

# **Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend**

Al 13esimo concorso dedicato a Merlot e Cabernet bottiglie da 25 nazioni. Il 20 ottobre le degustazioni della giuria al Castello di Pagazzano, sabato e domenica il banco aperto a tutti in Città alta sosterrà l'associazione Nepios. E un convegno indaga sul rapporto tra vini del territorio e salute

---

# **Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre**

Il concorso internazionale organizzato dai Vignaioli Bergamaschi si terrà dal 19 al 21 ottobre, tra momenti tecnici e scoperta del territorio. Potenziata la presenza sui social

---

# **Valcalepio, al Vinitaly lancia il gioco delle**

# denominazioni

I visitatori di Piazza Valcalepio sfidati ad individuare i territori delle 31 referenze lombarde. Cantoni: «Il vino è divertimento». Sono 13 le aziende presenti e non mancano i prodotti tipici

---

## Una domenica tra le vigne del Valcalepio, ecco le cantine aperte

Cinque le aziende che il 18 settembre accolgono i visitatori per visite, degustazioni e vendita diretta dei prodotti

---

## “Pioniere” del Valcalepio, a Falconi di Villongo l'onorificenza di Cavaliere

L'azienda, nata nel 1952, ha utilizzato il nome della Valle prima dell'arrivo della Doc e lo conserva. Al titolare Angelo il riconoscimento dell'Ordine “Al Merito della Repubblica Italiana” in occasione della festa del 2 giugno

---

# **Vini bardolesi pronti al confronto. Torna il concorso “Emozioni del Mondo”**

Dal 15 al 17 ottobre la rassegna internazionale organizzata dall'associazione Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio Tutela Valcalepio. Assaggio pubblico per le bottiglie vincitrici

---

## **Vinitaly, istantanee da Piazza Valcalepio**

Premiata dall'aumento di visitatori esteri, la 49esima edizione di Vinitaly, alla fiera di Verona ha proposto a visitatori ed espositori quattro giorni intensi tra contatti, degustazioni, eventi, incontri. Sempre attiva Piazza Valcalepio, allestita del Consorzio di Tutela all'interno del padiglione Lombardia. La partecipazione è stata infatti occasione non solo per far conoscere i vini delle 13 cantine partecipanti, ma anche per presentare i prodotti tipici e la ristorazione bergamasca, insieme agli eventi del territorio. Ogni giornata è stata dedicata ad un tema diverso, dal concorso Emozioni dal Mondo alla Domus Bergamo – Bergamo Wine, tenuta a battesimo dal ministro delle Politiche agricole, il bergamasco Maurizio Martina, e dal sindaco di Bergamo Giorgio Gori. E ancora la mostra di Palma il Vecchio e Luigi Veronelli.

Ecco il racconto per immagini



---

**Sapori bergamaschi, il  
Formaggio Nero della Nona**

# strega le food blogger

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle appassionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su The Lovely Girl, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su "Gli esperimenti di Mary Grace".



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

[I'm not a groupie](#)

---

## **Vinitaly, 13 le aziende bergamasche in Piazza Valcalepio**

Il Consorzio di Tutela rinnova la presenza al salone Veronese (in programma dal 22 al 25 marzo) con il proprio stand collettivo. Protagonisti anche i ristoratri e ogni giorno un evento speciale dedicato alle manifestazioni che

interessarono il territorio nei prossimi mesi