

A Seriate torna la Notte Bianca

Seriate scende in campo con la quinta edizione della «Notte Bianca Sport & Shopping», attesa da grandi e piccoli perché il divertimento è assicurato grazie a emozioni, musica, shopping e soprattutto sport. Il centro cittadino sabato 26 maggio dalle 18 alle 24 sarà una palestra a cielo aperto: dai giochi di squadra alle arti marziali, dalla danza al fitness, dagli sport a terra a quelli d'acqua. La manifestazione è promossa dall'Assessorato allo Sport e dall'Assessorato alle Politiche Sociali, in collaborazione con l'associazione delle Botteghe di Seriate e le associazioni sportive seriatesi.

«C'è molta attesa per questa Notte bianca, aperta a tutti i cittadini, non solo seriatesi. L'evento richiama residenti anche dei paesi limitrofi – dichiara il sindaco Cristian Vezzoli -. È un momento di festa, aggregazione e incontro trasversale, perché è pensato per i bambini, i ragazzi e gli adulti, tra tornei, danza e ristorazione»

«La Notte Bianca Sport & Shopping si conferma un appuntamento atteso dai cittadini, perché è una festa consolidata e amata: le vie della città diventano teatro per momenti di condivisione all'insegna dello sport, della danza, della musica, della moda, dello shopping e del cibo. Sarà una serata fuori dall'ordinario, dove vestirsi in 'total white', perché sarà una notte bianca di nome e d'abbigliamento. Oltre al divertimento ci sarà anche la premiazione degli atleti meritevoli per mostrare le eccellenze del territorio e il lavoro delle società sportive seriatesi. È un'occasione per farsi coinvolgere dalla loro energia contagiosa, perché lo sport non è solo agonismo, ma anche aggregazione per star bene», dichiara l'Assessore allo Sport Ester Pedrini.

«Oltre alle associazioni sportive ci saranno anche i ragazzi

disabili di Tempo d'agire onlus. La loro presenza in una manifestazione di riferimento per seriatesi e non solo dà un senso alle attività di inclusione con la comunità, promosse durante tutto l'anno», aggiunge l'Assessore alle Politiche Sociali Gabriele Cortesi.

La serata avrà inizio alle 18 con la sfilata delle 36 società sportive. Accompagnate dalla banda musicale Città di Seriate partiranno in corteo dal piazzale della scuola Cesare Battisti e sfileranno per la città sino a raggiungere il palco principale posizionato in Piazza Alebardi, davanti al palazzo comunale. Dopo il saluto delle autorità la Notte Bianca entrerà nel vivo, con un susseguirsi di spettacoli ed esibizioni. Come novità dell'anno il consiglio di vestirsi di bianco, perché se Notte bianca deve essere che bianco sia! Chi si presenterà con un look total white potrà scattare un selfie nella postazione #nottebiancaseriate, allestita vicino al palco principale, per diventare testimonial della serata nella photogallery speciale su Facebook.

Si parte con le dimostrazioni di ginnastica artistica, zumba, fitness, street dance, difesa personale e molto altro, a cura delle associazioni sportive, fino alle 22, quando, con «Merito allo Sport», saliranno sul palco atleti, sportivi e squadre della città che si sono distinti per i meritevoli risultati sportivi raggiunti nel corso dell'anno. Alle 22.30 spazio alla moda e alle ultime tendenze con l'attesa sfilata delle collezioni primavera – estate di Studio Cinque, per proseguire dalle 22.50 alle 24 con la danza del ventre, tango ed emozionanti dimostrazioni di ballo.

Lungo le vie centrali, partendo da via Italia e fino al piazzale dei Caduti, sarà possibile provare le discipline delle società sportive, curiosare tra gli stand dei commercianti aperti o assaggiare le sfiziose leccornie dei ristoratori, perdendosi tra 70 espositori. In Galleria Italia sarà allestita l'area balli con la Mitica che proporrà tango e una suggestiva Milonga. In piazza Donatori di Sangue si

giocherà sino a tarda notte tra tornei di calcio, pallavolo, basket e si potranno ammirare esibizioni circensi su tessuti aerei. In via Italia e in via Dante sarà difficile non farsi tentare dalle eccellenze enogastronomiche, di moda, oggettistica per la casa e molto altro offerte dai negozianti.

All'altezza del parco di via Dante esibizioni di arti marziali, il battesimo della sella su pony e musica dal vivo. Proseguendo verso Galleria Montecarlo ci si imbatte nel Toyota Sarco Village, dove ci si potrà cimentare con il Toyota Hybrid Contest: attraverso un test drive per la città, sarà premiato chi avrà consumato meno carburante e più energia elettrica.

E aspettando la Notte Bianca, il Festival Danza Estate propone giovedì 24 maggio alle 18 al Cineteatro Gavazzeni lo spettacolo Home Alone della Compagnia Balletto di Roma

In caso di maltempo la Notte Bianca sarà posticipata a venerdì 8 giugno.

Per maggiori informazioni www.nottebiancaseriate.it



Città di Seriate

Società Sportive e
Associazioni di Seriate

ASSOCIAZIONE
BOTTEGHE
di Seriate

presentano

Notte Bianca

SPORT &
SHOPPING
A SERIATE

SERiate
SABATO
26 MAGGIO
2018
dalle 18.00 alle 24.00

AREA GIOCHI
Piazzale Donatori del Sangue

**AREA BALLI
& FOOD**
Galleria Italia

**AREA SPORT,
SHOPPING
E RISTORO**
Via Italia e Via Dante

AREA SHOW
Piazza Alebardi

In caso di maltempo l'evento verrà posticipato a venerdì 8 giugno 2018

www.nottebiancaseriate.it



DECATHLON

Sarco

Con il contributo di

REGIONE
LOMBARDIA

Regione
Lombardia

Organizzato da

Azzurro

Cibus, tutti pazzi per il biologico e le farine antiche

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e

alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetrano (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decorì eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo

verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano. Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro dinextravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche, Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione

con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotti che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova &C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

A Osio Sopra due giorni di iniziative, salute e Notte bianca con MadEspOsio

Anche quest'anno Osio Sopra ospita MadEspOsio. La manifestazione, giunta alla settima edizione, è in programma sabato 5 e domenica 6 maggio ed è organizzata da Pro Loco Osio

e Dintorni con la collaborazione del Comune di Osio Sopra e il patrocinio di Ascom, DID 525 e Confartigianato.

La due giorni si apre sabato alle 18 e si protrarrà sino alle 24 con la Notte bianca. Per l'intero weekend nel centro di Osio Sopra si alterneranno eventi, progetti, laboratori, spettacoli, musica, balli, aree ristoro e street food. MadEsp0sio, con l'aiuto delle realta` locali e di realta` nazionali e multinazionali (aziende farmaceutiche, industriali, artigianali, agricole, associazioni e onlus del mondo assistenziale ambientalista e sportivo) intende promuovere momenti di svago e divertimento ma anche cultura, conoscenza e consapevolezza nel campo del benessere sia della salute ambientale, sia della salute fisica, sia della salute sociale. Ritornano i progetti di punta della kermesse come il Polo Salute con controlli gratuiti di pressione, glicemia, colesterolo (in via Manzoni) e progetti nuovi che investono importanti tematiche: il Polo 4 Zampe con proposte anche per i più piccoli (via Papa Giovanni, area Parco Siad), il Polo del Riciclo (via Montessori e Aree Feste) e il Polo Riequilibrio Energetico con lezioni gratuite di meditazione, yoga e Tai Chi e prove di Shiatsu, di Ching e di Vibrazioni con Campane Tibetane (via Maccarini).





Raffaello, grande festa per salutare la mostra della Carrara

Sabato 5 maggio la Carrara saluta la mostra di Raffaello con una festa. Dalle 19

**A Sarnico si rinnova
l'appuntamento con**

SpiritoDivino

Sabato 5 e domenica 6 maggio torna a Sarnico Lagodivino, due giornate dedicate agli amanti del vino. La kermesse, divenuta ormai un appuntamento tradizionale nel centro turistico sebino, porta in piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di degustare etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Per poter fare le degustazioni bisogna acquistare sul posto il kit (12€ per assaggi illimitati, 8 € per 5 degustazioni. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Commercianti di Sarnico (Info: tel. 377.9008793 – facebook: Un Lago di Vino Sarnico).

De Casoncello, Bergamo il suo piatto

Dall'11 al 13 maggio a Bergamo c'è 'De Casoncello', tre giorni di incontri, degustazioni, concorsi e street food dedicati al piatto bergamasco

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del Soap Box Rally

La Stracciatella il gelato di Bergamo apre la 46° edizione del

Soap Box Rally. La storica corsa delle macchine in legno è in programma domenica 29 aprile lungo le Mura in Città Alta

A Gorle torna Floreka, la festa dei fiori

Sabato 27 e domenica 28 aprile Gorle ospita 'Floreka', la rassegna dedicata agli amanti del pollice verde, due giorni di mostramercato dedicati a piante, fiori e natura, con oltre 60 espositori e laboratori e corsi ispirati ad arte e natura dedicati ai più piccoli, attività educative per promuovere lo sviluppo di una cultura sostenibile, momenti musicali ed enogastronomici che, come da tradizione, renderanno per un week end la manifestazione un punto di attrazione imperdibile per tutti i green lovers. Organizzata dall'Associazione Petali e Parole, la manifestazione nell'ultima edizione è riuscita a coinvolgere oltre 7 mila persone e quest'anno punta a fare ancora di più con una veste tutta al femminile: gli incontri a corollario della mostra-mercato, infatti, avranno per protagoniste le donne. Il primo appuntamento è sabato con Elena Macellari, agronoma e paesaggista, autrice del libro "Le signore della botanica: storie di grandi naturaliste italiane" che, con un attento e minuzioso lavoro di ricerca, ha ricostruito gli studi di numerose botaniche del '900 come Eva Mameli Calvino, Eleonora Francini, Albina Masseri e Camela Cortini (h. 11.00). A seguire nel pomeriggio (h. 15.30), sempre per il ciclo «Passioni che divengono mestieri», Camilla Zanarotti, racconterà di come la sua passione per la musica si sia accostata a quella per il paesaggio durante l'incontro "Musica e Agronomia»; agronoma e architetto del paesaggio, Zanarotti è esperta di progetti di restauro di parchi storici e autrice de "Porcinai ed il paesaggio", "I giardini delle ville venete" con il fotografo Dario Fusaro e di "Più orto che giardino" con Simonetta Chiarugi. Domenica 29 Simonetta

Chiarugi sarà protagonista dell'appuntamento «Dalla moda ai giardini» per il ciclo «Passioni che divengono mestieri» raccontando la sua esperienza: dal mondo della moda, alla passione per orto e giardino che diventa un mestiere, passando per la creazione del seguitissimo blog Aboutgarden, fino alle recenti pubblicazioni (h. 10.30). Ancora domenica, un'altra donna speciale: Cristina Mostosi racconterà del suo Giardino delle Iris a Trebecco, simbolo di un legame familiare che, nel ricordo di suo papà, è riuscita a trasformare da luogo di ricordi in instancabile ed appassionata opera di divulgazione e, forse, nel mestiere della sua vita (h. 16.30). Ad accompagnare nei loro racconti le ospiti di Floreka sarà Lorita Biffi, appassionata libraia, anima della libreria Spazio Terzo Mondo. Sabato pomeriggio le quattro special guest dialogheranno sul filo conduttore di questa edizione di Floreka: "Donne e natura". (h.17.00) Affiancheranno i racconti delle protagoniste, le esperienze innovative di giovani che hanno deciso di riscoprire e/o recuperare la terra. Questa edizione di Floreka, infatti, dedicherà spazio ed approfondimento ai racconti di chi recupera antiche tradizioni (il mais spinato di Gandino) a chi sperimenta nuove coltivazioni, (il Tropicco dei Colli) e a chi coltiva fiori e si inventa un mestiere, come accaduto con Edwin e Nitsuhe con il loro progetto Tulipani Italiani.



INCONTRI E APPUNTAMENTI

Dopo l'inaugurazione, domenica si parte con Rose Rifiorentissime «Coltivazione delle Rose» (h. 14.30) e «Cura delle piante grasse» con Giorgio Tomio (h. 15.00); a seguire «La gioia di coltivare un agrume nella nostra casa» con il Vivaio Ghellere (17.30) e la dimostrazione di composizione floreale «Bouquet di primavera» con il fiorista Mazzoleni (h. 18.00). Per concludere la giornata dalle 19 l'Happy FL-Hour con musica dal vivo con il trio Très Manouche.

Domenica si prosegue con «Cura, coltivazione e utilizzo delle aromatiche» a cura di Floricoltura del Bosco (h. 9.00), l'incontro «Edwin e Nitshue. Un coloratissimo campo di tulipani sboccia in città» con Tulipani Italiani (h. 14.30) e

il Lab «Cupcakes in Fiore» con i Pasticcioni (h. 15). E, da non perdere, il convegno con show cooking «Lo sapevi? I fiori si mangiano» per scoprire con Fioreat, Francichef – volto noto anche della trasmissione Tv La Prova del Cuoco – e Fiori commestibili bio Carmazzi, tutte le proprietà nutritive – antiossidanti, antitumorali e organolettiche – dei fiori edibili, il loro tradizionale linguaggio e il loro significato (h.15.00). In entrambe le giornate i laboratori a cura di Tropico dei Colli «Giardini utili. Piante utili, sempreverdi e a bassa manutenzione» e «Verde insolito. Coltivazione e cura delle carnivore» a cura di Daniele Righetti.

LABORATORI PENSATI PER I PIÙ PICCOLI

Durante l'intero weekend anche laboratori per i bambini a cura di Trentunodi: «Cresco sempre di più: seminare, giocare, crescere. Il tempo dell'attesa» (sabato h. 10.30 e 17.30, domenica 17.30). «Mani che creano con gioia. I colori delle emozioni» (sabato h. 16.00, domenica h. 10.30 e h.16).

Sia grandi che piccini troveranno educativo e curioso “LO SPAPEVI? I FIORI SI MANGIANO!”, show-cooking e incontro sulle proprietà nutritive dei fiori edibili a cura di FiorEat, brand specializzato in fiori commestibili, Francichef, la giovane affermata chef Francesca Marsetti vincitrice a “La Prova del Cuoco”, e Fiori Commestibili Biologici Azienda agricola Carmazzi.

Francichef creerà delle bellissime – e buonissime! – delizie con protagonisti colorati fiori edibili le cui proprietà (antiossidanti, antitumorali, organolettiche) verranno illustrate da un esperto.

Al termine dell'appuntamento, previsto per domenica 29 alle ore 15, verrà donato un piccolo bouquet commestibile con ricetta annessa. Se un fiore è meglio di mille parole, un assaggio diventa poesia.

CURIOSITÀ FLOREKA 2018

Il programma, come ogni anno, sarà arricchito da un appuntamento dedicato ad arte e natura – la mostra fotografica «Lumen Print» di Danilo Pedruzzi e da momenti di puro relax – i mini trattamenti zen e shiatsu con la scuola Zen Shiatsu, accompagnati da piacevoli Flash mob musicali nel parco. Poi spazio all'intrattenimento tra libri e caffè con Spazio Terzo Mondo, il Bistrot a cura di Mille Storie & Sapori e i corner food a cura di Pasticcioni e Birrifico Artigianale Elav.

ASSOCIAZIONE PETALI E PAROLE

Amiche d'infanzia, innamorate della natura e dei suoi meravigliosi frutti. Le Petale, sono l'anima di Floreka, manifestazione che hanno creato 11 anni fa fondando l'Associazione Petali e Parole con l'obiettivo di promuovere e diffondere la conoscenza del paesaggio, del verde e del florovivaismo, sensibilizzando al consumo critico e diffondendo la cultura della biodiversità. Donne appassionate, ognuna con una propria professione, che dedicano a Floreka energia e creatività operando da anni nella costruzione di una rete di sinergie efficaci con gli ospiti, gli espositori e altre numerose associazioni e realtà amiche con l'obiettivo condiviso di far vivere lo spirito unico di Floreka. Le Petale si occupano di ogni attività: dalla scelta del tema, alla gestione della segreteria, dalla pubblicità alla logistica senza lasciare nulla al caso affidandosi a collaborazioni di fiducia con partner qualificati. Il risultato è un percorso di sostenibilità e bellezza che in 11 anni ha portato a straordinarie soddisfazioni. Floreka: la festa del verde per tutte le età.

Vinitaly, le cantine bergamasche conquistano gli operatori stranieri

L'edizione 2018 di Vinitaly chiude con il segno positivo per le aziende bergamasche. Durante i quattro giorni la kermesse ha mostrato particolare interesse per i vini del nostro territorio. La dimostrazione più lampante è arrivata proprio dai visitatori della fiera che riconoscevano i vini del Consorzio caratterizzati dall'effigie del Colleoni e chiedevano di degustarli. La novità e la tendenza dell'ultima edizione ha riguardato l'attenzione ai vini biologici, presenti in molti stand.

Anche il Consorzio del Moscato di Scanzo ha raccolto sensazioni positive dal Vinitaly, così come il padiglione delle birre dove il birrificio artigianale Otus, in partenza per la fiera di Singapore, ha fatto il pieno di pubblico, sia italiano che straniero.

“Vinitaly si conferma un evento che genera interesse da parte del pubblico straniero – ha commentato il Presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani -. Numerose delegazioni estere hanno chiesto di visitare i nostri stand, ciò implica che il Valcalepio inizia ad essere apprezzato, gira il nome anche tra il pubblico e i mercati stanno rispondendo”.

“Tantissima gente interessata e meno curiosi – è il bilancio di Sergio Cantoni direttore Cantina Sociale Bergamasca -. Abbiamo ricevuto visite anche da importatori stranieri provenienti da Singapore, Usa, Germania, Svizzera, Messico, Brasile, Cile, Taiwan e Giappone, sia in forma di Delegazioni ma anche importatori singoli. Un grande successo la degustazione emozionale. E dopo tanti anni abbiamo ricevuto ordini”

“Il bilancio è sicuramente positivo – afferma Enrico Rota della Villa Domizia 4R di Torre de' Roveri -. La gente interessata e la formula della piazza è risultata premiante per tutto il Valcalepio.

Il consumatore ha dimostrato un'attenzione legata al

territorio e il vino si è confermato un ambasciatore naturale”.

Esperienza positiva anche per Sereno Magri, produttore di Valcalepio e Moscato di Scanzo e per Marco Locatelli dell'azienda agricola Tosca che dice: “I contatti sono risultati molto buoni e abbiamo ricevuto visitatori da tutta Italia per assaggiare Moscato Scanzo. Molta curiosità anche da parte degli stranieri e in generale tantissima gente qualificata”.

“Ottimo bilancio considerato il grande numero di espositori – afferma Marco Locatelli dell'azienda agricola Tosca -. Fare squadra con iniziative comuni è la carta vincente per generare movimento e trattative commerciali”.

Franco Plebani del Calepino parla di un'affluenza più che buona: “Abbiamo avuto contatti positivi anche per la vendita, e visite di più operatori che privati. Abbiamo fatto squadra e oggi la nostra DOC è visibile e riconosciuta, con un Valcalepio richiesto e ricercato”.



Enrico Rota

Passando al mondo della birra, le produzioni artigianali hanno mostrato di non avere confini e non essere così legate al territorio. Otus ha presentato ufficialmente a Vinitaly gli ultimi due prodotti, *ambra nera* e *australe*. “Abbiamo avuto relazioni da tutta Italia – oltre alla Lombardia il Lazio la

Toscana e il Veneto – con un’attenzione particolare agli operatori internazionali con un grande successo per la birra italiana che rientra nel concetto del Made in Italy – racconta Giampietro Rota del birrificio Otus -. Se poi il prodotto è buono e con un packaging accattivante aiuta molto ad attirare operatore straniero. L’esperienza 2018 è molto positiva per il secondo anno consecutivo e questo dimostra l’attenzione verso il mondo artigianale della birra con un aumento delle quote di mercato”.

Alberghi e B&B al completo per la Sarnico Lovere Run

Tutto esaurito sul Lago per la Sarnico Lovere Run. Sabato si apre la due giorni sportiva. Attesi oltre 15 mila visitatori