

A Scanzorosciate c'è "Stagioni di gusto"

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna "Stagioni di gusto", la manifestazione promossa dal Comune e dall'associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

Una mattina in cantina con il sommelier

Sabato 19 gennaio Ascom Formazione con la sua Accademia del Gusto organizza un'esperienza in cantina al Podere Cavaga di Foresto Sparso. Il sommelier Luca Castelletti accompagna a vedere i luoghi in cui il vino viene prodotto, camminando tra i vitigni e ascoltando la storia della genesi del vino attraverso il metodo classico. E alla fine degustazione di quattro vini abbinati a salumi e formaggi locali. Info e iscrizioni: Accademia del Gusto tel. 035.41.85.707/715 – info@ascomformazione.it

Clusone: un paese da scoprire

Circondato dai boschi delle Orobie, Clusone è una piacevolissima meta per una gita di una giornata o per qualche giorno di relax. D'inverno il freddo è mitigato dall'esposizione al sole e si possono raggiungere il massiccio della Presolana e i numerosi comprensori sciistici della valle; d'estate il clima è mite e ci sono numerosi sentieri per il trekking.

Passeggiando per le antiche vie della cittadina si possono ammirare i numerosi affreschi che decorano i principali edifici, in particolare il municipio e la Torre con l'orologio astronomico di Pietro Fanzago, ancora funzionante con la sua meccanica originale, che stupisce tutti i visitatori da ben quattrocento anni. Meritano visita anche il Mat – Museo arte tempo, nella seicentesca sede di Palazzo Marinoni Barca, che custodisce una rara collezione di meccanismi di orologi da torre e diverse opere provenienti da collezioni private e di artisti locali come Giacomo Manzù e Attilio Nani; e la Basilica di Santa Maria Assunta, decorata in stile barocco, per le sue bellissime statue ai lati delle pale degli altari, il maestoso altare maggiore e il gruppo ligneo fantoniano del Crocefisso.

DA NON PERDERE



L'Oratorio dei Disciplini, edificio medioevale del XIV secolo con i suoi affreschi unici: il ciclo dedicato alla Morte è il più completo

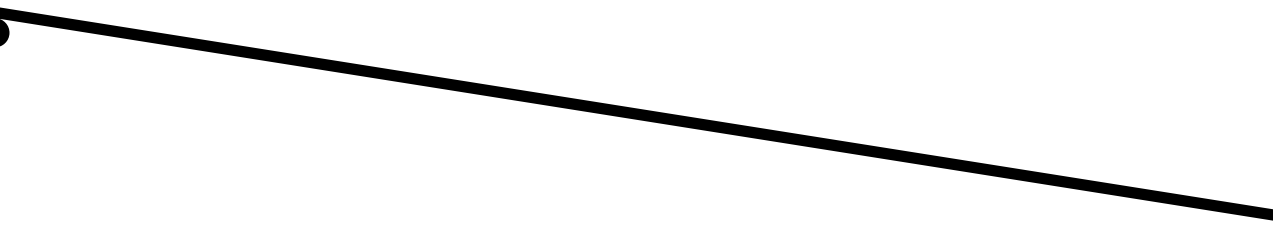
rimasto in Europa e porta dritto nelle atmosfere del Medioevo. Ma chi erano i disciplini? Una confraternita che si occupava di opere caritatevoli verso gli strati più bisognosi della società e che seguiva una vita rigidamente regolamentata da preghiera e penitenza. L'Oratorio è visitabile il sabato e la domenica dalle 10 alle 18, ma si consiglia di verificare gli orari di apertura sul sito prima della visita.



MANGIARE

Nei ristoranti del paese si possono gustare i piatti della tradizione della Val Seriana, come gli Scarpinocc e polenta e coniglio. Tappe consigliate, Ristorante Mas-cì (tel. 0346 21267), trattoria gastronomica Selva di Gelso (035 703584), Trattoria dei Portici (0346 20869) e, poco lontano, a Onore, La Baitella che è anche pizzeria (0346 73167).

PAUSA GOLOSA



Gli indirizzi per chi vuole fermarsi per una merenda sono Ol Pastisser (viale Gusmini 44) Pasticceria Trussardi (Piazza della Rocca) per i loro Biscotti di Clusone, fatti secondo una ricetta del 1920), Pasticceria Duci, (via San Defendente) e Pasticceria Balduzzi (Piazza Uccelli): i loro Dolcetti con arte racchiusi in una scatola di metallo disegnata sono una bella idea regalo. Per il Gelato il bar Selz Caffè di via Donizetti e Artigiana Gelati in Piazza Uccelli. All'azienda agricola Tarangolo, nell'omonima località, si possono comprare composte di more, mirtilli, cachi, pere e cioccolato e prugne al Moscato fatte per il 74-80% di frutta ma anche di pomodori

verdi, cipolle, zucca e zenzero, peperoni.

DOVE DORMIRE



L'Albergo Antica Locanda è in posizione centrale e arredato con cura (tel. 0346 21413); l'Albergo Commercio in Piazza Paradiso è piccolo e molto carino (tel. 0346 21267).

Numeri utili

Per visite guidate all'Orologio Fanzago e alla Danza Macabra:

TURISMO PROCLUSONE in collaborazione con Artelier –
<http://www.turismoproclusone.it>

PARCO AVVENTURA IN LOCALITÀ FIORINE

[Home](#)

SEZIONE CAI CLUSONE – “Rino Olmo”

Clusone Piazza S. Anna

Tel. 0346 25452

INFOPOINT VALSERIANA E VAL DI SCALVE – PROMOSERIO

Ponte Nossa via Europa 111/c

valseriana.eu

infopoint@valseriana.eu

tel. 035 704063 – 327 2696741

*In collaborazione con Visit Bergamo

Vorrei fare il gastronomo

Parte martedì 29 gennaio il corso “Vorrei fare il gastronomo”. Un percorso professionalizzante dedicato a chi ha intenzione di accedere alla professione di gastronomo e agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il servizio. Le quattro lezioni, di tre ore ciascuna, trattano l'organizzazione di una gastronomia, le componenti nutrizionali dei piatti, le preparazioni a base di pesce, carne, vegetariane e vegane, il food cost, la conservazione dei prodotti, la presentazione delle ricette e il packaging. In cattedra la chef Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Italiana Cuochi e noto volto televisivo de “La prova del cuoco”. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it.

Caffetteria per la ristorazione

L'Accademia del Gusto propone un corso sulla caffetteria dedicato esclusivamente ai ristoratori. Saranno quattro lezioni tenute da Maurizio Valli, titolare del Bagan Coffee Lab, perfezionista dell'arte della preparazione ed estrazione del caffè, autorevole e apprezzato docente in materia. Valli, buon conoscitore delle piantagioni del Centro America, dell'Etiopia, dell'Africa e dell'Asia, negli anni ha acquisito la cultura del caffè, ha vinto premi ed è diventato "Miglior Barista d'Italia" nel 2015. Durante le lezioni, il docente spiegherà ai corsisti i metodi della raccolta, della lavorazione, del trasporto e della tostatura del caffè fino ad arrivare a svelare i segreti di come fare un espresso perfetto, fondamentali per rendere una cena indimenticabile. Tra i temi trattati anche i diversi abbinamenti gastronomici. Il corso inizia lunedì 28 gennaio e continua il 4, l'11 e il 18 febbraio dalle 15 alle 18. E' rivolto ad un massimo di 10 partecipanti. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it

Nasce la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato

E' stata presentata ufficialmente presso il Convento della S.S. Annunciata di Rovato la Confraternita del Manzo all'Olio di Rovato, Si tratta di un'associazione senza fine di lucro, che è stata costituita nel ricordo della tradizione contadina e patriarcale, con l'obiettivo di far conoscere e promuovere

il piatto principe della cucina bresciana.

Il Manzo all'olio di Rovato è un'istituzione da difendere nata nel lontano 1500 – tanto che ha appena ricevuto il riconoscimento di De.co, denominazione comunale, dal Ministero delle Politiche Agricole – così come le diverse ricette culinarie e i vari modi di preparazione, gli abbinamenti gastronomici e i vini.

La sede legale della Confraternita, che ha aperto il sito www.manzoalloliodirovato.it, è presso la Trattoria del Gallo. Gli appassionati di cucina tipica hanno da oggi la possibilità di seguire questa nuova associazione che si impegna a far bene e a diffondere la cultura dei piatti della tradizione.

Merito dei soci fondatori Alberto Bittu, Diego Zafferri, Adriano Stefani, Claudio Tonelli, Giuliano Zambelli, Massimo Robolini, Giorgio Giovanni Caffi, Pier Emilio Zanetti, Valerio Vezzoli, Gianbattista Ludovico Scalvi, Gianbattista Botticini, Renato Bonassi, Gianluigi Zanotti, Vito Fanizza, Sergio Iore, Alvaro Tonelli e Gabriella Pe.

“L'obiettivo è quello di diffondere l'arte e la cultura di un paese come Rovato attraverso un piatto della tradizione – afferma il gran maestro Alberto Bittu, imprenditore e gestore del ristorante Trattoria del Gallo -. Si tratta di un modo per pubblicizzare e aumentare il turismo abbinando le bellezze architettoniche con l'enogastronomia. La nostra Confraternita è aperta a tutti perché non è vincolata al solo commercio, ma si rivolge soprattutto al privato. Le prime adesioni sono giunte da tutto il territorio, ma anche dall'estero”.









Al Palafeste di Grumello la solidarietà è servita in tavola

Venerdì 14 dicembre al Palafeste di Grumello del Monte ore 20 ritorna la tradizionale cena “La solidarietà a tavola per donare una speranza”, organizzata da soci e volontari di Parent Project onlus, l’associazione di pazienti e genitori con figli affetti da distrofia muscolare di Duchenne e Becker. La serata di raccolta fondi, che ogni anno coinvolge diverse

centinaia di partecipanti, sosterrà diversi progetti di ricerca legati a questa patologia rara.

Le donazioni raccolte andranno, in parte, a finanziare due progetti attraverso Parent Project. Il primo sarà “Caratterizzazione del profilo genetico dei FAP durante la progressione della DMD e il trattamento con inibitori delle HDAC”, coordinato dal Prof. Pier Lorenzo Puri presso la Fondazione Santa Lucia di Roma e il Sanford Burnham Medical research Institute in California. Il secondo sarà “La protein chinasi C theta (PKC θ) come bersaglio terapeutico per contrastare le complicazioni tardive della DMD”, coordinato dalla Prof.ssa Marina Bouché presso l’Università “La Sapienza” di Roma. Una parte del ricavato andrà a sostegno dell’attività condotta dal Dr. Marcello Villanova presso l’Ospedale Villa Nigrisoli di Bologna.

Anche per questa edizione l’associazione si avvarrà della preziosa collaborazione dell’Istituto Alberghiero “A.Sonzogni” di Nembro: studenti e insegnanti organizzeranno e gestiranno tutte le fasi della serata, dalla scelta del menù al servizio in sala ai clienti. Diverse aziende locali contribuiscono ogni anno all’iniziativa donando materie prime per la realizzazione dell’evento.

Per prenotazioni e informazioni: Monica Curnis – tel. 348/5403776

A Natale regala un corso di cucina

L’Accademia del Gusto propone pacchetti regalo in vista delle prossime festività natalizie. Per non regalare la solita

sciarpa, si può optare su un'idea originale e creativa: un corso di cucina, di pasticceria o di ogni tipologia formativa legata al mondo della gastronomia.

Per l'elenco completo dei corsi e tutte le informazioni: ascomformazione.it/accademia-del-gusto/ tel. 035 41.85.706, info@ascomformazione.it

L'alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell'omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l'happy hour benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all'Istituto Sant'Alessandro da "L'Essenza – Alimentiamo il Benessere", associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto "Noi col Fiocco Rosa", dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l'esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l'occasione cucinerà ravioli di farina integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)

50&più a Cremona per la Fiera del torrone

Trenta alimentaristi bergamaschi di Ascom domenica 20 novembre si trasferiranno a Cremona per la tradizionale Fiera del torrone. L'iniziativa è organizzata da 50&Più. La partenza è fissata dal piazzale dell'associazione commercianti di via Borgo Palazzo alle ore 9. La giornata prevede la visita guidata alla Cattedrale, al Palazzo Comunale e alle bancarelle. Dopo il pranzo in un ristorante della città seguirà la visita alla fabbrica Sperlari per conoscere e assaggiare le sue specialità dolciarie.