

Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni

L'estate di Gandino si accende dal 4 al 7 luglio con un susseguirsi di eventi davvero incredibile che coincidono con il tradizionale appuntamento della Prima Domenica di Luglio, quando in paese si celebra la solennità dei Ss. Martiri Patroni: Ponziano papa, Valentino sacerdote, Quirino tribuno e Flaviano prefetto.

Venerdì 5 luglio alle 20.30 è in programma la storica Corsa delle Uova, un'originale sfida che si è nata da una semplice scommessa nel 1931 a cui parteciperà anche il pasticciere e corridore Carlo Beltrami che alcuni ricorderanno come vincitore del talent Bake Off Italia nel 2017. A seguire ci sarà la Notte Bianca, con musica, animazione e ristorazione in tutto il centro storico.

Sabato 6 luglio alle 21 sarà la volta della rievocazione storica In Secula, con centinaia di figuranti in costume e suggestive scenografie, legata a storia e vicende del Convento francescano di Sancta Maria ad Ruviales, già custode della tela moroniana del 1566.

Domenica 7 luglio sulla piazza del municipio, alle 11.45, la Pro Loco proporrà la premiazione dei cittadini benemeriti, seguita da una degustazione a base di Mais Spinato di Gandino. Alle 21, sempre in piazza Vittorio Veneto, il concerto del Civico Corpo Musicale di Gandino, diretto dal maestro Aleandro Martinelli.

Da giovedì 4 fino al 13 ottobre nel Salone della Valle, all'interno del Palazzo del Vicario a Gandino sarà possibile ammirare la "Deposizione di Cristo nel sepolcro" dipinta da Giovan Battista Moroni nel 1566 e custodita all'Accademia Carrara di Bergamo. L'iniziativa è il fulcro di una serie di

attività che promuovono un vero e proprio museo diffuso delle opere moroniane che coinvolge Ranica, Villa di Serio, Pradalunga, Albino, Bondo Petello, Fiorano al Serio, Oneta, Parre e Fino del Monte (info su www.valseriana.eu).

Il programma completo è consultabile sul sito www.lecinqueterredellavalgandino.it





Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna: la prima sagra estiva bergamasca che celebra sua maestà la polenta taragna e la gastronomia locale.

Cucina tipica bergamasca, ottima musica e il verde della Roncola: questi sono gli ingredienti fondamentali della Taragnafest giunta alla sua decima edizione e che per tre giorni movimenterà il paese della Valle Imagna. La Taragnafest aprirà ufficialmente venerdì 5 luglio alle 19 al campo sportivo di Roncola.

Tre serate e il pranzo della domenica offriranno ai visitatori la possibilità di degustare le prelibatezze della gastronomia locale. Regina incontrastata la polenta taragna con funghi porcini, oppure la variante con il brasato e il grande classico con i bocconcini di cervo.

Specialità di casa Roncola: il salame nostrano con la panna. E ancora i paccheri di pasta fresca con salsicce e zafferano, la carne alla griglia, i formaggi di monte e ovviamente gli immancabili casoncelli alla bergamasca.

Tutto accompagnato da birra artigianale tedesca, vino rosso della Cantina Lurani di Almenno San Salvatore e acqua del sindaco. «La Taragnafest punta alla tipicità enogastronomica bergamasca: proponiamo cibo di qualità utilizzando le risorse locali, con una selezione accurata delle materie prime per la realizzazione delle nostre specialità, il nostro è un menù a km zero; – racconta Denis Rota, organizzatore e presidente dell'US Roncola ASD – vogliamo che chi viene alla nostra festa si alzi sazio, ma soprattutto soddisfatto e consapevole di aver mangiato dell'ottimo cibo bergamasco». Il programma di Taragnafest 2019: Buon cibo, ma non solo, alla Taragnafest non

può mancare la musica. Anche quest'anno la selezione musicale non delude e ce n'è per tutti i gusti.

La parola d'ordine è solo una: tutti in pista a ballare. Si inizia il venerdì sera con Dj Morgan Rigutto direttamente da Radio Number One e dai locali più in voga del momento -Le Rotonde, Scacomatto, Number One, Capriccio – che proporrà un salto negli anni 70-80-90.

Si continua sabato sera con l'Afroraduno provinciale organizzato dalle Sabbie Mobili; protagonisti i migliori dj della provincia orobica: Dj Alessio, Dj Mauri, Dj Vavi, Dj Pier Kucè e Ray The Voice. Domenica sera i Jamaican Mood, band rocksteady, reggae e ska, con il loro sound giamaicano chiuderanno la festa.

La giornata di domenica sarà dedicata allo sport con la terza edizione del torneo di calcio alla memoria di Rota Narciso, torneo di calcio a 7, categoria Liberi, con gironi, semifinali e finali e per l'occasione la cucina di Taragnafest sarà aperta dalle 12.

La Taragnafest è organizzata e gestita dai più di 70 volontari dell'Unione Sportiva Roncola; il ricavato della festa è destinato a sostegno delle attività sportive del paese.

Taragnafest è anche family friendly. Ai bambini la polenta piace un sacco, ma per i piccoli che ancora non amano i gusti decisi della tradizione, c'è la possibilità di ordinare il sempre molto apprezzato piatto di pasta in bianco, mentre a due passi dal campo c'è il parco giochi per farli scatenare.

Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico

Dal 5 al 7 luglio, nella suggestiva cornice di Sarnico presso le piazze Umberto I e Besenconi, torna il festival "Artisti sull'Erba" giunto ormai alla sua 5a edizione, con musica, buon cibo e divertimento.

L'impatto visivo è del format è molto importante, con le vie e piazze del centro storico completamente ricoperte di erba sintetica, con luci di contorno, un ambientazione adeguata e una o più zone palco dove si esibiscono gli artisti. Questo permetterà di trasformare il centro storico e le piazze in un immenso giardino che susciterà grandissima curiosità tra i visitatori, creando un ambiente davvero unico.

La creazione dell'ambiente , nello specifico è composta da: copertura in erba sintetica (metratura variabile in base alle esigenze), luci di contorno con colorazione verde e bianca che illuminano le vie e le piazze coinvolte, lanterne e altri accorgimenti per rendere ancora più elegante l'ambiente circostante, acqua con piccole piscine e sfere luminose galleggianti colorate a dare un tocco di magia.

L'intrattenimento proposto dal format Artisti sull'erba è scelto con cura, cercando di coinvolgere tutte le fasce d'età, dai più piccoli ai più grandi.

I temi proposti sono quelli del cabaret e della musica, scegliendo artisti di livello nazionale, molto noti, abbinandoli ad una madrina/presentatrice della manifestazione.

La terza serata, domenica 7 luglio, sarà dedicata alla Cena in Bianco.

Per prenotazioni: cenainbiancoh2o@gmail.com.

Tre giorni di pesce fritto a Sarnico

Venerdì 28 giugno, sabato 29 e domenica 30 giugno, presso Piazza XX Settembre a Sarnico si terrà la «Sagra del pesce fritto», organizzata dall'Associazione Avis Basso Sebino.

Il pesce fritto rappresenta uno dei piatti tipici di questa stagione ed è molto apprezzato in questa stagione, non sorprende infatti che questa festa abbia un'affluenza e un consenso così elevati, è prevista infatti la presenza di circa cinque mila persone.

Questa festa sarà occasione, oltre che per gustare i sapori del lago, di sensibilizzare la comunità nella donazione del sangue.

Il presidente dell'Avis Sarnico spiega un po' il motivo di questo grande successo dicendo che il segreto sta soprattutto nella genuinità e prelibatezza dei prodotti che vengono proposti sulle tavole di questa sagra, aggiunge poi che un ruolo fondamentale è svolto anche dai volontari che quest'anno saranno circa una sessantina. Conclude dicendo che la sagra non è limitata al pesce, e che infatti si potranno gustare anche lo stracchino del monte Bronzone e il gorgonzola, rigorosamente serviti con polenta.

Gli orari della sagra sono i seguenti:

Venerdì a partire dalle ore 18:30

Sabato e domenica a partire dalle ore 11:00

Informazioni:

<http://prolocosarnico.it>

A Osio Sopra il kebab è Made in Bergamo

Qual è la ricetta per stare sulla cresta dell'onda e dimostrare di poter competere e proseguire con soddisfazione la propria attività pluridecennale come gastronomia e piccolo negozio di alimentari? Semplice: un panino tutto made in Bergamo.

KebaBG è l'idea portata avanti da Omar Mottini, titolare insieme alla famiglia (il fratello Daniele si occupa dell'edicola annessa) e alla mamma Giovanna Dalmaggioni della gastronomia Le Delizie di Osio Sopra, un'attività storica aperta nel 1958 dalla nonna di Omar, Caterina Cassotti.

In un momento di crisi globale delle attività commerciali nei centri storici, Mottini ha inventato un nuovo prodotto, partendo da un dato di fatto: il proliferare di kebab in bergamasca. Ecco che è bastato aggiungere un BG che sta per provincia di Bergamo e il risultato si è tradotto in successo. Tutto è studiato nei minimi dettagli, dal pane realizzato insieme ad Aspan, l'associazione panificatori, solo con farine bergamasche. Il ripieno del KebaBG è formato da pasta di salame alla griglia, straccetti di roast beef scelto, speziato e cotto dai Mottini, e pancetta affumicata. E anche la carne utilizzata per il KebaBG proviene da allevamenti bergamaschi. Completano la ricetta altri ingredienti indispensabili come pomodoro, insalata (persino la lattuga è coltivata da ortolani della nostra provincia), cipolla, salsa allo yogurt e salsa piccante, prodotte direttamente in gastronomia ad Osio Sopra.

Da luglio 2015 la richiesta del panino bergamasco è andata crescendo, con ottimi riscontri anche dalla clientela

proveniente da fuori provincia. E sono numerose le aziende, anche nel milanese, che ordinano KebaBG come pranzo da asporto.

L'utilizzo dei social ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere il nuovo prodotto che viene venduto in tre versioni, small, medium e large per un pasto completo.

La gastronomia, con annesso negozio alimentare di vicinato, ha ottenuto il riconoscimento di negozio storico da Regione Lombardia nel 2017 e il KebaBG è stato accreditato dall'Accademia del Panino Italiano, la fondazione culturale nata per definire l'identità e promuovere l'unicità del panino italiano nel mondo, che viene valorizzato fino a renderlo icona del made in Italy.

Gastronomia Le Delizie

via Mazzini, 4 – Osio Sopra

Tel. 035.500228

La Sardinata: torna a Marone l'appuntamento con sardine e musica

Dal 5 al 7 luglio va in scena la 29a edizione de "La Sardinata", due giornate all'insegna del buon pesce di lago e intrattenimento musicale a Marone.

La festa è al centro civico Don Riccardo Benedetti, che si trova in via Roma a Marone.

Il programma della festa:

Venerdì 5 luglio:

Inizio alle ore 19 e dalle 21:30 intrattenimento musicale.

Sabato 06 Luglio:

Inizio alle ore 19:00 e dalle ore 21:30 intrattenimento musicale con l'Orchestra "Ionela".

Domenica 07 Luglio:

Inizio alle ore 12:00 e dalle ore 21:00 serata di ballo Latino Americano con dj Pampa insieme all'esibizione e animazione della scuola di ballo "Mambo Loco".

Corso semifreddi creativi

Il 26 e il 27 giugno l'Accademia del Gusto propone il corso "Aggiungi un brivido ai tuoi dolci: i semifreddi creativi". Il corso nasce dall'esperienza di uno dei più rinomati pasticceri d'Italia: Fabrizio Barbato e si svolge dalle 20 alle 22.30 nella sede di Ascom Formazione (piazzetta don Gandossi 1 Osio Sotto). Per informazioni e iscrizioni: www.ascomformazione.it; info@ascomformazione.it

Corso "Il barbecue è una cosa seria"

"Il barbecue è una cosa seria" è il corso che l'Accademia del Gusto propone giovedì 13 giugno dalle 20 alle 23 nella sede di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi,1). Non si parlerà di

grigliate ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne. Insieme verrà elaborato un menù completo, dall'antipasto al dolce. Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it.

Corso “Dessert per stupire”

Lunedì 10 giugno dalle 20 alle 23 in Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 Osio Sotto) è in programma il corso “Dessert per stupire” con lo chef Antonio Cuomo.

La lezione si svolge in aula dimostrativa, dove lo chef darà libero sfogo alla sua creatività e alla sua passione per i dolci.

Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

Nasce Lorto di Chiuduno: il nuovo orto sociale dell'Impronta

Al via il nuovo progetto, curato dalla Cooperativa Sociale L'Impronta in partnership con il Comune di Chiuduno, che coniuga solidarietà e green ai piedi della Valle del Fico, tra la città di Bergamo e il Lago d'Iseo. Sarà infatti inaugurato sabato 1° giugno, alle ore 10.00, l'orto sociale “LORTO di Chiuduno” con un grande evento gratuito e aperto a tutti per celebrare insieme ai cittadini e alle diverse realtà del

territorio l'impegno di utenti, educatori e volontari che hanno contribuito all'avvio di questa avventura. Un momento di festa e socialità che aprirà la stagione produttiva del nuovo progetto, il terzo avviato dalla Coop. L'Impronta, fatto di agricoltura solidale e coesione sociale.

LORTO, IL PROGETTO. LORTO di Chiuduno arriva infatti dall'esperienza de LORTO Sociale di Città Alta, progetto nato nel 2004 da un'idea della Coop. L'Impronta – realtà che da oltre 25 anni lavora con il territorio e sul territorio della Bergamasca per aiutare persone con disabilità e fragilità a trovare o ritrovare il loro posto all'interno del tessuto sociale -, che, in collaborazione con il Comune di Bergamo, ha dedicato a persone con disabilità uno spazio di formazione, crescita e lavoro. Nel 2017, in sinergia con la Cooperativa Biplano, L'Impronta apre nuovo spazio verde a Grumello al Piano: una grande serra che dà la possibilità a persone con disabilità di trovare la propria autonomia e la propria dimensione nel tessuto sociale.

LORTO di Chiuduno nasce, alla fine del 2018, con lo stesso spirito: il lavoro agricolo come un'opportunità di occupazione e di inclusione sociale per persone fragili e/o svantaggiate, ma anche un contesto di promozione culturale, di valorizzazione delle tradizioni attraverso percorsi didattici, laboratori esperienziali e visite guidate aperte alle scuole e ai servizi del territorio. Sorge ai piedi della Valle del Fico, su due terreni – uno di proprietà privata e uno di proprietà del Comune di Chiuduno, dati in comodato d'uso alla Cooperativa – per un totale di circa 4000 mq. Di questi, grazie al prezioso lavoro svolto da gennaio da parte di volontari, alunni della adiacente Scuola secondaria, minori e adulti coinvolti in diverse progettualità sociali del paese, 300 mq sono già stati lavorati per ospitare un orto con verdure e ortaggi, aiuole con fiori e piante aromatiche e un frutteto, da coltivare con sole tecniche e modalità biologiche, senza l'utilizzo di pesticidi o altri agenti

chimici, rispettando quella che è la naturale stagionalità delle colture e l'ecosistema del territorio.

LE ATTIVITÀ. LORTO di Chiuduno impegna nel lavoro agricolo, in via continuativa, oltre 20 tra minori con fragilità, minori figli di immigrati e persone con disabilità, affiancati da un educatore con competenze agricole e 6 volontari, sotto la supervisione dell'agronomo Marco Zonca. Come LORTO della Città di Bergamo, quello di Chiuduno apre le sue porte a cittadini e visitatori di ogni età, che possono aiutare nei lavori quotidiani o semplicemente raccogliere i prodotti pronti per la raccolta, a fronte di un'offerta libera (nulla è in vendita) che sarà poi destinata a supportare le attività della Cooperativa L'Impronta.

Ma LORTO è anche luogo di formazione: accanto ai laboratori didattici e alle visite guidate, già avviati in via sperimentale nelle scorse settimane con l'Istituto scolastico di Chiuduno, e alle attività estive in collaborazione con i CRE di Chiuduno e Grumello, L'Impronta sta lavorando per avviare, dal prossimo anno scolastico, dei veri e propri percorsi formativi per le scuole primarie e secondarie, con l'obiettivo di educare anche i più piccoli alla cura della terra e delle persone.

Una importante offerta formativa, socio-occupazionale e socio-educativa, quindi, che, come a Bergamo e a Grumello al Piano, mira a coinvolgere i cittadini di ogni età e le diverse realtà del territorio.

L'EVENTO INAUGURALE. E proprio con loro L'Impronta vuole condividere il momento di convivialità festeggiando, sabato 1° giugno, l'inaugurazione de LORTO di Chiuduno. Si inizia alle 10.00 con i laboratori gratuiti per bambini e ragazzi. A seguire, alle 11.00, il Sindaco di Chiuduno Stefano Locatelli, il dirigente de L'Impronta Michael Evans, l'agronomo Marco Zonca e un rappresentante dell'IC di Chiuduno racconteranno origini e obiettivi de LORTO e premieranno il vincitore de

LoSpaventapasseri de Lorto, il concorso promosso con l'intento di coinvolgere la comunità nella creazione di questi custodi dimenticati di campi e orti e auspicio simbolico di raccolte fruttuose. A concludere, brindisi e pranzo a buffet con tutti i partecipanti.

«LORTO è un bene comune dove tutti i soggetti del territorio possono trovare spazio come risorse attive di un progetto condiviso, che promuove coesione sociale, scambio di saperi e valorizzazione delle diverse capacità – dichiara Danilo Bettani, presidente della Coop. Sociale L'Impronta. C'è ancora molto lavoro da fare, ma i riscontri positivi già ottenuti a Bergamo e a Grumello al Piano non possono che incoraggiarci e renderci orgogliosi di intraprendere questa nuova, splendida avventura. Per questo siamo felici di invitare tutti i cittadini e le realtà pubbliche e private ad unirsi a noi per alimentare ed accrescere una rete di solidarietà, capace di coinvolgere non solo le persone con disabilità o fragilità, ma tutta una intera comunità».

L'impronta è una cooperativa sociale che opera negli Ambiti territoriali di Bergamo, Seriate, Dalmine e Grumello del Monte per lo sviluppo delle comunità locali, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini. Riunisce le istanze sociali, culturali e politiche con quelle del volontariato locale e della cooperazione. Si ispira a principi di mutualità, solidarietà, democrazia, libertà ed assenza di lucro. Da venticinque anni la cooperativa sociale L'impronta persegue la mission "Il sogno di abitare la nostra terra" nella quale "abitare" ha, accanto all'importanza riconosciuta ai progetti residenziali per persone con disabilità, per minori in difficoltà, per adulti fragili, il senso del radicamento territoriale, del vivere nel significato più pieno ed autentico.

Sabato 1° giugno, dalle ore 10.00 alle ore 12.30
Via Aldo Moro, Chiuduno (BG)

Ingresso gratuito



[00_LORTO_Programma_01.06.19](#)