



Sentieri d'autore

L'INCANTO
DELLE
SORGENTI
PIETRIFICANTI

Il borgo di Sant'Ambrogio (362 m), a Cenate Sopra, si nasconde al caotico andirivieni della bassa Valcavallina e percorrerlo è come entrare in un altro tempo. Seguendo le indicazioni S.ta Maria di Misma, sulla via di accesso, si prosegue circondati da terreni agricoli che con le vigne e l'olivo tornano a vivere. Lo dice il canto d'acqua su un fondo roccioso calcareo che annuncia un luogo incantato. Sul tornante finale, dove termina la salita in cemento, il ripido passaggio sale a bordo del Sentiero Verde denso di atmosfere quando si arriva alle meravigliose «sorgenti pietrificanti». Nel bosco termofilo tra querce, frassini e agrifoglio si sale toccando la neve e a Pozza Vac (580 m), il segnava che indica la nostra



meta ci fa danzare in un intrico di valli sino alle coste che conducono al santuario (824 m). Da qui il panorama è vasto e anche istruttivo, soprattutto pensando che siamo alle porte della città. La discesa nella forra della Val Calchera verso Sant'Ambrogio vela cascate e capanni, i silenzi sono testimoni di ere umane che come preziose memorie, sopravvivono insieme al bosco fitto e prodigo di messaggi.

Davide Sapienza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Treviglio

Duelli medievali e «Miracol si grida»

Avrebbe dovuto tenersi settimana scorsa, ma è stata rimandata per maltempo. Domenica a Treviglio va in scena la rievocazione storica «Miracol si grida» in piazza Insurrezione, via Matteotti e piazza Garibaldi. Sabato, dalle 16, piazza Garibaldi è teatro di duelli medievali a cura del «Gruppo 1000 A.D.».



Caravaggio

Lego e fumetti, il tavolo dei giochi

Mostra mercato del fumetto, del giocattolo, dei Lego e del gusto italiano. Con tanto di area giochi da tavolo a cura di «Lanza del Vasto». Il cuore dell'evento di domani e domenica (ore 10-19) in via Papa Giovanni XXIII, a Caravaggio, sono però le costruzioni, per la quinta volta al centro della manifestazione.

Redona

Silenzio, si balla con le cuffie

La musica c'è, ma non si sente. Se non con le cuffie. Stasera dalle 22.30 alle 2 all'Edoné di Redona si tiene un nuovo appuntamento con il Silent Party: tre dj suonano contemporaneamente e il pubblico può scegliere che canale ascoltare (e ballare). Ingresso gratuito, ma si paga cinque euro per il noleggio della cuffia.

Piazzale Alpini Fino a domenica c'è la prima edizione di Hop Hop Street Food. Tra i 25 stand, arrostiti, picanha, donuts e malto, tra performance da circo

DELIZIE ON THE ROAD

Il cibo sulla strada dell'arte

La scheda

In Val Calchera, in una bella cascina gialla, visse Rocco Zambelli (1916-2009), speleologo e paleontologo conservatore del museo di Scienze naturali a cui dobbiamo l'esplorazione di innumerevoli grotte,

Due strade parallele convergono, fino a domenica, a piazzale degli Alpini. Quella delle specialità culinarie da marciapiede, innanzitutto, perché l'area a ridosso della stazione fa da cornice alla prima edizione di «Hop Hop Street Food. Cibo di strada da tutto il mondo». E quella dei buskers, gli artisti di strada, contornano a tema della degustazione on the road.

L'abbuffata di manicaretti d'asporto non è una novità a Bergamo: Mercatanti, ogni ottobre, offre un piatto ricco, allargato a prodotti tipici e artigianato, con 120 ambulanti da tutta Europa sul Sentierone. Il FaSe di Alzano, invece, con BigFood (prima edizione lo scorso autunno, ma ad aprile si replica) punta sulla declinazione — più modaiola — della riproposizione gourmand di alcuni capisaldi della ristorazione popolare italiana. L'innovazione sta nell'apparecchiare a festa, fino a tardi (apertura alle 10.30 del mattino, poi si prosegue fino all'1 di notte), con musica e performance circensi, un'area considerata genericamente poco appetibile. E nel richiamarsi espressamente a manifestazioni del genere che in paesi del Nord Europa, come Gran Bretagna e Olanda, sono dei must da anni.

Venticinque gli stand presenti, con una buona rappresentanza d'Oltreoceano. Il ristorante brasiliano, in primis, con la picanha, codone di



All'aperto Gli stand in piazzale Alpini rimarranno aperti fino all'una di notte



Prove generali

UN NUOVO FORMAT

Parte da Bergamo, ma l'organizzazione è brianzola: Hop Hop Street Food è firmato dalla Mo.Di. eventi e in città fa le sue prove generali. Già fissati i prossimi appuntamenti, a Erba (8-10 aprile),

Seveso (15-17 aprile) e Verbania (23-25 aprile). Interessanti gli orari: gli stand chiudono all'una. Per informazioni c'è la pagina di «HopHop StreetFood» su Facebook. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Info

● Oggi, domani e domenica, in piazzale Alpini, in città, c'è la prima edizione di Hop Hop Street Food

● I 25 stand, con specialità culinarie di tutto il mondo (e buona rappresentanza d'Oltreoceano), aprono alle 10.30 del mattino e restano aperti fino all'1 di notte

● Oltre al cibo, ci sono anche performance da circo e musica

manzo cucinato al churrasco, tipico spiedo di Rio de Janeiro e dintorni. La digestione? A base di caipirinha e mojito. Al ristorante argentino, invece, dovrebbero dominare asado (arrosto con carne di manzo cotta alla brace) e empanadas, involtini di pasta cotti al forno o fritti con diversi tipi di ripieno. La gastronomia peruviana chiude il terzetto sudamericano. Presenti, per restare in zona, un banco con piatti messicani e un truck dedicato agli Stati Uniti con hamburger, cheesecake, brownies e donuts (ciambelle). Ci sarà anche un camioncino con tutte le specialità spagnole; uno stand di dolci ungheresi, tra cui grande impatto scenografico (e palatale) è riservato al kurtos kalacs, rotolo di pasta dolce vuoto al suo interno, dalla caratteristica forma a cilindro; specialità inglesi a base di Guinness. Veniamo all'Italia: arrostiti abruzzesi, frittelle di paranza, panini con la cima di rapa dalla Puglia, specialità siciliane (panini con la milza, cannoli, panzerotti), formaggio fuso dalla Valcamonica, piadine romagnole, focacce umbre, porchette di diversa estrazione. Per dissetarsi, fiumi di birra artigianale made in Italy, ma non solo. Si segnala una selezione di doppio e triplo malto dal Belgio, dall'alta gradazione. Viva la strada, ma attenzione a mettersi al volante.

Fabio Cuminetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la montagna

Le ultime ciaspolate
(con assaggi)

Sulla neve
Due percorsi per ciaspolatori, ai Piani dell'Avaro e alle Baite del Moschel

Camminare sulla neve, che bontà. Purché lo si faccia assaggiando dei sani prodotti tipici locali. Terzo appuntamento, quest'anno, con «Ciaspolando con gusto»: escursione gastronomica tra le baite d'alpeggio dei Piani dell'Avaro, domenica dalle 10 alle 13. Il percorso a tappe propone varie prelibatezze della Val Brembana: formaggi, salumi, polenta, marmellate. Si finisce con dolce, caffè e amaro. Percorso facile di circa 4 chilometri. Prenotazioni: kairos.emotion@gmail.com, tel. 333.2858655. La Val Seriana risponde, sempre domenica, con una ciaspolata alle Baite del Moschel a Oltressenda Alta: ritrovo alle 9 alla Baita Valle Azzurra. Due i percorsi, uno di tre ore e l'altro di cinque, con aperitivo finale. (f.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i buongustai

Pasticceria dei Mille
Piazza Vecchia golosa

Nuova gestione
Francesco Condello e Roberto Capelli hanno rilevato l'esercizio della famiglia Menalli

Si preannuncia con inedite golosità la nuova proprietà di una delle più antiche pasticcerie di Città Alta. Si trova in Piazza Vecchia e con un nome nuovo di zecca, la Pasticceria dei Mille, promette un interessante viaggio, un po' come fecero i garibaldini che unificarono l'Italia. Nel caso di Francesco Condello e Roberto Capelli, che hanno rilevato l'esercizio dalla famiglia Menalli del Caffè del Tasso, e che saranno affiancati da Silvia Capelli e Cristian Licini, questo si traduce in un itinerario alla scoperta di prelibatezze inaspettate. Come per i cannoli siciliani o i babà napoletani che, dice Condello, «proponiamo nella ricetta originale». O ancora, il «gelato dei Mille», al gusto di biscotto e gianduia. (d.t.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per il teatro

Uomini e donne
a ruoli invertiti

Pesenti
Professori e alunni dell'istituto tecnico hanno creato la «Compagnia Instabile del Pesenti»

«Il buon insegnante è un drammaturgo», sostiene Daniel Pennac. Alcuni professori dell'Istituto tecnico industriale Pesenti l'hanno preso alla lettera. Hanno creato quest'anno la «Compagnia Instabile del Pesenti», di cui fanno parte anche alcuni studenti. Lo spettacolo «Perché lei è femmina», di e con la professoressa Lara Cardella, è stato rappresentato a scuola l'8 marzo. Domani va in scena, alle 16, al Macondo biblico café. Attraverso il sorriso, vuole far riflettere su ruoli di uomini e donne. Cosa succederebbe se fosse il marito a guardare la tv? E se fossero gli uomini a subire fischi di approvazione, mentre le donne li guardano passare per strada? (g.l.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le mostre

I ritmi di Ghilardi
acrobata del colore

Esposizione
Allestita nell'ex chiesa della Maddalena, resterà aperta fino al 3 aprile. Ingresso libero

Per oltre 60 anni l'artista Paolo Ghilardi ha sperimentato dentro e fuori dalla tela, relazionandosi con lo spazio. È passato dalla dimensione del quadro al «Piano del colore» di Bergamo. A lui, acrobata che disegna in punta di pennello sopra i suoi nastri cromatici, la Fondazione Creberg, con il patrocinio del Comune e la collaborazione della Gamec, dedica la personale «I ritmi del colore, la danza delle forme», allestita nell'ex chiesa della Maddalena, da oggi con inaugurazione alle 18. Attraverso sculture e dipinti realizzati dagli anni '60 agli anni '90, si indaga il percorso esistenziale e artistico di chi ha fatto del colore e dello spazio, della pittura in dialogo con l'architettura e la progettazione urbana, il suo modus vivendi. (d.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA