



Casirate

Il raduno per tennisti di ogni livello

È il momento del 1° raduno di tennis al Centro sportivo di Casirate d'Adda, per chi è già appassionato e per chi vuole scoprire questo sport giocando. L'appuntamento è domani a partire dalle 14. È necessario prenotarsi al 3358127296. La quota di iscrizione è libera e verrà devoluta in beneficenza. *(gi.la.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Auto storiche

La Coppa della Presolana

Rombano i motori per la rievocazione storica della Coppa della Presolana, organizzata da Club Orobico. Il trofeo della Val Seriana è una competizione per auto storiche che non possono superare i 40 chilometri orari. La prima vettura parte dal Sentierone domenica alle 9.30 e l'arrivo è previsto alle 15 a Dorga. *(gi.la.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Brembate Sopra

Una notte ad ammirare la luna

Nasi insù per guardare la luna. Domani all'Osservatorio di Brembate Sopra una serata speciale è dedicata al nostro satellite, che si potrà osservare a partire dalle 21. È consigliabile prenotare chiamando lo 035 621515. Il biglietto costa 9 euro intero e ridotto 6 per ragazzi fino a 14 anni e persone sopra i 65. *(gi.la.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sentieri d'autore

VAL DEL RISO
GIOIELLI
E ORIZZONTI
RURALI

La Val del Riso deve il suo nome all'omonimo borgo (500 m), frazione di Gorno, dove sfocia il torrente Musso, in un luogo particolare dell'intero solco vallivo. Arriviamo a Chignolo (825 m), borgo in posizione abbacinante dove lo sguardo orientale veleggia sino al Serio e quello nordoccidentale tra le strade rurali del versante destro della Val del Riso. Osservazioni minime illuminano i passi tra queste connessioni naturali di vita vissuta: camminare indagando, per scoprire gioielli come Ortello (770 m), insediamento che sovrasta la Val Predal, dove scorre il Musso, un tempo luogo sia finale che di collegamento con la confederazione di Honio



della media Val Seriana, di cui faceva parte anche Oneta. L'andare tranquillo stimola l'immaginazione a ricostruire le ragioni di tante tracce, inviti da assorbire nell'immaginario silvano per comprendere meglio la forza radicata di un territorio che i nostri antenati hanno saputo trasformare da una visione alla loro casa.

Daide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il luogo

L'area di Ortello ha anche un valore geologico peculiare e notevole, essendosi generata su sedimenti morenici di origine glaciale. Le tracce sono ancora evidenti,

in particolare sul versante dove sorge la chiesa di San Rocco tra Chignolo Il e Ortello

Degustazioni doc, dai formaggi bergamaschi fino al pata negra e ai dolci natalizi
La novità dell'ingresso gratuito, la sessione di slow cooking e le sfida ai fornelli

GOURMARTE IN FIERA

Prelibatezze e super chef

«Ma che bontà, ma che bontà, ma che gusto questa roba qua. Vitello delle Ande? No?», canticchiava Mina. Passeggiando tra i sessanta espositori di prodotti enogastronomici. Ci sarà da leccarsi i baffi, provando specialità insolite, come i salumi del Cilento, anche con salame di maiale di razza Mangalica, rara e amata dagli chef per il suo sapore intenso, o la porchetta di suino nero dei monti Nebrodi. E per i palati più sofisticati, ostriche e caviale di diverse provenienze.

Ce ne sarà per tutti i gusti, con 24 super chef e maestri pasticceri, e prodotti d'eccellenza, dall'aceto balsamico del modenese Alessandro Biagini all'antico Bitto, dalla tartare dei bovini di razza piemontese dei Motta ai migliori interpreti del Franciacorta, della Valtellina e di altre denominazioni enologiche del Roero e di Asti. Ci si lascerà sorprendere dai prodotti come il pregiato pata negra sapido e gustoso, lo champagne prodotto dai manipulant recoltant o le ostriche bretoni. Non mancheranno i dolci tipici della tradizione natalizia rivisitati in chiave originale, come il panettone con fragoline di bosco della Pasticceria Adriano di Seriate e il torrone Morlacchi. Quest'anno, con la novità



La star A GourmArte anche la pizza del vincitore di Master PizzaChef, Ian Spampatti

L'iniziativa

CORSI SU FINGER FOOD E BISCOTTI

Per gli aspiranti masterchef nell'area dell'Accademia del gusto è possibile iscriversi a corsi sul finger food creativo, la cucina sana, i biscotti natalizi. Per prenotarsi scrivere a

info@ascomformazione.it o telefonare allo 0354185707. Nell'area della Regione Lombardia sono in programma show cooking su più prodotti. *(d.m.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● GourmArte apre oggi alla Fiera di via Lunga, a Bergamo, dalle 17 alle 22, domani e domenica dalle 10 alle 22

● L'ingresso alla kermesse, alla sua quinta edizione, quest'anno è gratuito

● Saranno oltre un centinaio i prodotti esclusivi, dall'Italia, l'Europa e dal mondo, che sarà possibile degustare

● 24 gli chef di livello, stellati e non, che si alterneranno ai fornelli

dell'ingresso gratuito, alcune degustazioni saranno a pagamento, e se ne assaggeranno delle belle come i formaggi nostrani, quali roccolo e stracchini, abbinati a birre artigianali. Tra i punti di forza del festival, il ristorante. Ogni sera si potrà assistere alla preparazione a vista di ricette sfiziose, da parte di chef stellati, e scegliere il piatto desiderato, che sarà servito come si deve ai tavoli. Si parte stasera con la proposta di ristoratori di Slow Cooking, che reinterpretano i prodotti del territorio, a volte richiedendo di rimetterli in produzione, come il caso della pecora gigante bergamasca. Si potrà scegliere tra nosecc con la polenta e gelato alla spongada con biscotto di castagna, per citare alcune ricette, al costo di 10 euro per un piatto salato e 6 euro per un dolce, entrambi con calice di vino. Domani sarà la volta degli chef stellati. Sulla carta ingolosisce il carciofo in barigoule, granchio reale e bouillabaisse preparato da Roberto Conti del ristorante Trussardi alla Scala, come il confronto tra i due Vittorio: quello stellato dei fratelli Cerea, con la guancetta di maiale senapata, e quello del bergamasco Vittorio Brignol a Menfi (Sicilia), con specialità di pesce. E ancora, le pizze gourmet di Ian Spampatti, vincitore Master PizzaChef 2016, per chiudere domenica con le stelle che incontrano gli chef emergenti.

Daniela Morandi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

per la lettura

Laboratori e burattini
alla Mostra del libro



Almenno San Salvatore
Fino a domenica laboratori, spettacoli ed esposizione di libri

Con l'arrivo del Natale, è tornata la tradizionale Mostra del libro di Almenno San Salvatore. Fino a domenica nel salone della scuola per l'infanzia, in via San Cristoforo, sono in esposizione libri forniti da varie associazioni del territorio e non solo. Si può visitare oggi dalle 14.30 alle 17, domani dalle 14.30 alle 18 e domenica dalle 10 alle 12. Non mancano laboratori, letture animate, spettacoli di burattini, come quello di domani alle 16.30 a cura di Burattini Baccanelli e a tema «Il Natale di Gioppino». Domenica dalle 14.30 l'associazione Piccoli Passi racconta «Storie fantastiche», per bambini dai 4 agli 8 anni, mentre per i più grandi domani pomeriggio c'è «Leggetevi forte», tenuto da teatro Luna e Gnac. *(gi.la.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per le famiglie

Ristorante e giochi
a Leolandia



Capriate San Gervasio
Leolandia inaugura la «Tana di Leo», ristorante con aree giochi per i piccoli

Il divertimento vien mangiando a Leolandia. Il parco a tema di Capriate inaugura «La tana di Leo», uno spazio con due aree gioco al coperto e un ristorante con servizio al tavolo. Da oggi al 4 marzo, tutti i venerdì dalle 18.30 alle 22 e i weekend anche a pranzo dalle 11.30 alle 14.30, oltre che a cena, i bambini potranno divertirsi mentre i genitori gustano i piatti offerti. Presente un'area a tema pirati per i più piccoli con una zona per gattonare e tanti passatempo per bebè. Ai più grandi è destinato il playground su più piani con scivoli, corde, scale e torri. All'esterno la maxi discesa a cavallo di ciambelle gonfiabili. A disposizione pappe pronte, seggioloni, scaldabiberon e fasciatoi. Info allo 029090169 o prenotazioni@leolandia.it *(r.s.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per gli appassionati

Musica sull'opera
dedicata ai dolci



Sala Greppi
Un libro e un concerto accompagnerà domani sera l'opera di Luigi Radici, nella foto a sinistra

È un «Concerto per pianoforte e venticinque dolci». Si tiene domani alle 21 in Sala Greppi (via Greppi 6) «...E io porto il dolce», ispirato a una mostra di sculture realizzate in gesso, e a tema gastronomico. L'opera dell'artista bergamasco Luigi Radici sarà domani in esposizione su una tavola dorata. Ad accompagnarla sei musicisti, che hanno composto 25 preludi per pianoforte: saranno eseguiti dal maestro Giampaolo Stuanì, uniti a testi di Marco Frusca e declamati dall'attore Valerio Busseni. «E io porto il dolce» è anche un libro fotografico. La serata è organizzata in collaborazione con Aldebaran edizioni e il ricavato sarà devoluto alla onlus Tiatìò, che raccoglie fondi per la ricerca contro il cancro. *(gi.la.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per gli sportivi

La pista da sci
a Oriocenter



Winter Park
Anche mercatini natalizi e spazi per l'arrampicata fuori da Oriocenter

L'Oriocenter offre ancora novità, anche nello stile degli Emirati Arabi. Domani, alle 14, l'inaugurazione del Winter park da 9.000 metri quadri con una pista da sci e snowboard da 75 metri, una di pattinaggio da 600 e oltre 300mila visitatori attesi. Sarà possibile prenotare corsi di sci sotto la guida degli istruttori professionisti, divertirsi nel percorso avventura con ponte tibetano e parete di arrampicata e nelle pista di snow tubing a tre corsie per scivolare con i gommoni e di drift go kart. Alle 16.30 il musical «On ice» e alle 18.30 si esibiranno i pattinatori Ondrej Hotárek, medaglia di bronzo agli europei di pattinaggio del 2013 e la cinque volte campionessa italiana in singolo Valentina Marchei. Non mancheranno i mercatini natalizi. *(r.s.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA