

Insoliti piaceri a Nembro, un percorso di degustazione nel segno della sperimentazione

Dal 22 ottobre al 16 dicembre 2019 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro, al via "Insoliti Piaceri", ciclo di incontri promossi da Calimero – cooperativa sociale parte della rete consortile Il Solco del Serio – dedicati alla scoperta dei mondi della birra, del vino e della cultura di una sana alimentazione. Durante il percorso, i partecipanti saranno accompagnati da cinque esperti del settore: Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai, Rodolfo Cerati, esperto di vini, Rossana Madaschi, Nutrizionista e Salvatore Vitale, Chef.

La manifestazione prende il via con "Birra: un'esperienza straordinaria!", tre incontri (nelle serate di martedì 22 e 29 ottobre e martedì 5 novembre) dedicati alla degustazione di una vasta tipologia di birre artigianali a cui si accompagneranno, per ognuno degli appuntamenti, diversi sfiziosi menù. A fare da guide Ales Marchini e Marco Seno, degustatori Unionbirrai. Il percorso prosegue poi con "Conoscere il vino a tavola", tre serate (13 – 20 e 27 novembre) in compagnia di Rodolfo Cerati che proporrà una sua selezione di vini – dai bianchi ai rossi, sino ai bollicine – con accostamenti culinari insoliti e sperimentali che sapranno esaltare i profumi e i sapori di ogni vino proposto.

Nel terzo e conclusivo appuntamento con Insoliti Piaceri ci si confronta su "Mille domande per una sana alimentazione", due serate (25 novembre – 16 dicembre) con la nutrizionista Rossana Madaschi che affronterà i temi della cultura del piatto e delle peculiarità della cucina vegetariana. Si proporranno piatti a tema.ù

Tutti i piatti proposti durante le otto serate di Insoliti Piaceri saranno a cura dello Chef Salvatore Vitale. Gli incontri avranno inizio alle 19.30 negli spazi del bar Dolci Sogni di Nembro (BG), in via

Locatelli 7/A. I costi: 25 EURO a serata e a persona.

Per informazioni e iscrizioni: Dolci Sogni, Tel. 035-220035 –
Salvatore Vitale, Tel. 3290784626 –
dolcisogni@cooperativacalimero.it

Forme al via, con Ascom ottobre è il mese del formaggio

Forme ma non solo. Tutto il mese ottobre è dedicato al formaggio e i prodotti caseari sono protagonisti nei menù dei ristoranti e nei negozi, con iniziative ad hoc organizzate da gastronomi, fioristi, panificatori e salumieri. Il messaggio è chiaro: il formaggio si conferma un elemento che valorizza l'attività nel suo complesso, driver dell'offerta distributiva e leva di sviluppo per il turismo, l'ospitalità alberghiera e, quindi, per tutta l'economia del territorio.

Parola di Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, dal 2017 un «pilastro» del progetto Forme: «Forme ha una forte valenza identitaria perché aiuta a riconoscere il patrimonio e l'eccellenza di un territorio nelle sue diverse sfaccettature – conferma Zambonelli -. In un sistema commerciale sempre più globalizzato, la forza di un territorio emerge proprio dalla sua capacità non solo di produrre ma anche di trasmettere l'identità di un luogo attraverso i suoi prodotti. L'enogastronomia è dunque un comune denominatore che unisce turismo, commercio e servizi e

può essere una motivazione importante di spesa del consumatore-turista. Non è un caso, infatti, che tra le medie città italiane solo quelle come Bergamo sono cresciute grazie al turismo e a una solida rete di negozi di eccellenza».



Giovanni Zambonelli

Consapevole del proprio primato caseario, Bergamo è anche chiamata a non esaurire l'impegno nei quattro giorni di Forme: «Il legame territorio-cibo abbinato alla ricerca di qualità deve contraddistinguere il modus operandi delle nostre imprese – aggiunge il direttore Oscar Fusini -. In quest'ottica Forme interpreta il cambiamento in atto e legato al fatto che i piccoli esercizi stanno puntando sulla specializzazione e sulla qualità dei prodotti. Qualità che rappresenta l'unica possibilità di competizione rispetto alla standardizzazione dell'offerta delle medie e grandi superficie di vendita».

Infine, Forme si conferma un grande volano di informazione e cultura del consumatore: «la manifestazione offre la possibilità al pubblico di apprezzare prodotti nuovi, spesso di nicchia e che normalmente si trovano solo nei loro territori di riferimento – prosegue Fusini -. Valorizzando le piccole produzioni, Forme può fare da cassa di risonanza alla rete distributiva di questi formaggi, rappresentando uno stimolo competitivo in più per le nostre imprese, chiamate a portare a Bergamo gioielli caseari che difficilmente si trovano sugli scaffali».



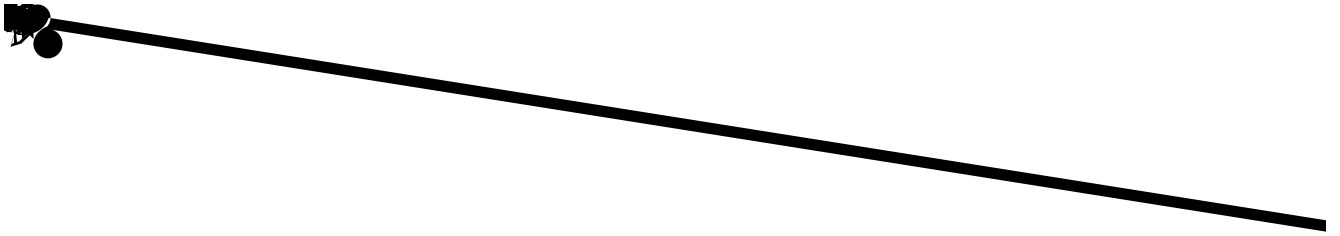
Oscar Fusini

Un centinaio le attività coinvolte. Dai taglieri ai centrotavola fino ai menù dedicati

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi protagonisti dentro e fuori Forme. Ciascuna categoria omaggerà infatti i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: promuovere i formaggi bergamaschi e italiani (le attività aderenti sono riconoscibili da una vetrofania dedicata). Per tutto ottobre i gastronomi salumieri proporranno ai clienti «Il tagliere di Forme»: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf. Sempre in collaborazione con Onaf, Ascom propone «Il centrotavola di Forme»: oltre a quello ad uso domestico, ci sarà un centrotavola ad uso professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non potrà mancare la proposta della ristorazione e i ristoranti proporranno «Il formaggio al ristorante» arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani. Infine, c'è anche la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan e che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.





Allo Spazio Fase il Gin &

Tonic Festival di Bergamo

Gin giapponesi, gin italiani, gin mediterranei, gin alla canapa, gin al pompelmo rosa e gin al cacao: queste sono solo alcune delle tipologie che verranno proposte al Gin & Tonic Festival di Bergamo. Il più grande Gin & Tonic Festival d'Italia, nato nel 2017, torna con la sua terza edizione in programma venerdì 11 e sabato 12 ottobre all'interno di Spazio Fase, complesso di edifici industriali recuperati da una splendida cartiera dismessa di fine '800 (ex Cartiera Paolo Pigna), sviluppandosi su una superficie di oltre 3.000 mq.

Al suo interno si troverà un'ampia area nella quale degustare Gin & Tonic di ogni tipologia. La vecchia fabbrica sarà infatti divisa in un'area degustazioni con stand tematici divisi in base alla provenienza geografica dei gin con etichette selezionate provenienti da tutto il mondo, un'area produttori e un'area market con stand vintage e creativi. A completare l'offerta un'ampia area ristoro con prelibatezze artigianali dello street food italiano e un palcoscenico con line up dai suoni '50s 60s e rockabilly e dj set fino a tarda notte. Insomma, Gin & Tonic Festival Bergamo è un'occasione per conoscere nuovi brand, ricette e notizie del settore, nonché per assaporare un ottimo Gin & Tonic in una location unica.

L'ingresso è gratuito. Il Festival è aperto dalle ore 18.00 alle 2.00.

Per maggiori informazioni: gintonicfestival.com

Debutta “October Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine

Debutta “October Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine, il nuovo raviolo che omaggia la Presolana e piatto recentemente insignito del marchio Bergamo Città dei Mille Sapori. L’iniziativa si svolgerà da venerdì 11 a domenica 13 ottobre con un programma ricco di appuntamenti che coinvolge tutti e quattro i comuni della Val di Scalve, Schilpario, Vilminore di Scalve, Colere e Azzone, fra buon cibo, sapori del territorio e spettacoli, laboratori per bambini, gite per tutti, tavole imbandite e alberghi per sostare anche più giorni e godere dei colori dell’autunno.

Per la cena di venerdì 11 e nelle giornate di sabato 12 e domenica 13 ottobre le Creste Scalvine saranno protagoniste nei piatti dei ristoranti della valle, dove verranno servite con grande varietà di condimenti, dai licheni alla verza, dalla selvaggina al burro locale, o ancora guarnite da sfoglie di formaggio o stese su un letto di morbida zucca.

Momento ufficiale della manifestazione sarà quello di sabato 12 ottobre, quando, durante una cerimonia che si svolgerà nel Palazzo Pretorio di Vilminore, avverrà la consegna ufficiale del marchio Creste Scalvine alla Comunità Montana di Scalve, ad opera dell’Associazione VisitScalve che ne vanta la paternità; saranno presenti la Dottoressa Raffaella Castagnini della Camera di Commercio di Bergamo e Silvia Tropea Montagnosi, giornalista ed esperta di cucina, in particolare di quella della tradizione bergamasca

Gli eventi in programma

In un laboratorio che si svolgerà presso il Palazzo Pretorio a Vilminore nel pomeriggio di sabato, inoltre, i bambini potranno incontrare gli animali e conoscere la filiera di produzione delle Creste Scalvine, confezionarle con le proprie mani e gustarle durante un evento di show cooking.

Nel pomeriggio di sabato saranno organizzate visite al vicino campanile della Chiesa di Vilminore: il meraviglioso panorama che si gode dalla sua sommità mostrerà ai visitatori le creste rocciose che hanno ispirato con la loro forma frastagliata l'originale plissettatura con cui la pasta del raviolo viene chiusa intorno alla deliziosa fonduta di formaggella, nonché il nome di questa pasta ripiena, la terza bergamasca dopo Casoncelli e Scarpinòcc.

La domenica sarà dedicata alle gite con accompagnatore verso quattro diverse mete: la Valle del Vò, con la sua cascata d'acqua che scende dall'alto con un salto di 25 metri, la Diga del Gleno, i boschi del Giovetto che ospitano la Formica rufa e infine il Rifugio Albani dove sarà possibile pranzare all'arrivo assaggiando in alta quota le Creste Scalvine. In programma anche la visita guidata -gratuita per chi assaggerà le Creste o soggiornerà in uno degli hotel della Val di Scalve- al Parco Minerario Andrea Bonicelli e all'Arboreto Alpino Gleno di Vilminore. Accesso gratuito anche a tutti gli altri musei del territorio.

Musica e teatro

Due gli appuntamenti con lo spettacolo: venerdì 11 ottobre alle 21,15, al Cinema Teatro Prealpi di Schilpario, il concerto di Bandabardò, band combat-folk con oltre 1500 concerti all'attivo che ha di recente compiuto venticinque anni. Sabato 12 ottobre alle 21,15, presso Ecomuseo Zanalbert di Colere, "Gli invincibili", rappresentazione teatrale di Enzo Valeri Peruta con musiche dal vivo di Pierangelo

Frugnoli, storie di uomini e donne che hanno vinto senza arrivare primi, hanno trasceso la sfida sportiva e varcato un confine. A loro modo, invincibili.

Durante la manifestazione ristoranti e alberghi offriranno ospitalità e Creste Scalvine a condizioni di favore: sul sito www.valdiscalve.it le proposte promozionali.

Il biglietto per il concerto di venerdì 11 ottobre (prezzo 20 euro) è disponibile presso Disco Story di Darfo Boario Terme, tel.0364 533207 (+ diritti)- Musica Ribelle di Clusone, tel.0346 25251 (+ diritti) e presso Pro Loco Colere, tel. 0346 54061 e Atiesse Associazione Turistica di Schilpario, tel. 0346 55059.

È inoltre possibile prenotare il biglietto con email a schilpario@valdiscalve.it Altre informazioni su www.valdiscalve.it e al numero di Atiesse 034 655059.

Tutte le attività, escluso soltanto il concerto di venerdì sera per il quale c'è un biglietto d'ingresso, sono gratuite. Per consentire una migliore organizzazione, è gradita l'iscrizione per le gite di domenica.

A Branzi c'è la Sagra della polenta taragna

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la

polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno anche l'occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c'è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

Sabato 5 ottobre

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro

parrocchiale di via Follo Branzi

- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

Domenica 6 ottobre

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticcione
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.
- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

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 famigliari. 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](#)

A Petosino e Sorisole è tempo di Fiera d'autunno

Petosino rinnova il suo speciale benvenuto alla nuova stagione con una grande festa per tutti e un pomeriggio speciale alla scoperta delle bellezze autunnali e del territorio. Domenica 6 ottobre dalle ore 9 alle 19 in via Martiri della Libertà e lungo via Aldo Moro Artigianato le strade di Petosino e Sorisole ospitano ambulanti, commercianti, hobbisti e artigiani creativi e momenti di intrattenimento per grandi e piccini. L'appuntamento è dalle 9 del mattino fino alle 19 con tanti eventi in programma.

Tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli in quella che è stata pensata come una giornata da vivere proprio con la famiglia grazie alle attività organizzate per bambini e genitori, tra cui gli immancabili gonfiabili.

Giunta alla 14esima edizione, la storica Fiera d'autunno, organizzata dal Comune di Sorisole con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e creare un punto d'incontro per tutti, è un appuntamento ormai imperdibile per il territorio.

Quest'anno si presenta con un programma sempre più in linea con le nuove tendenze e con il valore aggiunto di una serie di proposte dedicate alla "Cultura dell'Autunno", protagonista del pomeriggio che si aprirà alle ore 15 all'insegna della musica con il concerto del gruppo "The Old Cadillac".

A seguire, il presentatore Beppe Locatelli accompagnerà l'intero pomeriggio con una serie di manifestazioni intervallate da poesie e reading a tema autunnale, dove saranno tanti i riferimenti a grandi autori/artisti del presente e del passato che hanno reso omaggio all'autunno con le loro opere.

I commercianti locali cureranno una speciale sfilata autunnale all'insegna della vivacità. L'obiettivo è quello di evidenziare la bellezza culturale dell'autunno in ogni momento della giornata coinvolgendo numerose categorie merceologiche, dai libri allo sport, dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla cura della persona al design, per condurre il pubblico in un viaggio che renderà magica la quotidianità.

E come ogni Fiera d'Autunno che si rispetti, non mancherà un tributo ai sapori con piatti preparati per l'occasione e con le tante delizie di stagione tra cui le immancabili caldarroste. L'iniziativa è curata dalla Pro Loco di Sorisole e segue l'intento tipico delle Pro Loco di promuovere il patrimonio immateriale delle nostre tradizioni attraverso alcuni momenti di intrattenimento che favoriscano anche aggregazione.

"I negozi di vicinato da sempre rappresentano il fiore all'occhiello del commercio locale, non solo per l'alta qualità dei prodotti che propongono ma anche per la relazione e l'incontro diretto che favoriscono con il loro lavoro quotidiano. E oggi più che mai questa ricchezza si manifesta con un evento davvero unico dove tutti potranno ammirare la grande creatività e l'estro dei commercianti di Sorisole" dice Ramona Mussetti, Assessore alle Attività Commerciali del Comune di Sorisole.

"Siamo molto felici di collaborare a questa manifestazione – dice Manuel Quarti, Presidente della Pro Loco di Sorisole – perché eventi come questi rispecchiano esattamente gli intenti che le Pro Loco si prefiggono con il loro costante lavoro, basati sulla creazione di momenti di socialità in cui dare risalto alle tradizioni e alla cultura del territorio, con la musica, l'arte e lo stare insieme in una piazza, incontrandosi e condividendo le passioni, come in questo caso, quella della musica, che noi della Pro Loco di Sorisole abbiamo voluto favorire con questa band davvero vivace che ci stupirà con le sue note vintage e rock'n'roll".

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.

Festa di Borgo Palazzo. I sorrisi dei commercianti vincono sul maltempo

Le previsioni meteo non hanno fermato la festa: 20.000 persone hanno colorato la via Borgo Palazzo dal civico 1 al 116.

Domenica 22 di settembre il buonumore e l'entusiasmo hanno vinto sulle previsioni meteo. In 20.000 infatti hanno sfidato il maltempo, incuriositi dall'undicesima edizione della manifestazione

settembrina di Borgo Palazzo, per assistere a spettacoli e concerti all'aria aperta accolti dai sorrisi delle 200 botteghe della via. Negozi aperti, offerte dedicate allo shopping di stagione e ben 20 postazioni di intrattenimento hanno allietato la giornata della Festa del Borgo tra spettacoli di magia, concerti live, proposte street food, aree dedicate allo sport, laboratori e giochi per bambini.

Ad accompagnare lo shopping domenicale, oltre al profumo delle prime caldarroste e dello zucchero filato, sono state le 10 ore di concerti all'aria aperta e gli spettacoli di artisti di strada del

Bergamo Busker Festival diretto da Marco Pesce, che quest'anno hanno sorpreso il pubblico con illusioni, magie e scenografie alla Tim Burton.

Come sempre poi, grandi protagonisti della festa sono stati i bambini, spettatori e attori della giornata, che lungo la passeggiata pedonale di un chilometro e mezzo hanno potuto mettersi alla

prova con i tanti laboratori creativi promossi dal Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato e Agricola Delta Nova e con le tante attività sportive presenti alla manifestazione.

“Nonostante il cielo coperto -afferma Domenico Giordano, Presidente dell'Associazione Le Botteghe di Borgo Palazzo-, le persone sono accorse in migliaia in Borgo Palazzo: un segnale

che dimostra ancora una volta l'attaccamento della gente alla manifestazione e il desiderio di riscoprire la via e lo shopping in una dimensione più intima, quale è quella del nostro borgo, fatta di relazioni ed emozioni senza rinunciare alla varietà dell'offerta. La Festa del Borgo è proprio questo: un momento di incontro tra le persone, le arti e il commercio”.

20 postazioni, 200 botteghe, 20.000 sorrisi. Così si può riassumere l'XI edizione della Festa del Borgo, occasione in cui gli artigiani e i commercianti della via hanno dato il meglio di sé raccontando gli oltre 800 anni di storia del quartiere con esposizioni e dimostrazioni di arti e mestieri storicamente radicati nella zona, uniti alle proposte commerciali più moderne, mostrando così l'anima all'avanguardia della via che fa tesoro del suo passato.



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 Bouchet 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

