IL CARTELLONE DEL WEEKEND

Via Maj
Una festa lunga vent'anni

Compie vent'anni la Festa di via Angelo Maj. Strada chiusa al traffico, domenica dalle 8 alle 19, con bancarelle, musica, giochi per bambini, birra, buon cibo, sfilate e una castagnata con finalità benefiche: l'incasso verrà devoluto al Centro diurno disabili di Botta di Sedrina. Suona la tribute band Baraonda Nomade.

Nelle valli
Una pioggia di castagnate

Di castagne se ne trovano parecchie, quest'anno. E anche di castagnate. Domenica in Val Seriana ce ne sono sei: a Cossaglio di Parre (dalle 14); a Piario, nel pomeriggio, con sfida su sci di legno; a Pradalunga (14, in oratorio); a Rovetta (10-22, centro storico); a Selvino (da mezzogiorno); a Valbondione (Maslana).

Martinengo
Medioevo al Palio dei Cantù

Parte con il consueto «marendì», domani alle 20, il Palio dei Cantù di Martinengo, giunto alle 35esima edizione. Alle 22.30 esibizione medievale in Piazza Maggiore. Il clou la domenica: accampamento medievale dalle 10, sbandieratori alle 14. Poi la sfilata storica alle 16.30 e la corsa degli asinelli alle 16.30.

Sentieri d'autore
Quei colori di Imagna nel foliage dell'autunno

Due passaggi caratterizzano lo sbocco sulla grande piana alluvionale tra i Colli di Bergamo e gli «ingressi» alle valli Brembana e Imagna: la Botta (il grande dilemma del podestà Priuli) e la Strozza, dove si nasconde Ubiale Clanezzo, nel cuneo tra le due vallate. Partendo dal parcheggio di Clanezzo (300 m) sotto il Castello, il segnavia 571 per il monte Ubione (895 m), sale in pochi minuti al bivio dove, sulla sinistra, si incrocia il «Sentiero naturalistico del Chitò», percorso ciclopedonale sulla sede dismessa di un canale idroelettrico: sopra il torrente Imagna, l'ambiente si fa interessante (spiccano le sorgenti incrostanti del Griso). E sopra la forra dove il torrente finisce la corsa prima di entrare nel Brembo. Seguiamo

poi il segnavia 584, per arrivare in vetta, dentro il foliage d'Imagna (castagno, nocciolo, farnia, carpino, robinia, tiglio selvatico, acero, frassino, faggio) di questi ripidi versanti. La vetta è la «torre di guardia» d'ingresso alla vallata, uno sguardo privilegiato sul territorio solitario, ma contiguo, al capoluogo. Seguendo il segnavia 571, si scende chiudendo l'anello.

Davide Sapienza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Partendo lungo il sentiero naturalistico del Chitò, alla base del monte Ubione, si coglie il ruolo strategico della torre di guardia naturale e degli insediamenti millenari. Un cammino che racconta l'uomo attraverso l'acqua e il bosco alle porte di una vallata tutta da scoprire

Big Food Festival Domani e domenica allo Spazio Fase di Alzano Lombardo
Dai frittini alle scottone fino alla puccia: in vendita le migliori specialità regionali

Quei furgoni da gourmet con panini da tutta Italia

La felicità può trovare casa in un cartoccio. Casa itinerante, perché la forza dello street food, oltre al consumo immediato e all'evoluzione verso l'eccellenza delle sue proposte, sta nella provenienza degli artigiani che ne diffondono il verbo attraverso motocarri e camioncini (i «food truck») decisamente pittoreschi. Così, a una settimana dall'abbuffata di specialità da tutta Europa con Mercatanti, ecco la prima edizione di un festival più sofisticato e cool, tutto votato alla rivisitazione della tradizione gastronomica made in Italy, dove non mancano prove d'alta cucina declinate al passeggio. Arriva «The Big Food Festival», domani e domenica dalle 11 alle 23 nello splendido Spazio Fase di Alzano (ex centrale Pigna, via Pesenti 1).

Saranno venti i «food truck» presenti, e tante le specialità in vendita. Per esempio i panini gourmet, come il «Lodigiano»: pane di trebbie di birra, hamburger di scottona, melanzane grigliate, raspadura, pomodori e lattuga. O il «Twister»: pancetta arrotolata su stecco di legno e cotta sulla piastra. Per chi il vegetarianesimo non l'ha mai considerato, ecco le migliori carni di Chianina in versione barbecue. Immancabili i frittini da passeggio: olive all'ascolana, pittule pugliesi (palline di pasta fritte nell'olio bollente), arancini con decine di farciture, panfritto, verdure in pastella. Dalla Romagna arrivano tanti must: piada, chiaro, ma con sardoncini fritti, più tigelle (ma ce n'è uno stand che la propone in salsa pavese) e gnocco fritto con salumi. E l'hamburger di mora di Romagna, antica razza suina autoctona. C'è anche la pizza, ma da Trastevere, dunque bianca e con la «mortazza» (cioè mortadella). E poi i dolci con in prima fila granite e gelati alla siciliana. Immancabili la Liguria, con focaccia e farinata e ceci (con l'aggiunta della canapa per il truck vegano) e il Salento con la Puccia, tipico panino morbido dentro e croccante fuori, farcito con prodotti artigianali del tacco dello Stivale e preparato con olio Dop. Non mancano ovviamente i bergamaschi: hanno una carta variegata, ma a distinguersi è la polenta taragna. Dulcis in fondo, anzi dopo il dolce, il caffè, prodotto da una micro torrefazione locale.

A corollario del festival dedicato allo street food c'è un mercato a chilometro zero di produttori locali. Immancabile la birra artigianale. Completano l'opera l'area bimbi, con workshop a cura dell'associazione Mothern, e la musica, con live e dj set per tutta la durata della manifestazione. E il cibo lo si può gustare anche attraverso il cinema: l'esperienza sarà accompagnata da film, documentari e proiezioni, in collaborazione con Food Film Fest Bergamo.

Fabio Cuminetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Ape Si chiama «L'Appetitoso» il mezzo delal Vineria Cozzi di Bergamo

Cos'è

- «The Big Food Festival» si svolgerà domani e domenica allo Spazio Fase di via Pesenti ad Alzano
- Gli orari: dalle 11 alle 23
- Saranno presenti venti «food truck» (i furgoni che vendono cibo) da tutta Italia
- Ogni furgone metterà in vendita specialità tipiche di ogni regione
- Ci sarà anche un mercato di prodotti a «km 0»

Tradizioni

LE CONTAMINAZIONI DALL'EST

Gastronomia italiana, ma non solo. Al Big Food ci sono due proposte che pescano oltreconfine. C'è la tradizione asiatica e contaminazioni: Cina, Giappone, Thailandia, Vietnam e Malesia riuniti sotto proposte «crossover». Interessante anche l'idea di Javor Logofetov: con i suoi «pop dog» porta la tradizione slava nel cassico panino americano. Con fantasia.

Per Veronelli e Marchesi
Omaggio ai signori G e alla cucina italiana

Ad Astino La mostra «Luigi Veronelli Camminare la terra» resterà aperta fino al 31 ottobre

Un omaggio ai Signori G, Gino e Gualtiero, ovvero Veronelli e Marchesi. Il primo scriveva del secondo: «È il massimo interprete, in Italia, della cucina nuova ispirata da Francia: i suoi piatti nascono, giorno via giorno, dalla disponibilità e dall'ingegno». Il secondo ricordava il primo come uomo sapiente e sensibile. Stasera alle 19 nell'ex monastero di Astino, dove sino al 31 è allestita la mostra «Luigi Veronelli. Camminare la Terra», Gian Arturo Rota, presidente del Comitato decennale Veronelli, e Andrea Bonini, direttore del seminario permanente, converseranno con Marchesi, che presenterà il nuovo libro «La cucina italiana» (DeAgostini) con 1.200 ricette della cucina tradizionale italiana, suddivise in terra e mare. *(d.m.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la solidarietà
Cesvi, 30 anni di lotta alla fame nel mondo

Video La bellissima storia del Cesvi è raccontata da una video-installazione a Palazzo della Ragione

Dal 1985 è in lotta contro la fame nel mondo. Cesvi, organizzazione umanitaria nata a Bergamo, festeggia trent'anni di attività il 19 ottobre. Lo fa con un convegno che si svolgerà dalle 11 alle 13, al Teatro Sociale di Città Alta per celebrare gli obiettivi raggiunti e per presentare l'Indice Globale della Fame 2015. È previsto un dibattito con la partecipazione del sindaco Bergamo Giorgio Gori e di Giangi Milesi, presidente Cesvi. Modererà Paolo Magri, vicepresidente di Cesvi e direttore di Ispi. Sono stati invitati i ministri degli Esteri Paolo Gentiloni e delle Politiche agricole Maurizio Martina. L'iniziativa sarà accompagnata, dal 18 al 24, da una video-installazione a Palazzo della Ragione, che ripercorrerà le tappe di Cesvi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le sagre
Il tempo delle mele Lezioni degli esperti

Gusto doc Degustazioni, ma non solo. A Piazza Brembana s'impara anche l'arte di avviare un frutteto

Il tempo delle mele in valle. Domani e domenica a Piazza Brembana sesta edizione della Sagra della Mela. Degustazione di prodotti, mostre, concorsi gastronomici, convegni e vendita diretta. Domani alle 10.30 parte il tour gastronomico che offre la possibilità di assaggi guidati alle eccellenze in mostra. Nel pomeriggio, alle 15.30, Adriano Gadaldi illustra ai neofiti la possibilità di avviare un frutteto, mentre alle 16.30 degustazione di dolci di mele direttamente da Expo. Domenica, alle 15, assaggio al pubblico delle torte in gara grazie agli allievi dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme. Alle 16 la premiazione dei migliori frutti e dei dolci più gustosi (programma su www.sagramela.it). *(f.c.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per lo sport del green
Lo street golf in buca sul Sentierone

In centro Il percorso dello street golf, domani dalle 9.30, tocca anche piazza Dante e il Quadriportico

In Piazza Vecchia il verde se ne è appena andato. E in Città Bassa arriva uno sport che di solito nel verde ci sguazza. Sembra un paradosso: gli scenari si invertono. Mazze e apposite palline in gomma piuma, domani dalle 9.30, per la prima edizione dello Street Golf Bergamo Piacentiniano, in centro. Nove le buche, ognuna identificata con un aspetto storico-architettonico. Con un pizzico di follia. C'è la Buca del Quadriportico, ma anche quella della Fontana della Fiera». Iscrizioni sul sito www.streetgolf.it: 150 i giocatori ammessi, divisi in squadre da 4. Obbiettivo dell'iniziativa è avvicinare il pubblico alla disciplina per sfatare l'idea che sia uno sport solo d'élite. Lo scopo del gioco non cambia: fare buca con meno colpi possibili. *(f.c.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

http://edicola.corriere.it - Per info: edicola@rcsdigital.it
Codice cliente: 5082295
Copyright 2010 © RCS Digital Spa – TUTTI I DIRITTI REGISTRATI