



Sentieri d'autore

Rocce al sole ed emozioni di colori sulla Presolana

Il solstizio arriva tra quattro giorni e solo allora inizierà l'inverno, il granaio del futuro, dove, liberamente cammina chi accetta questi doni. Luogo più simbolico della Regina Orobica, per salutare la nuova stagione evitando le banalità dialettiche delle meteostar, è difficile da scovare. La Presolana meridionale concede praterie alla mente che fruga tra boschi, pascoli, rocce che al sole sono un oceano d'argento e blu. Regaliamoci un giorno di cammino e la voglia di onorare l'autunno generoso di emozioni e colori. Sopra il Donico, scegliamo un punto per risalire le pendici verso sudovest. L'apparizione delle Corzenine (1367 m) indica la strada che incrocia il sentiero per il Colle Presolana (1700 m), genius loci sontuoso per ammirare la



vastità che avvolge la valle dei Mulini, la sorgente Mesclusa e svela le coste di Bares e i pascoli delle malghe Campo e Presolana. Riprendiamo la salita e decoliamo sino alla conca delle Corzene, pianeta rarefatto da dove parte la deviazione per baita Cassinelli (1568 m) che attraversa la visione alpina di nordest sino alla conca sopra il rifugio. Qui errare è un tuffo nell'inebriante bellezza di Presolana.

Daide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Piazza Matteotti Lo show della Bandaradan

Musica e animazione in centro e nei borghi. Domani dalle 15.30 alle 17.30, tra piazza Matteotti e dintorni, show itinerante della Bandaradan: tromba, fisarmonica, sax e grancassa al servizio di note balcaniche e performance circensi. Domenica, alle 15.30 in Borgo Palazzo, goliardia anni '70 con l'orchestra The Tamarros.



Cirano di Gandino Il presepio vivente nelle corti

In certi borghi gli abitanti si fanno figuranti e riportano in scena quel presepe vivente nato dall'ispirazione di San Francesco quasi otto secoli fa. In provincia il primo appuntamento, domenica dalle 15 alle 18, è nel borgo storico di Cirano di Gandino: allestimenti nelle corti attorno a piazza Fratelli Calvi e all'antico lavatoio.

Zanica Mercatino del vinile e dj set

Un Natale su di giri (33 e 45, soprattutto), domani, con il «Mercatino del Vinile» di Zanica, questa volta sotto l'albero — al «Suono 1981» — di piazza Papa Giovanni XXIII. Espositori di dischi usati provenienti da tutta la regione, buona musica live, dj set e aperitivo offerto. Il tutto naturalmente a ingresso libero.

Se il pranzo di Natale è servito Le «ricette» per evitare lo stress da fornelli e centrotavola. Dai cuochi che vengono a casa alla formula «take away»

Come ti cucino per le feste Chef (e menù) a domicilio

Uffa, il pranzo di Natale. Se la stragrande maggioranza delle bergamasche fatterà per giorni, con la gioia di cimentarsi in un menù ben riuscito (per le festività le casalinghe danno il meglio di sé ma non scherzano nemmeno le donne in carriera che una tantum, cioè una volta l'anno, smettono il tailleur e indossano il grembiule) si fa strada una minoranza pronta a dire un no secco allo stress da fornelli e centrotavola. L'alternativa alle estenuanti spadellate esiste; basta farlo fare agli altri. Nel caso specifico al cuoco a domicilio, che sbarcherà nella vostra cucina con pentole, piatti e cibi. È questo il caso di Quincy e Michy (alias Marco Sala e Michele Mora), due giovani chef bergamaschi che pensano e provvedono, non solo a cucinare (scegliendo materie di prima qualità) ma anche all'apparecchiatura e al servizio in tavola. «Cuciniamo un paio d'ore prima dell'inizio del servizio e lasciamo tutto pulito come abbiamo trovato». Il menù viene vagliato insieme al cliente al quale spetta la scelta del vino, variabile non trascurabile. Il prezzo? Intorno ai 100 euro a persona per il menù del 25 dicembre (sono contemplate le ostriche). Caratteristiche che si ritrovano anche affidandosi a Nuccio Longhi, fondatore di «Hai ospiti? Cucino io» (così lo trovate anche in Fb) che, da ex imprenditore nel settore delle auto, ha trovato un'appagante «second life», proprio in cucina. «Natale è un periodo particolare,



I corsi

C'È ANCHE IL COOKING LAB

In vista dei Natali che verranno, si possono tenere d'occhio i corsi di cucina. Quello tenuto all'Agnelli Cooking Lab dallo chef Filippo Cammarata ha guidato i corsisti alla realizzazione di

uno straordinario pranzo di Natale. Crema di cardi con polpettina di ricotta, lasagnette con faraona, carciofi e branzi, vitello al latte e uno spettacolare tortone morbido di Natale. Evviva i cuochi.

La scheda

● Per cucina e servizio in tavola gli chef Quincy e Michy (Marco Sala e Michele Mora) assicurano «tutti i vantaggi di un servizio esclusivo e dedicato». Informazioni sul sito www.quincy-michy.it

● Per la formula «menù d'asporto» il ristorante «Fatur» di Cisano Bergamasco propone un pranzo a 30 euro a testa con antipasto, due primi, un secondo e dolce per 10 persone

sovraffollato di richieste e cucinare a domicilio non è mi è possibile, ma in casa sì e accontento la mia clientela, con un servizio take away». Tutt'altro che banale nelle proposte che spaziano dalle code di gambero con lenticchie, alla millefoglie di salmone con patate al cartoccio per finire con un trionfo di torrone. È personal chef di professione, ma è l'amica in cucina che tutte sognano Michela Lodetti, 37enne bergamasca doc (la trovate in Fb). Michela che taglia esattamente su misura il menù con il cliente, propone un'interessante variante logistica: «Anziché il pranzo seduti, meglio in piedi e con più invitati». La rosticceria o gastronomia che dir si voglia, resta sempre un'ottima stampella. A garantirlo, per una categoria che si sta evolvendo anche in questo mercato del «pronto e via» è Luca Bonicelli, che presidente dei giovani imprenditori Ascom, interpreta l'evoltersi della tendenza: «La tradizione culinaria si sta arricchendo di personalizzazioni, dal biodiverso al salutista, dall'etnico al green, ma il Natale resta un punto fermo». Così, anche i ristoranti si attrezzano, con menù d'asporto che, come evidenziano dal Fatur di Cisano Bergamasco rappresenta una «valida alternativa per godersi la festa tra parenti e amici». Senza troppi patemi e con l'imbarazzo della scelta (antipasto, due primi, un secondo e dolce per 10 persone, spesa 300 euro).

Donatella Tiraboschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le guerre stellari Hasbro, i fumetti e le spade laser



A Curno
Bergomix celebra le nuove guerre stellari domani al multisala Uci di Curno dalle 15 alle 19.30

Tra marketing aggressivo ed eventi a tema «Il risveglio della Forza», settimo capitolo della saga di «Guerre Stellari», colpisce ancora, come l'impero che costruì la Morte Nera. L'associazione culturale Bergomix non si esime dalla celebrazione. Dopo l'intervento al multisala Uci di Curno di mercoledì, in occasione della prima, domani si replica: dalle 15 alle 19.30 mostra di memorabilia, esposizione di gadget Hasbro, sessione gratuita con autori di fumetti per portarsi a casa un disegno originale del personaggio preferito, fumetto «Star Wars» di Panini e Marvel in omaggio (fino ad esaurimento scorte), intrattenimento a tema con memory card, «Monopoly» e «Lightsaber Experience» con le spade laser ufficiali di Hasbro. (f.c.)

Per chi fa jogging Babbo Running «Correre fa bene»



Solidarietà
Cinque chilometri a passo libero, vestiti da Babbo Natale. Una classica delle feste: da non mancare

Di corsa, ma anche passeggiando. Senza inciampare nella barba bianca d'ordinanza. Dopo le due tappe di Como e Milano, la Babbo Running domenica arriva in città: cinque chilometri a ritmo libero in costume da Santa Claus, come avviene in ogni parte del mondo: da New York a Londra, passando per Hong Kong. Il via alla corsa, tra le strade del centro, è alle 15, ma già dalle 10.30 in Piazza Matteotti, luogo della partenza, è attivo il Babbo Village, un'area attrezzata per fare sport e giocare. Animazione a cura di Radio Viva Fm con intervento di Stefano Chiodaroli da Zelig. L'iscrizione costa 15 euro (informazioni sul sito www.babborunning.it) e i fini sono solidali: numerose onlus beneficeranno dell'evento. Correre fa bene. (f.c.)

Per lo shopping Tappeti e arredi nel segno dello stile



Marchio storico
Gambirasio Interni ha completato il «poker» lasciando vuoto dal trasloco di Pagano

È come un puzzle commerciale, l'headquarter dell'Immobiliare della Fiera di via Monte San Michele. Là dove c'era la Pellicceria Pagano (trasferitasi in Sant'Orsola) ora ci sono 4 esercizi commerciali. Dopo lo sbarco di «Bù», il nuovo cheese bar, l'approdo di Ns plus, temporary shop di abbigliamento ed attrezzatura sportiva, il trasloco dell'estetica e parrucchiera Caral da Largo Belotti, il quadro si è completato con l'inaugurazione — ieri sera — di «Gambirasio Interni». Un marchio storico dell'arredamento e dell'architettura d'interni che, da 80 anni propone tappeti, tessuti e mobili di pregio, nel segno di un'eleganza distintiva. Lo spostamento da via Tasso nel segno di un rinnovamento capace di innescare la curiosità di scoprire marchi e prodotti altamente selezionati. (d.t.)

Per un sabato piccante Si balla al festival del peperoncino



Grazie Grazie
Protagonisti del festival al peperoncino i «Grazie Grazie» (nella foto) e i Pikkanapa

Fine settimana piccante al Maite di Città Alta con il PicCa festival dedicato al peperoncino e alla canapa. Domani e domenica alle 11 si apre la mostra mercato che precede il pranzo a km zero e prenotazione consigliata. Entro oggi ci si può iscrivere al laboratorio del saltarello, in programma domani alle 15.30. Le lezioni sul ballo popolare saranno tenute da Federico Cippitelli e Matteo Gianfelici dei Grazie Grazie. Seguirà il workshop dell'agronomo Leonardo Brunzini, «Piccante piacere: storia, proprietà e usi del peperoncino» e la gara «Il Mangiafuoco». Alle 19 aperitivo e street food e serata tra balli e stornelli. Domenica alle 15.30 si parlerà dell'uso ecobiologico della canapa in campo alimentare. Da provare le speciali birre. (r.s.)