

A Scanzorosciate concerto benefico con degustazione di Moscato di Scanzo

Venerdì 6 dicembre alle ore 20.30 al Cineteatro di Scanzorosciate (via Don G. Calvi) il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo e l'Orchestra Ars Armonica organizzano il concerto benefico "Note di Natale". L'Orchestra Ars Armonica con la direzione del Maestro Damiana Natali, di Bergamo, una delle poche donne direttrici d'orchestra, proporrà un repertorio che spazia dalla musica sinfonica, al balletto e alla lirica, con brani tratti da capolavori musicali, e le immancabili melodie natalizie.

A seguirà ci sarà l'estrazione di una una lotteria benefica i cui proventi saranno devoluti ad Abio Onlus Bambino in Ospedale del Papa Giovanni XXIII; e una speciale degustazione di Moscato di Scanzo organizzata dal Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo con le cantine dei produttori e dei viticoltori del Consorzio, per un brindisi finale ed uno scambio di auguri.

Il concerto è a ingresso gratuito con prenotazione. La degustazione costa € 20 ed è su prenotazione al numero: 035. 6591425 – info@consorziomoscatodiscanzo.it

Debutta "October Crest", la

festa dedicata alle Creste Scalvine

Debutta "Ottober 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.

Il mondo celebre le eccellenze lombarde

Dal cioccolato ai formaggi, dal buon cibo al latte sino alle biciclette, alle barche e agli articoli sportivi. Cresce in maniera esponenziale l'export di prodotti legati al turismo dalla Lombardia nel mondo: 1,8 miliardi di euro nel primo trimestre 2019, +5,8% rispetto allo stesso periodo del 2018, su un export italiano che vale oltre 10 miliardi di euro, con una crescita del 5,5%.

I dati sono stati elaborati sulla base di una ricerca condotta dalla Camera di Commercio di Milano Monza Lodi e Promos Italia, certificano il successo della Lombardia nel mondo. Dal food al

vino, dalle biciclette alle barche, dagli articoli sportivi ai prodotti fotografici fino ai prodotti delle attività artistiche, di intrattenimento e divertimento, l'appeal della nostra regione è in forte crescita.

REGIONE ATTRATTIVA, 'MADE IN LOMBARDIA' È BRAND

"Regione Lombardia – commenta Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda – è sempre più attrattiva a livello internazionale. Dal cibo al vino, dai prodotti artigianali sino alla tecnologia e all'innovazione, il mondo certifica il giusto riconoscimento all'eccellenza delle nostre produzioni e alla creatività dei nostri maestri artigiani. L'appeal dei nostri territori e' in continua espansione e il'Made in Lombardia' sta diventando sempre di più un brand di successo e di garanzia di qualità'".

PROVINCIA DI MILANO IN POLE POSITION

La prima provincia e'Milano con 481 milioni, +7,4% rispetto allo stesso periodo del 2018. Poi, ecco Bergamo (269 milioni, +13%), Brescia e Mantova con 158 milioni, rispettivamente +7,9% e +3,2%, Cremona con 155 milioni, +13,2%. L'export di Varese vale 115 milioni (+1,5%), quello di Lodi 97 milioni (+11,8%) e quello di Lecco 81 milioni, con un +6,3% rispetto al 2018. Le altre provincie fanno registrare una flessione.

ESPORTAZIONI IN EUROPA PER OLTRE 1 MILIARDO

Si esporta in Europa (1,3 miliardi), America (202 milioni), Asia (145 milioni). Si tratta in particolare di 344 milioni di altri prodotti alimentari (zucchero, cioccolato, caramelle, confetture, tè, caffè, condimenti, sughì e spezie, pasti e piatti preparati), latte e formaggi con 309 milioni, vini con 280 milioni, biciclette e moto con 194 milioni, carni e prodotti da forno, ognuno con oltre 150 milioni, frutta e pesce con circa 50 milioni.

I turisti diventano chef all'aeroporto di Orio al Serio

L'Aeroporto di Milano Bergamo lancia un concorso di cucina tra i suoi passeggeri. L'iniziativa si chiama "Chef in aeroporto" e possono partecipare i passeggeri maggiorenni in possesso di un documento di viaggio effettuato nel corso del 2019 o in procinto di farlo entro il 31 dicembre dell'anno in corso. La prova prevede di realizzare una ricetta di ispirazione territoriale, che rappresenti il territorio di riferimento dell'Aeroporto di Milano Bergamo, utilizzando ingredienti principali prevalentemente lombardi.

I partecipanti avranno tempo fino al 31 agosto per collegarsi al sito www.bgychef.milanbergamoairport.it, inserire i dati personali insieme alla copia del documento di viaggio, la descrizione della ricetta per una lunghezza massima di 1.500 caratteri in lingua italiana, e le foto che rappresentano le fasi di esecuzione (in formato jpeg, Gif o Png) fino a una dimensione massima di 5 Mb. Entro il 20 settembre 2019 una giuria di esperti procederà alla selezione delle tre migliori ricette, i cui ideatori saranno invitati a partecipare al cooking show che si terrà al Vicook Bistrot dell'Aeroporto di Milano Bergamo, dove potranno cimentarsi nella preparazione della propria ricetta alla presenza dello chef tristellato Chicco Cerea. Il vincitore vedrà pubblicata la ricetta per un anno intero nel menù di Vicook Bistrot, giudicato tra i

migliori ristoranti aeroportuali a livello mondiale.

L'iniziativa mira a coinvolgere i passeggeri nel mondo della cultura enogastronomica su cui da tempo ha puntato l'Aeroporto di Milano Bergamo, con proposte basate su esperienze del gusto e riscoperta delle identità territoriali.

A Tavernola in tavola i piatti del lago

A Tavernola sabato 20 e domenica 21 luglio secondo weekend con la Sagra della Sardina a Tavernola Bergamasca in località Gallinarga, uno degli appuntamenti gastronomici storici dedicati al pesce del lago d'Iseo. Oltre ai gustosi piatti a base di sardine, coregoni & c, la sagra di Gallinarga propone musica dal vivo e spettacoli per passare belle serate all'aria aperta anche dopo aver cenato.

Al via la campagna di promozione delle pesche

Al via la campagna di Ortofrutta Italia "Pesche e nettarine di stagione: qualità italiana garantita dalla natura". Ascom invita i negozianti di ortofrutta ad esporre la locandina. Per info: www.ascombg.it sezione notizia

Endine Gaiano, pesce e carne in riva al lago

A Endine Gaiano, sul lungolago San Felice, sabato 6 luglio torna la tradizionale festa con specialità di pesce e di carne in riva al lago. Nel pomeriggio raduno di pesca a galleggiante. La sagra è organizzata dall'Associazione Sociale Civile di San Felice. Per informazioni , tel. 3482784047.

Spinone al Lago. Domenica 7 luglio appuntamento con il pesce fritto

Domenica 7 luglio il lungolago Marinai d'Italia a Spinone ospita la tradizionale Sagra del pesce fritto, appuntamento 'storico' che ritorna che si protrae da più di cinquant'anni, organizzata dal comune e da altre associazioni interne al paese, tra cui gli Alpini e la protezione civile. Dalle 12 ci sarà la possibilità di gustare le prelibatezze che offre il lago. Un'occasione per stare in compagnia con amici o parenti. Per informazioni: tel. 035 5477 77 – www.invalcavallina.it.

Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni

L'estate di Gandino si accende dal 4 al 7 luglio con un susseguirsi di eventi davvero incredibile che coincidono con il tradizionale appuntamento della Prima Domenica di Luglio, quando in paese si celebra la solennità dei Ss. Martiri Patroni: Ponziano papa, Valentino sacerdote, Quirino tribuno e Flaviano prefetto.

Venerdì 5 luglio alle 20.30 è in programma la storica Corsa delle Uova, un'originale sfida che si è nata da una semplice scommessa nel 1931 a cui parteciperà anche il pasticciere e corridore Carlo Beltrami che alcuni ricorderanno come vincitore del talent Bake Off Italia nel 2017. A seguire ci sarà la Notte Bianca, con musica, animazione e ristorazione in tutto il centro storico.

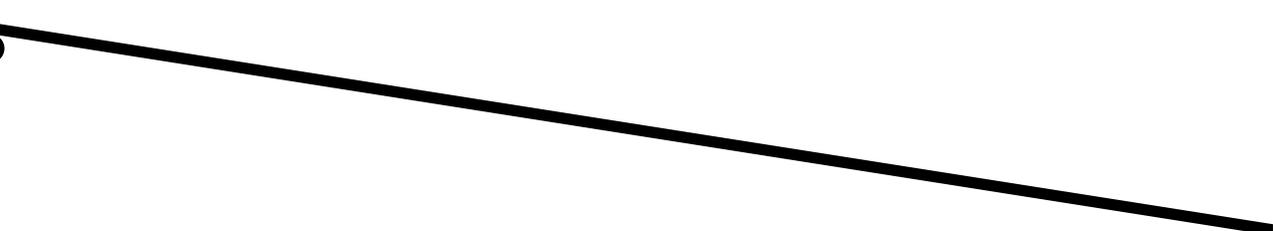
Sabato 6 luglio alle 21 sarà la volta della rievocazione storica In Secula, con centinaia di figuranti in costume e suggestive scenografie, legata a storia e vicende del Convento francescano di Sancta Maria ad Ruviales, già custode della tela moroniana del 1566.

Domenica 7 luglio sulla piazza del municipio, alle 11.45, la Pro Loco proporrà la premiazione dei cittadini benemeriti, seguita da una degustazione a base di Mais Spinato di Gandino. Alle 21, sempre in piazza Vittorio Veneto, il concerto del Civico Corpo Musicale di Gandino, diretto dal maestro Aleandro Martinelli.

Da giovedì 4 fino al 13 ottobre nel Salone della Valle, all'interno del Palazzo del Vicario a Gandino sarà possibile ammirare la "Deposizione di Cristo nel sepolcro" dipinta da Giovan Battista Moroni nel 1566 e custodita all'Accademia Carrara di Bergamo. L'iniziativa è il fulcro di una serie di

attività che promuovono un vero e proprio museo diffuso delle opere moroniane che coinvolge Ranica, Villa di Serio, Pradalunga, Albino, Bondo Petello, Fiorano al Serio, Oneta, Parre e Fino del Monte (info su www.valseriana.eu).

Il programma completo è consultabile sul sito www.lecinqueterredellavalgandino.it





Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna: la prima sagra estiva bergamasca che celebra sua maestà la polenta taragna e la gastronomia locale.

Cucina tipica bergamasca, ottima musica e il verde della Roncola: questi sono gli ingredienti fondamentali della Taragnafest giunta alla sua decima edizione e che per tre giorni movimenterà il paese della Valle Imagna. La Taragnafest aprirà ufficialmente venerdì 5 luglio alle 19 al campo sportivo di Roncola.

Tre serate e il pranzo della domenica offriranno ai visitatori la possibilità di degustare le prelibatezze della gastronomia locale. Regina incontrastata la polenta taragna con funghi porcini, oppure la variante con il brasato e il grande classico con i bocconcini di cervo.

Specialità di casa Roncola: il salame nostrano con la panna. E ancora i paccheri di pasta fresca con salsicce e zafferano, la carne alla griglia, i formaggi di monte e ovviamente gli immancabili casoncelli alla bergamasca.

Tutto accompagnato da birra artigianale tedesca, vino rosso della Cantina Lurani di Almenno San Salvatore e acqua del sindaco. «La Taragnafest punta alla tipicità enogastronomica bergamasca: proponiamo cibo di qualità utilizzando le risorse locali, con una selezione accurata delle materie prime per la realizzazione delle nostre specialità, il nostro è un menù a km zero; – racconta Denis Rota, organizzatore e presidente dell'US Roncola ASD – vogliamo che chi viene alla nostra festa si alzi sazio, ma soprattutto soddisfatto e consapevole di aver mangiato dell'ottimo cibo bergamasco». Il programma di Taragnafest 2019: Buon cibo, ma non solo, alla Taragnafest non

può mancare la musica. Anche quest'anno la selezione musicale non delude e ce n'è per tutti i gusti.

La parola d'ordine è solo una: tutti in pista a ballare. Si inizia il venerdì sera con Dj Morgan Rigutto direttamente da Radio Number One e dai locali più in voga del momento -Le Rotonde, Scacomatto, Number One, Capriccio – che proporrà un salto negli anni 70-80-90.

Si continua sabato sera con l'Afroraduno provinciale organizzato dalle Sabbie Mobili; protagonisti i migliori dj della provincia orobica: Dj Alessio, Dj Mauri, Dj Vavi, Dj Pier Kucè e Ray The Voice. Domenica sera i Jamaican Mood, band rocksteady, reggae e ska, con il loro sound giamaicano chiuderanno la festa.

La giornata di domenica sarà dedicata allo sport con la terza edizione del torneo di calcio alla memoria di Rota Narciso, torneo di calcio a 7, categoria Liberi, con gironi, semifinali e finali e per l'occasione la cucina di Taragnafest sarà aperta dalle 12.

La Taragnafest è organizzata e gestita dai più di 70 volontari dell'Unione Sportiva Roncola; il ricavato della festa è destinato a sostegno delle attività sportive del paese.

Taragnafest è anche family friendly. Ai bambini la polenta piace un sacco, ma per i piccoli che ancora non amano i gusti decisi della tradizione, c'è la possibilità di ordinare il sempre molto apprezzato piatto di pasta in bianco, mentre a due passi dal campo c'è il parco giochi per farli scatenare.