



Loreto
Due appuntamenti con Dickens

Doppio appuntamento dedicato a Dickens al Teatro di Loreto. Domani (20.30), Pandemonium presenta, per il ciclo young adult, «Racconto di Natale», in scena dal 1988. Domenica (16.30), Teatri Soffiati rappresenterà «Il famoso Canto di Natale del signor Carles Dickens» raccontato dagli orfanelli del pio Ospizio di Marshalsea



Borgo Santa Caterina
Festa per i 90 anni di Topolino

Festa per il 90° compleanno di Topolino, domani (16-18), alla libreria Ubik di Borgo Santa Caterina. Interverranno Leonardo Monzio Compagnoni, presidente di Bergomix, Luca Usai, disegnatore per Topolino e Duck Tales, Emilio Catellani disegnatore di Topolino e Giovani Marmotte. In omaggio uno shopper con 30 fumetti di diverso genere.

In Duomo
Viaggio attraverso storia e fede

Domani, per «Slow art - In viaggio a Bergamo con lentezza», visita alla cattedrale di Sant'Alessandro. La guida condurrà il pubblico tra le rovine degli antichi edifici e le meraviglie dell'arte barocca attraverso secoli di storia. Costo 11 euro, incluso l'ingresso al museo e al tesoro della cattedrale. Info al 349 5653794.

Sentieri d'autore
SUGGERIMENTI PROFONDE NELLA VALLE DEL RISO

La Valle del Riso è un peculiare microcosmo orobico; il torrente che la battezza corre a balzi verso il Serio caratterizzando le due sponde l'arcigno bastione meridionale lungo l'Alben e il morbido settentrione caratterizzato dai pascoli che dall'Alpe Grina arrivano al Grem, praterie verdi sotto le quali la storia mineraria ha lasciato i suoi segni. È qui che corrono antiche tracce come la via Rondeni, che dall'insediamento di Piazza porta a Cantoni, una delle frazioni di Oneta. Dalla panoramica Piazza di Oneta il segnava 239 ci fa attraversare il borgo prima di infilarci sull'irto sentiero: pochi metri ancora prima di seguire a sinistra la vecchia



strada (senza segnava) lungo la quale l'emozionante essenza di vita alpestre condensa è la traccia ideale, per camminare con i sensi aperti ai preparativi del bosco per l'inverno. Poi, Cantoni e l'ultimo dono delle cascatelle del Riso, la bellezza che non smette mai di scaturire dallo sguardo.

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

I luoghi
La Valle del Riso si divide amministrativamente tra Gorno e Oneta, comuni sparsi che riuniscono diverse frazioni e località, viva testimonianza di una storia millenaria caratterizzata dagli alpeggi,

ma anche dall'attività mineraria che ne segnò profondamente le vicende storiche

GourmArte In Fiera l'imperdibile kermesse enogastronomica

Alla corte degli chef

Da domani a lunedì i re delle cucine servono le loro prelibate creazioni con prezzi da pranzo di lavoro: da 10 a 15 euro

Cosa bolle in pentola? Del merluzzo «in fermento» all'aglio nero e cipolla, il raviolone alla zucca nostrana, mostarda di mandarino, burro nocciola Fiorida aromatizzato alle erbe, i fusilloni con uova di San Pietro e gamberetti di Sciacca, il maialino nero di Samolaco confit con melonz di patate viola, mortadella di fegato alle mele e cotechino con pult di segale, la pizza con impasto mais e semi di girasole, saor di cipolle di Montoro, zucca, pinoli uvetta, Bagòss di Bagolino. E per finire, un Sofio d'Oriente con la mousse al mango con sentore di coriandolo e ananas flambato al Grand Marnier. Il tutto preparato a regola d'arte da chef, anche stellati. Un esempio? I fratelli Cerea di Vittorio, Philippe Leveillé di Miramonti l'Altro, Roberto Conti di Trussardi alla Scala, Enrico Bartolini del Muddec, Riccardo Camanini del Lido 84 del Lago di Garda, Enrico Gerli de I Castagni a Vigevano, Ilario Vinciguerra da Gallarate e, ancora, Alberto Gipponi, tra gli astri nascenti della cucina d'eccellenza. Saranno di casa da domani alla Fiera per GourmArte: 24 chef di fama internazionale prepareranno a vista primi, secondi e dessert. Un piacere per occhi e palato. Nell'area ristorante, apparecchiata con tovaglie di fiandra, bicchieri di cristallo, piatti in ceramica, sui sarà serviti da camerieri e consigliati da sommelier. Ognuno potrà



Passione Enrico «Chicco» Cerea, chef patron del ristorante «Da Vittorio»

Ristorante didattico

QUESTA SERA RIAPRE IL «TASTE»

Riparte «Taste» in via Tasso 49. Il venerdì cena di 4 portate (21 euro) per scoprire la cucina regionale. Si inizia stasera con il Piemonte. Il 7 e 14 dicembre si gusteranno i sapori di Trentino e Vene-

to. Il sabato i ragazzi dell'alberghiero di iSchool propongono AperiTaste: dalle 17 alle 20 di domani e del 15 dicembre, in collaborazione con il barman Rosario Lipari di Still American Bar.

La scheda

● GourmArte, con ingresso libero, è aperta domani e domenica dalle 10 alle 22, lunedì dalle 10 alle 18

● Gli appassionati di cucina o cuochi di professione trovano pane per il loro denti negli show cooking curati da chef e promossi dall'Accademia del gusto o nelle degustazioni

● Per il programma completo visitare le aree Accademia del Gusto ed eventi sul sito www.gourmart.it

scegliere il menù con le proposte del giorno. Sopraffine e a prezzi convenienti: per intenderci, la punta di petto brastata con prugne e vino rosso, purè di zucca allo zenzero, cucinata dai Cerea, e un calice di vino, suggerito dai sommelier, a scelta tra i consorzi Franciacorta, Arneis, Valtellina, Asti Moscato, viene 15 euro, in linea con i costi di un pranzo di lavoro, con l'aggiunta però di 3 stelle Michelin, 4 cappelli L'Espresso, 3 forchette Gambero Rosso. Se si aggiungono un dolce (come la Millefoglie della Pasqualina), e un calice di vino, 10 euro in più. E il pranzo è servito. Tra i piatti forti anche le pizze gourmet di Mattia Cantini o la Coq-au-Vin ricordi di Stendhal con galletto alla brace sfumato al vino Montevicchia e cipolle croccanti di Ivan Gorlani, o la pizza a spicchi con seppia, kaki, macadamia e liquirizia di Antonio Pappalardo. A 10 euro ne mangi una, con vino. E non finisce qui. Nell'area espositiva oltre 200 prodotti di qualità, dal Bitto storico di Valtellina e il Nero della Nona di Perego al miele di montagna, dalla pasta con grani antichi alle confetture di mirtillo selvatico, dal Ciauscolo marchigiano alla carne cruda delle Macellerie Motta di Bellinzago o Cazzamali di Romanengo, dai torroni ai vini dei migliori produttori.

Daniela Morandi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le tradizioni
Il castello incantato di Babbo Natale



A Gromo
La Casa è aperta (14-18) ogni sabato e domenica fino al 22 dicembre, poi il 24 e il 26 dicembre

Babbo Natale ha aperto la sua Casa a Gromo, nell'antico Castello Ginami. I bambini possono scrivere la letterina, ricevendo dalle sue mani un regalino e conoscere le sue stanze segrete, con la possibilità di scattare foto ricordo. Ad aiutarlo nell'accoglienza sono gli elfi della fattoria Ariete di Gorno. A Villa Magdalena c'è la possibilità di creare lavoretti natalizi insieme ai folletti, mentre a Palazzo Milesi di visitare il museo delle armi e quello naturalistico sugli animali delle Orobie. Lungo le vie, mercatini di artigianato e prodotti tipici. Il concorso della letterina assegnerà a sorteggio gite gratuite (con la propria classe) alla fattoria Ariete e alle miniere della Valle del Riso. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per le degustazioni
Mercato della terra con «Slow mays»



In Città Alta
Per l'occasione gli chef proporranno nei ristoranti di Città Alta elaborazioni innovative

Al Mercato della terra di piazza Matteotti, in città, domani e domenica, si troverà «Slow mays», la rete dei produttori di varietà locali di questo cereale che lo coltivano con modalità agro ecologiche garantendone la storicità. Domani, dalle 10 alle 17, si potranno assaggiare e acquistare, tra i tanti, il rostrato rosso di Rovetta, lo spinato di Gandino, lo scagliolo di Carenno, il rosso di Aquileia. Ospiti speciali le preparazioni messicane e i tanti presidi slow food dallo stracchino all'antica delle valli orobiche, al fagiolo piattella canavesana, dalla cipolla di Cavasso alla polpetta pitina della val Tramontina. Domenica mattina (10-13) nella sala viscontea in piazza della Cittadella mostra «Big picnic» e convivialità. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per gli appassionati
Arte e prodotti doc: Bariano da scoprire



Pianura
Informazioni sul sito www.pianura-dascoprire.it o al numero telefonico 0363.301452

Domenica appuntamento con «Bariano da scoprire». Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16.30 si potrà visitare l'ex Convento dei Neveri, con chiostro del 400 edificato sopra una villa romana. Nel pomeriggio l'apertura della parrocchia dei Santi Gervasio e Protasio e della chiesetta dell'Annunciata. Sarà possibile visitare cascina Aurelia con la degustazione dei prodotti realizzati con latte di capra. Da non perdere l'offerta enogastronomica degli esercizi commerciali: il ristorante pizzeria Da Mimmo, BBrasserie e il Convento dei Neveri proporranno tre menù convenzionati (a 15 e 20 euro). Nella pasticceria Pelizzari si potrà gustare «La Barianina», torta contadina a base di nocciole, zucchero e farina di mais. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per l'antiquariato
Caccia al «tesoro» tra cento bancarelle



Vintage
I mercatini sono in programma domenica a Martinengo e a Costa di Mezzate

Passeggiando tra le bancarelle si potranno scovare pezzi unici che vanno dall'hobbistica ai manufatti di artigianato a mobili e quadri antichi. Il mercato dell'antiquariato e del collezionismo torna la prima domenica del mese, dalle 8 alle 19, sotto i portici medievali di Martinengo. Si potrà curiosare tra i banchi con i giochi di un tempo, andare a caccia di francobolli e vecchie cartoline, porcellane, orologi, libri, monete, candelabri, oggetti di modernariato. E ancora: dischi, borse e accessori vintage, gioielli d'altri tempi, pizzi e merletti, macchine da scrivere e fotografiche. Stesso scenario a Costa di Mezzate, dove si rinnova «Antiquariato in cascina» a cura dell'Associazione Paese Vecchio in festa. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA