



Sentieri d'autore

Su per le malghe fino al Carnet da cui si osserva una Presolana rara

Corna Cava, Pizzo Unel, Porta dell'Agla, Monte Carnet, Monte Camisana: una precisa direttrice del mondo di mezzo tra le coste di Bares e la valle dei Mulini, toponimi le cui origini si perdono nella notte dei tempi, nel meridione di Presolana dove il mondo ha dimensioni immense. Da Rusio (910 m, Castione), parte l'antica via delle malghe (segnavia 317, rifugio Olmo) che attraversa Priona, località ampia e protetta, oltre la quale la via si fa sentiero arruffato: lungo di esso il vento ha disboscato e aperto radure di luce verso il monolite del pizzo Unel. A malga Spina (1248 m), si va a sinistra e poi si risale subito dal bosco, per avvicinarci a malga Pozzetto (1400 m), da dove la via maestra conduce alla baita di Campo (1526),



prima della quale un'ampia curva invita a uscirne per andare a guardare di sotto mentre il salire conduce al Carnet (1560m), dimenticando strade e sentieri, facendoci selvatici. Siamo ora in mezzo al cielo, ciò che vediamo è un dono che connette le terre alte a quelle ritrose, e le terre lontane allo struggimento: panorami come onde concentriche che arrivano sull'altra sponda del cielo.

Daide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casnigo

Stage fotografico al maneggio

Avvicinarsi al mondo dei cavalli da un altro punto di vista. Quello della fotografia. Si terrà domani uno stage fotografico al maneggio di Casnigo, in via Serio 6, dalle 9 alle 18. I partecipanti avranno la possibilità di provare attrezzature professionali. Per informazioni telefonare al numero 329.9633714.



Almenno San Salvatore

I semi, caccia al tesoro della terra

Domani, per la rassegna «Tierra!», si va alla scoperta di tutte le varietà dei semi alimentari in un laboratorio riservato ai bambini dai 5 agli 8 anni, alle 14.30 alla biblioteca di Almenno San Salvatore. È obbligatoria l'iscrizione al numero 340.2970442 o mandando una mail all'indirizzo albertomagri@email.it.

Parre

Mountain bike, Orobie Cup

Al via domenica una gara di mountain bike delle categorie master. Il ritrovo è alle 7.30 all'oratorio di Parre. Si parte alle 8.30 per percorrere 32 chilometri attraverso Parre, Ponte Nossa, Piario, Clusone e Villa d'Ogna. La gara fa parte del circuito Orobie Cup. Per informazioni chiamare il numero 320 8416753.

La sagra Da oggi a domenica la specialità bergamasca sarà regina di East Lombardy Palo della cuccagna in Piazza Vecchia. Quel delitto commesso con il ripieno avvelenato

DE CASONCELLO

Storia (e mani) in pasta

I luoghi

Il percorso proposto segue l'antica via del latte, che conduce alla diverse malghe della Presolana nel territorio di Castione e che si sviluppa dal paese verso Rusio, lungo le malghe citate e sino

La tradizione narra che il 13 maggio del 1386 i soldati di Gian Galeazzo Visconti, che aveva rinchiuso nel castello di Trezzo i tiranni di Bergamo Bernabò e Rodolfo, vennero festeggiati da duemila cittadini in un banchetto dai tabulas stracolmi di artibotuli, gli antenati del raviolo tipico. Dopo il successo della prima edizione, con dodicimila presenze sulla corsarola nelle due ore centrali, «De casoncello» torna da oggi a domenica in città. Questa volta l'evento sarà inserito in East Lombardy, la regione europea della gastronomia che coinvolge anche le province di Brescia, Cremona e Mantova. Proprio per approfondire le paste ripiene del territorio, dai tortelli cremaschi con l'amaretto a quelli della Possenta a base di ciliegie, dai cappelletti bresciani ai marubini cremonesi, è in programma, stamattina, al Palazzo della Borsa Mercè in piazza Libertà, il convegno «Di che pasta siamo fatti».

Tra i relatori i giornalisti Silvia Tropea Montagnosi per un excursus storico, Carlos Mad Adden dell'edizione bresciana del *Corriere della Sera* e Giovanni Passerini, che dopo una laurea in Economia si è dedicato alla ristorazione e ha avviato due ristoranti a Parigi, l'ultimo con annesso un laboratorio che propone anche la specialità orobica. Il cuoco romano, l'anno scorso, è stato anche nominato miglior chef



Sapori Stasera in Città Alta ogni locale «rielabora» il casoncello: 5 euro a piatto



La prelibatezza

SALVIA FRITTA SUL GELATO

L'anno scorso è andato a ruba. Per questo quest'anno la quantità sarà raddoppiata. Tra le prelibatezze di «De casoncello» il gelato ispirato alla prima ricetta di magro della pasta ripiena bergama-

sca, che risale a 4 secoli fa. Gli ingredienti sono mandorle, cedro candito, amaretti, burro, uova, panna e pere. La Marianna lo propone con l'aggiunta di salvia fritta e zuccherata. (r.s.)

L'agenda

● Da oggi a domenica torna De Casoncello, manifestazione organizzata da DeCibo e dalla Comunità delle botteghe di Bergamo Alta

● Dalle 19 alle 23 la versione street del raviolo ripieno in due percorsi che partiranno da piazza Mascheroni e da piazza Mercato delle Scarpe

● Domani e domenica si prosegue nei locali

● Info: www.bg.camco.m.gov.it/decas oncello

da Le Fooding, l'equivalente francese della nostra guida Michelin. Seguiranno gli assaggi di paste ripiene, abbinati a vini del Consorzio Valcalepio e al Moroncelli, il dolce tipico di Albino dedicato a Giovan Battista Moroni. La sera Città Alta sarà addobbata a festa: ogni locale proporrà la propria rielaborazione del fagottino ripieno che si potrà gustare pagando 5 euro a piatto.

In Piazza Vecchia i pannelli narranti illustreranno le particolarità delle diverse paste delle quattro province. Il tutto sarà condito da balli e musiche che creeranno l'atmosfera per la rievocazione di un fatto delittuoso davvero accaduto nel 1393, una sorta di divorzio all'italiana a base di un casoncello avvelenato. La sfogliana Giussu Guerinoni, capace di chiudere tre casonsèi in due secondi, darà prova di velocità sotto i portici di Palazzo della Ragione, mentre nella postazione centrale saranno proposte ricette originali e il ricavato dalla degustazione sarà devoluto alla mensa dei padri cappuccini.

Domani, trucchi e tecniche di cottura saranno svelati dallo chef Francesco Gotti. Domenica, dalle 15.30, in Piazza Vecchia sarà allestito il palo della cuccagna con salumi e altri premi gustosi. Alle 17 l'esibizione degli acrobati che parteciperanno al campionato italiano.

Rosanna Scardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per il gusto

Orto e marmellate Apre il punto bio



Fara Olivana
Il punto vendita rinnovato è in via Cascina Fara Nuova 3. Inaugurazione domani dalle 10 alle 12.30

Per l'occasione aperitivo, sconto del 10% sulla spesa e la possibilità di visitare i campi. Domani, dalle 10 alle 12.30, a Fara Olivana (via Cascina Fara Nuova 3), apre il punto vendita rinnovato e ampliato della cooperativa «Cascina Paradiso-Le cinque pertiche». Come mettere in tavola l'orto. «Le cinque pertiche» si occupa di agricoltura biologica e sociale dal 2003, unendo la produzione e la vendita all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Realizza anche conserve, confetture, polpa di pomodoro ed essiccati e fa attività di catering. Inoltre, svolge attività di pulizia in negozi, condomini, uffici e comunità. Nel 2016, è entrata a far parte di «Cascina Paradiso», cooperativa di Bariano che si occupa di accoglienza di minori e madri con bambini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per l'arte di strada

Acrobazie e show Sogni en plein air



Ad Ardesio
«Come d'incanto» è organizzato con la direzione artistica della compagnia Teatro Minimo

Acrobazie, fuoco, bolle di sapone. Torna «Come d'incanto», il festival degli artisti di strada nel centro di Ardesio. Si parte domani alle 16.15 dall'oratorio con la parata musicale dei Dirty Dixie Jazz Band. Tra i molti appuntamenti della giornata, il momento clou sarà la sera, con la «giocoleria culinaria» dei 3Chefs, che si sono già esibiti per Le Cirque du Soleil a Expo 2015. Domenica si ricomincia alle 14.30 con la one woman orchestra Marta Pistocchi e, a seguire, le performance di diversi artisti in contemporanea. La novità di quest'anno sarà l'esibizione di football freestyle con il gruppo Fast Foot Crew. Chiuderà la rassegna lo spettacolo di cabaret del comico Giancarlo de Biasi. Il festival è organizzato dalla Pro Loco Ardesio. (gi.la.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per gli appassionati

Wrestling show È Total Combat



Tour
Per l'evento il Druso domenica apre alle 17 (10 euro consumazione inclusa)

Da palcoscenico per il rock a ring. Il Druso di Ranica, domenica, ospiterà gli atleti della Total Combat Wrestling, federazione nata a Milano nel 2006 che unisce lottatori specializzati nello stile hardcore, provenienti dalle palestre di Milano, Varese, Imola, Ancona e dalla Rome Wrestling Academy. A sfidarsi a colpi di mosse spettacolari e paurose come calci in sforbiciata e salti con cadute di pancia o schiena, saranno i migliori nomi della scena italiana, allenati dagli americani Dory Funk Jr o Matt Cross. Già annunciata la presenza di Darkness II e Apollo. Lo show, che registra continui sold out alla TCW Arena di Milano, prevede azione e divertimento per tutta la famiglia. Inizio combattimenti alle 18, apertura porte alle 17. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le fiere

Al Parco dei Colli si colora la natura



Meteo
In caso di maltempo la festa del Parco dei Colli sarà rinviata al 28 maggio

Dopo una settimana circondati dall'asfalto, domenica si torna a respirare nella natura con la Fiera del Parco dei Colli, nel monastero di Valmarina. Si comincia alle 9.30, quando apre il mercato delle 40 aziende agricole a chilometro zero. Alla mattina, imperdibile il concorso bovino (ore 10) che eleggerà la «regina» di razza bruna; si replica al pomeriggio alle 15 con la gara delle capre. I bambini sono protagonisti nei laboratori, dalle 10 in poi: «Coloriamo la natura» usa, in chiave creativa, materiali ecologici, dai sassi al sapone. Per tutta la giornata, gli artigiani svelano i loro segreti in cortile. Gli organizzatori consigliano di sposare la sostenibilità e raggiungere la Fiera in bicicletta o con i mezzi pubblici. (m.ca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA