

Nella Bassa

Cento bancarelle di antiquariato

Mobili, dipinti, orologi, vetri, libri, accessori vintage e bijoux. Dopodomani a Treviglio, in piazza Manara e per le vie del centro storico, si tiene il mercatino dell'usato antico e dell'antiquariato. Per gli amanti del genere, per i curiosi e per chi cerca l'affare, l'appuntamento con i cento espositori è dalle 9 alle 19.

Ardesio

Alla scoperta del borgo antico



Visita guidata all'antico borgo di Ardesio, domani alle 15.30, passando anche per il Museo Etnografico e le chiese di San Giorgio e dei Disciplini. Ritrovo alle 15.30 di fronte al Museo Meta. Info: 035/704063.

Brembate Sopra

Viaggio tra i segreti dei vulcani

Domani alle 15 la Torre del Sole di Brembate Sopra punta la sua attenzione non sul cielo ma sulle viscere della terra: si terrà il Laboratorio ludico-pratico «I Vulcani: le spaventose forze del nostro pianeta», per bambini da 8 a 12 anni. Ingresso 6 euro. Alle 17, spettacolo al Planetario «Persefone e le quattro stagioni», a da 4 anni.

Ranzanico

In marcia lungo il lago di Endine

Di solito si teneva a luglio la marcia non competitiva «C'ero anch'io» di Ranzanico. Per il 20esimo anniversario, la manifestazione podistica sul lago di Endine ha cambiato stagione: è stata anticipata a gennaio. Appuntamento domenica alle 7.30 al campo sportivo di via Carducci. Due i percorsi, da 7,5 e 15 chilometri.

per i golosi

Brasato e ravioli al cioccolato Treviglio al cacao



Tentazioni

In attesa della definizione del programma dettagliato della «Fiera del cioccolato» di Bergamo, a cura di Anva Confesercenti, Treviglio offre un goloso prologo. Le tentazioni per la gola saranno moltissime: dalle praline a vere e proprie «sculture»

Fine settimana dedicato ai golosi. Da oggi a domenica si svolge la prima edizione di «Treviglio al cioccolato». Piazza Garibaldi ospiterà gli stand dei migliori mastri cioccolatieri (dalle 9 alle 20, domani fino alle 22). I locali offriranno percorsi del gusto e menù a tema. Tra le specialità il tortino con ricotta di pecora e miele su nappatura di crema al cioccolato e cannella proposto dal ristorante «Al santuario» o il brasato al cioccolato con polentina bianca di «Al d». All'«enotavola «Pietrasanta» il palato sarà deliziato dai ravioli di castagne ripieni di ricotta al burro fuso e cacao. Tra gli altri, «Caffèteando» proporrà un viaggio fondente oltreoceano a base di rocky road cake, muffin con nutella e cacao, ciambelline con pistacchi, mandorle e cioccolato. Domani pomeriggio si tenterà, invece, un'impresa da record: la realizzazione sul posto di una maxi tavoletta lunga oltre 20 metri che sarà offerta ai passanti. Anche gli amanti dello shopping saranno appagati: i negozi, domani, resteranno aperti fino alle 21. I commercianti offriranno cioccolatini decorati con l'immagine del campanile. E chi vorrà, tra un acquisto e l'altro, potrà assaporare un happy choco hour. Domenica gran finale con le sculture di cioccolato. La manifestazione è organizzata da Confesercenti e Distretto del commercio con il sostegno del Comune.

Rosanna Scardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in Rete

La guida City Kiwi per abitanti distratti e turisti curiosi



Facebook

Fabio Damiani, Raffaella Algani, Marco Quistini e Margherita Bonaldi. I quattro amici hanno organizzato il sito www.bergamocitykiwi.it con una guida originalissima e intelligente che attualmente recensisce oltre quaranta attività

Una guida online che racconta la città meno conosciuta, fatta di botteghe artigiane, locali con prelibatezze del territorio e negozi di ricerca, ma anche curiosità come la mappa delle scalette per Città Alta o la localizzazione delle fontanelle, preziosi punti di acqua potabile gratuita. Con un occhio di riguardo ai borghi storici. È Bergamo City Kiwi, «una guida sorprendente per cittadini distratti e turisti curiosi» nata dall'idea di 4 trentadueni bergamaschi: Raffaella Algani, Margherita Bonaldi, Fabio Damiani e Marco Quistini. L'obiettivo è «far conoscere Bergamo attraverso una prospettiva alternativa, valorizzando quelle attività meno note che rischiano di restare sconosciute semplicemente perché fuori dai classici circuiti turistici e commerciali». La guida è online dal 7 gennaio (www.bergamocitykiwi.it) e conta 42 attività, ma è in costante aggiornamento. Dopo la pagina Facebook, il prossimo obiettivo è il lancio di una App gratuita: sarà pronta per l'Expo di maggio. «Vogliamo offrire uno sguardo diverso sulla città, dando risalto a realtà piccole e particolari, che conferiscono carattere soprattutto ai borghi storici. Una città da riscoprire a ritmo lento, da vivere a piedi per scovare nuovi angoli e realtà caratteristiche da preservare. Proprio come il kiwi, il curioso pennuto neozelandese che dà il nome al progetto».

Letizia Bonetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

non solo saldi

Mercato del Forte Affari en plein air in piazzale Alpini



Qualità

Il Mercato del Forte trae le origini del suo nome da Forte dei Marmi. Circa 60 ambulanti si sono consorziati «al fine di unire le forze e formare dei gruppi disposti a muoversi in altri comuni per dar vita a mercati di qualità»

Neanche il tempo di smontare il Villaggio di Natale che in Piazzale Alpini, dopodomani dalle 8 alle 19,30, faranno la loro comparsa le bancarelle del «Mercato del Forte», uno dei tradizionali appuntamenti della sarabanda di mercatini e affini di città. Il nome evoca lo spirito vacanziero sia per il richiamo alla Versilia (Forte, appunto, come Forte dei Marmi), sia per il piacere di trovare, come in uno scrigno delle meraviglie a cielo aperto, prodotti artigianali di qualità. Cashmere soprattutto, con gli irresistibili pullover in colori o le maxi borse (in pelle in inverno ma strepitosamente belle quelle in paglia per l'estate), le cinture (anche quelle in un arcobaleno di colori), le scarpe, e i bijoux. O ancora il «bianco» per la casa, tovaglie e lenzuola raffinate, che un tempo costituivano il corredo delle spose. Tutti prodotti contrassegnati dal marchio, made in Mercato del Forte, che certifica l'artigianalità e la qualità della merce, a prezzi comunque concorrenziali. Con l'assoluta certezza di non imbattervi in cineserie, in questo mercatino che è una vera e propria «boutique on the road» (ogni settimana, infatti, il Mercato del Forte sbarca in una città diversa) potrete anzi trovare spunti modaio, come fanno le più note fashion blogger. Insomma, in poche parole, moda e qualità unita all'irresistibile simpatia degli operatori, anche quelli «toscanacci doc».

Donatella Tiraboschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sentieri d'autore

Il sole di Prave e i bastioni del Monte Ghigozzo



Panorama

Prave è al centro di una «costellazione» di monti tra Valcamonica, Sebino e Val di Scalve. La zona orientale della Presolana e la Corna Mozza che «galleggia» sopra la valle del Dezzo, fronteggiando il Monte Ghigozzo, fanno di questo sperone panoramico un luogo unico

Prave (1153 m) è un borgo dove la forza del sole illumina sempre le case vissute in estate. Sul confine tra Bergamo e Brescia, in posizione dominante e sopra Angolo Terme (raggiungibile solo a piedi passando da Mazzunno), Prave si nasconde dalle vie di comunicazione, ma non alla vista. Si raggiunge dal Dezzo di Scalve, subito dopo Paline, dove a destra troviamo il cartello che ci induce a scegliere la piccola strada che conduce in un luogo di maestosa bellezza. Dalla fontana, ci si incammina verso la chiesetta di San Bartolomeo, poi si entra nel sentiero per il Dosso San Giovanni (1178 m) da dove poi potrete scegliere di vagare costeggiando la splendida bastionata del Monte Ghigozzo (1599 m), inconfondibile icona che si erge dalla cantoniera della Presolana con Prave alle sue pendici in una fiabesca rappresentazione del villaggio. Un cammino ideale a gennaio, perché qui l'inverno ci è amico, riservandoci un'intima conversazione con il territorio. Il sentiero risale la foresta e scende in località Laser (1165 m), una delle gigantesche «onde» di roccia montonata dai pascoli che da lontano forma una spettacolare sequenza ovest-est (in mezz'ora si arriva anche a Malga Guccione, la preistorica onda successiva), sovrastanti la via Mala. Saliamo sul Dosso a ringraziare la luce d'oriente e tutto ciò che è bello. I nostri passi sanno come farlo.

Davide Sapienza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casoncelli, burro delle Orobie e selfie: il concorso dei sapori

Le foto più belle saranno premiate con cene nei 36 ristoranti che si sono ribattezzati «guardiani del territorio»

Icasoncelli sono il piatto che più rappresenta il territorio bergamasco. Per i prossimi mesi, fino alle porte dell'Expo, diventano i protagonisti dei menu speciali proposti nei numerosi ristoranti che aderiscono al gruppo «Trentacinque euro». Il nome, ormai ben noto, sottolinea con forza, fin dalla nascita dell'associazione, il costo previsto a persona (vini inclusi) per vivere l'esperienza gastronomica al tavolo. Ora però questi ristoranti hanno deciso di superare l'aspetto unicamente commerciale dell'operazione e di raggiungere un pensiero etico più profondo proponendosi come «Gua-

diani del territorio orobico». L'idea è quella di utilizzare e promuovere i prodotti locali nel piatto, così, ognuno dei trentasei indirizzi come La Fricca e Cece e Simo in città, oppure lo Zu a Riva di Solto e il Don Luis a Torre Boldone (si può consultare l'intera lista al sito www.trentacinqueeuro.it), nella preparazione dei casoncelli, scelti come simbolo della cucina locale, utilizzerà anche il burro delle Orobie e il formai de Mut stagionato dell'annata 2012. Per venire incontro alle realtà rurali delle valli e per dare un sostegno al lavoro artigianale dei piccoli produttori. In più ci sarà l'opportuni-



Gusto Il cuoco Claudio Rubis de «La Staletta» scodella i suoi casoncelli

tà, per il cliente, di partecipare a un curioso concorso fotografico. Tutti coloro che visiteranno uno dei ristoranti e approfitteranno del menu da trentacinque euro, potranno scattare un selfie o una foto con lo smartphone per documentare l'esperienza vissuta; le immagini più belle e significative verranno premiate con cene per due persone negli stessi ristoranti. I casoncelli, infine, nella giornata del 23 gennaio, diventano i protagonisti di una celebrazione ormai classica a Zogno: la Festa della chiesa di San Sebastiano. Qui un tempo, nelle case della frazione e nel vicino ristorante, ora chiuso, si

preparavano i casoncelli, che venivano consumati la sera stessa o il giorno successivo. Oggi è una tradizione mantenuta viva soprattutto dal vicino ristorante La Staletta, in via Campelme, con il cuoco Claudio Rubis che presenta per l'occasione una cena (a 25 euro, con musica dal vivo) con casoncelli, il salame nostrano a chilometro zero della vicina Azienda Gioan di Pice (premiata dalla Coldiretti lo scorso anno come azienda green), la polenta e il lardo bergamasco, il coniglio croccante e, per finire, il tiramisù casalingo.

Gualtiero Spotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA