

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

“Scior del Torcol”, la rassegna di vini e specialità camune al 100%



È dedicata alla filiera agroalimentare camuna e solo camuna la rassegna “Scior del Torcol” che torna per il 13esimo anno a Losine, sabato 26 e domenica 27 settembre.

Il programma è intenso e ampio. Innanzitutto per la presenza dei produttori di vini camuni Igt. Alla rassegna saranno presenti 13 cantine vitivinicole con 51 etichette, 2 aziende lattiero casearie che propongono il Silter, la cui Dop ormai definitiva verrà valorizzata anche grazie al vino camuno da degustazione e le produzioni locali di castagne.

Ci saranno assaggi guidati e tante opportunità per conoscere i prodotti a filiera cortissima, a metro zero: perché tutto ciò che verrà presentato a Losine è rigidamente ed esclusivamente

prodotto in terra di Vallecamonica, certificato e documentato con disciplinari severi e rispettati dagli aderenti agli specifici consorzi e soprattutto di ottima qualità organica e alimentare.

[Il programma](#)

Bossico festeggia i suoi formaggi. Torna “Staèla, motèla e staèl”

In programma visite alle stalle, dimostrazioni e degustazioni, Nei locali convenzionati menù a tema

Fiera di San Matteo, a Branzi si elegge il miglior Formai de Mut

Dopo un anno di stop torna a Branzi la Fiera di San Matteo, manifestazione che recupera la festa storica per la vendita delle forme alla discesa dall'alpeggio. L'appuntamento viene ora organizzato dal Comune di Branzi ed è in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Al centro dell'iniziativa la rassegna zootecnica e il concorso per il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, che sarà decretato dal comitato

degli assaggiatori di formaggio Onaf, ma anche la possibilità di confronto e di aggiornamento per gli operatori del settore caseario oltre che di informazione, degustazione e svago attorno ai temi del formaggio e della vita di montagna per i consumatori.

Nel corso della due giorni si terranno una gara di mungitura, dimostrazioni di mini-alpeggio e caseificazione del Formai de Mut, degustazioni guidate, presentazioni di aziende, un convegno e un incontro tecnico, attività per bambini – dalle prove di mungitura al laboratorio del piccolo casaro, alle passeggiate a dorso di pony o asinello – e spettacoli. Si potranno inoltre gustare i piatti e i prodotti locali nei ristoranti di Branzi convenzionati o nella tensostruttura della festa.

- [Il programma](#)
-

A Villa d'Ogna full immersion tra i sapori pugliesi

Sabato 26 e domenica 27 settembre la Festa della natura che ogni anno porta in piazza i sapori e le tradizioni di una regione italiana con stand, spettacoli e un menù tipico

Ad ogni paese la sua sagra. A

Peia c'è quella del cinghiale



Il cinghiale è per Peia (in Val Gandino) un vero e proprio simbolo, tanto da caratterizzare lo stemma comunale. La presenza – in epoca medievale, ma anche oggi – di suini selvatici nelle nobili riserve di caccia a monte delle contrade del paese è alla

base della sagra, che taglia il traguardo della settima edizione.

Quest'anno l'appuntamento si sviluppa su due giornate. Si apre infatti nel tardo pomeriggio di sabato 19 settembre e prosegue per tutta la giornata di domenica. Nei sette punti ristoro collocati in altrettanti esercizi sarà possibile gustare piatti a base di cinghiale, in abbinamento alla polenta del locale Mais Spinato di Gandino, ma anche primi piatti, panini, taglieri di prodotti tipici e pizze a tema.

Gli eventi e le iniziative che accompagnano la sagra sono numerosi e non manca un tocco di magia e sapore d'altri tempi. Come lo spettacolo e il laboratorio per bambini di bolle di sapone giganti, l'artista del fuoco e il lancio in cielo di lanterne alle quali affidare i propri desideri previsti sabato, oppure il paesaggio medievale con falconieri e maniscalchi, i canti della tradizione e il palo della cuccagna, in programma la domenica.

Oltre agli stand degli hobbisti, quest'anno debutto il mercato di prodotti artigianali a chilometro zero. Ci sono inoltre giochi per i bambini, musica, aperitivi e l'avvincente sfida al toro meccanico.

L'iniziativa è promossa dal Comune in collaborazione con commercianti ed associazioni.

Patata di Martinengo, otto giorni da protagonista

Dal 13 al 20 settembre la sagra con menù a tema in cinque ristoranti ed evento finale in piazza. A pasta bianca, è un prodotto De. Co,

Spirano, una domenica al sapore di tartufo

Sesta edizione della sagra, con piatti a base del prezioso tubero e visita alla tartufaia

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 e 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.

Parre imbandisce la sagra dei “capù”

Dall'1 al 3 agosto le polpette avvolte nella verza secondo la ricetta di magro del paese. In abbinamento il Festival del Folclore