



Sentieri d'autore

Val Gandino
Lo sguardo rapito dalle doline al Monte Crocione

Quasi due milioni di anni fa la Val Gandino era un lago. I reperti fossili e i successivi eventi che lo fecero vivere per almeno 800.000 anni, sono l'humus sul quale si è sviluppata una delle conurbazioni più prosperose della Valle Seriana. Leffe è l'insediamento che chiude a sud questa valle di origine lacustre e più di una suggestione ci accompagna risalendo il percorso che costeggia, salendo al Monte Croce, la Valle Tre Fontane (dal campo sportivo a 480 metri, segnava 547A). Superata la cava, prima su ripida stradina e poi lungo un sentiero, arriviamo alla carrabile che cinge la vasta



radura, verde moto ondosato tra le cascine e che costeggiamo a vista seguendo la linea del bosco sotto il monte Crocione (875 metri) scoprendo un orizzonte profondo. Le doline propriamente dette, visibili anche dalla strada per chi sale da San Rocco, rapiscono l'occhio verso un oltre con il fascino discreto della media montagna.

Daide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Meridionalis e Rhinoceros, ora conservate nel Museo di Scienze Naturali di Bergamo

Leffe Sapori d'Arte, seconda tappa

Il secondo appuntamento di Sapori d'Arte in Val Seriana vede a Leffe la chiesa di San Michele, con un simulacro di Andrea Fantoni, e il palazzo Galizzi, con affreschi di Baschenis. Il ritrovo è alle 15.30 al sagrato della chiesa. Prenotazione obbligatoria entro le ore 17 di oggi allo 035.704063 o infopoint@valseriana.eu. (gi.la.)



Sarnico In mostra le bellezze liberty

Sarnico è liberty, e mostra le sue bellezze in due giorni dedicati alla visita dei più celebri monumenti realizzati dall'architetto Sommaruga all'inizio del Novecento: le ville Faccanoni (foto), Passeri e Surre, il mausoleo e l'asilo. Per prenotazioni, consultare il sito della ProLoco o chiamare lo 035910900. (gi.la.) © RIPRODUZIONE RISERVATA

Treviglio In Fiera la tre giorni dei cavalli

Al via Treviglio cavalli, la tre giorni sul mondo equestre, nella fiera di via Roggia Murena. Oggi, alle 19, l'apertura, alle 21.15, il gran galà. Domani alle 17 la sfilata di carrozze d'epoca in città, alle 21.15 la rappresentazione medievale. Domenica galà pomeridiano e gran finale alle 18. (r.s.) © RIPRODUZIONE RISERVATA

Cucina e tradizione Per il terzo anno la kermesse che coinvolge il centro e Città Alta Convegni, street food lungo la Corsarola e una gara a chi li chiude più velocemente

Casoncelli per tutti i gusti Antiche ricette e dolci novità

Il luogo

Leffe è l'ingresso della Val Gandino. Il territorio del paese fu la sede del lago pleistocenico che occupò la valle per quasi un milione di anni. Nelle miniere di lignite furono anche ritrovati reperti come le ossa di Elephas

Questo weekend a Bergamo si parla di cucina e di tradizione: torna per il terzo anno la manifestazione De Casoncello, tre giorni tra convegni, degustazioni e gare dedicate alla nostra pasta ripiena tipica.

Gli eventi pensati per celebrarlo sono davvero per tutti i gusti: si inizia questa mattina alle 10 alla Borsa Merci con un convegno (a ingresso libero, su prenotazione) in cui gastronomi e giornalisti racconteranno non solo l'origine della ricetta del casoncello, ma anche dei piatti tipici delle cinque città che con Bergamo condividono il sito Unesco delle Mura venete: Peschiera del Garda (Veneto), Palmanova (Friuli), Zadar (Croazia), Forte di San Nicola (Croazia) e Kotor (Montenegro). I partecipanti al convegno, tramite la prenotazione, saranno invitati a pranzo al ristorante di Ezio Gritti, dove potranno degustare le ricette dal passato.

Cuore della manifestazione è la serata di oggi: dalle 19 alle 23 Città Alta ospiterà il «Casoncello Street Food». Lungo la Corsarola e nelle piazze principali di Città Alta ci saranno numerosi stand che venderanno casoncelli tutta la sera: i ristoranti proporranno la loro versione, con piccole varianti tutte da assaggiare. Anche i gelatai prepareranno per la serata un gusto speciale dedicato proprio alla pasta ripiena: si ispirano alla ricetta più antica del casoncello, dol-



L'evento Momenti, e pietanze, dell'edizione 2017 di De Casoncello

La preparazione

E IL SOLE DIVENTA MEZZALUNA

I casoncelli si preparano così: «il sole si chiude e diventa mezzaluna», racconta la giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi, cioè sul disco di pasta — il sole

— si mette il ripieno, la pasta viene piegata a mezzaluna e ben sigillata, «pensate che la «sfoglina» Giusy Guerinoni ne chiude tre in due secondi». (c.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● Stamane alle 10 il convegno alla Borsa Merci. Chi si sarà prenotato potrà anche degustare, per pranzo, le specialità di Ezio Gritti

● Questa sera, dalle 19 alle 23, il Casoncello Street Food lungo la Corsarola e nelle principali piazze di Città Alta

● Domani dalle 16 lezione sulle paste ripiene sotto i portici di Palazzo della Ragione

● Domenica gara di velocità nella chiusura dei casoncelli

ce e con tanta frutta.

Ad aprire la serata sarà la «sfoglina» Giusy Guerinoni che sotto i portici di Palazzo della Ragione alle 19 preparerà i «casoncelli solidali», il cui ricavato sarà donato ai frati cappuccini. Ad allietare la serata sono previste anche una rievocazione storica e una sfilata con i danzatori e gli sbandieratori di Palmanova. Ancora, saranno aperti i luoghi civici, tra cui il Campanone, dove alle 18.30 circa per le tre sere del weekend sono in programma visite guidate gratuite.

Domani pomeriggio, sotto i portici di Palazzo della Ragione, lo chef Francesco Gotti della nazionale cuochi terrà una lezione sulle paste ripiene a partire dalle 16.

Dopo aver gustato i casoncelli e averne imparato la ricetta, domenica pomeriggio, sempre al Palazzo della Ragione, dalle 16 alle 18, è in agenda una gara culinaria a colpi di chiusura del casoncello: tutti possono partecipare, chi sarà il più veloce nel confezionare al meglio la pasta, riceverà in premio una pentola Agnelli serigrafata per l'occasione. Ad ogni modo gli sfidanti potranno portare a casa ciò che hanno preparato.

Per partecipare a convegno e gara, e per tutte le altre informazioni, si può consultare il sito www.decibo.org.

Chiara Buratti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per gli intenditori Gin e finger food L'arte di abbinarli



Redona
All'Edoné, domani e domenica stand sui distillati, ma anche musica dal vivo

A uno tra i distillati più famosi è dedicato il festival Gin from Italy, domani e domenica, all'Edoné di Redona. I migliori produttori, importatori e bartender presenteranno i loro prodotti. Curiosità suscitano la selezione delle botaniche, il tipo di distillazione e le accortezze sul cult della miscelazione, il gin & tonic. Un'area sarà dedicata agli importatori locali. Novità, lo spazio dedicato al pairing, l'arte di abbinare tapas e finger food ai grandi classici o ai cocktail esclusivi. Domani alle 21, proiezione di un documentario sul punk e alle 22.30 il live dei bergamaschi «Disordine» e degli americani «Paint fumes». Orari: domani dalle 17 alle 2, domenica dalle 15 a mezzanotte. Ingresso gratuito. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per chi vuol sfrecciare Soap Box Rally Sfida sull'Altipiano



Selvino
Le macchinine in legno e altri materiali di recupero, si sfideranno tra via Usignolo e Corso Milano

Macchinine colorate pronte a sfrecciare per le vie di Selvino. Partirà domenica la Soap Box Rally, che toccherà l'Altipiano di Aviatice per la prima volta. Le auto «fatte in casa», create in legno e altri materiali di recupero, si sfideranno tra le 14 e le 19, con una o due partenze da via Usignolo e arrivo a Corso Milano. Le strade coinvolte resteranno chiuse a partire dalle 13. Finora ci sono 5 squadre iscritte e ancora posti disponibili, basta compilare il modulo sul sito www.boxrally.it. La gara, organizzata dal Comitato turistico dell'altipiano in collaborazione con Box Rally Club, si svolgerà comunque in caso di lieve pioggia, ma sarà annullata se ci dovessero essere forti temporali. (gi.la.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per gli appassionati Giochi da tavolo Battaglie e baratti



Polaresco
Domani e domenica, dalle 10 alle 24, ci si potrà confrontare su 20 tavoli telematici

È sfida all'ultimo dado allo Spazio Polaresco, dove domani e domenica va in scena «BerGame», la due giorni dedicata al gioco da tavolo, dalle 10 alle 24, a ingresso libero. Sono ben 20 i tavoli tematici per darsi battaglia, tra giochi classici o nuovissimi, successi conclamati o inediti da sperimentare alla presenza di ideatori e autoproduttori. C'è anche il servizio «baratto giochi», per scambiare quelli non utilizzati. Nel corso della giornata di domani interviene Matteo Sassi, esperto di giochi adatti alla crescita dei bambini, e il creatore di giochi Spartaco Albertarelli, vincitore di numerosi premi. Le giornate sono organizzate dall'associazione Ludiverso - La Tana dei Goblin. (gi.la.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le degustazioni Alle corti in vigna con i sommelier



Caprino
Le vigne sopra il paese. Domenica in scena tante degustazioni, dalle 10.30 alle 20

Degustazioni di vini grazie alla presenza delle migliori cantine del territorio, domenica dalle 10.30 alle 20, nel centro di Caprino. Torna per il terzo anno la festa «Le corti in vigna» con giochi per bambini, street food e art exhibition. La colonna sonora sarà curata, dalle 14, da Obus in dust, Dario Pellegrini e Giulio Mastropietro. Tra un bicchiere e l'altro, si potrà assistere alla presentazione del geologo Fabio Baio, un ricercatore originario del paese, che ha trovato la sua seconda casa nella base in Antartide. Nel corso della giornata possibilità di partecipare agli eventi organizzati con Ais, l'Associazione Italia sommelier a numero limitato. In caso di maltempo, la manifestazione sarà rinviata a domenica 20. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA