



Sentieri d'autore

ARNOSTO QUEL RURALE AVAMPOSTO DI CONFINE

Tra Rota d'Imagna e Brumano — comuni vicini ma diversi — giusto dove passa l'antica via di collegamento, il taglio verticale della Val Vanzarolo annuncia l'insediamento di Chignolo (679 m). Quieto e nascosto punto di passaggio, nei pressi della sua cappelletta si punta il nord (segnava 579) fino a raggiungerla e attraversare la remota Val Serrada, il profondo solco roccioso che imprime una certa personalità all'alta Valle Imagna. Su sinistra idrografica risaliamo verso località Orso (840 m). Proseguendo in salita ci troviamo sull'antica mulattiera Brumano-Fuipiano e orientandoci a est, prima troviamo Valzanega, che superiamo su strada e



poi traccia nei pascoli, con in vista Arnosto (1033 m) di Fuipiano; le antiche dimore, costruite a schiera, ne definiscono i caratteri rurali, con spazio per il culto. Un villaggio di montagna che riproduce la struttura di una città di pianura trasferita qui per presidiare regni di un tempo che fu tra confini e scambi, memoria che non vuole andare via.

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Valverde Caccia alle streghe

Sortilegi, pozioni, e diavolesses tentatrici. È la «Caccia alle streghe», una visita guidata con incursioni teatrali che si svolge stasera alle 20.30, con ritrovo alla chiesa parrocchiale di Valverde, a Bergamo. È obbligatorio prenotarsi chiamando il numero 3488439001 o mandando una mail all'indirizzo aperitour.gab@gmail.com.



Schilpario La corsa dei cani da slitta

Formazione, workshop, partecipazione delle aziende del settore, tavole rotonde per confrontarsi sull'attualità di questo sport e, naturalmente, le gare. A Schilpario domani dalle 8.30 alle 21 e domenica dalle 8.30 alle 14.30 si tiene un evento dedicato allo sleddog su terra, la corsa dei cani da slitta su sterrato.

Bovini in gara Torna la Reginetta delle Valli

Torna il concorso Reginetta delle Valli. Dedicato alle mucche. Organizzato dall'associazione manifestazioni agricole e zootecniche Val Serina e Comune di Serina, l'evento è in programma domenica a partire dalle 9. La finale e l'incoronazione della regina avviene alle 12.30 nel centro di Serina.

Da oggi a domenica in Città Alta «Luxury Cheese», con 35 prodotti esclusivi A Palazzo della Ragione in scena le finali del premio nazionale Italian Award

FORMAGGI PREZIOSI Sapori e lusso in mostra

La storia

La contrada di Arnosto fu un importante avamposto confinale della Repubblica Veneta, che dal XVI secolo divenne insediamento stabile e nel giro di un secolo, con

«Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si attegna in modo d'attrarlo, con una sostenezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono», sosteneva Italo Calvino. Chissà quanti si arrenderanno davanti a una forma di Pule, in vetta alla classifica dei formaggi più rari al mondo: serbo, prodotto su ordinazione e da latte di asine, vale 1.200 euro al chilo. Questa è solo una delle chicche che i palati più raffinati e amanti del «cacio» potranno ammirare nella mostra Luxury Cheese. Allestita nella sala delle Capriate, a Palazzo della Ragione, allinea una selezione di 35 preziosi formaggi, tra cui il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, il Branzi o lo Storico Ribelle, formaggio prodotto in 12 alpeggi delle Prealpi Orobie, fatto con latte di vacca appena munto, a cui si aggiunge quello di capra orobica, lavorato a crudo nei «calècc» e del costo di 320 euro al chilo.

La mostra, aperta oggi dalle 14 alle 19, domani e domenica dalle 10 alle 19, è una delle novità della seconda edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi». Manifestazione dedicata all'arte casearia, da oggi a domenica, propone conferenze, mostra-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per affermare il primato del territorio bergamasco nel panorama



Pregiati I formaggi più costosi al mondo saranno esposti nella Sala delle Capriate



Gli abbinamenti ai vini e non solo

I LABORATORI PER SAPERNE DI PIÙ

Chi volesse imparare a conoscere le qualità dei formaggi, o i possibili abbinamenti al vino, può iscriversi ai laboratori di Forme. Ce ne sono di due tipi, su prenotazione e a

pagamento, quelli Luxury Cheese Lab, organizzati in collaborazione con il ristorante Da Vittorio, e i Cheese lab. Per info progettoforme.eu. (d.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● «Luxury Cheese» è un'iniziativa nell'ambito del progetto «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi»

● La mostra sarà aperta oggi dalle 14 alle 19, domani e domenica dalle 10 alle 19

● Domani alle 20 le finali di Italian Cheese Award: in gara formaggi prodotti con latte italiano

● L'evento servirà a rimarcare il primato italiano della provincia di Bergamo, con ben nove formaggi Dop

europeo, essendo la provincia con il maggior numero di formaggi Dop, ben 9. Si parte oggi alle 18 in Borsa merci con il convegno «Formaggio: una questione di classe». Grazie ad Alberto Marcomini, ambasciatore di Forme, critico e giornalista, nonché Maître fromager de France, domani alle 20, a Palazzo della Ragione, si terranno le finali di Italian Cheese Award (su invito), il premio nazionale conferito ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano. Tra le categorie, oltre ai formaggi freschissimi, come la crema di rugliada pugliese o gli aromatizzati, come il cilentano ai fichi, anche un focus dedicato all'area East Lombardy. Gli appassionati mettano mano al portafogli perché sotto ai portici di Palazzo della Ragione sarà allestita (oggi dalle 14 alle 19, domani e domenica dalle 9 alle 19) una mostra mercato con 50 campioni dell'arte casearia nazionale, spaziando dalla mozzarella di bufala all'Asiago pressato Dop, dal Branzi al Blu di capra e Stracciata molisana.

Nel centro piacentiniano momenti di intrattenimento, esposizioni e degustazioni con i commercianti. Chi preferisce gli spaghetti cacio e pepe o un risottino con zucca, provola Valpadana e polvere di liquirizia, scelga uno dei 55 ristoranti «Chef loves cheese» aderenti all'iniziativa, consultando il sito progettoforme.eu.

Daniela Morandi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le fiere Sposami, modi e mode di dire «sì»



Museo Alt
Domani e domenica ad Alzano Lombardo la terza edizione della rassegna «Alt Sposami»

Tutti i modi di dire «sì». Torna la fiera «Alt Sposami». Si svolge domani dalle 14 alle 22 e domenica dalle 10 alle 20 al museo Alt - Ex Italcementi ad Alzano Lombardo, nella storica costruzione industriale di fine '800. Un'esposizione dedicata a cerimonie, abiti da sposa e da sposo, ristoranti, catering, fioristi, acconciature, con più di 70 espositori specializzati. Il mondo dei matrimoni fa anche un viaggio nel tempo, andando a esplorare auto d'epoca e carrozze fiabesche. L'appuntamento, organizzato dalla società Sycomor, è dedicato alle coppie che stanno organizzando la cerimonia, ma non solo. Non mancano eventi, musica dal vivo, ed esperti pronti a dare consigli su ogni aspetto del «giorno più bello». L'entrata è gratuita. (gi.la.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le tradizioni Casnigo, le sinfonie dei baghetér



Il suono
Baghèt da ascoltare e da vedere nell'ex chiesa di Santo Spirito a Casnigo

Rivive la tradizione della musica in una giornata dedicata al baghèt, l'antica cornamusa bergamasca. Uno strumento che rivivrà domenica all'ex chiesa di Santo Spirito a Casnigo con una mostra ed esibizioni di suonatori dal vivo. Si comincerà dalle 11 alle 12 con animazione musicale per entrare nel clou dalle 14.30 alle 16.30 con i gruppi dei «baghetér di Casnigo», i «musicisti di Isola Folk» e i «Cornamusicisti». Sarà visitabile anche l'esposizione di cornamuse a cura di Valter Biella. Fu lui a riscoprirle, ritrovando negli anni '70 sette strumenti originali in Val Gandino. Sono seguiti studi approfonditi, raccolte di testimonianze degli ultimi suonatori (spesso pastori delle valli) e corsi per chi vuole approcciarsi allo strumento. (gi.la.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i golosi In cerca di castagne tra i boschi



Zogno
«Caldarroste in selva» va in scena domani all'agriturismo Casa Martina, a partire dalle 14

Pomeriggio da trascorrere immersi nella natura, tra colori e profumi autunnali, dedicato alle famiglie con bambini. Appuntamento con «Caldarroste in selva», domani, all'agriturismo Casa Martina di Zogno. L'evento apre la rassegna «Sapori e cultura»: dalle 14 si potrà passeggiare fino a una selva castanile, un tempo base per la sussistenza dei paesi vicini, in quanto fonte di legno come materiale da combustione e carburante, di fogliame come foraggio e di frutta per l'alimentazione di uomini e bestiame. Qui genitori e figli si divertiranno a raccogliere insieme le castagne e a gustarle poi arrostiti. Il percorso prevede un dislivello, quindi si raccomanda di indossare un abbigliamento sportivo e scarpe da trekking o scarponcini. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la riscoperta Pane e verdure come una volta



Alzano
Nello spazio FaSe torna «Drogheria»: bancarelle di prodotti, incontri e laboratori

Prodotti gustosi e di stagione a «Drogheria», il mercato contemporaneo che si svolge domenica, dalle 8 alle 18, nello spazio FaSe, nelle ex cartiere di Alzano. In vendita frutta, verdura, formaggi, salumi, pane appena sfornato e pasta fresca, vini e birre artigianali, caffè macinato e succhi biologici. Spazio anche a piante, fiori e erbe aromatiche, alla ceramica e all'editoria. Per tutta la giornata si svolgeranno incontri e laboratori: sull'ecocosmesi, la profumeria botanica, i benefici del cibo, la cura del corpo e la filosofia zero waste. Fino alle 20 si potranno gustare piatti sani, preparati con i prodotti a chilometro zero. Angolo relax con dolci e caffè. L'ingresso è gratuito. Si consiglia di portare borse in stoffa, per rispettare l'ambiente. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA