Stabello, la Festa della Taragna è solidale con le popolazioni terremotate

La storica sagra nella frazione di Zogno torna da venerdì 16 settembre per due fine settimana. Per ogni taragna servita, 50 centesimi saranno devoluti alla ricostruzione nelle zone colpite dal sisma

Albino, la sagra degli gnocchi ripieni firmata dalla trattoria

Dal 14 al 17 luglio in località Perola la festa che celebra il piatto cult del "Moro" e le altre ricette tradizionali

Parre, sapori tipici in abito tradizionale

Sabato 25 e domenica 26 giugno il paese fa un tuffo nel passato mostrando la vita quotidiana di cento anni fa. Negli stand prodotti locali, nei ristoranti menù a tema e i bambini potranno imparare a fare gli scarpinocc e i capù

“Street Casoncello”, ad ogni tappa una ricetta diversa

Questa la formula che caratterizza la festa di compleanno in Città alta, venerdì 13 maggio. Di ogni locale si potrà assaggiare la personale interpretazione del piatto tipico

Non solo Scaropinòcc, Parre recupera gli “Gnòch in Còla”

Sabato 16 aprile 2016 debutta la sagra dedicata al piatto delle nonne, fatto solo con acqua e farina e condito con abbondanti burro, salvia e formaggio

Branzi, la regina del week end è la taragna

Sabato 3 e domenica 4 la sagra del piatto tipico accompagnata da numerose iniziative per vivere la montagna

Stabello, scatta la Festa della Taragna

La stagione invoglia a gustare piatti più sostanziosi e corroboranti e la Festa della Taragna è un'ottima occasione per aprire le danze. Anche perché è un appuntamento consolidato e di grande richiamo che vede gli abitanti di Stabello, piccola frazione di Zogno, mobilitarsi per valorizzare il piatto tipico e soddisfare tutti i palati.

La 24esima edizione prende il via venerdì 11 settembre sotto la tensostruttura allestita nel campo parrocchiale e proseguirà sabato 12, domenica 13, venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2015, per un totale di sei serate, con orario dalle 18 alle 24.

Sono una settantina i volontari che già da tempo si sono messi al lavoro per mettere a punto ogni aspetto della festa. La regina sarà, ovviamente, la gialla polenta arricchita con formaggio Branzi, burro e salvia, servita in abbinamento con carni di cinghiale e capriolo. Gli instancabili cuochi del reparto cucina prepareranno anche primi piatti e grigliate con spiedini, cotechini e bistecche di cavallo.

L'iniziativa ha sempre riscosso un grande successo e ogni anno cresce il numero delle persone che, anche dalla città a dalla pianura, salgono in valle per sedersi alle lunghe tavolate. A correre su e giù dalla cucina ai tavoli ci sarà anche un nutrito gruppo di giovani e bambini che, con il loro impegno, intendono continuare questa gustosa tradizione che ha reso celebre la frazione. Ogni sera saranno proposti intrattenimenti musicali di diverso genere, tra cui l'elezione di Miss Taragna, sabato 19. «Il vero successo di questa festa

è la massiccia presenza di giovani – aggiunge Massimo Pesenti fra i promotori della manifestazione -. Lo scorso anno ad esempio arrivarono due autobus da Milano. Ma i giovani non sono solo seduti ad assaggiare i piatti tipici – precisa -, sono soprattutto presenti nello staff».

La sagra è promossa dalla parrocchia di Santo Stefano, il ricavato è devoluto alla sistemazione dell'oratorio.

PolentOne, a Trieste la polenta alla spina sposa i piatti colombiani

L'idea bergamasca adottata da un locale sudamericano per ampliare e diversificare l'offerta

Erbe spontanee, a Ornica raccolta e cena itinerante

Come ormai tradizione, all'interno della manifestazione Le Erbe del Casaro, che si svolge nei comuni di Altobrembo, la nostra Condotta Slow Food Valli Orobiche organizza, con la cooperativa Donne di Montagna di Ornica, la "Passeggiata delle Buone Erbe Spontanee" con l'accompagnamento di Marilisa Molinari, fitopatologa di ERSAF Lombardia, che rillustrerà anche le caratteristiche e l'utilizzo delle erbe spontanee di

montagna in cucina.

Il programma della giornata:

ore 15 – ritrovo a Ornica all'ufficio turistico. Si raccomandano calzature e abiti adatti e cestini di vimini o borse di tela per la raccolta delle erbe (niente plastica sottolineano i promotori)

ore 15,30 – passeggiata di riconoscimento e studio di erbe e fiori per prati di Ornica

ore 18 – conferenza sulle erbe spontanee delle nostre valli con audiovisione;

ore 19,30 – cena itinerante nel borgo con menù a base di erbe spontanee (salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco e torte salate con silene; viarol e lasagne con erbette; arrosto farcito con silene e formaggio, patate e polenta; torte caserecce e caffè)

Allieteranno la serata "Gli Alegher"

Il costo è 25 euro, i posti disponibili 50

Prenotazioni: Silvio Magni 335 336 334
condotta@slowfoodvalliorobiche.it; Donne di Montagna 345 4108
538 info@albergodiffusoornica.com entro e non oltre il 28
maggio