A Romano di Lombardia è di scena la cucina di strada

Da venerdì 6 a domenica 8 settembre a Romano di Lombardia ritorna lo Street Food Festival. Per il terzo anno, il paese ospiterà tre giorni all'insegna della musica, del divertimento e del buon cibo; una selezione dei migliori food truck animeranno la cittadina e musica, giochi e animazione completeranno il ricco weekend di iniziative.

A Romano di Lombardia torna lo Street Food Festival

A Sovere la sagra dei pizzoccheri

Venerdì 3o e sabato 31 agosto Sovere rende omaggio ai pizzoccheri, il piatto tipico della Valtellina. L'iniziativa è promossa dalla Pro Loco e si tiene al Parco Sen. Silvestri. Programma: venerdì 30 agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar;
ore 21.00: serata danzante con Emilio e Barbara; sabato 31 agosto: ore 19.45: apertura stand gastronomico e bar; ore

21.00: serata danzante con Nabila e Luciano.

I pizzòccheri sono una varietà di pasta preparata con farina di grano saraceno miscelata con altri sfarinati, simili alle tagliatelle. Nel 2016 il prodotto ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di indicazione geografica protetta IGP.

Notte Bianca a Zogno

Sabato 31 agosto a Zogno è in programma la Notte Bianca di fine estate. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione esercenti locale "Punto Amico" e dal Comune. Dalle 19 in avanti il centro storico ospiterà spettacoli, performance musicali e teatrali, attrazioni particolari e sconti nei negozi che per l'occasione saranno aperti fino a mezzanotte. In programma anche street food, esposizioni di hobbisti e smart officina pittorica, e per i bambini gonfiabili, trucca bimbi, mascotte, trampolieri, spettacoli.
Sarà anche un'occasione per visitare i luoghi di maggior interesse culturale, grazie agli ingressi gratuiti per tutta la serata nel museo della Valle e le visite guidate presso la parrocchiale, la salita del campanile di Zogno e il museo di San Lorenzo e la casa Museo del Belotti.

Tra cocktail pionieri, ghiaccioli floreali e aperitivi di paesaggio arriva il food di Landscape Festival

Aperitivi di paesaggio al crepuscolo, ghiaccioli floreali, cocktail pionieri e una Pioneer Cocktail Challenge oltre a Food Tour, alla ricerca dei sapori della cucina tradizionale e alla collaborazione con Food Film Fest. Sono alcune delle proposte dedicate al buon cibo e al buon vino della nona edizione di Landscape Festival Bergamo.
Candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia, con ben 9 DOP per la produzione casearia, Bergamo è terra di grandi tradizioni tra agricoltura, allevamento e cucina e in occasione di Landscape Festival la proposta per il pubblico diventa ancor più ricca e invita a scoprire, anche attraverso il food, alcuni degli spazi più affascinanti della città allestiti grazie a Green Design.

Food Tour 4 passeggiate enogastronomiche per scoprire la storia e l'arte di Bergamo attraverso il cibo con degustazioni. La cucina della città e del territorio, che raccontano le sue passioni e tradizioni.
Calendario e info **qui**

Aperitivi di paesaggio 10 appuntamenti all'antico Lavatoio con altrettanti professionisti per parlare di paesaggio, natura, ecosostenibilità, all'insegna della convivialità e del green. Storie di rigenerazione urbana e pratiche di sviluppo sostenibile, senza dimenticare che il paradiso è un giardino selvatico, si alterneranno ad aperitivi con prodotti tipici e Franciacorta.

Pioneer Cocktail in onore di Pioneer Landscape, tema

dell’edizione 2019, in piazza Mascheroni oltre a una due giorni, in piazza Pontida, con *Pioneer Cocktail Challenge*.

Ghiaccioli floreali di Stekko, sempre in piazza Mascheroni, che oltre all’attenzione per la stagionalità delle materie prime si arricchiscono di fiori e, in giro per la città, tante altre grandi e piccole gustose scoperte come le creste scalvine.

Infine, due serate dedicate alla scoperta e alla valorizzazione del territorio tra natura e arte culinaria in collaborazione con *Food Film Fest*, festival internazionale cinematografico in Italia dedicato al mondo del cibo, in programma 5 cortometraggi raccontano il rapporto con il grande schermo.

imaestridelpaesaggio.it
Landscape Festival – I Maestri del Paesaggio promuove natura e bellezza, attraverso un calendario dedicato all’architettura del paesaggio e all’outdoor design. 18 giorni di workshop, allestimenti, mostre, spettacoli, progetti speciali, aperti a tutti confermano Bergamo “Città del Paesaggio”.

hashtag ufficiale **#landscapefestival2019**

Torna Ardesio DiVino

Sabato 3 e domenica 4 agosto ad Ardesio si svolge la quindicesima edizione di Ardesio Divino. Due giorni di Vino e champagne, ma anche formaggi, salumi, miele, sidro, birra, musica, arte e visite.

La manifestazione è preceduta stasera dalla Cena DiVina, dedicata quest’anno ai sapori di Matera (ma i posti sono già completi).

La promuovono Pro Loco Ardesio, con il sostegno dell’Amministrazione comunale, la collaborazione del Gourmet Events & Consulting Paolo Tegoni e la partnership della Banca di Credito Cooperativo Bergamo e Valli. Un’alleanza di energie che dà vita a un’autentica cantina a cielo aperto.

Castione della Presolana, una serata di sapori e atmosfere country

Sabato 27 luglio dalle ore 18, nelle piazze del centro storico di Castione della Presolana, un viaggio nell’America del Novecento alla scoperta di colori, sapori e atmosfere country. Balli e musica a tema, avvincenti sfide a: toro meccanico, braccio di ferro e tiro a segno, animate dal DJ Tony Tranquillo. Simpatici momenti per i più piccoli e scorribande in calesse. Punti ristoro e tanto divertimento assicurato, il tutto organizzato da Visitpresolana. Info su: https://www.visitpresolana.it/eventi/festa-country.

A Tavernola in tavola i piatti del lago

A Tavernola sabato 20 e domenica 21 luglio secondo weekend con la Sagra della Sardina a Tavernola Bergamasca in località Gallinarga, uno degli appuntamenti gastronomici storici dedicati al pesce del lago d’Iseo. Oltre ai gustos piatti a

base di sardine, coregoni & c, la sagra di Gallinarga propone musica dal vivo e spettacoli per passare belle serate all'aria aperta anche dopo aver cenato.

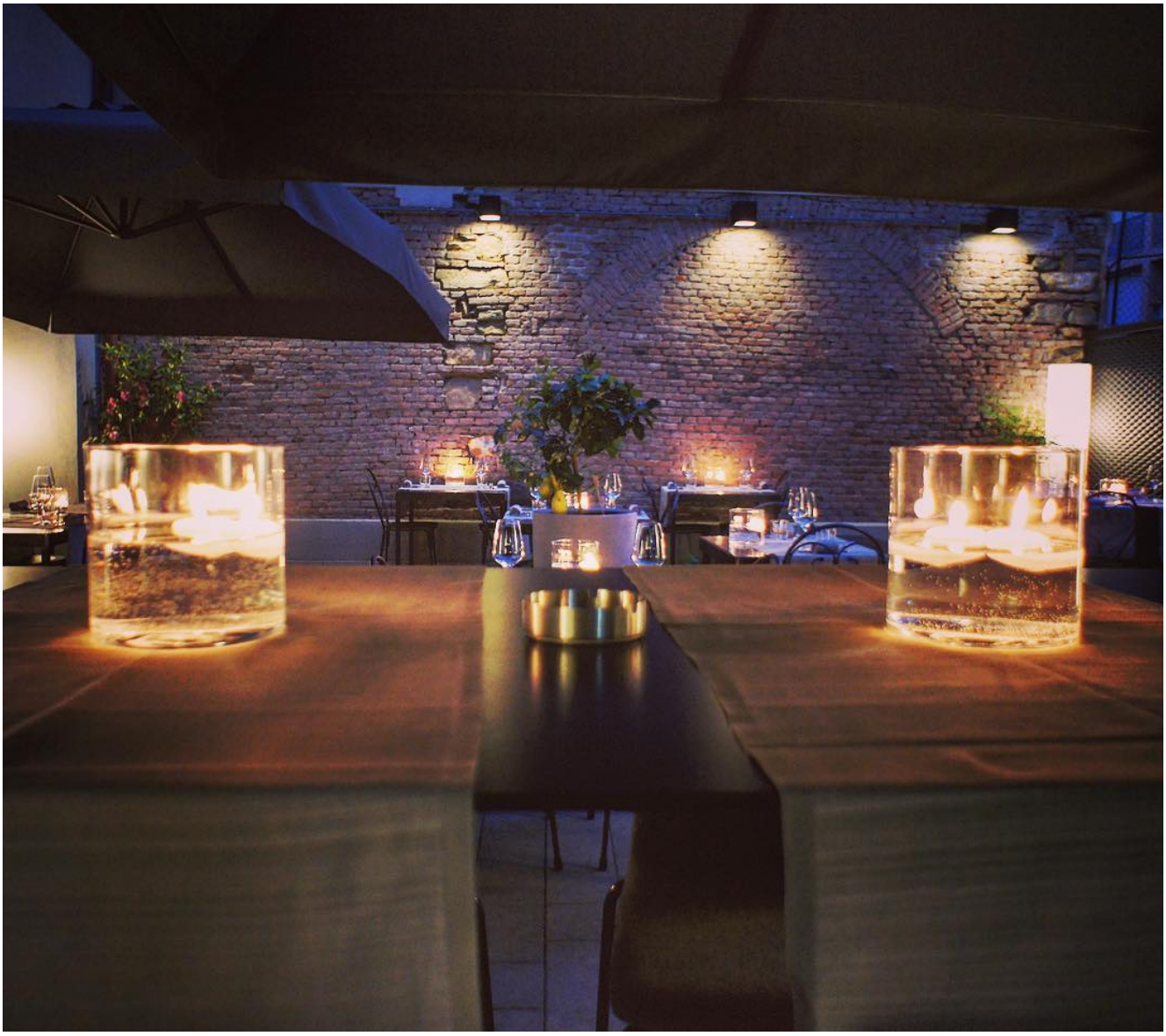
Slow Food omaggia i vini rosè

Giovedì 18 luglio al ristorante Noi Restaurant di Bergamo Slow Wine propone una serata dedicata ai vini rosè, sulla falsariga della serata 100 Cene per Slow Wine, rivolto a tutte le condotte italiane.
Verrà proposta in degustazione una selezione dei "Migliori 100 vini rosa d'Italia". Protagonisti saranno sei etichette: Piemonte: Torraccia del Piantavegna Barlàn, Colline Novaresi Rosato, Lombardia: Cascina Belmonte Costellazioni, Valtenesi Chiaretto (Vino Quotidiano), Veneto: Monte del Frà Bardolino Chiaretto, Marche: Fattoria Le Terrazze Pink Fluid, Abruzzo Tiberio Cerasuolo d'Abruzzo, Puglia Castel di Salve Santimedici Rosato (moneta, Vino quotidiano).
L'obiettivo della serata è rilanciare l'attenzione su questa tipologia troppo spesso misconosciuta nel nostro paese, ma che sta vivendo un vero e proprio rinascimento nel resto del mondo.

La serata sostiene il progetto degli Orti in Africa di Slow Food: realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nelle comunità africane significa sensibilizzare le nuove generazioni del continente sull'importanza della biodiversità alimentare, favorendo l'accesso a cibi sani e freschi a una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.

Quota di partecipazione 50 euro, per soci e giovani 45 euro.

Per prenotazioni: tel. 035 237 750, info@noi-restaurant.it/



Endine Gaiano, pesce e carne in riva al lago

A Endine Gaiano, sul lungolago San Felice, sabato 6 luglio torna la tradizionale festa con specialità di pesce e di carne in riva al lago. Nel pomeriggio raduno di pesca a

galleggiante. La sagra è organizzata dall’Associazione Sociale Civile di San Felice. Per informazioni , tel. 3482784047.

Spinone al Lago. Domenica 7 luglio appuntamento con il pesce fritto

Domenica 7 luglio il lungolago Marinai d’Italia a Spinone ospita la tradizionale Sagra del pesce fritto, appuntamento ‘storico’ che ritorna che si protrae da più di cinquant’anni, organizzata dal comune e da altre associazioni interne al paese, tra cui gli Alpini e la protezione civile. Dalle 12 ci sarà la possibilità di gustare le prelibatezze che offre il lago. Un’occasione per stare in compagnia con amici o parenti. Per informazioni: tel. 035 5477 77 – www.invalcavallina.it.