

Passeggiar Gustando, i commercianti apparecchiano il centro di Treviglio



Passeggiar Gustando di Ascom e Aspan arriva nella Bassa domenica 5 ottobre. Dettaglianti alimentari al lavoro con piatti e prodotti della tradizione. Il ricavato in beneficenza

Risotto alla löanghina e taleggio, orzotto alle verdure, polenta taragna, le diverse varietà di formaggi e salumi. E ancora salamelle, salsiccia e tagliata con carne locale, uva e macedonia, insalate, pane Garibalda, pane con farina del territorio, Turta de Trei, prodotti da forno artigianali e vini del Consorzio Valcalepio. Sarà come sempre un trionfo di sapori all'insegna della tipicità bergamasca la nuova edizione di Passeggiar Gustando, con uno speciale accento, quest'anno, sulle specialità e la professionalità dei commercianti di Treviglio. La manifestazione promossa dall'Ascom e dall'Aspan si sposta infatti nel capoluogo della Bassa – domenica 5 ottobre, dalle 10 alle 18 in via Matteotti (piazzetta che interseca via XXV aprile) – rinnovando l'obiettivo di promuovere i negozi tradizionali, il loro ruolo di servizio all'interno dei centri urbani

e la loro capacità di valorizzare i prodotti del territorio. Protagonisti sono i dettaglianti alimentari: salumieri, gastronomi, macellai, fruttivendoli e panettieri, ossia gli imprenditori dei settori più tradizionali della spesa quotidiana, che saranno al lavoro per l'intera giornata nel preparare assaggi e degustazioni per il pubblico.

Alla compagine "storica" impegnata nell'evento sono chiamati ad unirsi gli alimentaristi trevigliesi che potranno così incontrare i propri clienti e la popolazione in un contesto di festa. L'invito a partecipare è esteso a tutti i negozi del centro che, rimanendo aperti, potranno amplificare l'effetto della manifestazione. Il legame con il territorio è inoltre ribadito dai destinatari della raccolta benefica legata all'iniziativa. Il ricavato andrà infatti al progetto "Due Ambulanze per la Croce rossa", degli instancabili Giovanni Enrico Bresciani e Lino Ronchi, commercianti in pensione che hanno vinto la sfida di comprare due nuovi mezzi al Comitato Cri di Treviglio e Geradadda e sono alla ricerca degli ultimi fondi. Coinvolte sono anche le giovani leve della cucina e della ristorazione, con la collaborazione della sede di Treviglio dell'Abf Azienda bergamasca formazione, che ha attivato corsi di panificazione e pasticceria, preparazione pasti e servizi di sala e bar. Trevigliese è, infine, la ciliegina sulla torta – o meglio la torta stessa – con la presenza dello stand dedicato alla Turta de Trei, il dolce tipico nato da un concorso tra le massaie promosso dall'Associazione le Botteghe, realizzato con pasta frolla e una farcitura alle mandorle.

Per accedere alle degustazioni basterà dotarsi all'inizio del percorso degli appositi gettoni (il contributo minimo è di 5 euro per tre degustazioni con acqua e pane offerti) per "acquistare" le proposte che piacciono di più e comporre il proprio personalissimo menù per una veloce sosta aperitivo, l'intero pranzo, uno spuntino o una merenda in un contesto originale. Per rimarcare il carattere della festa, la degustazione sarà accompagnata da numerosi spettacoli per tutta la famiglia.