

# **Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chioccioline”**

Alla Trattoria Dentella di Bracca e all'Osteria Burligo di Palazzago il più prestigioso simbolo sulla guida

---

## **Malpaga, una domenica sull'aia tra prodotti tipici e benessere**

Domenica 20 settembre all'ombra del castello si incontrano i produttori e si fa pic nic, ma anche massaggi, lezioni di yoga e gite in bicicletta

---

## **Fungolandia compie 10 anni. Ricco il cartellone di eventi**



Dal 5 al 13 settembre ritorna l'appuntamento con Fungolandia, la sagra del fungo in Val Brembana che coinvolge gli undici paesi di Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa

Brigida e Valtorta). La Sagra compie 10 anni e per l'occasione propone un ricco programma di appuntamenti alla scoperta dei funghi della Valle. L'apertura ufficiale della rassegna si terrà il 4 settembre all'Infopoint di Olmo al Brembo con l'inaugurazione della Mostra del Fungo della Valle Brembana, curata dall'Associazioni Micologiche di Missaglia e di Agrate Brianza. L'esposizione sarà aperta ai visitatori durante i due weekend di Fungolandia, che quest'anno avrà come novità assoluta un'Area vendita di funghi, tartufi e materiale specializzato. A dare il via vero e proprio alla rassegna, sabato 5 settembre, l'escursione Alla scoperta del mondo dei funghi, appuntamento con i micologi che si ripeterà ogni giorno, fino al 13 settembre, per imparare a riconoscere e determinare le varie specie di funghi. Non mancheranno interessanti incontri tematici tra cui Cucinare e conservare i funghi il 6 settembre a Piazza Brembana e l'11 settembre a Santa Brigida e il grande convegno I funghi, un bene del territorio da consumare in sicurezza il 9 settembre a Piazza Brembana. Imperdibili gli appuntamenti culinari e le dimostrazioni di cucina come La Prova del Fungo, domenica 6 settembre a Piazza Brembana: sul format de La Prova del Cuoco, una gara dimostrazione di cucina a squadre in cui anche il pubblico verrà coinvolto nella preparazione di piatti a base di funghi. Seguiranno attività di cucina a tema tutti i giorni infrasettimanali con Chef all'Opera, presso alcuni ristoranti associati di Altobrembo e non mancheranno momenti di degustazione come Assaggi delle varie specie di funghi il 12 settembre a Olmo al Brembo e la cena itinerante Funghi nel

Borgo la sera del giorno stesso a Ornica.

Appuntamenti suggestivi e di divertimento saranno Happy Hour e Concerto in Quota "Il suono sublime degli ottoni", sabato 5 settembre alle Torcole di Piazzatorre; Happy Fungo con Musica Live "Non potho reposare", mercoledì 9 settembre ad Averara lungo l'Antica Via Porticata, una serata alla scoperta dei sapori locali in una location di grande fascino storico; e Aperitivo in Riva al Lago sabato 12 settembre a Cassiglio, per un appuntamento nella natura tra momenti di relax e degustazione. Tra le proposte serali di qualità, la Serata a lume di Candela, sabato 5 settembre a Valtorta, un suggestivo percorso alla scoperta delle tracce del passato nel bellissimo centro. Serata Montagna Slow, domenica 6 settembre a Piazza Brembana, un appuntamento tra proiezioni sulla montagna vincitrici di Orobie Film Festival in collaborazione con Slow Food. E la Notte Nera, venerdì 11 settembre a Cusio, un viaggio tra storie e racconti di paura in una notte buia di segreti e misteri. In programma anche molti appuntamenti alla scoperta delle ricchezze culturali, tradizionali e naturalistiche locali e una grande varietà di proposte per gli amanti delle passeggiate in montagna. Non mancheranno mercatini di artigianato e prodotti locali che faranno da cornice al programma del primo weekend di Fungolandia a Piazzatorre sabato 5 settembre e a Piazza Brembana domenica 6 settembre, dove si terrà una grande giornata di attività a tema, giochi, intrattenimento e cultura, tra cui Non solo funghi...nuove delizie brembane, un convegno-degustazione sulle nuove produzioni locali: mele, mais e zafferano. Il secondo weekend, mercatini serali a Olmo al Brembo sabato 12 settembre, serata in cui si terrà anche uno spettacolo teatrale e uno spettacolo piromusicale, e a Mezzoldo domenica 13 settembre, durante la giornata di chiusura della rassegna. Durante Fungolandia, Altobrembo propone menu e aperitivi a base di funghi e prodotti locali nei ristoranti e nei bar aderenti all'iniziativa.

## **Bergamo “capitale” europea della Gastronomia. «La ristorazione una carta su cui puntare»**

Insieme a Brescia, Mantova e Cremona la nostra provincia ha ottenuto il titolo per il 2017. La coordinatrice scientifica Roberta Garibaldi: «Opportunità per valorizzare tante eccellenze poco percepite all'esterno»

---

## **Tra Astino e Città alta, visite guidate al sapore di montagna**

Dal progetto “Forme” dieci uscite, da giugno a ottobre, con guide turistiche e istruttori di nordic walking. Per la sosta c'è la “Colazione dell'Apeggiatore”, a base dei formaggi Principi delle Orobie

---

# **Love, i piatti e i dolci da provare**

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto

---

# **La Valle Imagna mette in mostra i suoi sapori**

A Corna Imagna cena in piazza, mercato agricolo e quinto anniversario della cooperativa agricola "Il Tesoro della Bruna"

---

# **Pasticcini o piatti salati? Gotti lascia di stucco i piccoli MasterChef**

Le creazioni "ingannevoli" dello chef bergamasco, ospite della trasmissione, hanno dato lo spunto per la sfida tra i giovani concorrenti

---

# A Bergamo l'inventore del sushi gelato



Un altro campione della gelateria sfilata a Bergamo e presenta il suo lavoro. Dopo Leonardo Ceschin, a Expo Gelato arriva **Filippo Novelli** che con Ceschin stesso (ospite lo scorso venerdì), Francesco Falasconi, Ernst Knam e Pierpaolo Magni

come team manager, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.

Torinese, diploma all'istituto alberghiero, esperienze internazionali, Novelli ha ideato e sviluppato nel 2014 il gelato che l'ha reso noto in tutto il mondo della gelateria: il gelato di sushi e sashimi, connubio tra il gelato e la cucina nipponica che unisce l'estetica orientale, fatta di precisione, colori accesi e armoniosi, con un prodotto squisitamente italiano come il gelato artigianale.

Nella ricetta del suo sushi sono compresi ingredienti come il riso, il cardamomo, lo zenzero, il sakè, il tè verde, mentre il tonno, che siamo abituati a veder adagiato su un letto di riso, è ricreato con gelée di lamponi, l'alga nori con pasta da zucchero nera.

Novelli è anche andato oltre. Recentemente ha infatti creato il Sushi 2.0, ovvero la variante con il gelato gastronomico, che unisce, per esempio, il sorbetto al cioccolato con il cipollotto e le uova di salmone.

Il campione si esibirà giovedì 4 giugno dalle 17.30 alle 19 nel Lab di ExpoGelato (chiostro di Santa Marta – piazza Matteotti, angolo via Crispi) in uno degli showcooking

proposti dalla manifestazione che fino al 30 giugno mette in mostra le aziende della filiera (in cui Bergamo rappresenta un'eccellenza), fa incontrare i protagonisti del settore e offre la possibilità di gustare il gelato preparato ogni giorno fresco nel laboratorio a vista.

---

## **San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca “fa 13”**

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhè, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare