

Lombardia, un'app fa da guida sulle 12 Strade del Vino

A portata di smartphone e tablet le informazioni per muoversi tra cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive, paesaggi, arte, storia e cultura. C'è anche la Valcalepio

Slow Food Day, a Bergamo mercato agricolo e taglieri



Sabato 18 aprile si tiene in tutta Italia la quinta edizione dello Slow Food Day, giornata in cui le Condotte si mettono a disposizione per dare informazioni su Slow Food e sui principali progetti associativi, per far conoscere i Presidi, i prodotti delle Comunità del cibo e quelli dell'Arca del territorio, per offrire momenti didattici e divulgativi insieme

agli agricoltori locali che producono in modo sostenibile. Le manifestazioni di quest'anno sono dedicate al cibo quotidiano "Buono, Pulito e Giusto".

In città l'appuntamento è in piazza Pacati, nel quartiere di Monterosso, dalle 9 alle 14. La Condotta Slow Food Bergamo sarà presente al "Mercato Agricolo e Non Solo" insieme con la Cooperativa Sociale Aretè, Comunità del Cibo – Terra Madre –

Slow Food, che per l'occasione presenterà il libro "Progetto Aretè – Costruzione di un modello di impresa agricola con finalità sociali". Organizzerà anche un incontro di educazione alimentare per la prima classe della scuola media Camozzi di Monterosso presso l'ostello e preparerà il "Tagliere slow" composto dai prodotti del Mercato, accompagnati dal pane di filiera bergamasca del progetto Aspan e dai vini del Consorzio Valcalepio. Contatti: enrico.radicchi@tiscali.it 348 2896002; Stefano Golino fiduciario@slowfoodbergamo.it 334 1181594

La Condotta della Bassa bergamasca sarà invece in campo domenica 26 alla Cascina Pelesa (via Canonica 148 – Treviglio – frazione Geromina), ospiti della Cooperativa agricola Castel Cerreto, per una giornata che avrà come protagonisti gli asparagi biologici, con possibilità di raccolta fai da te e tante altre iniziative. Contatti: Chicco Crippa 335 8127207 – slowdood.treviglio@gmail.com

Stezzano, domenica c'è il "polenta day"



Può essere a ragione definito un polenta day. Quella in programma domenica 12 aprile al Cascinetto (via Mascagni 13) di Stezzano non è infatti solo un pranzo a tema, ma una full immersion nel giallo del piatto più simbolico della Bergamasca. Promossa dalla lista civica Stezzano Bene

Comune, l'iniziativa, che si apre alle 11, prevede la presenza di esperti ad illustrare gli aspetti storici e locali (Daniele Vitali) e botanici (con l'agronomo Marco Bertolino) e una mostra con pannelli fotografici e multimediali. Il pranzo, alle 13, propone tre variazioni sulla polenta: nella preparazione classica servita con salsicce e cipolle, taragna e bianca con baccalà alla vicentina. Il costo è di 12 euro per gli adulti e 8 per i bambini e comprende dolce, acqua, vino e caffè.

Per info e prenotazioni per il pranzo 347 3149190

La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio "La Contrada" Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo»

I prodotti tipici si danno allo street food

È Bergamo la prima tappa di Expoinviaggio, un tour in varie città italiane per raccontare con un format veloce e chiaro le

notizie sull'esposizione, il suo impatto economico e gli strumenti per trasformarla in un momento di crescita.

L'iniziativa è realizzata da Italiaonline in partnership con Enel, official global partner di Expo 2015, e propone cinque aperitivi di eccellenza in altrettanti Punti Enel da aprile fino a ottobre. Il "fil rouge" è dato dalla qualità e tipicità dei cibi offerti, garantiti dai produttori scelti dai consorzi agroalimentari ospitati nel portale Fooditaly.com, la piattaforma recentemente lanciata da Italiaonline che ha messo in rete tutti i prodotti italiani certificati e gli oltre 4.500 prodotti agroalimentari tradizionali.

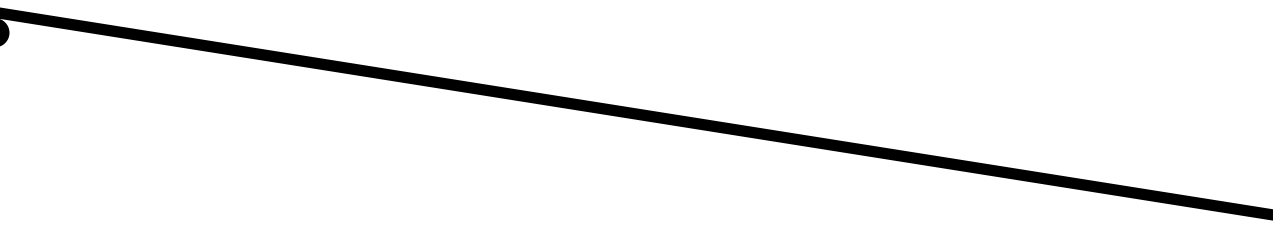
A cucinare sono degli "street chef" selezionati via Cibodistrada.it, il sito con i migliori locali italiani di street food, accompagnati da schede informative e recensioni originali, che a marzo sono stati protagonisti della prima edizione degli "Oscar del Cibo di Strada". Gli chef degli aperitivi sono stati scelti perché, oltre ad essere di elevato livello, si distinguono per l'utilizzo di prodotti legati al territorio di provenienza.

A Bergamo l'appuntamento è venerdì 10 aprile dalle ore 17 presso il Punto Enel di viale Vittorio Emanuele, 2. Saranno presenti i produttori Rasmò Salumi (salame Goccia Brembana con formaggio Branzi, salame alla birra), Ivano Cattaneo (Bitto e Formai de Mut), Arrigoni Formaggi (Taleggio Dop, Gorgonzola Dop, Quartirolo Dop) e la Cantina Sociale Bergamasca con il vino Valcalepio. Gli street chef saranno Marco Pirovano del Polentone, che porterà in degustazione biscotti di polenta, e Emanuel Caleca del Caffè Centrale, che porterà in degustazione la "spinata" fatta con mais Spinato di Gandino.

Dopo la tappa di Bergamo, gli aperitivi di Expo in viaggio proseguiranno a Cuneo il 21 maggio, Mantova il 19 giugno, Alessandria il 24 settembre e Pavia il 22 ottobre.

Pasquetta, al castello di Malpaga “assalto” ai prodotti tipici

È piaciuta davvero la Pasquetta proposta da Confagricoltura Bergamo al castello di Malpaga: un pic nic apparecchiato da ben 30 aziende agricole che nelle proprie postazioni hanno proposto prodotti e piatti tipici. La bella giornata, lo scenario storico, le iniziative di intrattenimento organizzare a corollario – come le visite al castello, gli spettacoli in costume, l’area didattica e l’esposizione di carrozze – hanno fatto il resto regalando alla manifestazione quasi 8mila presenze e un bilancio sopra ogni aspettativa. L’evento, dal titolo “Enogastronomia, storia e tradizione”, è stato realizzato nell’ambito del progetto di Confagricoltura “Expo... anch’io”, progettato in avvicinamento all’esposizione universale di Milano e al suo tema “Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita”. L’alimentazione si è così intrecciata con la promozione della produzione agricola, l’enogastronomia, ma anche con la storia e l’arte del territorio.



**Pasquetta, al Castello di
Malpaga pic nic servito da 30**

aziende agricole

Passeggiando tra gli espositori si può comporre il proprio menù, da gustare su balle di fieno. La dimora è aperta per le visite guidate e per tutta la giornata sono in programma spettacoli e momenti didattici. Un'iniziativa di Confagricoltura in vista dell'Expo

“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici della Bergamasca in giro per l'Italia e all'estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»

Slow Food, sette aziende orobiche in fiera a Stoccarda

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L'iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg

Sapori bergamaschi, il Formaggio Nero della Nona strega le food blogger



foto di The Lovely Girl
Blog

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle appassionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi

del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su *The Lovely Girl*, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su "Gli esperimenti di Mary Grace".



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

I'm not a groupie