

Emozioni da bere

In pieno svolgimento della vendemmia delle uve rosse e dei moscati, il Consorzio Tutela Valcalepio, in collaborazione con la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, dà vita ad un inedito e originale evento. 'Emozioni da Bere' nasce dalla volontà di creare un'occasione di incontro con i prodotti dell'enologia bergamasca e di coniugare cibo, vino, territorio e l'emozione del ritrovarsi insieme a godere dei migliori prodotti del nostro territorio.

Per enfatizzare l'elemento emozionale dell'evento, si è scelta una location d'eccezione: il Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che, nella giornata di domenica 6 ottobre 2019 aprirà le porte al pubblico dalle 11 alle 20 per un vero e proprio viaggio nelle emozioni bergamasche. All'interno dell'affascinante cornice del Castello degli Angeli, il pubblico avrà modo di incontrare 20 produttori vitivinicoli e di degustare oltre 80 vini. Una rappresentanza davvero incredibile di tutta la piramide produttiva provinciale: ci sarà, naturalmente, il Valcalepio DOC, il padrone di Casa, ma sarà anche possibile degustare i Terre del Colleoni DOC, i Bergamasca IGT e, in conclusione, i Moscati di Scanzo DCOG. Ad accompagnare i vini del territorio non potevano mancare gli eccezionali prodotti gastronomici orobici: paste ripiene, salumi, formaggi, pizze, risotti, polenta, dolci e tante altre specialità gastronomiche guideranno il pubblico attraverso le vie del gusto bergamasco, il tutto proposto direttamente dai produttori. Parte integrante dell'evento saranno i diversi momenti di intrattenimento pensati sia per gli appassionati che per i loro familiari. Emozioni da Bere è quindi un bel momento per emozionarsi, divertirsi, approfittare della splendida location, godersi dell'ottima musica e partecipare agli svaghi previsti per grandi e per meno grandi.

'Abbiamo voluto un evento particolare – commenta il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Medolago Albani – dove

l'ambasciatore per eccellenza del nostro territorio, il Valcalepio, sarà il protagonista avendo a fianco determinati produttori di food senza dimenticarci di rendere ancora più attraente questo momento d'incontro tramite attività ludiche'. L'ingresso avrà un costo di 25€ a persona (i ragazzi entrano gratis) e comprenderà un carnet da 18 ticket che consentiranno l'acquisto presso le varie postazioni allestite sia dei vini che delle specialità gastronomiche. Per info, scrivere a info@valcalepio.org

Presenti all'evento saranno le Associazioni: AIS delegazione di Bergamo, ONAV sezione di Bergamo, Slow Food condotta di Bergamo, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi e l'Associazione Cuochi Bergamaschi.

Lunedì 7 ottobre, dalle ore 14,30 alle 19,30 sarà invece riservato agli operatori del settore. I ristoratori e gli addetti ai lavori, assieme alle loro famiglie, saranno ospiti del Consorzio Tutela Valcalepio, e potranno in modo divertente degustare quanto il panorama enoico bergamasco può offrire.

'Degustare i prodotti enogastronomici, divertirsi, emozionarsi, rilassarsi e conoscere ancora meglio la ricchezza del nostro territorio – conclude il presidente Rota della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca – è davvero un modo propositivo per mettere in risalto quanto di meglio sanno fare i produttori della nostra splendida provincia'.

[Emozioni da Bere – la locandina](#)

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 Bergamo debutta il Pizza Festival

All'area parcheggio del Parco Goisis di Monterosso a Bergamo venerdì 27 settembre dalle 18 a mezzanotte e sabato 28 e domenica 29 da mezzogiorno a mezzanotte si tiene Pizza Festival, evento itinerante con tante postazioni di street food, tutte dedicate all'amato piatto partenopeo. Protagonisti della tre giorni culinaria sono 30 tra i migliori pizzaioli italiani. Grazie a 10 forni sempre accesi sforneranno tutte le versioni di pizza esistenti, dalla classica napoletana, alla pugliese, alla più sottile toscana, alla focaccia ligure, a ricette insolite e innovative frutto della fantasia dei pizzaioli. Ma anche alcuni prodotti analoghi "amici della pizza" come farinata, pizza fritta, sfogliatelle e panzerotti. Spazio anche alla birra tedesca e al divertimento con musica e spettacoli, street band, artisti di strada e dj set.

La manifestazione si svolgerà nell'area parcheggio del parco Goisis.

La manifestazione è organizzata da Level Up Event.

Il cinema si dà appuntamento a cortoLovere

Cortometraggi internazionali e produzioni realizzate sul territorio e un'edizione dedicata alla commedia italiana con omaggi a fratelli Vanzina, Neri Parenti e Massimiliano Bruno.

Tra gli ospiti Barbara Bouchet "Signora del Lago 2019" e il Premio Strega Antonio Scurati. Dal 23 al 28 settembre Lovere ospita la 22/ma edizione di cortoLovere, il festival internazionale di cortometraggi presieduto dal cartoonist di fama mondiale Bruno Bozzetto e diretto dal critico e storico del cinema e rettore dell'Università IULM di Milano Gianni Canova, che ogni anno porta sulle sponde del Lago d'Iseo i migliori cortometraggi di recente produzione.

Omaggio alla commedia popolare

Fin dalla scorsa edizione, cortoLovere pone particolare attenzione ai diversi generi cinematografici, da sempre principali strumenti di originalità e rinascita del nostro cinema. Una formula che sarà riproposta, mettendo al centro sua maestà la commedia. Sarà infatti l'attrice Barbara Bouchet la "Signora del Lago" 2019, titolo assegnato negli scorsi anni a Sandra Milo ed Erika Blanc. La presenza dell'attrice, durante la serata di gala di sabato 28 settembre al Teatro Crystal di Lovere, sarà l'occasione per ripercorrere la grande stagione dei generi del nostro cinema, dalla commedia al poliziottesco, di cui è stata protagonista. Inoltre sarà proiettato Per le antiche scale di Mario Bolognini, con protagonista proprio la Bourchet che sarà presente in sala (venerdì 27 settembre ore 18.00 Cinema Teatro Crystal).

Quest'anno il festival omaggerà la grande commedia popolare con la presenza di alcuni dei grandi protagonisti che dagli anni 80 a oggi hanno raccontato vizi e virtù del nostro paese. Approfittando della loro presenza in giuria, sarà dedicato un omaggio a Neri Parenti, Massimiliano Bruno e al cinema dei fratelli Vanzina.

Le proiezioni

Da lunedì 23 a giovedì 26, ogni giorno alle 18 al Teatro Crystal, proiezione di un film di Carlo ed Enrico Vanzina, omaggio a Neri Parenti con la proiezione di Ho vinto la lotteria di Capodanno (mercoledì 25 settembre ore 21) e a Massimiliano Bruno con Gli ultimi saranno gli ultimi (giovedì

26 settembre ore 21). Inoltre, per celebrare il prossimo premio Oscar alla carriera a Lina Wertmüller, la serata del 23 settembre, in collaborazione con Blåkläder, sarà dedicata al tema "al cinema l'abito fa sempre il monaco" con la proiezione di Mimì metallurgico ferito nell'onore introdotta da Gianni Canova e l'intervento della costumista e scenografa Daniela Ciancio, vincitrice di due David di Donatello.

Gli incontri

Spazio anche alla letteratura, sabato 28 in Piazza Tredici Martiri con cortoLoveIncontra, in partnership con Banco BPM e con la collaborazione di Libreria Mondadori Love: alle 11 presentazione del libro M. Il figlio del secolo di Antonio Scurati, Premio Strega 2019, presente a Love anche in qualità di giurato.

Nel pomeriggio, dalle 16 Rocco Moccagatta presenta Carlo & Enrico Vanzina. Artigiani del cinema popolare, Enrico Vanzina presenta Mio Fratello Carlo e Massimiliano Bruno il libro Non fate come me.



SCURATI Antonio – Date : 20110324 ©Philippe Matsas/Opale/Leemage

Le degustazioni

Da lunedì a venerdì in occasione delle proiezioni del festival (ore 20) verranno offerte agli spettatori degustazioni di gelato alla stracciatella e sarà proiettato un corto promozionale sul gelato creato a Bergamo nel 1961. Sabato la dolce crema con il cioccolato sarà il dessert offerto agli ospiti della serata di gala di mezzanotte in programma all'Accademia Tadini. Questa iniziativa rappresenta una prima risposta alla volontà di Ascom, Camera di Commercio e Turismo

Bergamo di estendere alcuni eventi importanti della città sul territorio. “La stracciatella il gelato di Bergamo” è promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi e vede dal 2017 la sinergia forte di istituzioni di territorio, gelatieri, sponsor e aziende della filiera del gelato artigianale. L’obiettivo è di valorizzare il brand goloso made in Bergamo. Inoltre da lunedì a venerdì ore 20 presso il Teatro Crystal, in occasione delle proiezioni dei cortometraggi, verranno offerte degustazioni di gelato stracciatella e sarà proiettato un corto dedicato al gelato nato a Bergamo nel 1961. L’iniziativa è promossa nell’ambito del progetto Stracciatella il gelato di Bergamo, da Ascom, Gelatieri Bergamaschi e Camera di Commercio di Bergamo.



Il concorso

Per il concorso cortometraggi cortoLoveRe propone due sezioni competitive: il concorso internazionale dedicato a cortometraggi provenienti da tutto il mondo, e Occhi sul Lago aperto a giovani registi che realizzeranno il proprio corto di genere durante il festival, potendo contare sulle suggestive

location lacustri e l'aiuto di professionisti del settore. La commissione presieduta dal Direttore Artistico Gianni Canova ha selezionato 15 cortometraggi finalisti tra i quasi trecento che si sono proposti da tutto il mondo. Saranno invece tre i soggetti che parteciperanno al concorso Occhi sul Lago.

Tra gli oltre quaranta pervenuti, saranno realizzati *Monster – Sitter* di Matteo Tarditi, *La notte su di lei* di Andrea Caiazzo, *La matta* di Fulvia Tilli e Paolo Rocco Coppola che si cimenteranno anche nell'arte del product placement, dovendo inserire la linea d'abbigliamento e accessori da lavoro *Blaåkläder*. I premi saranno suddivisi per generi e verranno assegnati nel corso della serata di gala del 28 settembre al Cinema Teatro Crystal: Luccio d'oro + 3000€ al Miglior Film. Luccio d'oro a Miglior Film Drammatico, Miglior Film Commedia/Comico, Miglior Film Fantasy/Horror, Miglior film scuole di cinema e istituti specializzati; Luccino d'oro al Miglior Film Documentario, Premio Bozzetto al Miglior Film di Animazione e Luccino d'oro al Miglior film della giuria popolare al film a cui si aggiungeranno 300€ assegnati da Assocamuna.

La Giuria

I membri della giuria sono: • concorso internazionale cortoLove: i registi Enrico Vanzina (presidente) e Neri Parenti affiancati dal critico Rocco Moccagatta; • sezione Occhi sul Lago: lo scrittore Premio Strega 2019 Antonio Scurati (presidente), il regista Massimiliano Bruno e l'attrice Euridice Axen. Tra gli altri appuntamenti Accademia Tadini di Lovere ospiterà, martedì 24 settembre ore 19.00, proiezione *Le sette probabilità* di Buster Keaton con musiche originali composte ed eseguite dal vivo al pianoforte dal Maestro Rossella Spinosa (in collaborazione con il Gran Festival del cinema muto di Milano) e giovedì 26 settembre alle 20.30 proiezione dei corti vincitori VAA Video Art Awards | Italy-South African, in collaborazione con il Centro Luigi di Sarro Roma – ARP.

Ingresso LIBERO per tutti gli eventi, comprese degustazioni gelato e proiezioni. Serata di Gala a inviti (Sabato 28 ore 21 Teatro Crystal) si può prenotare gratuitamente sul sito cortolovere.it o presso l'ufficio turistico I.A.T. in Piazza 13 Martiri a Lovere (fino ad esaurimento posti).

La storia del festival

cortoLove cortoLove ha lo scopo di promuovere la cinematografia dei giovani; dare dignità e visibilità al cortometraggio; creare un archivio di opere da conservare nel tempo; promuovere le opere di giovani autori locali. Tenne a battesimo il festival nel 1998 Maria Grazia Cucinotta, a cui seguirono Cochi e Renato, Caterina Murino, Filippa Lagerback, Maurizio Nichetti, Enzo Iacchetti, Renzo Martinelli, Anita Caprioli, Nicoletta Romanoff, Giorgio Pasotti, Enrico Lo Verso, Lina Wertmuller, Luca Lucini, Valentina Cervi, Alessio Boni, Ambra Angiolini, Neri Marcorè, Pupi Avati, Luigi Locascio, Silvio Orlando, Laura Morante, Silvio Soldini, Michele Placido, Antonio Albanese, Giorgia Würth e molti altri. Sulla passeggiata del Lungolago di Lovere è stata riprodotta, in piccolo, la celebre Walk of Fame. Dopo il successo dell'edizione 2018 e grazie al Bando SIAE, a cortoLove si affianca AiR Lovere | 30 giorni di animazione sul lago la seconda edizione della residenza espressamente dedicata a giovani appassionati di cinema d'animazione di stanza in Italia. La "residenza", della durata di un mese, accompagnerà quattro animatori vincitori nell'intero percorso creativo – analisi e editing dello script, production and character design, storyboard, montaggio in animatic, montaggio e finalizzazione – di un corto di animazione della durata minima di 30 secondi. La residenza si svolgerà in data da definirsi nella stagione 2019/2020 e saranno ospitati nel centro storico di Lovere, splendida cittadina bergamasca che si specchia nel lago di Iseo. Air Lovere è organizzato da cortoLove Ass. Fondazione Domenico Oprandi insieme all'ateneo IULM e allo Studio Bozzetto & Co. Main Sponsor cortoLove organizza, grazie alla partnership con BPM, le

presentazioni dei libri di sabato 28 settembre: M. Il figlio del secolo di Antonio Scurati (Bompiani), Premio Strega 2019, Carlo & Enrico Vanzina. Artigiani del cinema popolare di Rocco Moccagatta, Mio Fratello Carlo di Enrico Vanzina e Non fate come me di Massimiliano Bruno.

[I finalisti cortoLove2019](#)

[Il Programma cortolovere 2019](#)

cortolovere ha come main sponsor Banco Bpm e come sponsor tecnico "La stracciatella il gelato di Bergamo" promossa da Ascom e i Gelatieri Bergamaschi.



Bruno Bozzatto e Gianni Canova



A Bra è tempo di Cheese

Dal 20 al 23 settembre a Bra va in scena la manifestazione "Cheese", organizzata da Slow Food e giunta alla XII edizione. In Piemonte non mancheranno certamente le produzioni orobiche, tenuto conto che la provincia di Bergamo vanta il maggior numero di Dop, ben 9, in Italia. Insieme a Regione Lombardia, saranno presenti a Cheese anche i produttori Arrigoni Sergio Formaggi di Taleggio, Quattro Portoni di Cologno al Serio, Casarrigoni di Peghera, Cooperativa Sant'Antonio di Vedeseta. All'iniziativa parteciperanno anche i presidi Slow Food Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e il Bitto Storico Ribelle.

Una delegazione di organizzatori della manifestazione, tra cui il vicesindaco di Bra, Biagio Conterno, il presidente dell'Azienda turistica Langhe Roero Monferrato, Luigi Barbero e il responsabile eventi di Slow Food, Carla Coccolo, ha fatto tappa anche all'aeroporto di Bergamo dove è stato allestito uno spazio ad hoc.

A Bra per tutto il weekend si prevedono più di 200mila visitatori, attirati da un grande evento internazionale che prevede anche un mercato di formaggi italiani e internazionali, una via dedicata agli affinatori, una gran

sala dove verranno esposti tutti i formaggi e numerosi spazi dedicati a fare cultura e ai laboratori
Per informazioni e prenotazioni basta visitare il sito www.slowfood.it.



Al Parco di Redona il benessere è in tavola

Ci si mette in gioco domenica 15 settembre al parco Turani di Bergamo. Anche a tavola. Per la prima edizione di E-Vento d'Oriente – novità promossa dalle scuole LaFonte Shiatsu e Arti Marziali Khawam – l'area verde cittadina si trasforma in un maxi laboratorio a cielo aperto dove provare in prima persona ben 20 attività diverse, tra discipline olistiche e arti marziali, proposte in 40 appuntamenti lungo tutta la giornata, dalle 10 alle 19.

Lo spirito dell'iniziativa è sperimentare con curiosità e leggerezza proposte per la vitalità del corpo e l'equilibrio psicofisico. Non poteva mancare l'attenzione all'alimentazione, con un servizio di ristorazione che vuole dimostrare che piacere, gusto e convivialità non si perdono scegliendo preparazioni sane e ingredienti genuini. Ad occuparsene l'associazione L'Essenza Alimentiamo il Benessere, realtà senza fini di lucro con sede a Bergamo, impegnata nel promuovere cultura alimentare e stili di vita corretti come – è ormai risaputo – risorsa di prevenzione e valido supporto in caso di disturbi e patologie, grazie alle potenzialità e alle proprietà terapeutiche degli alimenti giusti.

Il menù del pranzo va dal riso selvatico con spadellata di verdure al crostone di polente con ragù di lenticchie, fino ai

panini con hummus o farinata di ceci, mentre un piatto tradizionale come gli scarpinòcc, viene alleggerito e arricchito di aromi con un condimento di olio e pomodorini e di olio, menta e lime. L'unica deroga alla presenza di alimenti di origine animale sono alcuni formaggi di qualità. Anche spuntini e merende seguono i fondamenti dell'alimentazione naturale, con le torte senza zuccheri, farine raffinate e grassi animali e le le crepe con marmellate o "cioccotella". Bandite anche le bibite gassate in favore di succhi e tè biologici.

Oltre a curare la ristorazione, l'associazione è presente con due stand nei quali è possibile trovare i prodotti artigianali che realizza – torte, dolcetti, composte di frutta, dado vegetale, frutta essiccata –, assaggiare pane, pizze e focacce di farina semi-integrale a lievitazione naturale con pasta madre e ricevere informazioni sulle attività che promuove.

L'area dedicata al cibo di E-Vento d'Oriente si completa con il gelato e gli altri prodotti con latte di capra dell'azienda agricola Cascina Aurelia di Bariano, gli ortaggi dell'azienda agricola biologica rigenerativa Demetra di Bergamo e i tè, le tisane, i caffè e le specialità selezionate da Emporio 1914 di Paladina.

L'ingresso è libero.

Info: www.lafonteshiatsu.it



Forme, anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani. Tutte le attività aderenti saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

Cucina e musica internazionale in riva al Lago di Endine

Buon cibo, bancarelle, spettacoli, musica folk, blues e country da ogni parte del mondo con le luci che illuminano lo specchio lacustre. Ritorna per il sedicesimo anno "Notte sotto le Stelle", il festival estivo di Spinone al Lago, sul Lago di Endine. Da giovedì 8 all'11 agosto sul Lungolago Marinai d'Italia è possibile mangiare, bere, vivere un'atmosfera piacevole e ascoltare buona musica.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione sotto le Stelle, con la collaborazione del Comune di Spinone al Lago. La data di apertura prevista per il 7 agosto è stata annullata per maltempo.

Per conoscere il programma: <https://www.nottesottolestelle.it/>



Torna Ardesio DiVino

Sabato 3 e domenica 4 agosto ad Ardesio si svolge la quindicesima edizione di Ardesio Divino. Due giorni di Vino e champagne, ma anche formaggi, salumi, miele, sidro, birra, musica, arte e visite.

La manifestazione è preceduta stasera dalla Cena DiVina, dedicata quest'anno ai sapori di Matera (ma i posti sono già completi).

La promuovono Pro Loco Ardesio, con il sostegno dell'Amministrazione comunale, la collaborazione del Gourmet Events & Consulting Paolo Tegoni e la partnership della Banca di Credito Cooperativo Bergamo e Valli. Un'alleanza di energie che dà vita a un'autentica cantina a cielo aperto.

Al castello di Urgnano c'è Fermento Festival

La condotta di Bergamo di Slow Food, in collaborazione con l'Associazione *Strada del Vino Valcalepio* e dei Sapori della Bergamasca, è felice di partecipare a «Fermento Festival», tre giorni di eventi ospitati nella meravigliosa e suggestiva Rocca Albani ad Urgano. Si tratta di tre giorni in cui la cultura sarà la vera protagonista: verrà infatti declinata in tutte le sue sfaccettature. Insieme a tanta musica, libri, spettacoli, cinema, sport e architettura ci saranno diversi momenti dedicati all'enogastronomia, ai prodotti km zero e ai produttori locali.

Slow Food Bergamo parteciperà proponendo un Laboratorio del Gusto previsto per venerdì 2 agosto alle ore 19.45 "Formaggi e Moscato a confronto" e con una conferenza, sempre programmata per venerdì 2 agosto alle ore 21.30, sul tema degli "Orti scolastici: educazione alimentare nelle scuole"

Non mancheranno poi visite guidate e tour nella storia in collaborazione con l'associazione Promo Urgnano e con la Proloco locale. L'appuntamento è quindi per il 2, 3 e 4 agosto al bellissimo castello di Urgnano con tre intense giornate per festeggiare insieme l'estate.

Per il programma completo, [clicca qui](#)

