

A Castro ritorna Festambiente laghi

Ritorna a Castro, nell'area feste, da mercoledì 26 a domenica 30 giugno Festambiente laghi, la sagra gourmet promossa da Legambiente Alto Sebino che porta in piazza ricette gourmet. La rassegna è insolita nel panorama delle sagre bergamasche. I piatti sono ricercati, preparati con materie prime di qualità e presentati con la cura di un ristorante stellato. Con il benefit dello scenario del lago e delle montagne. Per chi desidera fare un aperitivo o una cena veloce c'è una ricca lista con proposte di street food.



La festa da sempre è legata al concetto della tutela dell'ambiente ed è fedele fin dalla prima edizione al motto 'no plastic': i bicchieri sono in vetri, i piatti in ceramica,

le tavole sono allestite con tovaglie e tovaglioli di cotone, l'acqua è del rubinetto. Anche quest'anno la manifestazione ospita Goletta dei Laghi, la campagna di monitoraggio delle acque di balneazione per la tutela e la valorizzazione degli ecosistemi lacustri in Italia. Completa la proposta un calendario di visite naturalistiche guidate e laboratori didattici nei dintorni.

Come da diversi anni a questa parte, la sagra sostiene l'Associazione Angelman, onlus bergamasca che raccoglie fondi per sostenere la ricerca scientifica sulla Sindrome di Angelman.

L'Alta Valle Brembana omaggia il suo formaggio. Ritorna la rassegna Erbe del Casaro

Sabato 18 e domenica 19 maggio 2019 torna "Le Erbe del casaro", il week end di appuntamenti dedicati al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, giunto alla decima edizione. Per l'occasione i caseifici saranno aperti. Si potrà così conoscere le piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

All'iniziativa partecipano la Soc. Agricola Monaci Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo Ferdy) di Lenna.

Oltre a proporre la visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le stalle degli animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura o organizzeranno attività di lavorazione

del formaggio e di mungitura.

In programma anche il concorso “Il miglior Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP” che decreterà, da parte del Comitato Tecnico ONAF, il miglior formaggio prodotto in Valle. E poi ci sarà il laboratorio per adulti e bambini “Dal latte al formaggio”, volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut. E i più piccoli potranno vestire i panni dell’antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata “Assaggiamo il Formai de Mut” alla scoperta dei formaggi dell’Alta Valle Brembana. A chiusura della giornata è proposta “Sapori del Casaro”, una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP alla quale seguiranno musica e animazione.

Per conoscere le attività proposte da ogni azienda aderente, gli orari e gli indirizzi dei caseifici: www.formaidemut.info.

Per conoscere il programma della rassegna: <https://bit.ly/2HgsIIP>

Informazioni e contatti: info@altobrembo.it – tel. 348.184278
– www.erbedelcasaro.it

SABATO 18



- PIAZZA BREMBANA -
PIAZZALE STAZIONE

L'ALTA VALLE BREMBANA
E IL SUO FORMAGGIO:



TEL. 348.1842781

WWW.ERBEDELCASARO.IT

WWW.FORMAIDEMUT.INFO



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA

EDIZIONE 2019
erbe del casaro

MAGGIO 2019

La giornata del FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA



Dalle 14.00 alle 16.30
CONCORSO "IL MIGLIOR FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP"
Valutazione a cura del Comitato tecnico O.N.A.F. (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dalle 16.00 alle 17.30
DAL LATTE AL FORMAGGIO
Laboratorio esperienziale proposto dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai De Mut a grandi e piccoli che potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Dalle 16.30
ANIMAZIONE PER BAMBINI
Un allegro mago e una colorata truccabimbi allieteranno il pomeriggio dei più piccoli con giochi, bolle giganti, spettacoli di magia comica e giocoleria. Giganti giochi gonfiabili per scivolare senza sosta.

Dalle 18.00
APERITIVO DEL BERGAMINO

Ore 17.30
ASSAGGIAMO IL FORMAI DE MUT
Degustazione guidata dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche: sapori, colori, profumi e consistenze.

Ore 19.00
CENA "Sapori del Casaro"
Cena con prelibatezze al sapore di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e erbe spontanee tra antipasti, primi, secondi e dolce.
A cura degli chef Emilio "Albergo Piazza Brembana" e Andrea "Pasticcini e capricci"
E' gradita la prenotazione: info@altobrembo.it o 348.1842781

Ore 20.30
PREMIAZIONE
Vincitori 2° concorso Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP produzione di valle.

Dalle 21.00
BERGAMINO PARTY
Dj set tra balle di fieno e revival musicale. L'outfit a tema è d'obbligo!
Dalle 00.00 - discoteca Gatto Nero
La serata prosegue alla discoteca Gatto Nero, con una festa a tema.



SABATO &
DOMENICA

18 e 19 MAGGIO



ALTA
VALLE
BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO
TEL. 348.1842781

Caseifici APERTI



DUE GIORNATE PER
I LUOGHI DI PRODUZIONE
I PRODUTTORI E
IL FORMAI DE MUT

SCOPRIRE
CONOSCERE
DEGUSTARE
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



CONSORZIO PRODUTTORI FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA





LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 11.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio
- Degustazione di formaggi



LATTERIA SOCIALE DI VALTORTA S.A.C.

Via Roma, 10 VALTORTA
Tel. 0345.87770

Dalle 8.00 alle 12.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio con visita al caseificio
- Visita alla stalla di uno dei conferenti latte della latteria
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA QUARTERONI FERDINANDO

Località Fienili LENNA
Agriturismo Ferdy
Tel. 0345.82235

Dalle 15.00 alle 17.30:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Ore 15.00 laboratorio di caseificazione,
- Ore 16.30 visita alle cantine di stagionatura e spaccio aziendale,
- Ore 17.00 visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura

DOMENICA 19 MAGGIO 2019



LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

Dalle 9.30 alle 12.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Degustazione di formaggi



AZIENDA AGRICOLA MONACI SEBASTIANO E F.LLI SS

Via Gardata, 5 BRANZI
Tel. 0345.71190

Dalle 10.00 alle 19.00:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Visita alla stalla con gli animali con vacche di razza Bruna italiana *dalle 10.00 alle 19.00*
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio *dalle 10.00 alle 11.30*
- Visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura *dalle 10.00 alle 19.00*
- Possibilità di assistere alla mungitura *dalle 18.00 alle 19.00*
- *Visita al locale di stagionatura annesso al caratteristico spaccio aziendale*
- Degustazione di formaggi presso lo spaccio in via Gardata n. 5

Torna in Città Alta la festa del Casoncello

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019 torna De Casoncello. Tre giorni di incontri, filmati, proiezioni di immagini d'autore sui prodotti bergamaschi, lezioni di cucina, gara di chiusura di paste ripiene, rievocazioni storiche e street casoncello

A Bossico la Festa dei formaggi dell'Altopiano

Bossico omaggia i formaggi con una giornata di gusto, relax e divertimento. Domenica 29 aprile a Bossico, per le vie di tutto il paese, ritorna la 'Festa dei formaggi dell'Altopiano', appuntamento atteso dagli appassionati delle produzioni casearie e della buona cucina, giunto alla settima edizione. Sarà possibile visitare le cascine agricole e conoscere le loro produzioni casearie, assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Per i bambini saranno proposte attività dedicate e merende a km zero.

Chi seguirà gli "agri percorsi" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle: con l'acquisto di un formaggio si sosterrà il lavoro dei casari e si avrà un prodotto genuino. Nei ristoranti del paese si potranno infine gustare ottimi piatti locali.

L'obiettivo della manifestazione, promossa dalla Pro Loco di Bossico con il patrocinio dell'amministrazione locale e di Coldiretti, è valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino.

A Monasterolo protagonisti i sapori della Val Cavallina

Domenica 31 marzo 2019 nella suggestiva cornice del Castello di Monasterolo, sul lago di Endine, si tiene "I sapori della Val Cavallina", una giornata dedicata ai prodotti e alle eccellenze culinarie locali. Dalle 10.30 alle 20 sono in programma showcooking gourmet con degustazioni, esposizione e vendita di prodotti a km zero, visite al castello, musica e piatti a km zero

La giornata è alla sua terza edizione ed è promossa dal Comitato turistico inValCavallina.

Le prime due edizioni si sono svolte il 4 marzo 2018 alla Villa Redona di Trescore Balneario e il 28 ottobre 2018 all'Ex Monastero Benedettino di San Paolo d'Argon.

L'iniziativa vuole essere l'occasione per riproporre con rinnovato entusiasmo al pubblico i volti e i prodotti dell'offerta culinaria a km0 del nostro territorio.

Ingresso libero. Per informazioni: Comitato turistico inValCavallina 3899174893 – info@invalcavallina.it



foto credit: InValcavallina

A Scanzorosciate c'è "Stagioni di gusto"

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna "Stagioni di gusto", la manifestazione promossa dal Comune e dall'associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

A Paratico una giornata dedicata al cioccolato

Domenica 14 ottobre Paratico ritorna, come ogni anno, la Sagra del cioccolato. L'appuntamento è a partire dalle 14.30 sulla piazza comunale saranno proposte degustazioni di prodotti di pasticceria al cacao realizzati da 7 maestri dell'arte dolce bresciani. La manifestazione è promossa da Naturalmente Paratico con il patrocinio del Comune di Paratico.

14^a
Sagra del Cioccolato
Presso la Piazza Comunale di **Paratico** dalle ore **14:30** troverete:
Degustazione prodotti di pasticceria al **cioccolato**
Preparati da **Maestri Pasticceri**:

Mauro Scaglia Pasticceria Masciale Roncadelle (BS)	Giovanni Cavalleri Pasticceria Roberto Erbusco (BS)	Albino Garzoni Pasticceria Garzoni BRESCIA	Fausto Ghidoni Pasticceria Ghidoni Travagliato (BS)
Nicola Gentilini Pasticceria Gentilini Castegnato (BS)	Alessandro Filippini Pasticceria Dolce Angolo Rezzato (BS)	Giuseppe Sanzeni Pasticceria Cremona BRESCIA	

... e tante bancarelle per la vendita di prodotti dolciari...

DOMENICA 14 OTTOBRE 2018

Calici di storia, si brinda alla festa del Moscato di Scanzo

Sono attese migliaia di persone alla Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre a Scanzorosciate. La 13ª edizione, presentata nei giorni scorsi al Balzer, è ricca di novità, tutte finalizzate a valorizzare e esaltare il protagonista indiscusso della manifestazione: il pregiato Moscato di Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenterà ai visitatori attraverso un suggestivo percorso nel borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di sapori, arte, cultura, folklore, laboratori, musica e illustri personaggi. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo proporranno in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi. Carattere distintivo della manifestazione sarà come ogni anno l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo della gastronomia, dell'arte, dello sport e dello spettacolo. Info, tel. 035 6591425 info@stradamoscatodiscanzo.it – Orari: mar-sab 9.00-13.00; 14.00-18.00 (chiuso giovedì pomeriggio).

IL PROGRAMMA

Venerdì 31 agosto

Ore 11.00 – Conferenza stampa di presentazione della Festa presso il Balzer, via Portici

Sentierone, 41 – Bergamo.

Giovedì 6 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00

(Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova scherma con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Terra Madre”

di Ermanno Olmi e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura

di Davide Bassanelli

- 21.30 Brindisi in piazza con alcuni giocatori della Foppapedretti e dell’Atalanta

Ospiti musicali:

- 20.00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – FREE FALL (Pop-Rock)

• 20.30 (Piazza Alberico) – FBA Folk Music; a seguire: DAYDREAM Tributo U2

• 21.00 (Area scuole) Equilibra – Performance luminosa di Gustavo Ollitta (a cura di

LIVE WAY) – Matteo Franchini SOLO (Cantautorato, Folk)

• 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – OTU (Cinematic hip hop, Breakbeat, Post rap)

Corsi e laboratori

• 19.00 (via Calvi) – Workshop artistico “FOODSCAPES-POSTCARD. Infinite combinazioni salutari per saluti con cui stupire”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota,

conduce Rita Ceresoli, educatrice museale e formatrice. Luogo: postazione Polizia

Locale in via Calvi. Accesso libero e gratuito. Info: Cell. 349.5386370 mail:

saq.educativa@gmail.com

Venerdì 7 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova scherma con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio Sala Don Galizzi) proiezione film "Terra Madre" di Ermanno Olmi e

installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – REBORN (HeroinRock)
- 20.30 (Area scuole) – Falle Girare (Cabaret/ Giocoleria)
- 21.30 (Piazza Alberico) – "Non si esce vivi dagli anni 80" di OMAR FANTINI e i

Poveri Di Sodio

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – RICH APES (Funk, Psych Rock)

Corsi e laboratori:

- 20.00 e ore 21.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

Prenotazioni: bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine

(pagamento online)

- 20.45 (Area scuole): Workshop di sperimentazione fotografica “SCRIVERE AL

BUIO. Come usare la luce per scrivere e disegnare. Tu porta l’idea, la torcia te la

diamo noi”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Marco Bergamini, fotografo e

videomaker.

Luogo: parco delle scuole medie di Scanzorosciate.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Sabato 8 settembre

- 15.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 15.00 (Area scuole) I

GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l’Associazione Culturale Dindoca

- 15.30 (Piazza Mons. Radici a Scanzo) Sfilata del Palio del Moscato

- 16.00 (Borgo storico di Rosciate) Palio del Moscato

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Rupi del vino”

di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscans a cura di Davide

Bassanelli

- 16.45 (Piazza Alberico) Sfida di pigiatura dell’uva tra Sindaci

- 18.00 (Teatro di Rosciate) Show-cooking di ANDREA MAINARDI con “Mystery Box

TDV”

- 19.00 Apertura area ristoro “Oratorio” e spazio gioco bimbi presso la Terrazza di via

degli Orti

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – I VAGABONDI DEL DHARMA (Alt Rock) a

seguire GRUPPO DJ

- 21.00 (Area Scuole) – Matteo Franchini DUO (Country, Blues)

- 21.30 (Piazza Alebrico) – 2 MONDI tributo Lucio Battisti & Vent Symphony

Orchestra

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – THE HONOLULU (Funky poliziesco all’italiana)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell’Asilo Nido di Scanzorosciate “Il giardino dei bimbi”

- 16.30 -18.30 (Area scuole) : Workshop di danza e segno “DISEGNARE UNA DANZA. Come creare in/un movimento anche se non ti credi esperto”, a cura di

Sotto Alt(r)a Quota, conduce Beatrice Pozzi, danzatrice e performer.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Domenica 9 settembre

- 8.30 Camminate guidate lungo gli itinerari della Strada del Moscato (costo 10 €,

ritrovo ore 8; info e iscrizioni: iscrizioni@stradamoscato discanzo.it)

- 9.30 (Piazza Alberico) Partenza MOSCATO DI SCANZO TRAIL (gara competitiva)
- 10.00 (Parcheggio via degli Orti) MOSCATO DI SCANZO FAMILY WALK (non competitiva)

(iscrizioni dalle ore 9.00, costo: adulti 5 € incl. t-shirt – bambini gratis – no

passeggiatori)

- 12.00 Apertura Area Ristoro Km0
- 14.00 Apertura casette degustazioni, Aree Ristoro

(Piazza Alberico) Premiazioni Moscato di Scanzo Trail

(Area scuole) I GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Ass.Culturale Dindoca

- 15.00 (Teatro Oratorio) "Dò grime, du vèci...e ü bòcia" Compagnia Il Sottoscala di

Rosciate

(cortile di via Epis) Rievocazione antichi mestieri e canti bergamaschi con i Costòm

de Par

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film "Rupi del vino" di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create

da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

- 16.30 (Piazza Alberico) A scuola di cucina con FRANCESCO GOTTI.
Pastificio

open air per la realizzazione di un raviolo dedicato alle Terre del Vescovado.

Per partecipare: iscrizioni@stradamoscato discanzo.it

- 17.00 (Piazza Alberico) – La grande famiglia della Commedia dell'arte con Mario

Rota

- 18.00 (Piazza degli Orti) – Dimostrazioni sportive degli atleti della Special Bergamo

Sport

- 19.00 Apertura Area Ristoro principale e spazio gioco bimbi presso l'area verde di

via degli Orti

- 22.00 – Premiazioni: concorso addobbi case, concorso vetrine, Moscat-shirt

Ospiti musicali:

- 18.00 (Area Scuole) – “Le quattro stagioni del conservatorio”, studenti del

Conservatorio di Bergamo

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – BLUEBERRIES (Acoustic Pop-Rock,

cantautorato italiano)

- 20.30 (Area Scuole) – Massimiliano Milesi DUO (Jazz)
- 21.00 (Piazza Alberico) – NAILS tributo alle donne della musica italiana
- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – STEFANO MACCHIA ELECTRIC BLUES (Blues)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate "Il giardino dei bimbi"

- 16.30 (Area scuole): Workshop di pittura all'henné sul corpo "UN FILO F(r)A

CULTURE. Come provare a realizzare tatuaggi mehndi temporanei con l'henné", a

cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Zzingara's henna, mehndiartist.

Accesso libero e gratuito.

Info: cell. 3495386370 mail: saq.educativa@gmail.com

- 20.00, 21.00 e 22.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine (pagamento

online)

Fungolandia, in Val Brembana nove giorni tra cucina e natura

Dall'1 al 9 settembre in Val Brembana ritorna Fungolandia, la rassegna dedicata al frutto del sottobosco simbolo della fine dell'estate. Per la tredicesima edizione, negli undici paesi di Altobrembo: Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida vengono proposti nove giorni di degustazioni, menù dedicati, mostre, escursioni per conoscere meglio il fungo e il territorio brembano. Sul sito fungolandia.it oltre al calendario delle iniziative, i menù e le informazioni per partecipare alla rassegna, ci sono offerte per vivere la rassegna a 360° negli alberghi di Altobrembo.

Per informazioni: www.fungolandia.it – info@altobrembo.it – Tel. 348.1842781

Ad Ardesio un tour divino

Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la

rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, www.ardesiodivino.it.