

Mercatini di produttori locali in P.zza S. Maria

Dalle ore 12:00

Assaggi di polenta e salame, a Torre S. Giovanni presso Ristoro degli Alpini con l'Ordine dei Cavalieri della Polenta

L'evento "Il Sentiero dei Gusti" è organizzato dal Comune di Sotto il Monte, Comune di Cisano Bergamasco e Comune di Torre de' Busi, con la collaborazione di tutti i comuni dell'Accordo di Partenariato.

Festa di compleanno per il Carroponete

L'Eno Bistrò Al Carroponete di via De Amicis a Bergamo ha festeggiato i suoi primi 5 anni con una grande festa che ha coinvolto amici e clienti.

Da settembre 2014 gli spazi di una vecchia officina ospitano un locale che garantisce alta gastronomia, sposata allo spirito del bistrò. Il carroponete che sovrasta il bancone del wine bar (da cui prende il nome il locale) è il simbolo della filosofia dei proprietari: coniugare tradizione e innovazione. Il patron Oscar Mazzoleni, impeccabile padrone di casa, insieme alla moglie Silvia Mazzoni, hanno accolto i suoi ospiti con un'offerta di finger food e una degustazione di decine di etichette provenienti da Italia e Francia. Dopo l'aperitivo si è dato il là al taglio della torta e al brindisi finale per altri cento di questi giorni.

Segnaliamo la prossima serata degustazione in programma martedì 24 settembre con gli Champagne Laurent-Perrier, abbinati ad un menù studiato dagli chef del ristorante.

Al Carroponete si trova a Bergamo, in via Edmondo de Amicis al civico n. 4. Per informazioni e prenotazioni basta contattare lo 035.2652180 o scrivere a info@alcarroponete.it

Il locale rimane chiuso la domenica.

foto di Riccardo Melillo

Social network, martedì 24 settembre il corso del gruppo Giovani Imprenditori

Martedì 24 settembre all'Ascom di Bergamo si tiene il seminario "Social 2019: quali scegliere e come agire per ottenere risultati". L'incontro è promosso dai Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, inizia alle 15.30 ed è gratuito. Per iscriversi: www.ascombg.it

CiboVicino, a Nembro la spesa senza imballaggi di plastica

Torna la nuova edizione di CiboVicino, la manifestazione dedicata al consumo consapevole. Appuntamento a Nembro sabato 14 settembre per una giornata finalizzata a creare consapevolezza nel consumatore, facendo incontrare la passione e il lavoro dei piccoli produttori delle valli e della pianura bergamasca, nonché dei fornitori storici dei gruppi Gas del nostro territorio, e il bisogno dei consumatori di essere nella condizione di scegliere i prodotti che ritengono più compatibili con il proprio stile di vita e con l'ambiente.

Nata all'interno del Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) di Nembro e ora promossa dalla Cooperativa Gherim che, con la

collaborazione del Comune di Nembro, dopo l'esito straordinario delle precedenti edizioni, la manifestazione approda alla nona edizione.

Il tema conduttore dell'edizione 2019 sarà Plastic-Free, ovvero la spesa senza imballaggi di plastica. Per tutto il giorno in Piazza della Libertà spazio fieristico e bancarella del riciclo per lo scambio o il dono di oggetti ancora utili e in buone condizioni d'uso.

Al mattino dimostrazioni di autoproduzioni casalinghe (detersivi e detergenti) con Linda Maggiori, giornalista e scrittrice, mentre al pomeriggio- laboratorio "Pizza" con sig. Giordano della pizzeria Marechiaro di Bergamo, laboratori del Gusto, in collaborazione con Slow Food – Valli Orobiche, laboratorio interattivo per bambini " Che festa?" a cura di GAS Nembro e animazione per bambini con gioco a tema a cura di Greenpeace.

Nella stessa giornata una tenda in piazza sarà adibita a spazio di approfondimento, nel quale affronteremo il tema della Plastic-free = la spesa senza imballaggi di plastica. Inoltre durante la Fiera saranno proposte degustazioni promozionali dei prodotti esposti, di cui è ammessa la vendita, e pranzo solidale presso la Bottega Cooperativa Gherim.

Festa regionale della Taragna

a Stabello di Zogno

Dal 13 al 15 settembre, con il bis dal 20 al 22 settembre, torna la "Festa regionale della Taragna a Stabello", uno degli appuntamenti culinari più attesi da migliaia di buongustai. Dalle 18 alla mezzanotte, il profumo di cinghiale, capriolo e soprattutto polenta taragna insaporirà tutta la Valle Brembana. La festa si terrà sotto la tensostruttura allestita al campo sportivo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, amanti della buona cucina bergamasca, percorrono anche decine di chilometri, partendo dalla città o dalla pianura, per sedersi alle lunghe tavolate e gustare un buon piatto di polenta taragna fumante, accompagnata da carni di cinghiale e capriolo, ma anche ormai il famoso spiedino «El Pincia», ideato dai pensionati del paese che ormai è il secondo piatto più richiesto dopo la Taragna.

A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione del paese, che ha reso celebre la frazione.