

19 Febbraio 2025

Montagna di gusto, fino all'11 aprile soste gourmet in Val Seriana e Val di Scalve



L'iniziativa del Distretto del Commercio, giunta alla quarta edizione, vede l'adesione di 8 insegne pronte a promuovere il territorio. Dal 21 febbraio all'11 aprile torna "Montagna di Gusto", l'attesa rassegna enogastronomica che celebra le eccellenze culinarie della Val Seriana e della Val di Scalve. Organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con Promoserio e i ristoratori locali, l'iniziativa, giunta alla quarta edizione, propone un viaggio attraverso i sapori autentici del territorio,



esaltati dalla creatività degli chef degli otto ristoranti che aderiscono: il

ristorante Antica locanda di Clusone, La Baitella di Songavazzo, il Blum In di Rovetta, il Garden di Fino del Monte, il Ristorante Morandi di Valbondione, Da Giorgio di Ardesio e le due new entry dell'anno, il Mas-cì di Clusone e lo ChefZeta Cantina Gourmet di Ponte Nossia. L'edizione 2025 di Montagna di Gusto offre l'opportunità unica di scoprire la tradizione culinaria locale in una chiave autentica e innovativa attraverso proposte personalizzate per la rassegna.

Gnòch in Còla, Brasato "Capèl del prete", spaghetti di grano saraceno, polenta di mais rostrato rosso, risotto agli aghi di pino ardesiano e molto altro: gli chef proporranno per gli otto appuntamenti previsti – uno a settimana, il venerdì – dei menu ad hoc, realizzati per reinterpretare i prodotti del territorio, trasformandoli in piatti in grado di raccontare in chiave contemporanea la storia e l'identità della montagna bergamasca. L'evento è concepito come un'esperienza di turismo gastronomico, capace di attirare visitatori e valorizzare la qualità delle materie prime locali. Oltre alla consueta formula, che tanto successo ha riscosso nelle edizioni precedenti, l'edizione si arricchisce di una novità: la partecipazione di Contrada Bricconi. Il ristorante premiato con una stella Michelin e una stella Verde proporrà ogni giovedì o venerdì sera (dal 21 febbraio all'11 aprile) una cena gastronomica di sei portate, comprensiva di dessert e piccola pasticceria, al costo di 100 euro a persona (bevande e caffè esclusi). Un'occasione unica per degustare piatti d'autore in un contesto d'eccellenza.

"Montagna di Gusto, arrivata alla sua quarta edizione e cresciuta di anno in anno, è diventata qualcosa di davvero speciale: un'occasione, una sfida e un invito tutto da scoprire. Un'occasione per stare insieme e godersi piatti fantastici in compagnia, esplorando i sapori della tradizione reinventati con un tocco di originalità. Una sfida entusiasmante per i nostri chef, che si mettono in gioco per trasformare ingredienti e ricette del territorio in menu che sorprendono e conquistano. Un invito a chi non conosce ancora i sapori della Valle Seriana: un viaggio del gusto alla scoperta di un territorio vicino ma capace di stupire con le sue prelibatezze", dichiara Michele Lazzaretti, Presidente del Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone.

I menu prevedono antipasto, primo, secondo, dessert e bevande, tutto di produzione locale e di stagione. Ogni chef ha abbinato alla sua proposta il vino più adatto, selezionato tra le migliori cantine della bergamasca. Prezzo fisso: 50 euro a persona.

Per partecipare agli eventi è obbligatoria la prenotazione contattando direttamente i ristoranti aderenti.

[Per maggiori informazioni, date, proposte di menu](#)