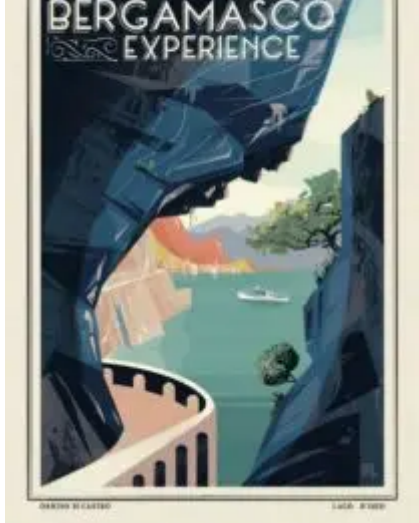


27 Marzo 2023

Bergamasco Experience, tour gourmet per strade secondarie



La Fiaschetteria La Cave Bohemienne di Borgo Santa Caterina lancia un itinerario turistico di due giorni



Un viaggio slow tra degustazioni e strade poco battute alla scoperta del nostro

territorio e di alcune eccellenze gastronomiche. La Fiaschetteria, locanda alpina in Borgo Santa Caterina, lancia un pacchetto turistico gourmet alla scoperta di tradizioni e gesti antichi e prodotti unici, che oltre a vedere nascere, crescere o affinarsi in loco, si caricano in auto per rivivere e prolungare a casa il piacere dell'esperienza in loco. Il pacchetto "Bergamasco Experience" si affida a un Road Book rigorosamente in carta e illustrato con gusto dall'illustratore Alessandro Adelio R.



d'auto tra vie e valli secondarie, da San Gallo alla Val Brembilla e Val Taleggio, dalla

Valle Rossa e quella di Endine. "La Bergamasco Experience è una giustificazione poetica alla geografia, un percorso a tappe, diluito su due giorni, pensato per viaggiatori che vorranno perdersi nelle nostre vallate per scoprirne sapori e colori- spiega Gianni Danesi, patròn de La Fiaschetteria-. Si viaggia a ritmi lenti, su strade secondarie per andare a scovare persone e luoghi dove nascono eccellenti prodotti enogastronomici, da portare a casa come un bottino goloso". Tra questi, vini dalla Valcalepio, formaggi della Val Taleggio, il salame bergamasco, ragù e stracotto di pecora gigante bergamasca, farina, biscotti e gallette di mais rostrato rosso di Rovetta, olio del Lago d'Iseo e "Scarpinocc di Parre" fatti a mano". L'idea di un percorso particolare in cui fare scoprire la bellezza e ricchezza del nostro territorio è nata durante il primo lockdown: "In quelle giornate buie e di chiusura ho iniziato a immaginare un percorso fuori dalle principali rotte turistiche che fosse in grado di raccontare al meglio il nostro territorio e portasse con sé il ritorno della voglia di viaggiare, spostando anche l'anima e condividendo la strada con un compagno- navigatore, pronto a seguire nei dettagli il road book (e a lasciarsi incuriosire da deviazioni e itinerari secondari proposti)- continua Danesi- Ora il percorso, diventato finalmente realtà, conquista soprattutto italiani. Ma non mancano i primi stranieri.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamasco-experience-tour-gourmet-per-strade-secondarie/>



C'è chi ha scelto di percorrere il percorso su due ruote e chi lo farà con auto d'epoca: a

breve l'itinerario sarà battuto da una bellissima Morgan".

La "Bergamasco experience" è prenotabile in due giorni settimanali che vanno dal martedì al sabato e non per forza consecutivi, oltre a (giorno 1 da martedì a venerdì mentre giorno 2 da martedì a sabato). Nel roadbook sono indicati suggerimenti su dove fermarsi a mangiare o su luoghi di visita extra per chi, nonostante le giornate piene, avesse un po' di tempo in più a disposizione.

Sono sei (tre al giorno) le visite garantite: nel primo giorno si scoprono Bonaldi Cascina del Bosco, Casarrigoni e Cà del Botto; nel secondo giorno Frantoio del Sebino, Azienda Agricola Cà di Lene e Azienda agricola Massimo Balduzzi.

Il bottino goloso prevede una bottiglia di Valcalepio bianco e una di rosso di Bonaldi Cascina del Bosco, una box di formaggi tipici di Casarrigoni, due salami bergamaschi Cà del Botto, due bottiglie d'olio del Sebino, farina di mais rostrato rosso di Rovetta, biscotti e gallette di mais Rostrato rosso, un vasetto di ragoût di Pecora Gigante Bergamasca e una confezione in vasocottura di stracotto di bocconcini di agnellone di Pecora Gigante Bergamasca Massimo Balduzzi; ravioli artigianali Scarpinocc di Parre Famiglia Scainelli.

Il costo de l'experience è di 250 euro. La dimensione ideale per la condivisione del viaggio è la coppia, dove chi naviga diventa fondamentale per chi guida, ma nulla esclude di condividere allo stesso prezzo l'esperienza in famiglia o con amici (fino a 4 persone), a patto di accontentarsi di un bottino goloso più risicato.