



Val Cavallina

Il bicitour del Romanico a tappe

Domenica bicitour del Romanico. Ritrovo alle 8.45 alla stazione di Montello-Gorlago: sette le tappe da percorrere lungo le piste ciclopedonali e i sentieri per raggiungere le sette chiesette della Val Cavallina. Costo 10 euro, percorso da due ore e mezza. Obbligatorio iscriversi (al 389 9174893 oppure a info@invalcavallina.it). (r.s.)



Albino

Mattinata al mercato agricolo

Torna domani, il «Mercato agricolo e non solo» di Albino, in piazza della Libertà. Alle 11, la degustazione di castagnaccio e torta di mele e il laboratorio «Creazioni di carta riciclata». Si potrà curiosare tra le bancarelle di formaggi, vini, olio, frutta e verdura, miele, farina, salumi, marmellate, sughi, paste, tisane, preparati all'aloe. (r.s.)

Crespi d'Adda

Dentro il mito del villaggio operaio

A Crespi d'Adda guidati da chi ne conserva la memoria. I visitatori potranno scoprire la storia del villaggio operaio, domenica, attraverso un video, un itinerario con guide, una cartina a colori, immagini d'epoca. Ritrovo alle 15.30 nella sede di Crespi Cultura in piazzale Vittorio Veneto. Costo 6 euro. Info 02 90987191. (r.s.)

Sentieri d'autore

Verso il Coren
I riverberi
dell'autunno
sulla via Orobica

Sulla via Orobica poco fuori dal nucleo storico di Dossena, la Tribulina del Coren (1.040 m) è il primo passo per entrare nel riverbero autunnale, mood adatto ai presagi di stagione. Una via emozionale che porta a Costa Villa (1.074m), sulla via, dove a pochi passi ritroviamo (segnava 599, direzione Vaccaleggio) quel disegno antico per i passi che dialoga con il selvatico: presto un bivio ammicca e invita a seguire la variante A, dove ad ammantarci è ora una profonda faggeta, su, fino alla radura del capanno, tra suoni di bosco e sprazzi di luce, per seguire verso sinistra le pendici del monte Pedrozzo. Al primo invito aperto nel muretto a

Dov'è

La Tribulina del Coren, così chiamata per la Santella — tipica testimonianza posta sulla Via Mercatorum — è una breve ma significativa incursione nella antica viabilità che in questo caso collegava



secco, risaliamo l'erto prato e superata la cascina siamo parte del respiro di quel vasto mondo che è l'orizzonte alto di Dossena. Davanti a noi la prateria si erge, invitando la risalita al culmine del Pedrozzo (1.267m), annusando lo spazio, prima di calarci fino a Lavaggio, quindi Costa Villa e infine il Coren.

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dossena (nella foto, i prati del comune brembano) al fondo valle, fino a San Giovanni Bianco

Sul Sentierone Mille assaggi e, per la bellezza, veleno di vipera

Mercatanti I sapori del mondo

Tour dei mille sapori e altrettante curiosità ai Mercatanti in Fiera, la manifestazione alla diciassettesima edizione che con 120 banchi colora il Sentierone, oggi e domani dalle 9 a mezzanotte, domenica fino alle 20. Sono 19 le nazioni rappresentate, 13 le regioni italiane, 100 mila i visitatori l'anno scorso.

Per la prima volta c'è uno stand australiano, nelle vicinanze di Palazzo Frizzoni, dove si potrà gustare l'hamburger di canguro, allevato, surgelato e spedito in Italia. Il costo è 10 euro (per 230 grammi), il sapore simile a quello della carne di cavallo, ma più deciso, senza grasso, tutto muscolo e sangue. Magari si abbina bene a una bionda Belhaven, la più antica fabbrica di birra scozzese, fondata nel 1719, vicino a Edimburgo. Per gli amanti del vino, sempre davanti al municipio, una bancarella leccese propone il Negramaro della tenuta di Al Bano Carrisi, tra formaggi stagionati in grotta e taralli giganteschi di ogni tipo.

Si resta in provincia di Bergamo per il gorgonzola al cucchiaino, prodotto da un'azienda di Gandino: messo nelle vasche, sembra gelato, in realtà è guarnito con frutti di bosco, erba cipollina, pistacchio, tartufo e prosecco. Arriva per il primo anno, da Tonnara, nel Nuorese, il produttore di un torrione speciale senza



Bancarelle Dalle lumache ai cupcake: sono 19 le nazioni rappresentate

La Taverna Valtellinese scende in strada

TZIGOINER E PIZZOCCHERI

Ospite speciale dei Mercatanti è la Taverna Valtellinese, ristorante storico di via Tiraboschi, in città, aperto nel 1967, che scende per la prima volta in strada. Per 9 euro si potrà

gustare lo tzigoiner, una fettina di carne alla griglia arrostita su uno spiedino di legno. Da asporto anche bresaola di cervo e pizzoccheri. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Info

● I Mercatanti in Fiera sono a Bergamo, sul Sentierone, fino a domenica sera

● Le bancarelle sono aperte tutti i giorni dalle 9.30 a mezzanotte

● In totale sono 19 le nazioni rappresentate e si possono anche assaporare i prodotti tipici di 13 regioni italiane

● La manifestazione è organizzata da Promozioni Confesercenti con il Comune

zucchero, né aromi, preparato solo con miele, mandorle e albume.

Nella zona del Teatro Donizetti, la novità più particolare. Abituati a wurstel e crauti tedeschi, pita gyros greci e picanha brasiliana, sorprenderà veder passeggiare con un cartoccio di lumache calde, fritte al momento. Provengono dall'allevamento dell'azienda La chiocciola di Calcinato. Uno spiedino 3 euro, trifolate 7, il piatto bis 10. La gola è appagata dai supercalorici bomboloni fritti della Sassonia, dai coccoretti del Belgio, dalla bancarella del maestro cioccolatiere di Anversa, tornato dopo un anno di assenza. I suoi cupcakes, alla fragola e al lampone, sono torte in miniatura, bellissime da vedersi quanto costose: 12 euro per 250 grammi, ovvero 12 pezzi. Da Salisburgo la tradizione offre il pane di frutta, dove la farina è solo nella crosta, dal delizioso ripieno di prugne, fichi, noci, mele e pere: prezioso come l'oro (22,90 euro al chilo). Le signore che vogliono ringiovanire possono farsi tentare dal siero antirughe a base di veleno di vipera, commercializzato dall'azienda Di più di Cene: gli espositori lo paragonano al botox. Immanicabili il tè inglese, i fiori olandesi, l'ambra del Baltico, i maglioni dalla Lapponia e la bigiotteria vintage russa.

Rosanna Scardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per il tempo libero

Danze, luci e suoni
nell'ex centrale



In città
Domani, dalle 18 alle 22, l'ex centrale di Daste e Spalenga ospiterà visioni e performance

«In-proiezione», domani, dalle 18 alle 22, per la Giornata del contemporaneo, all'ex centrale di Daste e Spalenga, in città, ultima apertura prima della chiusura per la ristrutturazione. Lo spazio ospiterà visioni, suggestioni, suoni, danze e performance, promosse da Openarch, Lab80, Nutopia, Ruah e Unione professionisti e associazioni culturali. Alessandra Corti presenterà, in anteprima nazionale, (No) smoking, opera realizzata con 10.200 sigarette. Patrizia Margioni darà vita a magie di luce, mentre la danzatrice Margherita Moncalvo (foto) proporrà *Lea Vuoto orizzontale* e l'architetta Francesca Perani esporrà un progetto no profit di attivismo digitale, RebelArchitette. Ingresso gratuito. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i buongustai

Numeri da Guinness
per i ravioli nostrani



A Covo
La Sagra si rinnova per il 34esimo anno nella sala ristorante della Cooperativa 25 Aprile

Si rinnova per il 34esimo anno la Sagra del raviolo nostrano di Covo, nella sala ristorante della Cooperativa 25 Aprile, domani, lunedì e sabato 20, la sera dalle 19, domenica e il 21 ottobre solo a pranzo alle 12. Una ventina di volontari, incluso un novantenne, hanno preparato 52.500 ravioli con 160 chili di carni, 180 di farina, 1.500 uova. La festa ridà vita a un'antica tradizione. Ogni anno il rito si rinnova: dai pentoloni esce il ripieno, dall'impastatrice e dalla sfogliatrice una pasta fine mentre il ritaglio è sempre manuale. Si potranno gustare anche antipasti a base di salumi nostrani, verdure, arrostiti, bolliti misti e torte casarecce. Parte dell'incasso sarà devoluto alla onlus trevigliese Kalika. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le tradizioni

I giorni del raccolto
e della scartocciatura



A Gandino
Domani alle 10 i ragazzi potranno raccogliere pannocchie di mais spinato

Domani a Gandino si festeggeranno «I giorni del raccolto e della scartocciatura». Alle 10 i ragazzi potranno divertirsi raccogliendo pannocchie di mais spinato a Cà Parecia, in via Ugo Foscolo e fare lo spuntino di metà mattina. Alle 15, piazza Vittorio Veneto ospiterà l'itinerario storico artistico e gastronomico per conoscere i luoghi dove è nata l'antica varietà (costo 7 euro, inclusa degustazione). Seguirà, alle 16.30, la scartocciatura delle pannocchie in piazza, tra l'animazione musicale curata dai Cuccioli del Maggio e la merenda con i sapori locali. In programma anche la premiazione del concorso riservato agli studenti delle scuole primarie «Cucinar gli antichi mais». (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la formazione

Gdf, alla scoperta
dell'Accademia



In via Statuto
I cadetti della Finanza faranno da guide ai visitatori durante l'open day di domani

Open day all'Accademia della Guardia di Finanza, domani dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18, in occasione di BergamoScienza. I visitatori potranno conoscere il percorso formativo seguito dai cadetti e approfondire il ruolo del Corpo nella tutela della legalità economico-finanziaria. Si potranno visitare gli ambienti comuni, come aule, palestre, impianti sportivi e il locale con il simulatore, dove gli allievi si esercitano al tiro con le armi e daranno dimostrazioni. Ci saranno anche esercitazioni sull'uso delle carte nautiche e si potrà ammirare il materiale fotografico sugli eventi che si svolgono in Accademia. Accesso da via dello Statuto. Al termine, nell'aula magna, sarà illustrato l'iter formativo e addestrativo. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA