

CARTELLONE
DEL
WEEKEND

Sentieri d'autore

Passo San Marco
Il ritmo
dell'autunno
sui crinali

Ah l'autunno, stagione dei colori e dell'intimità, geografia di percezioni che tra le alte terre si lasciano ammaliare da mutamenti evidenti a ogni passo. A breve verrà chiuso il collegamento tra Val Brembana e Valtellina, lo storico Passo San Marco: qui l'aria è sottile e il Sentiero delle Orobie orizzontale. Dal passo, in direzione Bivacco Zamboni, si attraversa un ambiente dove la stagione è già inoltrata, ma in noi vive la fresca memoria del verde che ancora si spalma fino a quote inattese, pochi chilometri più in basso. Noi andiamo nell'orizzonte che rifiuta gli inutili confini, per chi cammina libero nel mondo: la gioia



di essere in cammino spiega perché la destinazione è sempre la stessa, ovvero essere in movimento, essere un volo libero sotto il monte Fioraro. Una prima sella e poi il 101 si abbassa: alla Bocchetta d'Orta (2055m) possiamo adagiarsi nel pulsare onirico di questo sogno, in ascolto: lo stesso ritmo dei nostri passi.

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Calusco
Ma cos'è questo «quilling»?

«Quilling che passione!», domani, dalle 16 alle 18, nella biblioteca di Calusco. Il laboratorio, promosso da «Non solo teatro», insegna a creare disegni decorativi modellando e arrotolando strisciole di carta. Dedicato a bambini dagli 8 ai 10 anni. Prima dell'attività, una merenda in compagnia. (r.s.)



Sentierone
Il Mercato della Terra in centro

Mercato della Terra di Slow Food, domani, dalle 9 alle 14, sul Sentierone, in piazza Matteotti davanti al municipio. Si potrà fare la spesa all'insegna del cibo buono e giusto. Presenti 25 produttori di frutta e verdura, pane, olio, miele, uova, formaggi, salumi, pollo, vino, tisane, marmellate e confetture. (r.s.)

Trescore
Burraco (e merenda) tra le vigne

Domenica «Burraco tra le vigne» a Villa Redona, azienda agrituristica Medolago Albani, a Trescore. Alle 14.30 l'inizio del torneo, alle 16.30 la merenda e, poi, la ripresa delle partite. Il ricavato andrà all'Associazione Genitori Atena. Prenotazione obbligatoria al 335 5454053-349 7863584. (r.s.)

Città Alta Da oggi a domenica, sotto il portico di Palazzo della Ragione, la kermesse dedicata al peperoncino e alla canapa. L'attesa gara dei divoratori

La sfida del Mangiafuoco al Festival più piccante

Il rum si può sorseggiare da un grosso peperoncino Scorpion trasformato in un bicchierino, magari gustando uno Jalapeño ripieno di Cedar avvolto nel bacon e fritto dorato al cartoccio. Gli amanti del piccante troveranno pane per i loro denti al Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, alla quinta edizione, da oggi a domenica nella cornice di Piazza Vecchia, sotto il portico di Palazzo della Ragione, in Città Alta. Nell'iniziativa, organizzata dall'associazione Maite in collaborazione con l'assessorato all'Ambiente, politiche energetiche e verde pubblico, le due colture sono protagoniste di un percorso di scoperta culturale.

Le attività si aprono oggi, alle 17, con la mostra mercato. Non passerà inosservato lo stand di «Impizzicando» di Enea di Marco, titolare di un'azienda agricola a Genazzano (Roma), con una banca semi di 257 varietà di peperoncino, da quelli del Sudamerica all'esotico Mojo Picón. Le sue proposte sono tradizionali come il prodotto essiccato e macinato in polvere o a scaglie, la pasta spalmabile, le marmellate per formaggi e le salse in agrodolce per tortillas. E stravaganti come l'olio piccante che nasce dalla molitura di peperoncini e olive insieme direttamente nel frantoio o le proposte di street food accompagnate da cicchet-



Banca di semi Lo stand di «Impizzicando» ha 257 varietà di peperoncino

In 2 minuti 146,27 grammi di Bhut Jolokia

JACK PEPPER, IL RECORDMAN

A Pica ci sarà (domani alle 15 in Piazza Vecchia) anche Jack Pepper, l'uomo più piccante d'Italia, all'anagrafe Giancarlo Gasparotto, giardiniere di Isernia, vincitore e tuttora detentore

del Guinness World Record, nel 2018, divorando in due minuti 146,27 grammi di peperoncino Bhut Jolokia, il quarto nella scala Scoville tra i più forti del pianeta. (r.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da sapere

● Oggi alle 17, nella cornice di Palazzo della Ragione, prende il via il Pica Festival, il festival del peperoncino e della canapa, con una mostra mercato

● La kermesse, che dura fino a domenica, è organizzata dall'associazione Maite in collaborazione con l'assessorato all'Ambiente, politiche energetiche e verde pubblico

● Info e prenotazioni: bergamo.pica.festival@gmail.com

ti. Altra particolarità sono i prodotti alla canapa di «Green People», attività commerciale di Vigevano, dalle birre come «Bomba» e «Red spinnella» a friselle, sfogliatine e scamorze. Alle 18.30, l'esibizione dell'ensemble di percussioni artigianali di Niya strumenti musicali e degli studenti del liceo Secco Suardo. Alle 20.30 sarà proiettato un documentario sulla canapa che, partendo dalla sua storia nel nostro Paese, passa attraverso gli usi terapeutici.

Domenica la mostra mercato con le bancarelle aprirà alle 10.

Alle 16.30 all'ExSa, l'ex Carcere di Sant'Agata, i più piccoli, dai 5 anni, potranno partecipare al Pink Lab workshop sul colore. Alle 19, in piazza Vecchia, sarà la volta dell'attesa sfida del mangiafuoco, la gara per i coraggiosi mangiatori di peperoncino. Dopo, sarà proiettata una selezione di video delle più spettacolari competizioni.

Domenica l'apertura delle bancarelle alle 10, in Piazza Vecchia, mentre in ExSa si terrà lo «Yoga per bambini», per genitori e figli dai 3 ai 9 anni. La mostra mercato proseguirà fino alle 20 con degustazioni alle 18. Gli esercenti della città sostengono l'iniziativa arricchendo il menù di piatti a tema. Tutte le iniziative sono a ingresso gratuito.

Rosanna Scardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

per i cicli delle stagioni Pecore e assaggi per la transumanza



In via Baioni
Parte alle 9.30 di domenica, angolo via Spocchia, il gregge di pecore che andrà in Valmarina

Torna, domenica, al Festival del Pastoralismo, in città, la transumanza dei bergamini, gli allevatori che dalle valli svernano nelle pianure lombarde. Il gregge di pecore bergamasche sarà guidato dal pastore Marco Cominelli di Parre. La partenza è prevista alle 9.30 da via Baioni, angolo via Spocchia-Campo Utili: il percorso si snoderà per via Diaz, piazzale Oberdan, via San Tomaso, le Mura, la Fara, Colle Aperto fino a Valmarina, sede del Parco dei Colli, dove si degusteranno carni ovine e formaggi. Attività per i bambini. Domani, alle 10.30, sfilata di carri e mucche da via Baioni fino a piazza Pontida. Assaggi di polenta e stracchini. Mercatino di prodotti caseari valligiani e stand di abbigliamento pastorale. (r.s.)

per i golosi La regina taragna anche con la bufala



A Cologno
Nel parco della Rocca, da oggi a domenica, cucina (dalle 19) e musica dal vivo (dalle 21.30)

Trionfo per il palato con i prodotti enogastronomici a chilometro zero alla sesta sagra della polenta taragna, da oggi a domenica e da giovedì al 3 novembre, a Cologno al Serio, nel parco della Rocca. Il piatto tipico si potrà gustare accompagnato dal Branzi o dall'aroma pieno della carne e dei formaggi di bufala del caseificio Quattro Portoni. Spezzatino di bufala e funghi, brasato di bufala, funghi trifolati, sono solo alcune delle diverse gioie della tavola che i cuochi proporranno in abbinamento alla taragna. Ogni serata sarà allietata dalla musica dal vivo. Cucina aperta dalle 19 (musica dalle 21.30) e il sabato e nei festivi anche a pranzo dalle 12. Visite al borgo a cura della Proloco. (r.s.)

per gli esploratori Le Grotte del Sogno vanno in letargo



In Vetta
Nella località di San Pellegrino domenica, dalle 14.30 alle 17, si potranno visitare le Grotte

Ultime visite, domenica, dalle 14.30 alle 17, alle Grotte del Sogno di San Pellegrino Terme, in località Vetta. Le grotte sono state le prime, in Lombardia, a essere valorizzate per i turisti. Di origine tettonica, le cavità sono costituite da tre pozzi paralleli, impostati su un'unica spaccatura della massa rocciosa o faglia che si è creata 60 milioni di anni fa nell'era mesozoica. Durante le visite guidate con i ragazzi del gruppo Oter sarà possibile ammirare esemplari di sagome scultoree e di concrezioni dai colori e dalle forme particolari, oltre che stalattiti e stalagmiti, che si sono formate nei secoli. La riapertura delle grotte sarà poi ad aprile 2020. Ingresso 4 euro. Info allo 034521020. In caso di maltempo, visite sospese. (r.s.)

per le zucche e le streghe Il sapore medievale di Halloween



A Malpaga
Domenica dalle 10 alle 18, al Castello, visita guidata per esplorare i lati più oscuri del Medioevo

Molti gli eventi del fine settimana in attesa di Halloween. Al castello di Malpaga, domenica, dalle 10 alle 18, la visita guidata porterà a esplorare i lati più oscuri del medioevo: caccia alle streghe, veleni, esoterismo, festa pagana di Samhain, superstizioni, concetto di morte e potere dei rapaci. Al maniero di Grumello, lo stesso giorno, dalle 15 alle 18, i bambini dai 5 ai 13 anni diventeranno i primi attori di una storia da vivere con gli animatori della Compagnia San Giorgio e il Drago. In città, domani e domenica, alle 16.30, al San Giorgio, le storie di Jack Lanterna di Teatro Prova. A Treviglio, domani, alle 16.30, nell'auditorium della biblioteca, la lettura «Mostri SPA», per ridere con i più piccoli, a cura di Max Vitali. (r.s.)