

Visita guidata
Figure di donne, sacro e profano

Una visita guidata ad hoc per l'8 marzo. È «Donne al Centro. Le figure femminili del centro della città bassa tra sacro e profano», organizzata dal Gruppo guide turistiche Città di Bergamo. Ritrovo alle 15 in piazza Vittorio Veneto (Torre dei Caduti); quota di partecipazione: 5 euro per persona. Info: 035.344205, cell. 328.6123502.

Ponteranica
Il film su Maria Montessori



Il film «Maria Montessori a Bergamo realizzato nell'ambito del progetto «L'esempio buono - Adulti generosi al servizio dei giovani», sarà proiettato domenica 15 alle 21 al Centro Vivace di Ponteranica.

Piani dell'Avaro
Ciaspolando con gusto a Cusio

Ai Piani dell'Avaro (Cusio) nuovo appuntamento con «Ciaspolando con Gusto», percorso enogastronomico tra le baite d'alpeggio dove poter assaggiare e acquistare i prodotti locali della Valbrenbana dai produttori. Il percorso si snoda lungo in un paesaggio da favola. Prenotazioni tel. 333.2858655, partenza tra le 10 e le 13.

Torre Pallavicina
Imparare a intrecciare i cesti

Far dei cesti come una volta, utilizzando le «smandre», fettucce di nocciolo, castagno, salice e sanguinello. È l'originale corso organizzato dal Parco Oglio Nord nella sede di Torre Pallavicina, in programma ogni sabato, da domani e fino al 18 aprile, dalle 20 alle 22. Per iscriversi a Riscopriamo gli antichi mestieri telefonare allo 0374.837067.

per la cultura
Dal piccolo schermo
alla Fiera del libro
Arriva Carlo Cracco



Passione
Lo chef Carlo Cracco inaugura domani la nona edizione della Fiera del libro dell'Isola Bergamasca. Quest'anno il filo conduttore della manifestazione «Il libro e/è la tua passione: arte, vita e cultura»

Menù ricco (anche di polemiche) per la nona edizione della Fiera del libro dell'Isola, che torna a Calusco d'Adda, nel Centro civico San Fedele (Chiesa Vecchia), da domani a domenica 15 marzo. E se di menù si tratta, non poteva mancare lo chef. E che chef: Carlo Cracco, che inaugura la kermesse domani alle 17 parlando, chiaro, di cucina. La fiera si divide in due proposte: quella riservata alle scuole e quella dedicata a tutti gli amanti della lettura. Gli appuntamenti cominciano domani già alle 15.30 con i laboratori creativi per bambini. Domenica, alle 11, aperitivo musicale a cura dei ragazzi della scuola Engim. Alle 15 spettacolo di burattini con Ferruccio Bonacina e alle 16.30 di nuovo laboratori a cura del gruppo Cif. Alle 18 «Campari: la lunga notte fra due guerre mondiali», incontro con lo storico Lorenzo Pezzica e il barman Gianfranco Di Nisio. Da segnalare, martedì alle 20.45, un incontro che ha fatto discutere: interviene Giancarlo Cerelli, dell'Unione giuristi cattolici italiani, sul tema «La famiglia: un'istituzione in pericolo. La minaccia gender». La sezione caluschese del Partito Democratico ha obiettato che «un individuo che ritiene l'omosessualità una malattia è un insulto a tutta la Fiera del libro. Questa è omofobia». «Spiace che si strumentalizzino un incontro culturale», ha replicato il sindaco Roberto Colleoni.

per la gastronomia
Arte e solidarietà
con i «magnifici 16»
dell'alta cucina



«Ingruppo»
La rassegna si apre martedì alla Fiera con una cena itinerante tra i banchi allestiti dai ristoratori che faranno assaggiare alcune delle loro specialità a un prezzo di 55 euro. Il ricavato andrà alla «Casa del Bambino» (info al numero 3319538130, www.ingruppo.bg.it)

A partire da martedì prossimo a sabato 31 ottobre torna sulla scena «Ingruppo» la rassegna gastronomica dedicata all'alta cucina. Coinvolgerà 16 ristoratori (molti dei quali «stellati» Michelin). Ognuno potrà esaltare anche durante l'Expo la propria identità comunicando «in gruppo» la propria offerta dall'apertura della mostra a Palma il Vecchio prevista dal 13 marzo al 21 giugno. I ristoratori sono: A'Anteprima, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Colleoni & dell'Angelo, Collina, Da Vittorio, Frosio, Il Saraceno, La Caprese, Lio Pellegrini, LoRo, Osteria della Brughiera, Posta, Roof Garden, e Villa Patrizia. L'offerta prevede un menù completo di bevande al prezzo di 110 euro per due persone. I ristoratori di «Ingruppo» martedì prossimo aprono la rassegna con una festa di beneficenza il cui ricavato va a sostegno della Casa del Bambino, una nuova struttura del Centro d'ospitalità Paolo Belli. La serata, un vero e proprio show cooking, si svolgerà nei padiglioni della Fiera. I 16 ristoratori di Ingruppo renderanno omaggio anche alla grande mostra della Gamec e a Palma il Vecchio. Ciascuno, secondo il proprio estro, proporrà nel proprio menù un piatto a base di baccalà, merluzzo o stoccafisso. Un collegamento che unisce Bergamo, terra d'origine di Palma il Vecchio, a Venezia città dove ha vissuto e lavorato.

per lo shopping
Pentole, stoviglie
e sogni da gourmet
nel nuovo outlet



Supersconti
È stato inaugurato in via Angelo Maj il nuovo outlet di Barazzoni, quarta apertura di un punto vendita diretto dell'ultracentenaria azienda di casalinghi di Invorio, in provincia Novara. Prezzi scontatissimi: dal trenta all'ottanta per cento

Non poteva che posizionarsi nella «via cittadina dei divani», cioè in via Angelo Maj dove poltrone e dormeuse sono di casa, il nuovo outlet di Barazzoni, l'ultracentenaria azienda di casalinghi di Invorio (Novara). Un marchio che, soprattutto per pentole, tegami e affini, ha una lunga e prestigiosa storia alle spalle, contrassegnata dal made in Italy e dal design introdotto in cucina, nel 1970, con la produzione, a firma di Ennio Lucini, della serie di pentole «Tummy». Panciute ed originali quanto basta da essere, ancora oggi, un must delle liste di nozze «normali» (perché in quelle vip, come per la coppia Hunziker-Trussardi, un pentolino in argento era in lista a 2.500 euro). Pure se i matrimoni sono in calo e se molti futuri sposi preferiscono regali «contanti» o contribuzioni al viaggio interplanetario della luna di miele, va detto che una volta tornati alla vita di tutti i giorni, bisogna pur pensare di mettersi ai fornelli e, con un trend di alimentazione salutare, la scelta della pentola giusta ha la sua importanza. Tra batterie complete ed altre centinaia di articoli per la casa a prezzi scontatissimi, non sarà difficile trovare quell'oggetto, da un semplice mestolo a un portafotografie, passando per un profumambiente alle tazzine per il caffè, che proprio «vi manca». Per chi ama abbellire con cura la casa, outlet come questo sono un vero paradiso.

sentieri d'autore
La Val d'Inferno
sotto il Pizzo
dei Tre Signori



L'ultima neve
La Val d'Inferno di Ornica con la Sfinge, guardia del Pizzo Tre Signori, è una meta tra le più ricche e intense di tutte le Orobie. Con le ciaspole o gli sci, l'ultima neve nella parte alta del paese, svela una narrazione diversa della storia antica di questi luoghi

La leggenda vuole che la Val d'Inferno di Ornica, un tempo Val Fornasicchio, debba il suo nome alla diffusa attività delle fucine alimentate dalle abbondanti acque di torrente di questa valle e quella del Ciusur. Andarci con la neve offre un'emozione comunque calda: l'aria di primavera, l'imminenza dei germogli, il manto bianco solido, non pericoloso, invitano al cammino. Da Ornica (850 m) lungo il segnavia 106 la mulattiera silenziosa ci narra la storia che attraversa le splendide baite e i pascoli bassi. Poi, superata la selva, ecco la Val d'Inferno dove ci accoglie la Baita Nuova (1350 m). Da qui la nostra stella polare è la famosa sfinge, sentinella dei Tre Signori. In un'ora, arriviamo alla «ciara», l'area superiore dell'alpeggio: la baita «Ciarè» (1650 m) è la meta da respirare con gli occhi. Il Pizzo tre Signori (2.553 m), passaggio a nordovest delle Orobie, è il vertice di tre province (Bergamo, Lecco, Sondrio). A fine inverno l'essenza è celestiale, sospensione estetica tra storia e magnificenza del territorio. La Baita Ciarèlli è la settima delle 10 stazioni (di gran fascino la seguente baita Predoni, locale ricavato sotto un'enorme pietra con muri a secco) e volgendo lo sguardo verso gli spalti lontani delle montagne selvagge, siamo pronti a scendere, risalendo le nostre più profonde emozioni.

F.C.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vittorio Ravazzini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Donatella Tiraboschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

da oltre 100 anni nelle calzature

Grismondi

CALZATURE

New Collection Spring Summer 2015

Via Enrico Fermi, 46 - 24035 Curno BG - 035 615171 - www.grismondicalzature.it