

# **Via Priula, per i tre anni del locale birre a prezzo “anniversary”**

Trattandosi di una birreria, il compleanno diventa Beerday. E, giusto per giocare ancora un po' sul filo dell'ironia, anche sulla data – il primo aprile -, la rassicurazione è che non si tratterà di uno scherzo. È così che Via Priula, locale di San Pellegrino dove trovano spazio le creazioni dell'omonimo birrificio artigianale, invita a festeggiare i tre anni dall'apertura. L'appuntamento è in via Matteotti 5 (portici Colleoni) a partire dalle 19 per un “aperitivo lungo” nel corso del quale tutte le birre di produzione propria saranno proposte a un prezzo “anniversary”, ossia 2,50 euro a bicchiere.

Sarà l'occasione per degustare le birre Via Priula che saranno proposte alla quinta edizione di Beerghè, la rassegna espositiva dei birrifici artigianali della provincia di Bergamo, promossa dal birrificio stesso e in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Hanno confermato la propria presenza i birrifici Valcavallina di Endine Gaiano, Endorama di Grassobbio, Del Lago di Sarnico, Kaos di Grumello del Monte, Della Ghironda di Trezzo sull'Adda e Hop Skin di Curno, Birra Orobia di Gorle e, naturalmente, Via Priula di San Pellegrino Terme.

---

## **Al Carroponte si va “A tutto**

# champagne”



Mercoledì 15 aprile, dalle 20.30, al Carroponte di Bergamo si terrà una cena degustazione “A tutto champagne...”. Il menu – studiato da dallo chef Alan Foglieni e dal patron Oscar

Mazzoleni, esalterà al meglio le grandi produzioni vitivinicole francesi – prevede *Philipponnat Royale Réserve Non Dosé* in abbinata alla Degustazione di ostriche bretoni Fine de Claire al naturale, con granita di cetriolo, con jus de canard e quinoa croccante, fritta con crème fraîche all’erba cipollina; *Charton Taillet Brut 2008* con Anguilla Fumè, salsa vichysoisse, sedano rapa e riso soffiato allo zafferano; *Gaston Chiquet Brut 2004 1er Cru* abbinato al Riso mantecato al polpo con la sua salsa; *Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut Les Pierrières* servito con Cochinillo de Segovia, maialino da latte iberico al forno con cipollotti brasati, e XX arrondissement, mela confit, crème brûlée, crumble al cardamomo.

Il prezzo a persona è 75. Al Carroponte Eno-Bistrò – via Edmondo de Amicis 4, Bergamo. Tel. 035 2652180 – [www.alcarroponte.it](http://www.alcarroponte.it)

---

**Visita alle radici del  
Taleggio Dop**



“Dalla pianura alla montagna: la filiera produttiva del Taleggio Dop” è il titolo del primo incontro promosso dalla delegazione Onaf di Bergamo e CasaArrigoni nell’ambito dell’edizione primaverile di “Alle radici del formaggio”. L’appuntamento è sabato 28 marzo al Caseificio Zuvadelli Michele e Flavio di Quintano (provincia

di Cremona, via Crema-Vailate) con ritrovo alle 7.30. Seguirà, alle 9, la visita alla stalla dell’Azienda Agricola Sangiovanni di Palazzo Pignano e la degustazione di Taleggio Dop in varie fasi di stagionatura, del formaggio Roccolo Valtaleggio e altre specialità. Obiettivo dell’iniziativa è apprendere la tecnologia produttiva dei formaggi a pasta molle e conoscere piccole realtà produttive della pianura, ossia i minicaseifici da azienda agricola.

Relatori dell’incontro sarà Alvaro Ravasio di CasArrigoni, maestro assaggiatore Onaf delegazione di Bergamo

La quota di partecipazione è di 10 euro. Per prenotazioni [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al cell. 339 23 34 029

Da definire ancora la date della seconda parte di “Alle radici del Formaggio”, che si terrà a CasArrigon, Frazione Peghera 575 a Taleggio. Nell’occasione ci si soffermerà su come avviene il processo di maturazione del Taleggio Dop, come selezionare, stagionare, affinare i formaggi a pasta molle.

---

# CibArs: cena, jazz e poesie M1.lle Storie e Sapori



L'appuntamento è per il 25 marzo, alle 20.15, al M1.lle Storie e Sapori – Bistrò di Viale Papa Giovanni XXIII, 18 a Bergamo. Si tratta di una cena musicale con menù a prezzo fisso insaporita da letture di poesie

e racconti inediti di natura alimentare firmati da alcuni noti scrittori italiani (Cucchi, Magrelli, Piumini, Scarpa, Spaziani, etc.) e interpretati dall'attrice Federica Cavalli. Le varie portate saranno inoltre accompagnate dal saxofono e dai clarinetti di Guido Bombardieri e dal contrabbasso di Marco Gamba.

Direzione artistica: Alessandro Bottelli.

Iniziativa realizzata per EXPO 2015

Cena+spettacolo: 50 euro.

Prenotazione obbligatoria: 340 7280347  
comeunfiordiloto@gmail.com

---

## Nembro, le birre dell'anno si bevono a volontà

Giovedì 26 Marzo, alle ore 20, a "The Dome" di Nembro (via Case Sparse Europa 15), la Compagnia del Luppolo festeggia l'ottima performance del movimento birrario bergamasco al prestigioso concorso "Birra dell'anno". Saranno presenti i birrai saliti sul podio Renato Carro (birrificio Valcavallina di Endine Gaiano), Simone Casiraghi (Endorama di Grassobbio) e Giovanni Fumagalli (Via Priula, San Pellegrino) e al costo di 15 euro sarà possibile bere tutta la birra messa a disposizione per la serata, tra Sunflower (Valcavallina), Caliban (Endorama) e Camoz (Via Priula).

Alla fine, compreso nel prezzo, sarà offerta un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine realizzato dal Birrificio Endorama per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".

Per le modalità di partecipazione alla serata [www.lacompagniadelluppolo.org](http://www.lacompagniadelluppolo.org)

---

**Onav Lombardia, anteprima nazionale per il vitovska**



La lente d'ingrandimento degli assaggiatori di Onav Lombardia si sposta a nord e mette a fuoco su un territorio che è un simbolo di viticoltura eroica: il Carso, dove per produrre vino si lotta con la roccia. Il 23 aprile, alle 21, presso lo Star Ritz Hotel, in via Spallanzani 40 a Milano, Onav Lombardia organizza l'anteprima nazionale di MareVitovska, la famosa manifestazione dedicata al vitigno autoctono più celebre del Carso triestino, goriziano e sloveno. In occasione dell'anteprima milanese, il presidente Onav Vito Intini, farà scoprire il vino Vitovska attraverso una degustazione guidata, seguita da interventi dei produttori del Carso e degli organizzatori dell'evento triestino.

Info: Vito Intini – tel. 335.8149320, lombardia@onav.it

---

## Porta Osio, protagonista il Cabernet



Il 26 marzo, a Porta Osio, l'enoteca ristorante di via san Moroni, a Bergamo, è in programma, dalle 20, la "Serata dei Cabernet". Il menù prevede: Focaccia soffice con stracchino fresco e "Jamon Iberico de Bellota 36 mesi", Scamone di manzo in confit all'olio extra vergine d'oliva con pan brioche e salsa alla senape antica, Crema di patate e barbabietola con salsiccia arrostita e mais soffiato, Risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato al

taleggio della Valsassina con pere disidratate e carciofi croccanti alla vaniglia, Fesone di manzo americano brasato al cabernet sauvignon, caffè e zucchero di canna servito con polenta. Per finire il tiramisù dello chef ai lamponi. In abbinamento verranno serviti cinque vini: Lis Neris 2012, "Turano 2011" di Sant'Egidio, Maestro Raro 2011 di Felsina, Burdese 2009 di Planeta ed Elogio 2009 di Eligio Magri.

Costo della serata: 60 euro a persona

Per prenotazioni: [info@portaosio.net](mailto:info@portaosio.net), tel 035 219297

---

## Locanda della Corte, serata con le specialità galiziane



Il ristorante Locanda della Corte di Alzano organizza per il 20 marzo una serata a tema con specialità galiziane. Si parte con il ricco buffet di tapas – Empanadas di Bonito (piccoli tonni dell'Atlantico) e cipolle;

Empanadas di ternera (carne di manzo galiziana) e patatas ali e oli, Patatas Bravas, Fabada (fagiolata) – e si continua con la specialità della serata: Pulpo Gallego, polpo dell'atlantico bollito servito con olio, sale grosso e paprika dolce. Per finire la torta di Santiago. In abbinamento uno dei più caratteristici vini bianchi d'Europa, l'Albarino della zona Rias Baixas, Terras Gauda "San Campio" e la sua riserva "O Rosal".

Costo a persona, menù completo con bevande incluse: 35 euro.

## **Trattoria Falconi, si degustano i migliori whisky**

Evento dedicato al whisky quello organizzato da Adid Bergamo il prossimo 26 marzo, dalle 21,30, alla Trattoria Falconi di Ponteranica, in via Valbona 81. La serata introdurrà gli ospiti nel mondo dello scotch whisky. Si degusteranno tre dei migliori Whisky e si parlerà di metodi di produzione, di stili, di storia, di significati, con le basi per la tecnica di assaggio.

Relatore della serata il presidente di whisky club Italia, Claudio Riva che porterà slide, foto e tanta esperienza dalla sua amata Scozia. Dopo la degustazione chi vuole può fermarsi a fumare un buon sigaro insieme. Costo della serata: gratis per i soci, 10 per i non soci.

Per info e prenotazione: [adidbergamo@yahoo.it](mailto:adidbergamo@yahoo.it)

---

## **Bolgare, a Palazzo Asnenga**

# torna la cena sensoriale



La terza cena sensoriale a Palazzo Asnenga di Bolgare è in programma il 20 marzo, dalle ore 20. Con "I 5 sensi", ogni portata è dedicata ad un nostro senso (vista, olfatto, gusto,

tatto e udito) che verrà particolarmente coinvolto e valorizzato. Durante la cena si potranno scoprire curiosità sui cibi preparati dallo chef Michele Fiorito, semplici nozioni di educazione alimentare, pillole di storia e si verrà coinvolti in facili esperimenti che uniranno il sapere scientifico alle informazioni più intuitive e istintive che ci trasmettono i nostri sensi quando assaggiamo un cibo. I commensali saranno accompagnati anche in un percorso per rieducare i propri sensi.

Costo a persona: 45 euro. Info: tel. 035.843750 o 345.9544683, [www.mikichef.it](http://www.mikichef.it)