

12 Giugno 2025

## Città Alta capitale del Valcalepio

Il 13, 14 e 15 giugno 2025 la Cittadella Viscontea di Bergamo Alta diventerà la Cittadella del Valcalepio, il vino di Bergamo e dei Bergamaschi per la nuova edizione di Evviva il Valcalepio



Città Alta diventa capitale del vino. Evviva Valcalepio, organizzata da Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi, dal 13 al 15 giugno, esalta il vino del territorio in Piazza della Cittadella a Bergamo Alta. Un evento che vuole essere un inno al vino di Bergamo e dei Bergamaschi, il Valcalepio DOC nelle sue quattro tipologie: Bianco, Rosso, Riserva e Moscato Passito. A sostenere l'evento, organizzato da Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi, ancora una volta numerose realtà del nostro territorio: dalla Camera di Commercio di Bergamo a Visit Bergamo, Comune e Provincia di Bergamo, Confesercenti, Confcommercio, Coldiretti e Confagricoltura, la Strada del vino Valcalepio e dei sapori della bergamasca; Food Partner dell'Evento saranno Cheese Valleys le tre signorie e la cooperativa Circolino Città Alta e Mobility Partner, ATB. Veri protagonisti dell'evento saranno, ad ogni modo, i produttori di Valcalepio DOC.

12 le aziende che porteranno a Bergamo Alta i loro Valcalepio DOC in degustazione: Cantina Sociale Bergamasca, Il Calepino, Il Cipresso, La Cà, La Collina, La Rovere, Locatelli Caffi, Lurani Cernuschi, Medolago Albani, Tallarini, Tenuta

Castello di Grumello, Tosca. San Paolo d'Argon, Scanzorosciate, Castelli Calepio, Villongo, Chiuduno, Almenno San Salvatore, Trescore Balneario, Torre de' Roveri, Villa d'Adda, Grumello del Monte e Pontida: una distribuzione territoriale rappresentativa della produzione enologica di quello che oramai è noto come il Giardino di Bergamo, la Valcalepio. Dalle 18.00 alle 23.00 di venerdì 13 giugno, dalle 16.00 alle 23.00 di sabato 14 giugno e dalle 11.00 alle 18.00 di domenica 15 giugno 2025 le aziende saranno presenti in piazza Cittadella in Bergamo Alta con delle postazioni per incontrare il pubblico e mettere in degustazione i loro Valcalepio DOC.

L'accesso alla manifestazione sarà libero, per le degustazioni è stato previsto un pacchetto (pre- acquistabile online e poi direttamente in loco durante l'evento) chiamato Valcalepio Standard che, al costo di 18€, comprende: 6 token degustazione, un calice Valcalepio, una tasca porta bicchiere Valcalepio e una pin in Limited Edition per Evviva Valcalepio. Si è anche pensato ad un pacchetto Valcalepio Smart che, al costo di 14€, comprende: 4 token degustazione, un calice Valcalepio, una tasca porta bicchiere Valcalepio e una pin in Limited Edition per Evviva Valcalepio. Per unire il Vino di Bergamo, il Valcalepio DOC ai prodotti del suo territorio è stato poi creato il pacchetto Valcalepio & Food che, al costo di 26€, comprende: 6 token degustazione, un calice Valcalepio, una tasca porta bicchiere Valcalepio e una pin in Limited Edition per Evviva Valcalepio e un piatto a scelta tra le tre proposte presenti in piazza (una della tradizione, una degustazione di formaggi e una golosità veg). La degustazione dei vini potrà, a seconda della tipologia, valere 1 o 2 gettoni token. Momenti clou della tre giorni dedicata al Valcalepio saranno i WineLab organizzati dal Consorzio.

Si parte venerdì 13 giugno 2025 alle ore 18.00 nella Sala Civica Sant'Agata c/o Ristorante il Circolino Città Alta con il WineLab «Il Valcalepio Bianco incontra i formaggi delle Alpi Orobiche». A condurre la degustazione, che abbinerà a 6 Valcalepio DOC Bianco 4 formaggi delle Alpi Orobiche sarà Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola . Saranno presenti anche Pedro Domenghini della Latteria Sociale di Branzi e Pietro Milesi della Latteria Sociale di Valtorta che forniranno curiosità e dettagli sui formaggi in degustazione: L'Agri di Valtorta - Presidio Slow Food, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, Taleggio DOP - Latteria di Branzi e Branzi FTB stagionato.

Sabato 14 giugno 2025 alle 17.00 presso il ristorante La Ripa di San Vigilio, invece, sarà la volta del comunicauthor Nello Gatti di guidare il pubblico all'interno di un WineLab decisamente sui generis, «Valcalepio Moscato Passito: Dolce o Salato?». Titolo intrigante, abbinamenti inusuali e i dolci della Ripa gli ingredienti di questo secondo appuntamento all'insegna del Valcalepio DOC.

In chiusura di manifestazione, domenica 15 giugno 2025 alle ore 15.00 sarà il momento del protagonista della denominazione, il Valcalepio DOC Rosso. Durante il WineLab «Il Valcalepio Rosso affronta gli "storici" formaggi bergamaschi», guidato dal presidente di ONAV, Vito Intini, il pubblico avrà la possibilità di degustare, nella Sala Civica Sant'Agata c/o Ristorante il Circolino Città Alta, 6 Valcalepio DOC Rosso in abbinamento a 4 formaggi della Cooperativa Sant'Antonio e dell'Associazione Storico Ribelle: Strachitunt DOP, Taleggio DOP a latte crudo, Storico Ribelle 2024 e Storico Ribelle 2021. Presenti per raccontare le proprie realtà e i propri prodotti, Flaminio Locatelli della Cooperativa Sant'Antonio e Carlo Mazzoleni per lo Storico Ribelle.

Ci saranno anche momenti musicali: Venerdì 13 giugno alle ore 20.00 si esibirà Giorgia Gusmini (@giorgiagusmini\_music), Sabato 14 giugno alla stessa ora sarà il momento di Suonata (@suonathan) e in chiusura, domenica 15 giugno alle ore 16.00 toccherà ai turtles all the way down (@turtlesallthewaydown). Il brindisi inaugurale è previsto per venerdì 13 giugno 2025 alle ore 20.00.