



Sentieri d'autore

QUEI RUDERI
«VIVI»
AI LAGHI
GEMELLI

Restituire i ruderi di un vecchio rifugio alla Comunità: un'idea talmente unica che vale un cammino speciale da Branzi (836 m) ai Laghi Gemelli. Il sentiero 212, nonostante la fama del nuovo rifugio Laghi Gemelli, non è un percorso frequentatissimo. Dalle pendici del pizzo dell'Orto si affronta l'ispida Val Borleggia, risalita che conduce alle baite di Grassi (1400 m) e poi alla diga di Pian Casere (1815 m). Oltre la linea degli alberi, il lago apre il paesaggio e la ragione del nostro andare è ora immaginare quei partigiani che scelsero una base a duemila metri. Ci avviciniamo emozionati ai ruderi recuperati, monumento civile e storia di una piccola comunità nel contesto di una grande tragedia. Un progetto



di Silvio Calvi, Roberto Cremaschi, Maurizio Nava con il sostegno di comune di Branzi, Cai, Anpi e Tavola della Pace, a memoria del primo rifugio Laghi Gemelli, costruito nel 1900, bruciato dai fascisti nel gennaio 1945. Snodo chiave per le operazioni della Resistenza, oggi rivive come risposta alle barbarie in un luogo simbolico, nel meraviglioso mood autunnale sotto il pizzo del Becco.

Davide Sapienza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parre

Sagra della porchetta

A rrosto o allo spiedo. Domani a Parre c'è la prima «Sagra della porchetta». Le cucine, al Pala Don Bosco di via Duca d'Aosta, aprono alle 19, con un menù-trittico: costine con verze (cassoeula bergamasca), stinco di maiale e porchetta. Con polenta o patatine fritte. Musica dal vivo con i Duodance. (m.ca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Liberty a San Pellegrino

La visita guidata al casinò

Visita guida, domenica dalle 14 alle 18, alla scoperta dell'edificio liberty del casinò di San Pellegrino Terme (nella foto). Si potranno ammirare stucchi, decorazioni, vetrate e affreschi, oltre a una suggestiva rievocazione artistica della cittadina durante la Belle époque. Biglietto 7 euro. Info allo 0345 21020. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Macondo caffè

Racconti in musica

Racconti brevi dei Pezzi Fluttuanti uniti alle note di Riky Anelli, domenica, alle 21, potranno essere ascoltati al Macondo bibliocafè di Bergamo nel reading "Cosa vuoi che si senta?". La formazione è guidata dal trevigliese Davide Scaramuzza, professione medico radiologo, che ama anche trasformarsi in cantastorie. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Corna Imagna weekend dedicato con visite guidate e cena. Ecco tutti i sentieri Stand di assaggi a Pradalunga. I castanicoltori: il nostro un lavoro da valorizzare

Dalla Maresana al Misma È caccia alle castagne

La storia

Domenica alle 10.30 avrà luogo la cerimonia di «restituzione alla Comunità del primo rifugio Laghi Gemelli» a 2023 metri di quota, in comune di Branzi. Il rifugio fu costruito nel 1900 (terzo

Tempo di castagne. La stagione è inoltrata e la maggior parte dei frutti è già caduta. Si parte dunque per i boschi o per gli eventi disseminati in tutta la provincia. «La tradizionale raccolta c'è dagli anni '70 — dice Lorenzo Lego, presidente dei Castanicoltori orobici —, ma ci sono zone dove i castanicoltori curano le piante tutto l'anno e il loro lavoro va riconosciuto, come in Valle Averara e a Pradalunga».

Sono molti i boschi dove si trovano castagne, da Monte Marzeno a Endine. Appena fuori Bergamo, un classico è la Maresana, con il sentiero Cai che parte da via Quintino Alto, tra Monterosso e Valtesse, e arriva a Selvino passando dal Canto Basso. Grande concentrazione in tutta la zona di Zogno, specialmente tra Sedrina e Canto Alto. Molto ricca la Valle Imagna. A Corna Imagna si organizza un weekend dedicato alle castagne. «Se si prende un sentiero qualsiasi dal centro del paese — dice Stefano Invernizzi, organizzatore per conto del Comune —, si trovano facilmente. Questo evento vuole essere sì un invito a visitare, ma anche a sensibilizzare. Da due o tre anni è stata avviata un'attività di recupero dei castagneti abbandonati, perché siano i contadini a tenerli curati e di conseguenza il loro lavoro possa essere valorizzato». La sagra entrerà nel vivo domenica, con bancarelle, caldarroste offerte dal Gruppo Alpini di Corna, raccolta e visita



La tradizione Dagli anni '70 la raccolta delle castagne è diventata un rito



La guida

LA COTTURA OROBICA

Per preparare le castagne alla bergamasca, inciderle sul lato arrotondato, metterle nel forno già caldo a circa 250 gradi per 20 o 30 minuti. A questo punto, si possono già mangiare o

spruzzare con una cucchiata di grappa e una di vino bianco. Avvolgerle in tela o carta da forno e lasciar riposare un quarto d'ora, quindi sbucciarle. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Dalla Maresana al monte Misma, fino al Canto Alto, all'area di Zogno e a Corna Imagna: queste le principali zone da raggiungere per tornare a casa con un buon raccolto di castagne

● All'ombra del Misma è Pradalunga, in particolare, a dedicare eventi al frutto autunnale, per circa due mesi all'anno

● Da circa tre anni, invece, a Corna Imagna è stato avviato il recupero di una serie di castagneti abbandonati

guidata alle selve e al vivaio castanile di Corna. Oggi invece alle 20.30 nella Sala della comunità è previsto un incontro tecnico sulla castanicoltura. Domani alle 20 si terrà una cena, ovviamente a base di castagne (su prenotazione chiamando lo 3482911844).

In Valle Seriana, le zone di raccolta più conosciute sono quelle di Casale di Albino e di Pradalunga, che alle castagne ha dedicato quasi 2 mesi di iniziative che si concludono questo weekend. Lo scopo è la valorizzazione e la tutela dei castagneti del Monte Misma, alcuni dei quali sono curati dai contadini. Stasera alle 20.30 all'oratorio si terrà un incontro a tema e una degustazione (prenotazioni al 3334522204). Domenica dalle 10 alle 19, in piazza Mazzini, ci saranno mostre, stand e assaggi delle varietà della zona, che di recente sono state catalogate in collaborazione con l'Università di Torino. Alle 15, lettura di «fiabe sotto il castagno» a cura della biblioteca. «Nella località pratolina ci sono 28 castagni secolari», evidenzia Elio Sala, dei Castanicoltori del Misma. Tra le tante altre castagnate, ci sono quella a Torre Boldone, domani e domenica nei giardini pubblici di via Leonardo da Vinci, di domenica a Fiorano al Serio (alle 14 all'oratorio), a Spinone al Lago (dalle 14 alle 18.30) e Piario (al campo sportivo dalle 14.30).

Gisella Laterza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per gli appassionati

Città Alta raccontata da sei fantasmi



Il percorso

Ladies ghost tour, stasera e domenica, è organizzato dal gruppo archeologico bergamasco

Stasera caccia alle donne fantasma, dagli spiriti che aleggiano ancora nei vicoli più bui di Città Alta. Il Gruppo archeologico bergamasco propone il «Ladies ghost tour», percorso di circa due ore, in cui si incontreranno sei figure femminili che racconteranno la propria storia. Per l'esplorazione notturna è obbligatoria la prenotazione allo 035262565. Chi ha deciso di sfidare le proprie paure dovrà trovarsi alle 21 davanti all'edicola di Colle Aperto. L'ultima tappa sarà alla Torre del Gombito. Stesso luogo, davanti alla Marianna, per l'appuntamento di domenica, alle 18.30, con l'Aperitour del mistero a base di stuzzichini e leggende. Per partecipare contattare Giusy al 348 8439001 o scrivere a aperitour.gab@gmail.com (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per la storia

Astino, nelle cantine la cena monastica



Il complesso

L'ex monastero di Astino ospita domani, dalle 18, «L'ultima Cena di Alessandro Allori»

L'antica cucina monastica, tra gusto, precetti religiosi, medicina e influenze sull'attuale gastronomia, sarà al centro dell'evento «La mensa dei monaci. L'Ultima Cena di Alessandro Allori e la tradizione alimentare monastica», domani alle 18, nella sala refettorio di Astino. A incuriosire saranno aneddoti e racconti che emergeranno dalla conversazione con Danilo Gasparini, noto al pubblico per la partecipazione alla trasmissione di Raitre «Geo&geo». Al termine, nelle cantine, la cena in stile monastico a base di zuppa povera di pane, ceci e cavolo nero, torta rustica alla cicoria, castagnaccio della tradizione. Il costo è di 20 euro e comprende un calice di vino. Per prenotare: info@astinoestate2016.com o 3398309829 (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per i golosi

Il Mercato della terra punta sui formaggi



Con Slowfood

In piazza Dante, domani alle 10.30, anche lo show cooking dello chef Samuel Perico

Domattina in piazza Dante bancherelle per «Il mercato della Terra», al via dalle 9. L'appuntamento è all'insegna dei formaggi bergamaschi, che per l'occasione si sposano con le mostarde mantovane. Un matrimonio griffato Slowfood, con lo stracchino delle Valli orobiche offerto in degustazione. Il casaro Marco Fustinoni offre una dimostrazione sulla produzione del formaggio. Non finisce qui, con l'offerta di quasi 30 stand a chilometro zero: frutta e verdura di stagione, conserve, olio, pasta e salumi. Alla Domus Bergamo ore 10.30, lo show cooking dello chef della Trattoria Sant'Ambroeus, Samuel Perico, che rivisita un tris di formaggi con polentina e riduzione al vin brulé. (m.ca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per i più piccoli

In biblioteca teatro e laboratori



Programma

Le attività, gratuite, si tengono nelle biblioteche cittadine fino al 17 dicembre

Il programma, fino alle soglie del Natale, è ricco. Spettacoli, letture, laboratori. Storie di maghi, storie che insegnano, storie da ridere. È «Magie d'autunno», il festival che le biblioteche di Bergamo (Tiraboschi, Ambiveri, Caversazzi, Gavazzini, Loreto e Pelandri) dedicano ai libri per bambini. Le attività sono gratuite e aperte a tutta la famiglia. Due gli appuntamenti previsti per questo weekend, entrambi alla Tiraboschi. Oggi, alle 17, lettura animata d'inglese per piccoli tra i 4 e i 6 anni «Happy english, hocus meets lotus». Domani, alle 11 (solo per le scuole) e alle 16.30, spettacolo per i bambini dai 7 anni «Parole sulla sabbia, il cantastorie della Jemaa El Fna» di Claudio Simeone e Abderrahim El Hadiri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA