Il 20 giugno il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” con menù a tema nei ristoranti

A rendere ancora più golosa la manifestazione la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l’appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.
A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone (i menù saranno disponibili fino a domenica 27 giugno compresa, obbligo di prenotazione): Ristorante Collina, Cantina Lemine, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Trattoria Fia, Antica Osteria Giubì, Pizzeria la Quarenga, Ristorante 5 Vie, Osteria di Via Marconi. Come per lo scorso anno, infatti, non sarà presente un servizio cucina completo ma tutti i partecipanti al Mercato riceveranno all’uscita un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all’iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei

cavalli.

“In una fase come quella che stiamo attraversando l’uscita dalla crisi potrà avvenire solo con la collaborazione di tutti gli attori del territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. La sinergia tra enti, associazioni e più soggetti è fondamentale e unire produttori e ristoratori locali è il modo migliore per ripartire con fiducia”.

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d’eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il lampone d’Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere”.

“Il Lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni – afferma **Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d’Albenza e produttore di lamponi** -. Al Mercato saranno presenti diversi produttori di lamponi: Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina Tironi oltre che Diego, Cinzia, Paolo e io”.

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell’epidemia da covid-19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all’aiuto dei Bersaglieri e degli Alpini di Almenno. Si richiede di rispettare le norme in vigore come l’uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza.

Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021

Domenica 20 Giugno 2021,

Campo sportivo Albenza, Almenno S.B. (BG)

Menù validi da Domenica 20 Giugno a Domenica 27 Giugno, sui quali si ha diritto al **15% di sconto** presentando il coupon recuperato la Domenica 20 al Mercato del Lampone. Obbligo prenotazione.

RISTORANTE 5 VIE
Via Garibaldi 14, Almenno S.S. Tel. 035/640810
Tartare di tonno con gelèedi lamponi
Risotto di lamponi e menta
Filetto di maiale su salsa di lamponi
e aceto balsamico
Lamponi caldi con gelato alla panna
35€ a persona bevande escluse

AGRITURISMO AL ROBALE
Via Cabinetti 2, Almenno S.B. Tel. 035/642633
Sconto del 15% alla carta
se si gustano tra i piatti:
Riso ai lamponi
Torta ai lamponi

ANTICA OSTERIA GIUBÌ
Via Cascinetto 2, Almenno S.B. Tel. 035/540130
Antipasto:
Parmigiano extra vecchio,
La polpettina stuzzicante,
Crostone rustico, Il tagliere del fattore
A scelta tra i secondi:
il controfiletto di vitella all'agretto di lamponi
oppure il nostro brasato al mirtillo
Dolci: La sbrisolona oppure il patatrac
Incluso 1 bicchiere di vino a persona
e acqua minerale
39€ a persona

RISTORANTE CAMORETTI
Via Camoretti1 , Almenno S.B. Tel. 035/550073
Sconto alla carta e tra i piatti:
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura
con riduzione di salsa ai lamponi
Torta reale di Lamponi con crema inglese
sconto del 15% sul totale del pranzo con spesa
minima di 35€ a persona
in fase di prenotazione avvisare la scelta sconto
"Sagra del lampone"

CANTINA LEMINE
Via Buttinoni 48, Almenno S.S. Tel. 339/4527561
piccola entrata di benvenuto
Passiù, 2021: Gamberi rossi e aceto di lamponi
Millet, 2021: Fregula, branzino, polvere di
finocchietto e aria di lamponi
Tonno e lamponi, 2021: Tonno, alghe nori,
lardo bergamasco e sesamo
e misticanza con lamponi
Sfera, 2016: Sfera di cioccolato bianco,
crema di nocciole e coulis di lamponi
Il caffè con le mie friandises
70€ a persona, Vini esclusi - Sabato no sconto

RISTORANTE COLLINA
Via Capaler 3, Almenno S.B. Tel. 035/642570
Lucio perca, spuma di latte di mandorla
e lamponi, Risotto con funghi cardoncelli e
mirtilli, Controfiletto di cervo con crema di
patate, ribes rosso e menta
Dessert
"Incontro tra nocciole e lamponi"
Albenzola
Vini abbinati inclusi, 70€ a persona

OSTERIA DI VIA MARCONI
Via Marconi 22, Almenno S.S. Tel. 035/640331
Sconto alla carta

TRATTORIA FIA
Via IV Novembre, Almenno S.S. Tel. 035/640016
Risotto mantecato ai lamponi
Filetto di manzo con fondo di mirtilli
con patate rustiche
Dolcefreddo ai lamponi in salsa
Caffè e Acqua
35€ a persona

RISTORANTE DA IVAN
Via Barlino 62, Almenno S.B. Tel. 035/642573
Antipasto assortito
Casoncelli alla bergamasca
Filetto di vitello con riduzione
al Valcalepio rosso e lamponi
Semifreddo ai lamponi
Caffè
38€ a persona
(min 2 persone compreso ½ litro di vino)

RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA
Via Piusano 2, Almenno S.B. Tel. 333/9199573
Tagliere di salumi misti,
gnocco fritto con assaggio di giardiniera
Bis di casoncelli alla bergamasca
e risottino Parma profumato al lampone
Filetto di manzo con contorno di patatine.
Macedonia di frutta fresca
e lamponi con gelato.
Caffè e amaro, Vino e acqua compresi.
40€ a persona

grafica: info@stefanobonetti.it

Ad Almenno San Bartolomeo si riscopre il Lampone dell’Albenza con la collaborazione dei ristoranti

Domenica 21 giugno, dalle ore 9 fino le ore 18, presso il Campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo, ritorna l’appuntamento con il «Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico» organizzato nel rispetto delle norme anti-Covid. Come dice il nome stesso, si tratta di una manifestazione che vedrà la presenza di produttori locali di questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggio, vino, fragole, dolci. A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione di tutti i 5 ristoranti di Almenno San Bartolomeo che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone: Ristorante Collina, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Antica Trattoria Giubì, Pizzeria la Quarenga.
«Siamo entusiasti della collaborazione con i ristoranti d’eccellenza di Almenno che hanno preparato deliziosi menù appositi – sottolinea Pietro Rota, presidente della Pro Loco di Almenno San Bartolomeo -. Insieme ai vigneti, il lampone d’Albenza e tutti i piccoli frutti del nostro territorio rappresentano un aspetto fondamentale e caratterizzante del nostro territorio e che dobbiamo proteggere e andarne fieri. Al Mercato saranno presenti sei produttori di lamponi: Giovanni Tironi, Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina tironi oltre che Diego, Cinzia e Stefania. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei

trattori presenti fin dal mattino».

Il Lampone dell’Albenza

«Una ventina di anni fa, ad Almenno San Bartolomeo esisteva la Cooperativa Piccoli Frutti che pensava a commercializzare il famoso Lampone dell’Albenza, venduto persino alla Campari – prosegue il presidente della Pro Loco -. Ora quella cooperativa non c’è più e purtroppo negli anni si è persa la cultura, e la coltura, dei nostri piccoli frutti, soprattutto per via della grande distribuzione e delle produzioni industriali meno costose. Questa iniziativa nasce proprio per dare valore a un prodotto che è specchio della tradizione del territorio».

«Il lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni: nei bar, nei ristoranti, nelle gelaterie e nei locali rinomati – aggiunge Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d’Albenza e produttore di lamponi -. La storia e l’amore per la nostra terra è tornata ancora più forte di prima per riportare il nostro prodotto all’eccellenza. Mi è capitato di trovarmi anche a distanza da Bergamo e sentire parlare del nostro lampone d’Albenza. L’amore per la nostra terra unito da un senso morale, ha rimesso in moto la macchina del tempo. Bentornato lampone d’Albenza. Ricordo che queste attività agricole sono importanti anche per la manutenzione e la pulizia di boschi e campagna».

La collaborazione con i ristoratori e lo sconto sul menù

«Per via delle normative in vigore non sarà presente alcun servizio cucina in questa edizione – conclude Rota -. Abbiamo però voluto, in questo momento difficile per i ristoratori, proporre loro una collaborazione che si è concretizzata in poco tempo. Oltre ai menù dedicati, tutti i partecipanti al Mercato di domenica riceveranno infatti un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti».

La presentazione di «Albenzola», il dolce al lampone

In occasione della manifestazione, inoltre, lo chef almennese Mario Cornali, patron del Ristorante Collina, presenterà al Mercato del Lampone il suo nuovo dolce «Albenzola lampone per la gola» che si candida a diventare una specialità tipica del territorio. «Si tratta di un dolce a lievitazione naturale a base di lamponi dell'Albenza, sviluppato sulla scorta del grande successo delle nostre colombe pasquali – spiega lo chef Mario Cornali -. Lo abbiamo denominato "Albenzola", registrandone marchio e logo».

Il rispetto delle misure di sicurezza

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid 19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto degli Alpini di Almenno e di Albenza. «Si richiede tranquillità, pazienza e collaborazione oltre che a rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e le distanze di sicurezza

– conclude Rota -. Ringraziamo anche gli Alpini e i Bersaglieri di Almenno San Bartolomeo, sempre disponibili a collaborare, e Gianbattista Brioschi, Presidente Ambito Territoriale Valle Imagna-Villa d'Almè, per aver concesso il benestare alla manifestazione».

I RISTORANTI ADERENTI E I LORO MENÙ (IN ORDINE ALFABETICO)

Agriturismo Al Robale, Via Cabinetti 2, Almenno S.B. – 035/642633

In carta:

-Risotto al lampione con prosecco,

-Gelato con lamponi freschi

-Torta di lamponi alla bavarese

Prenotazione obbligatoria entro domenica 21 giugno (ore 11)

Antica Trattoria Giubì, Via Cascinetto 2, Almenno S.B. – 035/540130

-Il tagliere dell'Osteria, Parmigiano extra vecchio, il fiore croccante

-A scelta il secondo del giorno tra cui controfiletto di cinta senese con sottobosco di lamponi

-Caffè della Mokka e piccola dolcezza

-Bicchiere di vino e acqua minerale

29 euro a persona – Se possibile prenotazione entro sabato

Ristorante Camoretti, Via Camoretti 1, Almenno S.B. 035/550073

– Antipasto tradizionale con verdure in olio e torta salata

– Cannelloni di burrata e patate ai fiori di zucchine

– Filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa all'aceto balsamico e lamponi

Chips di patate

– Sfoglia al cacao con crema al gianduja e lamponi

35 euro a persona – con scelta di due portate, dessert, acqua e caffè (vino escluso)

Prenotazione obbligatoria entro sabato 20 giugno (ore 18)

Ristorante Collina, Via Capaler 3, Almenno S.B. – 035/642570

-Carpaccio di salmerino di Preore con salsa Ceviche, gocce di lampone e olio al sedano

-Risotto con funghi porcini e mirtilli

-Pancia di maialino morbia e croccante, purea di carote e gel di ribes rosso

-L'incontro tra il lampone dell'Albenza e la nocciola gentile del Piemonte "Albenzola lampone per la gola"

Coperto e acqua inclusi (vini esclusi)

65 euro a persona

Ristorante Pizzeria Da Ivan, Via Barlino 62, Almenno S.B. – 035/642573

-Antipasto assortito

-Casoncelli alla bergamasca

-Filetto di vitello con riduzione al Valcalepio rosso e lamponi

-Semifreddo ai lamponi

-Caffè

38 euro a persona (min. due persone compreso ½ litro di vino)

Ristorante Pizzeria La Quarenga, Via Piusano 2, Almenno S.B. – 333/9199573

-Risotto ai lamponi e grana padano

-Medaglioni al lampone

-Tortino al cioccolato con cuore di lampone

-compreso ½ litro acqua e ¼ vino

-Caffè e amaro

30 euro a persona

Ai prezzi indicati nei seguenti menù dedicati verrà applicato da tutti i ristoranti il 15% di sconto alla presentazione del tagliando che verrà rilasciato a tutti i visitatori del Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico.