

21 Marzo 2016

Un'idea per Pasquetta? Il picnic con gli agricoltori al Castello di Malpaga

Dopo il successo della prima edizione, fa il bis la giornata con 30 produttori e le loro specialità, da gustare su rustiche balle di fieno o nel prato del fossato



Dopo l'exploit del debutto, [lo scorso anno con 7mila visitatori \(guarda la gallery\)](#), al Castello di Malpaga (Cavernago - Bg) torna lo speciale picnic di pasquetta con i prodotti agricoli. "Picnic ed enogastronomia al Castello di Malpaga" è il titolo della manifestazione che Confagricoltura Bergamo e il Castello di Malpaga organizzano lunedì 28 marzo, con la partecipazione di aziende agricole provenienti dal nord Italia che metteranno in vetrina e venderanno le proprie eccellenze enogastronomiche.

L'intenzione è quella di valorizzare in modo congiunto il patrimonio storico, culturale ed enogastronomico dell'area e soprattutto ripetere il grande successo della prima edizione, testimoniato dai lusinghieri riscontri registrati sia tra il pubblico sia tra gli operatori.



Mangiare e bere bene sarà il vero valore aggiunto della gita di Pasquetta 2016. L'aia si animerà di aziende agricole dalle quali si potranno acquistare piatti e prodotti da gustare nel fossato della dimora che fu del condottiero Bartolomeo Colleoni, utilizzando come sedute e appoggi rustiche ma comode balle di fieno. Basterà portarsi il cestino e un plaid, passeggiare tra i ben 30 espositori e comporre il proprio pranzo, spuntino o merenda acquistando tra ciò che piace di più. La scelta sarà davvero ampia e comprenderà proposte di cucina come risotti e polenta o persino le lumache, in tema con l'atmosfera d'altri tempi, e poi formaggi vaccini e caprini, salumi, birra agricola artigianale, vino, e ancora miele, e la tipicità.



L'evento diventerà quindi il palcoscenico di tutto quanto c'è di bello,

buono e soprattutto di qualità nel panorama enogastronomico. Sarà inoltre possibile ammirare un'esposizione di carrozze e addirittura salirci per un suggestivo giro per le vie del borgo. L'associazione Malus Pagu, contattata per animare la giornata, proporrà coreografie medievali finalizzate al coinvolgimento del pubblico e il tutto sarà accompagnato da musica del quattrocento; l'intervento poi di un simpatico e bravo giullare intratterrà la gente accorsa con iniziative

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/unidea-per-pasquetta-il-picnic-con-gli-agricoltori-al-castello-di-malpaga/>

goliardiche.

Saranno inoltre organizzati laboratori del cioccolato in collaborazione con Slow Food Bergamo e per i più piccoli, oltre ad aree didattiche e ludiche, ci sarà la possibilità di cimentarsi in una gincana tra balle di paglia alla guida di piccoli trattori a pedali.

Grazie alla recente convenzione fatta a livello nazionale con Confagricoltura saranno anche presenti alcuni asini dell'associazione "Asini si nasce... e io lo nakkui". Sarà un piacevole momento per capire il modo corretto di accudirli e di curarli, i loro interessi e i loro desideri, le loro somiglianze e le loro differenze, il loro modo di comunicare e di collaborare, di giocare e di corteggiarsi.

La Bergamasca sarà ben rappresentata, con un buon gruppo di aziende agricole molto attivo e ormai ben collaudato. «Ben vengano iniziative di questo tipo e fa molto piacere che un settore come quello agricolo sia ancora molto attivo e dinamico», commenta il presidente di Confagricoltura Bergamo Renato Giavazzi. «Come Confagricoltura Bergamo stiamo investendo molto sulla vendita diretta. Il nostro impegno ad alcune fiere di settore e il successo del mercato agricolo alla Cascina Carlinga di Curno ne sono le testimonianze. Sono i nostri associati e le nuove realtà agricole che lo richiedono con determinazione».

L'ingresso alla manifestazione è gratuito. All'interno del Castello ci sarà la possibilità di effettuare visite guidate a pagamento tutto il giorno, dalle 10 alle 18. I visitatori avranno l'occasione di scoprire i segreti del Castello con i racconti delle guide vestite in abiti d'epoca e ammirare i bellissimi affreschi presenti all'interno delle Sale.

Per maggiori informazioni: www.castellomalpaga.it