

# Patata di Martinengo, otto giorni da protagonista

Otto giorni – da domenica 13 a domenica 20 settembre – per scoprire la Patata di Martinengo, varietà a pasta bianca dalle pregiate qualità gastronomiche, riconosciute anche da Luigi Veronelli e protette dalla De.Co. la Denominazione Comunale. La sagra, organizzata dal Comune della Bassa e giunta alla 13esima edizione, si apre la domenica mattina con la bicicletтата “Natura e Gusto” con partenza alle 9 da piazza Maggiore verso l’azienda florovivaistica Moretti e con tappa successiva all’Azienda Agricola Bassani Fabrizio per la visita alle colture. Chi vuole può proseguire pranzando al ristorante “Al Martinenghì” con menù convenzionato a base di patate di Martinengo (info e prenotazioni alla Pro Loco – Iat, tel. 0363 986031).

Durante tutta la settimana sarà poi possibile pranzare e cenare nei cinque locali del paese che partecipano alla rassegna proponendo menù a tema a prezzo fisso (dai 25 ai 30 euro a seconda dell’insegna), che vedono protagonista la patata locale interpretata in molteplici varianti, dai più classici gnocchi, purè, rosti ai tortini e alle torte salate fino ai muffin, in versione salata (con salsiccia e fonduta di Branzi) e persino da dessert (strudel di mele e patate con nuvola di panna). C’è pure la pizza, a base di mozzarella, julienne di patate di Martinengo, rucola con tartufo di Norcia.

I ristoranti del circuito sono: Martinenghì, Agriturismo Il Campo Rosso, Caffè Centrale, 3 Lanterne e Trattoria al Tiro.

Domenica 20 la manifestazione si conclude con una serie di eventi in piazza. Ci saranno l’esposizione e la vendita della

patate e degli altri prodotti tipici, locali e De. Co, la mostra di antichi attrezzi del mondo contadino, la visita guidata ai luoghi e ai monumenti della città, la sfilata storica nel borgo a cura del Gruppo Folcloristico Bartolomeo Colleoni, per finire (ore 17.30) con la degustazione di piatti preparati con patate di Martinengo, a cura dello chef Chicco Coria.

[www.comune.martinengo.bg.it](http://www.comune.martinengo.bg.it)