



Franco Pini Onlus Il tè del Kenya sul Sentierone

O rmai è un appuntamento fisso. Il tè del Kenya davanti alla chiesa di San Bartolomeo, a Bergamo. L'iniziativa, da oggi a domenica, è dell'associazione Franco Pini onlus, da trent'anni impegnata sul lago Vittoria in opere di volontariato. Questa sera, alle 21, in programma c'è anche il concerto gospel del coro Anghelion di Nembro.



Treviglio Zucche in piazza, arte in basilica

L a zucca fa bene. Non solo per le proprietà nutritive: domani (10-18) e domenica (10-13) a Treviglio il club Soroptimist organizza una vendita di beneficenza in piazza Garibaldi. Previste anche visite guidate alla basilica di San Martino e al polittico di Zenale e Butinone: ritrovo domani alle ore 15, 16 e 17 alla Pro Loco.

A Cologno e Presezzo Correre con l'Aido e sul Serio

D ue corse non competitive domenica in provincia. Entrambe su percorso pianeggiante misto. A Presezzo è organizzata dall'Aido: cinque le distanze (6, 9, 12, 17 e 19,5 chilometri) con partenza alle 7.30 dai campi sportivi. A Cologno al Serio è firmata dal locale gruppo podistico, su quattro percorsi: 7, 10, 15 e 20 chilometri.

Sentieri d'autore

La valle di Fonteno e l'incanto di orizzonti ricamati d'autunno

La valle di Fonteno precipita addobbata d'autunno verso l'acqua del lago di Lovere: un solco ricco di cascate e storie, tra i segreti meglio custoditi del Sebino. Camminare qui è lasciarsi attrarre dalle vie che furono, mulattiere disegnate per edificare la vita contadina. Dalla piazza (608 m) seguiamo il segnavia 568 per il Monte Boario, vecchio tracciato e ora stradina, sino al Colle di Louen. Si inizia a pestare il fondo storico della mulattiera sino al bivio (568 A) verso la radura-tomba del rudere che manda ricordi dal recente passato agricolo. Pochi attimi e il grande pascolo si apre su un panorama straordinario, con il lago a sudest e a destra una cartolina di Adamello, Presolana, Coca, Redorta, Diavolo e dorsali di Valcavallina. Risalendo, dopo

Cascine

Fonteno è il paese delle cascate. Sono ben 365, come i giorni dell'anno. In molte si producono i famosi stracchini del paese. Dove finisce la strada inizia un mondo di straordinario



la seconda radura al bivio, seguiamo a sinistra il sentiero ricamato di foglie per monte Tores (1210m), poi si sale al punto più alto (1231 m) del Boario, si discende a sinistra lungo il crinale diretto a sud che attraversa due roccoli e offre scorci sugli spalti del Bronzone. Dalla stradina inizia la discesa nella valle del Brugai che entra in quella di Fonteno, chiudendo un giro di forti emozioni.

Daide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

valore storico e naturalistico. L'autunno è forse il momento più bello per immergersi in tanta bellezza

La prelibatezza Annata difficile per via dell'estate torrida, con prezzi raddoppiati. Le nostre valli ne sono ricche. L'esperto: «Ma si possono trovare anche in città»

Tartufi, caccia al tesoro (anche al parco Suardi)

Giuseppe Pino Ciocchetti giura che al parco Suardi crescono ancora, tra querce e carpini. Magari non a questo giro. Causa super caldo, il 2015 passerà alla storia come super annata negativa. Poche grattate e salatissime (non in senso culinario): tra i 30 e i 40 euro all'etto, quasi il doppio di una stagione normale. E tuttavia gli amanti del tartufo hanno di che consolarsi. «Nella nostra provincia si trova dappertutto», assicura Ciocchetti, che da 15 anni è presidente dell'Associazione tartufai bergamaschi. Dalla Pianura alla Val Cavallina, dalla Val Parina alla Valcalepio «è tutto buono». Pure la città. «Io i primi li ho trovati al parco Suardi all'inizio degli Anni Novanta e il più grosso, quasi mezzo chilo, tre anni fa in Maresana».

Bergamo non è Alba. Qui non s'è mai visto un tartufo bianco. Solo neri, di tutte le qualità, compresa la più pregiata, il *Tuber melanosporum*, che «si scava» nelle zone del lago tra dicembre e marzo. Il periodo più redditizio è l'autunno. Tra le zone più fertili (e battute), la Val Serina, dove tutto iniziò con il «Trifuli», all'anagrafe Luigi Rondi da Bracca. Ai tempi della guerra, per arrotondare, partiva la sera con il lumino e tornava la mattina con il fagotto pieno di tartufi. Poi ci pensavano le sorelle a venderli ai ristoranti di Bergamo. Uno era il Piemontese. Ecco, sono stati gli eredi di Rondi a fare in modo che l'arte della



Fiuto Pino Ciocchetti con il cane Lapo e un tartufo appena trovato



Oggi la degustazione a Scanzo

UNA GRATTATA SUL CIAREGHÌ

Questa mattina, tra le 8.30 e le 14.30, davanti al municipio di Scanzorosciate, l'Associazione tartufai bergamaschi organizza una degustazione a base di tartufo nero e altri prodotti

tipici. Comunque, in cucina, usarlo è facilissimo. Gli intenditori consigliano una grattata su «ciareghi» e polenta, oppure su tagliolini freschi, sul Branzi fuso o sul risotto alla milanese.

Il punto

● A Bergamo si possono trovare le quattro varietà di tartufo nero. Non risulta che sia mai stato trovato, invece, un tartufo bianco

● Tra le zone più ricche, la Val Serina, Selvino, la Val Cavallina, la Maresana e la Valcalepio, ma gli esperti assicurano che crescono ovunque

● Si formano tra le radici di querce, faggi, tigli, carpini e noccioli. Il resto lo fanno pioggia e terreno. Crescono in circa due mesi

caccia al tartufo si tramandasse di generazione in generazione, e che da un paio di famiglie si passasse a 500 tesserini rilasciati dall'associazione. Ciocchetti ha imparato da loro, il nipote di Luigi, Giuseppe Rondi, è vicepresidente. Da quasi trent'anni sperimenta la coltivazione del tartufo: in un prato di Paggiaro ha piantato noccioli, faggi, querce e carpini (gli alberi ideali per i tartufi) e oggi arriva anche a 25 chili di raccolto all'anno.

Il merito è anche dei suoi tre cani. Discendono da i meticcii del nonno e sono loro a fare la differenza. Quello di Ciocchetti si chiama Lapo, è un lagotto romagnolo e strempia mentre lui parla al telefono: «L'addestramento — spiega Ciocchetti — inizia appena svezzati. Li si fa giocare con un tartufo, glielo si fa anche mangiare. Poi, piano piano, li si abitua a cercarli». Quelli col fiato giusto, scovano il tesoro anche a 30, 40 centimetri. E al padrone non resta che tappare la buca. Operazione fondamentale per almeno due motivi: evita che le radici delle piante si seccino e mette fuori uso la concorrenza.

Ps. Non si può parlare di tartufi, a Bergamo, senza almeno un accenno alla nonnina del centro. «Vuoi i tartufi?», ti chiede quando meno te l'aspetti. Carramba: è una nipote del Trifuli. A modo suo, tiene viva la tradizione di famiglia.

Maddalena Berbenni
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fiera tessile a Paladina Gruppi d'acquisto per filo e per sogno



Altro mercato

La fiera del tessile ecologico è organizzata dai GAS di Curno, Paladina, Ponte San Pietro, Mozzo e Bergamo

Abbigliamento con filati rigenerati, cerniere e bottoni nickel-free, tinture ecologiche certificate, jeans in cotone biologico colorati con indaco vegetale, giacche da materiale riciclato. E scarpe artigianali con lavorazione al naturale delle pelli, ecosostenibili, in canapa e sughero. Col biologico si mangia e ci si può anche vestire: lo dimostra «Per filo e per sogno», la fiera del tessile ecologico organizzata dai Gruppi di acquisto solidale di Paladina, Ponte S. Pietro, Curno, Mozzo e Bergamo. Appuntamento domenica al centro sportivo comunale di Paladina, dalle 10 alle 18.30. Previsti laboratori manuali, pranzo con prodotti biologici (info@lalocandadeigolosi.com per prenotare), merenda con torte artigianali. (f.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

All'Uci di Curno Snoopy & friends ricordano Schultz



Mito

«Snoopy & Friends» è una celebrazione affettiva di un mito, Charles M. Schulz

Snoopy battibecca con Woodstock e scrive romanzi dall'immane incipit «Era una notte buia e tempestosa», Charlie Brown si innamora della ragazzina dai capelli rossi, Linus filosofeggia e abbraccia la coperta. Un grande evento, l'uscita di «Snoopy & friends», film dei Peanuts a 15 anni dalla morte del loro geniale creatore, Charles M. Schulz. L'associazione Bergomix, impegnata a diffondere la cultura del fumetto, non poteva lasciarsi sfuggire l'occasione: domani dalle 15 è presente nell'atrio dell'Uci Cinemas di Curno per offrire ai visitatori disegni originali a tema realizzati sul posto da Luca Rota Nodari. In più, un angolo lettura per sfogliare albi dei Peanuts e un regalo targato Bao Publishing. (f.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Martinengo rurale Corsa delle lumache e tiro al trattore



In bicicletta

La tradizionale cicloescursione Bergamo Martinengo parte domenica alle 9 da via Monte Gleno 2 L

In una delle prime edizioni a trionfare, con l'invidiabile primato di un metri in 14 minuti e 30 secondi, fu «Va-lentina», in onore del Rossi del Motogp. Poche ore prima del tentativo forsennato di recupero del campione di Tavullia, sul circuito di Valencia, domani sera alle 20.30 torna la corsa delle lumache a Martinengo: non temono l'umidità, né i contatti scorretti in curva, né tantomeno necessitano di moviola per stabilire chi ha vinto. Un'ora dopo un'altra competizione goliardica, il tiro al trattore, mentre alle 19 cena rustica. Tutto in piazza Maggiore, per l'apertura della dodicesima Giornata Agricola Martinenghese. Domenica, dopo il pranzo (sempre rustico), dimostrazioni agricole dalle 14.30 alle 18. (f.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Maite di Città Alta Lavoro a maglia torna la passione



Hobby

Sono cinque gli incontri che avranno luogo al Maite di Città Alta per imparare il lavoro a maglia

Al Maite di Città Alta si può trascorrere il pomeriggio, sorvegliando il the mentre si sferruzza in compagnia. Comincia dopodomani «Domenica al rovescio», laboratorio di aguglieria per imparare le basi del lavoro a maglia e cominciare a realizzare dei piccoli progetti, come i regalini per Natale. L'idea proviene da due amiche, Raffaella Carluccio e Lucia Fumagalli, che hanno voluto allargare il loro hobby ad altri, sia esperti sia principianti. I successivi incontri sono il 22 e 29 novembre, il 13 e 20 dicembre, dalle 16 alle 18.30. Prevista una piccola quota di partecipazione come contributo per lana e ferri. Per le iscrizioni scrivere a: luci.fumagalli@gmail.com o raffaella0108@gmail.com. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA