IL CARTELLONE DEL WEEKEND

Porta Sant'Agostino
A scuola di bastoni pastorali

Curioso appuntamento domani nella sala di Porta Sant'Agostino per il Festival del Pastoralismo, alle 10: un laboratorio di autoproduzione di bastoni pastorali a cura di Giovanmaria Fontana. Alle 17.30 «L'alpeggio in Val Brembana. Aspetti storici, culturali, sociali tra XIX e XXI secolo», a cura di Giacomo Calvi.

Grumello del Monte
I piccoli cuochi del castello

Piccoli cuochi crescono al Castello di Grumello del Monte, domenica dalle 10 alle 17. Si svolge infatti una nuova edizione di «Bimbi chef per un giorno». Si scoprirà come fette di polenta possono essere trasformate in Babbo Natale e come preparare le «lasagne degli Angeli». Prenotazione obbligatoria al 348 3036243.

Palazzago
Di corsa lungo cinque itinerari

La Bergamo che ama correre la domenica mattina non si ferma. C'è un solo appuntamento, però, in tema di marce non competitive: la terza edizione della Strapalazzago. Ritrovo dalle 7 all'Area feste del paese. Il percorso è pianeggiante e collinare misto, con percorsi da 5, 9, 12, 16 e 20 chilometri.

Sentieri d'autore

La valle delle acque buone da Gaverina ai piani di Altinello

Gaverina e le Terme (site nel palazzo liberty del 1922), apre dal fondo della Valcavallina un ventaglio di storie e luoghi sino al Colle Gallo: un territorio non grande, ma ricco di angoli affascinanti. Dal lavatoio della frazione di Trate (nella chiesa della Vergine Addolorata spicca una pala del Carobbio), digrada la strada delle sorgenti (segnavia 606). Attraversata la valle del Polizzo, si sale a sinistra e si infila una vecchia mulattiera incassata che risale sino a un bivio: ci dirigiamo verso nordest, sino al valico della Forcella (679 m) e dopo il roccolo Scapla, su strada cementata raggiungiamo il sentiero sino ai Prati di Altinello (840 m). Il piacevole andare, i paesaggi morbidi e i primi spruzzi di neve avvolgono il cammino. Ai Prati si scende su sterrata sino a incrociare una deviazione per Piano di Gaverina, dove una precipitosa sezione di mulattiera conduce sulla strada per la frazione (609 m): nel cuore della piccola località, dall'angusta Via Tonale inizia il tratto finale che riconduce, con un tracciato storico, al bivio per la Forcella, da dove si chiude una visita alla valle delle sorgenti, luogo dal clima particolare e custode delle acque buone.

Davide Sapienza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

La Valle delle Sorgenti (per informazioni consultare il sito www.valledellesorgenti.it) è un bioparco che fa perno sulla riscoperta del borgo antico di Trate per valorizzare, anche didatticamente, un'area di forte interesse geografico, storico, culturale, della Valcavallina

GourmArte Tre giorni di degustazioni in Fiera. Dal «giro di Lombardia dei salami» ai «fratelli di latte: taleggio e quartirolo» alle «declinazioni del caviale»

Gran tour con 24 chef tra i piaceri del gusto

La parola «contaminazione» è abusata, ma talvolta preziosa. Se uno chef bergamasco come Ezio Gritti si mette ai fornelli al «Solata Restaurant», Bali, e prepara un «Filetto di agnello con polenta profumata al cocco», è arduo non usarla. Resistere alle proposte degli interpreti del gusto, più tangibilmente, è difficile, perché da domani a lunedì il ristorante della quarta edizione di GourmArte, alla Fiera di Bergamo, può contare su ventiquattro chef impegnati a gruppi di otto nelle cucine a vista della manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche lombarde.
Cuochi dalla Lombardia quali Philippe Leveillè, Claudio Sadler, Vittorio Fusari o Chicco Cerea, e dalla regione ospite, la Puglia, quali Gegè Mangano e Mario Cicorella. Ad annaffiare i piatti i sommelier Ais: a loro il compito di trovare l'accostamento migliore con i vini di Franciacorta e Valtellina della locale enoteca.
L'interpretazione del gusto è solo l'ultimo anello di una catena alimentare ben strutturata, a GourmArte. Che parte necessariamente dai quasi duecento prodotti da assaggiare e conoscere direttamente dalla voce di chi, con passione e dedizione, ne custodisce l'unicità. «Assaggiare — precisa l'ideatore di GourmArte, il giornalista bergamasco Elio Ghisalberti —, ma senza abbuffarsi: è un educational tour da affrontare con buongusto, compreso nel biglietto d'ingresso».
Si va dal caviale Calvisius di Calvisano allo Champagne Haton (perché in fiera ci sono anche gli «esploratori del gusto», ovvero gli importatori), passando per Barolo Mosconi, intorchiate pugliesi (taralli a mo' di trecce), Pallone di Gravina, Jamon Iberico de Bellota Pata-negra, tartare di bue piemontese, gelato all'azoto, mostarda di castagne, birra artigianale.
Nutrito il programma di degustazioni guidate: citiamo «Il giro di Lombardia dei salami», domani alle 16; «Fratelli di latte: taleggio e quartirolo, i due stracchini quadri accomunati nella Dop» domenica alle 15.30; «Le declinazioni del caviale», lunedì alle 12.30, con l'unicità mondiale della lombarda Calvisius, forte di una gamma di produzione con sette varietà da altrettante specie di storione.
Le degustazioni non hanno prezzo, mentre nella sezione ristorante un piatto salato, con vino abbinato, costa 15 euro, il dolce 10. Appuntamento nei padiglioni espositivi di via Lunga sabato (10-22), domenica (10-22) e lunedì (10-18); l'ingresso costa 15 euro, 10 se prima ci si registra sul sito (www.gourmarte.it), e consente l'accesso alla concomitante Bergamo Arte Fiera, nel padiglione adiacente. Per unire il bello al buono.

Fabio Cuminetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maestri Enrico Derflingher sarà ospite domani a GourmArte

Info

- Per tre giorni, nelle cucine a vista del ristorante GourmArte si alterneranno i migliori chef lombardi (ma non solo)
- Un piatto salato servito con un calice di vino selezionato in abbinamento al prezzo di 15 euro
- Un piatto dolce più calice di vino: 10 euro
- Gli orari d'ingresso: sabato e domenica dalle 10 alle 22; lunedì dalle 10 alle 18

I corsi all'Accademia

TECNICHE, RICETTE E SEGRETI

L'arte dell'intaglio della frutta e verdura per creare forme nuove e affascinanti. A GourmArte, area Accademia del Gusto, ci sono anche veri e propri corsi (prenotazioni su www.gourmarte.it), come quello che domani vede alle 11 vede in cattedra Beppo Tonon: mani abili, comunicatività, esuberanza. Si potrà sperimentare in diretta e diventare maestri di decorazione. *(f.c.)*

Per il tempo libero

Clown e clic d'autore con Masha e Orso

Albino Apre domani il Christmas Village, dove c'è anche la pista di pattinaggio sul ghiaccio

Il profumo di chiodi di garofano del vin brulè, i biscotti alla cannella, le caldarroste, le bancarelle a tema nelle casette di legno, le luci decorative e le canzoni tradizionali sono scontati. Ma l'Albino Christmas Village, che apre domani (e lo sarà tutti i sabati, le domeniche e i festivi fino al 20 dicembre), dalle 15 alle 20, offre molto di più. La pista di pattinaggio sul ghiaccio, che resterà aperta fino al 31 gennaio. Poi le passeggiate in carrozza, la possibilità di fare *selfie* divertenti, l'animazione con i clown. C'è anche un concorso fotografico, per clic d'autore sotto l'albero. E martedì 8 dicembre due divi per i bambini: Masha e Orso. Chi ha figli piccoli non può non conoscerli.

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le Feste

Letterine nelle mani di Babbo Natale

Gandino In via del Castello 44 da domani i bambini potranno incontrare Babbo Natale

La «Casa bergamasca di Babbo Natale», evento giunto alla nona edizione, viaggia e si sposta di anno in anno. Da domani sarà a Gandino, in via del Castello 44. È aperta ogni weekend fino a fine dicembre e il 7, l'8 e il 24 del mese, dalle 14 alle 18. I bambini, con le loro famiglie, possono visitarne le stanze, posta in un palazzo storico del paese. Potranno poi, in compagnia degli «elfi», aiutanti di Babbo Natale, scrivere una letterina e consegnarla al padrone di casa, ricevendo un piccolo dono. Non mancano laboratori per i bambini e, per tutti, c'è la possibilità di visitare i tipici mercatini natalizi, una piccola fattoria e il vicino Museo dei Presepi, che ne espone oltre 500.

G.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i golosi

Il cacao fa scena Assaggi e storia

A tavola Adriana Dossi e Fabio Comana portano in scena «Puro cioccolato»

Uno spettacolo comico sul cacao accompagnato da una degustazione. Il nuovo ristorante In DispArte, in via Madonna della Neve a Bergamo, ospita stasera «Puro cioccolato», rappresentazione teatrale creata da Erbamil e nata da uno studio sul commercio equo e solidale. In scena il fondatore della compagnia Fabio Comana e l'attrice Adriana Dossi. I due artisti leggeranno in chiave ironica testi sul cacao e i suoi derivati, compiendo prove d'assaggio. Il pubblico potrà approfondire il tema assaggiando i prodotti offerti dal negozio Chocolat. Domani sera, protagonista la musica con il concerto dei Kabila. *Ore 21.30, 10 euro. Prenotazioni: info@indisparte.com.*

R.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i bambini

Tempo di decorazioni Laboratorio di cucito

San Bernardino Per iscriversi e iscrivere i bimbi all'Atelier in galleria scrivere a *cristina@neimieipanni.it*

L'invito ritrae due bambine impegnate a decorare un abete con un filo di lana rossa. L'immagine introduce nell'atmosfera delicata e magica insieme che si respirerà domani all'«Atelier in galleria aspettando il Natale», organizzato da Ottobarradieci Spazio Design, in via San Bernardino. «Insieme — spiega Cristina Gamberoni che guiderà il laboratorio di cucito — mamma e bimbo realizzeranno una decorazione in feltro da appendere». Tre appuntamenti della durata di un'ora ciascuno: alle 10.30, 15.30 e 17.30, per bimbi dai 6 ai 10 anni accompagnati da un adulto. E il ricavato dell'iniziativa (10 euro a coppia) sarà interamente devoluto al progetto «My name is help».

Vanessa Bonacina

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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