

A Castro ritorna Festambiente laghi

Si apre a Castro, sul Lago d'Iseo, Festambiente laghi, la sagra gourmet promossa da Legambiente Alto Sebino che porta in piazza ricette di alta ristorazione. L'appuntamento per questa nuova edizione – la 9^a – è fino a domenica 1 luglio all'area feste sul lungolago. La rassegna è unica nel panorama delle sagre bergamasche. Non aspettatevi quindi le proposte tradizionali. I piatti sono ricercati, preparati con materie prime di qualità e presentati con la cura di un ristorante stellato. Con due benefit: un costo contenuto e lo scenario suggestivo del lago. Quest'anno in carta spiccano gli gnocchi con fonduta al Blù di Endine, gli spaghetti alle sarde e finocchietto, il merluzzo in guazzetto, il rollè di coniglio agli spinaci e uvetta, il branzino al pesto di agrumi, le grigliate, i taglieri di formaggi della Val Palot e della Val Camonica. E c'è una grande novità, 'l'oro nero degli Zar', in collaborazione con Agroittica Lombarda, sono proposti due piatti a base di caviale e storione, un menù principesco ad un prezzo da sagra. Non mancano proposte vegetariane e vegane. E per chi desidera fare un aperitivo o una cena veloce c'è una ricca lista con proposte di street food. La festa si basa su "concept" irrinunciabile per l'associazione ambientalista: bandita la plastica e tutti i detersivi industriali, le tavole sono allestite con tovaglie e tovaglioli di cotone, i piatti sono in ceramica, i bicchieri di vetro, le stoviglie in metallo e si utilizza l'acqua del sindaco'. Per il settimo anno consecutivo, la manifestazione ospita Goletta dei Laghi 2018, la campagna di monitoraggio delle acque di balneazione per la tutela e la valorizzazione degli ecosistemi lacustri in Italia. In programma anche visite naturalistiche guidate nei dintorni.

Anche questa edizione conferma lo spirito solidale: la sagra rinnova il sostegno all'Associazione Angelman, onlus

bergamasca che raccoglie fondi per sostenere la ricerca scientifica sulla Sindrome di Angelman. Per ogni commensale 1 euro del coperto verrà destinato a finanziare la borsa di studio di una giovane ricercatrice bergamasca all'Erasmus MC di Rotterdam in Olanda. Alla manifestazione sono legati il recupero e la valorizzazione del "Parco della gola del Tinazzo", un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia. Lo scopo è fare conoscere il parco e lo stato di avanzamento dei lavori, coinvolgere amici e simpatizzanti e raccogliere i fondi necessari per renderlo sempre più bello e fruibile.

Il Club dei Buongustai fa tappa al Pampero

Il Club dei Buongustai Bergamo, l'associazione nata nel 1984 per scoprire e valorizzare la migliore ristorazione orobica, ha fatto tappa a Ranzanico, sul Lago di Endine. La riunione conviviale ha permesso ai partecipanti di conoscere e apprezzare il locale che da 40 anni è guidato con grande amore e professionalità dai fratelli-patron Ferrari, Tiziano (in cucina) e Celestino (in sala e cantina). La bella serata di giugno ha permesso di godere anche della terrazza estiva con vista sul giardino privato con laghetto e sullo sfondo il lago di Endine. Ben organizzato il servizio, a cominciare dal ricco aperitivo che ha proposto un Olubra extra dry Metodo Classico, spumante prodotto dalla cantina Torre Fornello di Ziano Piacentino, vinificato con vitigno Marsanne al 90% e un Malvasia di Candia aromatica al 10 per cento che si è rivelato per i commensali una piacevole sorpresa. Ricchi e di qualità gli assaggi in abbinamento.

Il convivio ha proposto la filosofia del locale, il "Pesce

secondo Pampero”: crudité di salmone, ricciola e tonno, totanetti in guazzetto bianco, piovra, rostì di patate, aceto balsamico e gamberi, piselli e pesche, abbinamento singolare ma efficace.

La personalità dello chef Tiziano si è espressa al massimo nel risotto “Carnaroli, pesce persico, paruch, ristretto di Franciacorta”: è stato un ottimo gemellaggio tra la montagna (i fratelli Ferrari sono originari di Castione della Presolana) e il lago; dalla montagna, raccolto fresco, il parùch (spinacio selvatico) e dal lago il pregiato persico. Applausi strameritati. Altro piatto notevole la “Parmigiana di salmerino alle erbe aromatiche, con sugo di pomodoro e basilico”, un insieme che ha convinto tutti sull’eccellenza di questo locale. A accompagnare i piatti, un vino bianco interessante, il Nosiola dell’azienda Le Frate di Pravis in Trentino.

A fine serata il presidente del Club, Ernesto Tucci, ha consegnato ai fratelli Ferrari il diploma di benemerenza che premia i locali dove l’associazione si è trovata bene. I fratelli Ferrari hanno donato a ciascun partecipante uno stopper personalizzato, a ricordo dei 40 anni di vita del Pampero.

Nella foto, da sinistra, Ernesto Tucci, Celestino e Tiziano Ferrari, Dino Mangili, Alba Cugini, Annamaria Belotti.

A Ponteranica è tempo di Orobic Street Food

Venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 giugno a Ponteranica, nella nuova location del piazzale del mercato di via Valbona, si rinnova l’appuntamento con ‘Orobic Street Food’, il primo evento fuori porta a Bergamo dedicato ai gusti e allo

spettacolo di qualità 'Made in Ponteranica'. Per tutte le tre serate sarà possibile cenare sotto le stelle con piatti preparati con cura dai cuochi dei ristoranti del luogo (Ristorante Trattoria La Maresana, Locanda La Ramera, Papa Joe's Pub, Ristorante Pizzeria Parco Dei Colli, Trattoria del moro), su ricette appositamente concepite per l'occasione e con ingredienti di prima qualità a km zero. La manifestazione è promossa da Comune di Ponteranica, Associazione Ristoratori Ponteranica e Distretto dei Colli e del Brembo. Ingresso libero e gratuito.

PROGRAMMA

VENERDI' 22

ore 19.00

Apertura pub e ristoro sotto le stelle

ore 19.45

– [Paul Morandi](#) & band live

ore 20.30

– [Alessio Cristian Accardi](#) in acustico

ore 22.00

– [Vipers – Queen Tribute](#) live

SABATO 23

ore 16.00

Apertura festa con stand enogastronomici e mercatini

– “Percorso del gusto”: assaggi e vendita prodotti del territorio

– “Mercatino Orobic”: arti, mestieri e creatività

ore 17.00

[Festival Danza Estate](#) presenta “Alice è nei guai” di [Joujoux Folies](#)

dai 5 anni c/o parco del [Bopo Coffee](#)

ore 18.30

Aperitivo in musica con la [Scuola Musicale Vivace](#)

ore 21.00

Tutti in pista con la grande balera all'aperto di [OrkExtra Europa](#)

A Parre protagoniste le tradizioni locali

Parre mette in scena un week-end di sapori e tradizioni: sabato 23 e domenica 24 giugno il paese tra le vie e i cortili del centro storico di Parre Sopra si svilupperà un percorso storico-culturale dedicato alle tradizioni e ai costumi tipici del luogo, con apertura dei cortili e dimostrazioni di antichi mestieri, mercatini, degustazioni e tanto altro. Si potranno assaggiare e acquistare prodotti tipici bergamaschi come salumi, formaggi, miele, marmellate, vino e birre artigianali dei micro birrifici della provincia di Bergamo, con un percorso gustativo che permette di ripercorrere tutti i cortili. Nei punti ristoro la cena del sabato e della domenica e il pranzo della sarà possibile gustare i tipici Scarpinocc e gli altri piatti della cucina bergamasca come Capù di Parre e gli Gnoch in cola. Sabato pomeriggio, tra le vie del centro, risuoneranno i canti dei gruppi folcloristici della regione Lombardia che si riuniranno a Parre per il tredicesimo raduno del folklore lombardo patrocinato dalla Federazione Italiana Tradizioni Popolari. Nel corso della due giorni si potranno assaggiare e acquistare prodotti tipici bergamaschi come salumi, formaggi, miele, marmellate, vino e birre artigianali grazie ad un percorso gustativo che permetterà di ripercorrere tutti i cortili. Nei punti di ristoro sarà inoltre possibile

gustare i tipici Scarpinocc e altri piatti della cucina bergamasca come Capù di Parre e gli Gnoch in cola. Sabato 23 sarà presente la food blogger Annalisa Andreini che seguirà da vicino l'evento con il suo blog. La sera grande spettacolo di magia, illusionismo, fachirismo e serpenti boa con il gruppo dei Giullari del Carretto da Imperia che, da oltre 20 anni, portano in scena spettacoli in stile medievale per animare rievocazioni storiche. Dalle 18 in poi, chi volesse curiosare tra le piazze del paese, troverà "Onireves e Sharon", padre e figlia che in costume orientale proporranno numeri di magia e illusionismo. Da non perdere anche "Messere Squilibrio", acrobata, giocoliere ed equilibrista che dopo cena si esibirà in equilibrio su scale libere e all'interno della Cyr, ruota estrema acrobati. Domenica la manifestazione ospita la chef Anna Mariani dell'agriturismo Cascina Loghetto di Crema che proporrà a tutti i presenti il tortello cremasco e altre specialità. La giornata sarà animata dal gruppo Sagitta Imperiali Brixia che, da via Campella, allestirà un borgo medievale con antichi mestieri e un vero accampamento: qui troverete il coniatore di monete, il coramaio, lo spaziale, le tessitrici, i mastri arcai costruttori di archi, lo scriba, il fabbro coltellinaio, il taverniere, il banco dell'armato e i giochi medievali. Lungo tutto il corso nella giornata si terranno vari spettacoli e il gran finale si svolgerà in serata in Piazza Municipio con una dimostrazione di arcieria col fuoco. Non mancheranno, scultori in legno, mercatini di hobbisti, giri in pony e in carrozza e dimostrazioni di ferratura dei cavalli. Si potranno infine conoscere conoscere la storia e l'arte del paese attraverso visite guidate ai monumenti e alle chiese; si potrà far visita anche alla Casa della Pierina, un luogo magico dove il tempo si è fermato 50 anni fa. La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco del Paese con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, di Promoserio, della Comunità Montana, del Parco delle Orobie Bergamasche e del GAL Valle Seriana. Possibilità di pranzo e cena.

IL PROGRAMMA

Sabato 23 giugno 2018

Ore 16.00 inizio manifestazione. Raduno dei gruppi folcloristici con esibizioni nei cortili e nelle piazze.

Ore 19.00 cena a base di Scarpinocc, Gnoch in cola, cacciagione, arrostiticini con polenta

DANZE POPOLARI – sagrato della chiesa – dalle 16.00 alle 19.00
a cura della Compagnia del re Gnocco

VISITE GUIDATE ALL'ANTICA CASA CONTADINA DELLA PIERINA – via
Quintavalle 8 – dalle 16.00 alle 20.30

LETTURA SEMISERIA DEI TEMI DEI BAMBINI DI 60 ANNI FA: Piero
Marcellini in collaborazione con test propone una lettura di
passi sinceri e divertenti degli scolari di un tempo –
20.30-21.30

GIRI SUL CAVALLO PER BAMBINI – via Campella – dalle 15.30 alle
18.30 a cura della ASD Badea.

APERITIVO E DIMOSTRAZIONE DI PANIFICAZIONE – accesso dal
sagrato della chiesa – sabato h. 18.00 assaggi di focaccia e
pane con dimostrazione e laboratorio di panificazione

SPETTACOLO DI MAGIA, ILLUSIONISMO, FACHIRISMO ANCHE CON
SERPENTI – dalle 18.00 circa Onirevès e Sharon con il loro
carretto nelle varie piazze!

GRANDE SPETTACOLO DI EQUILIBRISMO E ACROBAZIE COL FUOCO DI
MESSER SQUILIBRIO – Piazza Fontana – alle 21.30

Domenica 24 giugno 2018

Ore 10.00 inizio manifestazione. Percorso medievale e
accampamento da via Campella (accesso da via Quintavalle) con
il gruppo Sagitta Imperialis Brixia.

Ore 12.00 pranzo e 19.00 cena a base di Scarpinocc, Gnoch in

cola, Capu', arrostiticini con polenta.

Dalle 15.00 alle 19.00 in Piazza Fontana musica popolare dei Rataplam,

Dalle 15.00 alle 19.00 canti popolari nei cortili e nelle piazze con le Donne dell'Era e Musicisti e con la Compagnia del Fil de Fer nel Cortile Rodigari.

Dalle 15.00 alle 18.00 musica e canti con Danilo e Lory nel Cortile Adriana

Dalle 18.00 alle 21.00 musica d'ascolto nel cortile Rodigari con Paolo Nicoli Band

ACCONCIATURE DA PRINCIPESSA, CORONCINE DI FIORI E VESTINE PER PICCOLE E GRANDI DONNE – via Duca d'Aosta n. 51b – dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00

SCATTI D'EPOCA IN COSTUME ALLA CASA DELLA PIERINA – via Quintavalle 8 – dalle 10.30 alle 12.00 grandi e piccoli si travestono e fanno un salto indietro nel tempo. Le foto in bianco e nero restano a voi!

LUDOBUS CON GIOCHI ANTICHI – piazza Municipio dalle 14.00 alle 19.00

VISITE GUIDATE ALL'ANTICA CASA CONTADINA DELLA PIERINA – via Quintavalle 8 – dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 21.00

GIRI IN CARROZZA – via Roma – dalle 15.30 alle 18.30

VISITA GUIDATA ALLA CHIESA PARROCCHIALE – Ritrovo sul sagrato – alle 16.00

SPETTACOLO DI ARCIERIA COL FUOCO – Piazza Fontana – alle 21.00

A Casnigo cena messicana di beneficenza

Questa sera, sabato 23 giugno, al Circolo Fratellanza di Casnigo, ore 20, è organizzata una cena messicana benefica. Il ricavato sosterrà i progetti dell'associazione Tatawelo, che con diverse organizzazioni dell'economia solidale italiana aiuta le comunità indigene zapatiste del Chiapas, attraverso la commercializzazione del caffè. Il menù prevede: tostados de cochinita, tortillas fritta con carne e cipolla; patate con chorizo (salame messicano); falda de res en salsa de tomatillo (arrosto di mucca con riso bianco, fagiolineri e salsa verde a base di un pomodoro messicano), torta di farina di ciliegie del caffè. E caffè Tatawelo. C'è anche il menù vegetariano. Prezzo: 15 euro, bevande incluse, gratis per bambini sotto i 12 anni. Per prenotazioni: 3318593813

Cene. Il 7 giugno ritorna 'Aperitivo con le imprese'

Giovedì 7 giugno a Cene si svolge il secondo appuntamento del ciclo di incontri 'Aperitivo con le imprese'. Ospite, Omar Imberti che illustrerà il progetto di mobilità elettrica EcoMobility di Scame Parre S.P.A. Così com'è avvenuto con altri cambiamenti epocali, le nuove tecnologie legate alla mobilità elettrica e ai relativi servizi connessi ad essa implicheranno il cambiamento di molti modelli di business e di molti comportamenti. Gestirli e favorirli diventa fondamentale per un impatto positivo su tutti i livelli. Consumazione 3€ per i soci PromoSerio, 5€ per i non soci.

Il ciclo di incontri è organizzato da PromoSerio in collaborazione con Multi e il patrocinio di Comunità Montana Valle Seriana. Gli incontri, aperti a tutti, riguardano tematiche legate al mondo delle imprese, in particolare la Sostenibilità nelle aziende.

Iseo capitale del grande Festival dei laghi

Iseo ospita la nuova edizione del Festival dei laghi. Il centro turistico sebino da oggi fino a domenica ospita una trentina di piccoli e grandi laghi europei e una mostra mercato 'Bontàdilago' dedicata alle eccellenze enogastronomiche e artigianali dei dodici Paesi partecipanti. In programma, escursioni in battello, in bicicletta, a piedi e sezioni dedicate alla mobilità sostenibile e alla disabilità. Info, www.festivaldeilaghi.it

In Franciacorta appuntamenti

wine per il Summer Festival

In Franciacorta tre giorni dedicati alla cucina e al vino per il Summer Festival. Il calendario di laboratori, show cooking, musica e molto altro ritorna nei weekend dall'1 al 24 giugno con decine di eventi tra food&wine, cultura, arte, sport e natura. Per tutto il periodo ristoranti, trattorie, agriturismo, enoteche e wine bar proporranno menu dedicati e speciali degustazioni di Franciacorta; cantine e produttori agroalimentari saranno aperti per visite, degustazioni ed eventi a tema. Info, www.franciacorta.net

San Pellegrino capitale dei birrai bergamaschi

350 metri quadrati di area degustazione, 13 birrifici locali e un grande chef a capo dell'area ristorazione. Sono i numeri della nuova edizione di Berghèm, in programma da venerdì 1 a domenica 3 giugno a San Pellegrino. Tre giorni di musica, intrattenimento e assaggi alla scoperta di oltre 60 spine di birre bergamasche. E per i più audaci, la possibilità di provare l'ebbrezza di cimentarsi con alcuni strumenti dal vivo. Info: www.birrificioviapriula.it

Olmo al Brembo omaggia 'Le erbe del casaro'

Sabato 2 e domenica 3 giugno e ancora sabato 9 e domenica 10 giugno nel territorio dell'Alto Brembo ritorna 'Le erbe del casaro', due settimane alla scoperta dei formaggi e delle erbe spontanee della Val Brembana. La rassegna, alla sua nona edizione, valorizza la cultura casearia e le tipicità gastronomiche del territorio, in uno scenario paesaggistico incontaminato e in un ambiente genuino e naturale. In programma ci sono degustazione, pranzi con i produttori delle aziende agricole, escursioni, visite guidate, attività per i bambini, spettacoli e concerti, mercatini ed esposizioni relative alla cultura locale. I ristoranti e i bar proporranno dei menu promozionali con prodotti a km 0 e aperitivi del Casaro. Punto centrale della manifestazione sarà l'Antica Segheria Pianetti di Olmo al Brembo dove si potranno gustare i formaggi della val Brembana e le erbe spontanee di montagna. Info: www.erbedelcasaro.it