

A Calusco d'Adda gli appuntamenti della Fiera del libro

Laboratori, presentazioni, spettacoli, incontri con gli autori e un premio alle eccellenze gastronomiche. Da sabato 3 a domenica 11 novembre al Centro Civico San Fedele di Calusco D'Adda in Viale dei Tigli (ex Chiesa San Fedele) ritorna la "Fiera del libro", momento d'incontro tra editori, autori e piccoli e grandi amanti della lettura.

Con 10 case editrici, 14 autori e oltre 50 appuntamenti, tutti gratuiti, l'edizione 2018 ha i numeri anche quest'anno per accontentare i 25mila visitatori attesi e i 4mila studenti delle scuole primarie e secondarie del territorio che raggiungeranno la fiera di Calusco per seguire la fitta agenda di proposte studiate per loro.

La manifestazione è promossa da Promoisola, Comune di Calusco d'Adda e Sistema Bibliotecario area nord-ovest con numerosi sponsor e collaborazioni, tra cui Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Ascom, Visit Bergamo, Comunità Isola Bergamasca e Hidrogest.

Per l'undicesima edizione gli organizzatori hanno puntato su una programmazione coraggiosa. "Abbiamo scelto di non proporre nomi conosciuti di autori big della televisione, ma di riservare uno spazio agli autori della nostra provincia per dare voce a chi ne ha poca. Questa vuole essere la motivazione per non mancare agli appuntamenti serali: fare in modo che i nostri scrittori abbiano il giusto e meritato riconoscimento" dice Silvano Ravasio presidente di PromoIsola.

Alla manifestazione sarà possibile visitare gli stand e conoscere le proposte delle case editrici Burgo, Mondadori, Rizzoli, Einaudi, Bolis Edizioni, Grafica&Arte, delle librerie

Buonastampa e Terzo Mondo, della Legatoria Lanfranchi e dell'Associazione PromoIsola.

Tanti gli eventi in programma, ai quali si potrà partecipare liberamente, senza necessità di prenotazione. Il primo è sabato 3 novembre alle ore 20.30 con lo spettacolo teatrale 'Polenta e gregnade' di Tiziano Manzini, a cura di Pandemoniumteatro.

Domenica 4 novembre ci sono i 'Laboratori creativi liberi per bambini' a cura di C.I.F. Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola (ore 15) e, a seguire, lo spettacolo di burattini 'Gioppino e la spada magica' di Ferruccio Bonacina (ore 16).

Martedì 6 novembre alle 20.30 spazio agli autori bergamaschi: Cristiano Pedrini presenta *L'ombra del principe*, Roberto Lodovici introduce *La figlia che diede alla luce suo padre*, Elisa Biffi parla del suo *Solo sulle tue gambe* e Paola Maggioni racconta esperienze e strategie per i genitori in *Disturbi specifici dell'apprendimento in famiglia*.

Mercoledì 7 novembre alle 20.30 ritorna la serata con gli autori orobici: questa volta protagonisti sono Teresa Capezzuto con *Autentica*, Annita Rota con *Sussurri... tra cielo e terra*, Mattia Cattaneo con *Tracce di me* e l'autore Massimiliano Torsiglieri e l'illustratrice Elena Perego che presentano *Cappuccetto grosso e il lupo tardivo*.

Giovedì 8 novembre alle 20.30 è in programma la consegna del primo 'Premio Eccellenze Enogastronomiche' intitolato a Emanuele Prati, promosso in collaborazione con Camera di Commercio Bergamo e Ascom Bergamo; a seguire lo scrittore Alessandro Zaccuri presenta *Dalla letteratura alla vita. L'avventura dei classici*, a cura del Premio Nazionale di Narrativa Bergamo, conduce il giornalista Max Pavan.

Sabato 10 novembre alle 15 prendono il via i 'Laboratori creativi liberi per bambini' a cura di C.I.F. – Gruppo Genitori Insieme di Terno d'Isola; alle 16 Ferruccio Bonacina

porta in scena i suoi burattini nello spettacolo 'Il brigante Barbanera con Gioppino legnatore e Brighella servitore'. Sempre sabato, alle 20.45, è la volta della Compagnia teatrale Favolosa di Capriate San Gervasio con il musical 'La bella e la bestia', totalmente riscritto e rifatto con nuove musiche e nuove scenografie.

Domenica 11 novembre alle ore 15, la rassegna si chiude con 'Compagnia del re gnocco', pomeriggio di laboratori manuali tradizionali e giochi di una volta.

Ritornano inoltre **gli appuntamenti dedicati alle scuole**, proposti in più repliche, già tutte esaurite: 'Incontro con Francesca Ruggiu Traversi' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' di PromoIsola e 'Emilio e il dinosauro' di Associazione Sotto Altra Quota in agenda lunedì 5; 'Incontro con l'autore Gabriele Clima', 'laboratorio di PromoIsola 'Il lungo filo del cotone' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova martedì 6; 'Incontro con l'autore Stefano Bordiglioni', i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Fulmini e saette' e lo spettacolo teatrale 'Storie d'acqua' del Teatro Prova, mercoledì 7; 'Incontro con Annalisa Strada' e i laboratori 'La terra e i suoi segreti: vulcani e terremoti' (PromoIsola) e 'Arte' (Altantis) giovedì 8; e per finire l' 'Incontro con Emanuela Nava' e i laboratori 'Isola gioca' di PromoIsola e 'Arte' di Atlantis che si svolgeranno venerdì 9.

La fiera è visitabile con ingresso gratuito nei seguenti orari: sabato 3 inaugurazione 20.30-22.30; domenica 4 9.30-12.30 e 14.30-19; lunedì 5 9-12.30 e 14-17; martedì 6, mercoledì 7 e giovedì 8 9-12.30, 14-17 e 20-22.30; venerdì 9 9-12.30 e 14-17; sabato 10 9.30-12.30 e 14.30-22.30; domenica 11 9.30-12.30 e 14.30-19.

Per maggiori informazioni, www.isolabergamasca.org

Promozione del territorio vola a Bergen per il concorso World Cheese Awards

Promozione del Territorio, associazione organizzatrice di FORME, viaggia fino a Bergen in Norvegia per prendere visione delle finali dei World Cheese Awards 2018, dove sono in gara quasi 4.000 formaggi provenienti da 41 paesi, e per valutare l'ospitalità dell'edizione 2019 in Lombardia, nella città di Bergamo.

Il capoluogo orobico, che tiene il record italiano con 9 formaggi DOP, potrà trovarsi nell'epicentro dell'arte casearia con la più importante gara di formaggi al mondo, la quale da 30 anni richiama i migliori formaggi del mondo e attrae migliaia di aziende produttrici internazionali, celebrando tradizione innovazione, talento e passione.

Sarebbe la prima volta che i World Cheese Awards arrivano in Italia, nonostante sia il paese europeo col maggior numero di DOP casearie, ben 50, contro le 42 della Francia, seconda in questa straordinaria graduatoria.

La progettualità sarà messa a punto con i partner istituzionali Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Camera di Commercio e il mondo associativo.

Nel frattempo gli enti territoriali hanno già richiesto il coinvolgimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo.

Promozione del Territorio è costituita dalla Camera di Commercio Bergamo, Ascom Bergamo, Confindustria Bergamo, Ente

Fiera Promoberg e Bergamo Fiera Nuova S.p.a. e dal 2011 vede tra i soci sostenitori il Comune di Bergamo e la Provincia di Bergamo, ed è finalizzata a valorizzare l'arte della cucina sul territorio bergamasco.

“Il concorso World Cheese Awards per la prima volta in Italia potrebbe rappresentare un fortissimo volano per lo sviluppo turistico del territorio bergamasco e lombardo, caratterizzato dalla presenza del maggior numero di formaggi DOP italiani”, sottolinea il presidente di Promozione del Territorio, Giorgio Beltrami.

Per Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo “un progetto di questa importanza potrà essere realizzato solo con l'aiuto di tutti gli enti territoriali, Regione, Provincia, Comune e Camera di Commercio. Auspichiamo anche un sostegno forte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo ”.



Il GattiMassobrio 2019 fotografa una ristorazione in fermento

Giunta alla sua quarta edizione e in continua interazione col web (IlGolosario.it) e l'app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio e dei loro 90 collaboratori, nasce dall'esigenza di fotografare una ristorazione sempre più eterogenea, contaminata e in evoluzione, raccontando non solo i migliori ristoranti ma anche le migliori trattorie, che hanno una tipologia di offerta diversa, fino alle pizzerie moderne.

Nell'edizione 2019, dei 3.300 locali recensiti, le corone sono in tutto 335, mentre i faccini radiosi 567, a segnalare che più di un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento, ovvero sulla soglia del radioso, e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono tante le tipologie di locali raccontate: 230 pizzerie, 67 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 145 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti, in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Ad aggiudicarsi la miglior tavola dell'anno quest'anno è in Piemonte: La Madernassa di Guarene (Cuneo), che in cucina vede all'opera Michelangelo Mammoliti.

A Bergamo i locali premiati con la corona radiosa sono: Al

Carroponte e Arti di Bergamo, Frosio di Almè, Collina di Almenno San Bartolomeo, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Da Vittorio di Brusaporto, Saraceno di Cavernago, Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate Sopra, Osteria del Conte di Dalmine, Al Vigneto di Grumello del Monte, Cucina Cereda di Ponte San Pietro, Trattoria Falconi di Ponteranica, Opera Restaurant di Sorisole, Loro di Trescore Balneario, La Corte del Noce di Villa d'Adda e l'Osteria della Brughiera di Villa d'Alme.

Con circa 10mila referenze in tutta Italia

Per i cultori delle cose buone, l'appuntamento dell'anno è con la nuova edizione de ilGolosario, la guida del giornalista Paolo Massobrio che da 25 anni racconta in 1.000 pagine il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Un unicum che si è evoluto nel tempo e che ha trasformato le botteghe alimentari in imprese complesse; una gamma ampia di negozi che spaziano dalle boutique del gusto alle gastronomie, dalle pasticcerie alle macellerie ai negozi di frutta e verdura, categorie apparentemente distanti l'una dalle altre, ma tutte accomunate dalla ricerca della qualità di prossimità nelle proposte e dalla professionalità dei loro artigiani.

“Dal 1994, prima edizione del Golosario, all'anno 2000, che segna la pubblicazione annuale fino a oggi – spiega Massobrio – l'offerta enogastronomica è cambiata. Il Golosario ne è lo specchio fedele, tant'è che dalle 200 pagine iniziali è arrivato a quasi 1.000 pagine. E tutto nacque da quell'incontro fortuito con Giorgio Onesti, il guru delle cose buone d'Italia che di fatto è stato il mentore di questo libro: ha selezionato i migliori artigiani italiani, ma li ha anche fatti conoscere a quei negozi di alimentari che sono diventati nel tempo le boutique del gusto. Per questo ilGolosario ha da sempre una doppia sezione, con il corollario corposo delle migliori cantine e delle aziende che producono olio. Ma per i 25 anni abbiamo voluto stilare un Manifesto dedicato al cuore del Golosario, che è un punto di

professionale valorizzazione di tutta questa qualità: la bottega”.

Ebbene, con circa 10.000 referenze, il Golosario 2019 (Comunica Edizioni, 25.00 euro) vuole portare il vessillo della qualità diffusa italiana, confermandosi un libro cult che negli anni è diventato un punto di riferimento per gli enogastronomi del Bel Paese, sempre più curiosi e attenti all'origine e alla qualità dei prodotti. Tante le novità di questa edizione, ufficialmente la ventesima, che vanta la presenza di oltre 1.875 produttori di qualità, suddivisi in microbirrifici, acetifici, torrefazioni, liquorifici, caseifici, salumifici, produttori ortofrutticoli, artigiani del dolce, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farine, pastifici e riserie, trasformatori di prodotti ittici e produttori di sfiziosità. Quindi 4.374 Botteghe e Boutique del Gusto che costellano il territorio italiano, oltre 700 produttori di olio e 2.771 cantine, simbolo della qualità diffusa del vino italiano; tra queste anche i 1.500 Top Hundred selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma a contraddistinguere il Golosario è anche l'interattività con il portale ilgolosario.it, la versione online di questo vademecum del gusto, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time tutte le scoperte fatte da Paolo Massobrio e dal suo staff di collaboratori, compresi gli ispettori del GattiMassobrio, il taccuino dei migliori ristoranti d'Italia.

**Convivio solidale alla
Terrazza Manzotti di Canonica**

d'Adda

Ristoranti Regionali – Cucina DOC www.ristorantiregionali.it il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus www.gliamicidichiara.org.

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia, mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" www.comitatomarialetiziaverga.it. I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha

visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.