

# **“Gromo sempre in forma”, nel borgo concorso e sagra del formaggio**

Sabato 30 maggio la quarta edizione della gara casearia che vede protagonisti Formaggella della Val Seriana, Stracchino e Formaggio di monte. In programma anche un mostra mercato, degustazioni e cena in piazza. Venerdì 29 convegno sulle produzioni agricole di montagna

---

## **Erbe del casaro, sei giorni tra i sapori locali dell'Altobrembo**

E' giunta ormai alla sua sesta edizione la rassegna gastronomica e culturale *Erbe del Casaro* che ravviva gli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta. Sei giorni – sabato 23 e domenica 24 maggio e da sabato 30 maggio a martedì 2 giugno – saranno dedicati ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche della Valle Brembana con un programma di iniziative e appuntamenti che valorizzeranno le erbe spontanee, i formaggi brembani e i vini della bergamasca. Ristoranti, aziende agricole e operatori di Altobrembo metteranno in mostra le ricchezze non solo

gastronomiche della Valle, la cultura, i saperi e le tradizioni del territorio e delle sue genti.

## **Sabato 23 e domenica 24 maggio**

L'apertura della rassegna presenta uno degli eventi di punta di Erbe del Casaro: il 23 maggio ad Averara, "Formaggi di...vini": un percorso enogastronomico di altissima qualità che permetterà ai visitatori di scoprire e degustare le eccellenze casearie della Valle Brembana in abbinamento ai vini della bergamasca, con la presenza di aziende agricole e consorzi di produzione, il tutto in una location di grande fascino: la via Mercatorum. Farà inoltre da cornice "L'Antica Via dei Formaggi", lungo la suggestiva via porticata ci sarà infatti l'esposizione e la vendita delle eccellenze casearie della Valle Brembana, con la presenza delle aziende agricole.

## **Domenica 24 maggio**

Un'intera giornata dedicata ai più piccoli alla scoperta del passato e della natura con "C'era una volta...". I bambini saranno impegnati a Cassiglio in un laboratorio sulla lana per scoprire l'antico mestiere e in una passeggiata nel bosco per conoscere le bellezze che ci circondano e, dopo il pic-nic con prodotti tipici, potranno scoprire in compagnia degli asinelli l'Ecomuseo di Valtorta con le sue strutture (i mulini, il maglio e la segheria) e infine fare una merenda genuina con prodotti a base di latte d'asina.

## **Sabato 30 e domenica 31 maggio**

Sabato un'intera giornata dedicata alle erbe: la mattina un'interessante visita all'Orto Botanico di Carona, struttura comunale finalizzata a una valorizzazione ambientale, culturale e storica della realtà dei paesi di montagna, e nel corso del pomeriggio le Donne di Montagna di Ornica e Slow Food Valli Orobiche vi accompagneranno in un'escursione alla

scoperta delle erbe spontanee alla quale seguirà la conferenza “Le erbe Spontanee delle nostre Valli” e la cena itinerante con gustosi piatti a base di erbe. Domenica 31 maggio potrete invece farvi accompagnare dagli accompagnatori-informatori del Parco delle Orobie Bergamasche o partecipare, ai Piani dell’Avaro di Cusio, a “4 passi tra Erbe e Formaggi”: pranzo a tappe tra le baite d’alpeggio alla scoperta dei gusti e sapori delle erbe spontanee abbinato ai prodotti locali dell’Alta Valle Brembana. L’intero pomeriggio invece lo potrete trascorrere a Olmo al Brembo dove, presso l’Info-point, vi aspetta “Intrecciamo la Natura”, appuntamento durante il quale potrete scoprire come tessere con piante e erbe, seguirà “Erbe in Padella”, una dimostrazione di cucina con erbe del territorio e infine “Happy Casaro”, serata di aperitivo a base di prodotti locali accompagnati da musica di sottofondo dal vivo.

## **Lunedì 1 e martedì 2 giugno**

Gli ultimi due giorni della rassegna prevedono ancora numerosi appuntamenti per tutti i gusti. Lunedì 1 giugno, una serie di attività dedicati al benessere con le erbe a contatto con la natura. A Piazzolo, “Shiatsu in natura”, presentazione della disciplina e possibilità di trattamenti short con gli operatori Shiatsu della Scuola Internazionale di Shiatsu sede di Milano, “Yoga all’aria aperta” per respirare in modo consapevole nella Natura, attraverso la pratica dello Yoga e “Cullati dalla Natura”, attività di movimento dolce nella Natura, dedicato alle persone della terza età e a tutti coloro che amano muoversi ed ascoltare il proprio corpo. Nel pomeriggio, invece a Olmo al Brembo “Tarassaco che delizia!”, dimostrazione e preparazione di marmellata al tarassaco. La sera, Serata Slow , proiezione cinematografica e degustazione di prodotti legati al film, a cura di Slow Food Valli Orobiche.

## **Martedì 2 giugno**

La giornata di chiusura di questa ricca edizione a Piazza Brembana, a partire dall'ora di pranzo con il percorso gastronomico "Alla scoperta degli Antichi Sapori", una serie di tappe vi aspettano per scoprire e degustare gli antichi sapori della tradizione. E nel corso del pomeriggio il laboratorio per bambini "Trasformazione dal latte al formaggio" a cura delle Donne di Montagna di Ornica e infine "Danze Popolari di gruppo con Folkinvalle". Faranno da cornice all'intera giornata i mercatini di artigianato e hobbistica. I ristoranti di Altobrembo proporranno menu a tema a base di erbe spontanee e formaggi per esaltare i gusti e i sapori protagonisti di questa rassegna, presso i bar potrete gustare ottimi aperitivi a base di prodotti locali e la merenda della nonna, dal sapore genuino con un bicchiere di latte accompagnato da torte e biscotti fatti in casa al Burro di Malga e, infine, grazie ad alcune attività commerciali potrete provare gelati e pane alle erbe.

---

# **Visita alle radici del Taleggio Dop**



“Dalla pianura alla montagna: la filiera produttiva del Taleggio Dop” è il titolo del primo incontro promosso dalla delegazione Onaf di Bergamo e CasaArrigoni nell’ambito dell’edizione primaverile di “Alle radici del formaggio”. L’appuntamento è sabato 28 marzo al Caseificio Zuvadelli Michele e Flavio di Quintano (provincia

di Cremona, via Crema-Vailate) con ritrovo alle 7.30. Seguirà, alle 9, la visita alla stalla dell’Azienda Agricola Sangiovanni di Palazzo Pignano e la degustazione di Taleggio Dop in varie fasi di stagionatura, del formaggio Roccolo Valtaleggio e altre specialità. Obiettivo dell’iniziativa è apprendere la tecnologia produttiva dei formaggi a pasta molle e conoscere piccole realtà produttive della pianura, ossia i minicaseifici da azienda agricola.

Relatori dell’incontro sarà Alvaro Ravasio di CasArrigoni, maestro assaggiatore Onaf delegazione di Bergamo

La quota di partecipazione è di 10 euro. Per prenotazioni [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al cell. 339 23 34 029

Da definire ancora la date della seconda parte di “Alle radici del Formaggio”, che si terrà a CasArrigon, Frazione Peghera 575 a Taleggio. Nell’occasione ci si soffermerà su come avviene il processo di maturazione del Taleggio Dop, come selezionare, stagionare, affinare i formaggi a pasta molle.