

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. Ecco una buona scelta.

Friday Night al Roof Garden

Con l'arrivo della bella stagione torna la musica dal vivo il venerdì sera sulla panoramica terrazza del **Roof Garden Restaurant** dell'Hotel Excelsior San Marco, a Bergamo. Inizio alle 19,30 con la musica e l'aperitivo. Ingresso libero. La città e il tramonto visti dal Roof Garden rappresentano una esperienza unica a Bergamo.

Per chi vorrà proseguire la serata con la cena è consigliabile la prenotazione del tavolo (cucina aperta dalle 19,30 alle 23). Sarà l'occasione per assaggiare alcuni piatti della nuova stagione messi in lista dallo chef Giampietro Semperboni e la sua affiatata équipe. Tra i primi piatti segnaliamo il risotto con gli asparagi con veli di seppie e gli spaghetti allo zafferano e astice; tra i secondi il bianco di branzino d'amo cotto in sottovuoto con cime di rapa piccanti, maionese delicata al limone e dragoncello oppure la tartare di filetto di manzo al coltello con scalogno all'agro, cucunci di Pantelleria, riduzione di Grana Padano e alici marinate. Tra i dolci segnaliamo "quattro modi di interpretare l'ananas". 035.366159 - ristorante@hotelsanmarco.com

Corso per assaggiatore di formaggi

Ecco una opportunità per tutti coloro che vogliono saperne di più sui formaggi e - seguendo i percorsi indicati dall'Associazione nazionale Onaf - la possibilità di diventare "assaggiatore ufficiale Onaf". Il corso avrà inizio il 6 maggio per concludersi il 7 giugno, tutti i lunedì e giovedì, orari dalle 20 alle 22. Il corso avrà svolgimento nell'ampia sede del **Birrificio Indipendente Elav**, a Comun Nuovo, uno dei birrifici artigianali bergamaschi più intraprendenti ed affermati. Luigi Giambarini, segretario della Delegazione Onaf Bergamo, invita a prenotarsi il più presto possibile. Info e modulo per iscrizione: www.onafbergamo.it - info@onafbergamo.it

Venerdì 3 maggio

All'agriturismo Polisenza di Pontida terminano gli incontri di cultura sul vino. "Il biologico oltre frontiera" è il tema della serata, ore 20,30. Relatore Pietro Pellegrini, commerciante e produttore di vini. Quattro portate e



Lo chef del Roof Garden, Giampietro Semperboni, con il direttore di sala Mirko Magoni

quattro vini importanti, acqua e caffè, a 38 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria 035.795841, info@agriturismopolisenza.it

Venerdì 3 maggio

La Compagnia del luppulo organizza, ore 18, al **Ighetto di Petosino**, via Marconi 65, la degustazione di due ottime birre neozelandesi della Yeastic Boys, con abbondante aperitivo-cena. Costo euro 18, riservato ai soci. info@lacompagniadelluppulo.org

Sabato 4 e domenica 5 maggio

L'azienda agricola **La Brugherata**, in splendida posizione sulle colline di Scanzorosciate, apre le sue porte a visite libere di quanti vogliono conoscere le sue strutture e assaggiare i suoi prodotti. Gli orari d'ingresso libero sono sabato dalle 14 alle 18 e domenica dalle 10 alle 18. L'azienda vuole proporsi come location suggestiva per banchetti nuziali, cresime, battesimi, occasioni varie di festa aziendali o familiari. Collaborano all'iniziativa "Al Vecchio Tagliere" ristorazione e catering, Pasticceria Sofia bomboniere e dolci creazioni, Fioreria Florly composizioni floreali, Fotolaser servizi fotografici, Sartoria SL Atelier abiti da cerimonia. Info 035.655202, info@labrugherata.it

Lunedì 6 maggio

Alla Casa Alti Formaggi, a Treviglio, ore 18, incontro su "Prodotti elaborati per un buon condimento", con la partecipazione di Paolo Soave, direttore acquisti e innovazione del Pastificio Ra-

Sabato 11 maggio

Alle 12,30 i soci dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta si riuniscono in convivio, all'insegna della polenta, nell'agriturismo "Molino dei Frati" a Trescore Balneario (035.943812). Prenotazioni al gran maestro Mario Lameri 035.243094 - mlameri@lanzagomma.it

Lunedì 13 maggio

Alla Casa Alti Formaggi, a Treviglio, ore 18, incontro su "L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci", con la partecipazione dello chef Nicola Locatelli, patron dell'Opera Restaurant di Mozzo e la collaborazione della Associazione Tavole Cremasche. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com. La partecipazione è gratuita. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Martedì 14 maggio

Il Cigar Club Bergamo organizza una serata al ristorante **La Frisca** di via Previtali a Bergamo. Per l'occasione lo chef proporrà, dopo un aperitivo di benvenuto a base di bollicine italiane dell'Azienda Vignana, un antipasto toscano a base di salumi, gnocchi al gorgonzola e radicchio di Treviso, Australian Beef servita su pietra ollare; il vino di servizio sarà Lis Maris Santa Pazienza dell'azienda Di Lenardo (Friuli).

La cena si concluderà con torta di cioccolato con crema inglese e verrà degustato il

Rhum English Harbour. Tutto sarà da preludio alla presentazione da parte della Cigar&Tobacco e alla successiva fumata del Papagayo puro della linea Paradiso. Soci euro 50, non soci 55. Info e prenotazioni via mail: cigarclub035@libero.it

Mercoledì 15 maggio

Il Club Buongustai Bergamo organizza una serata dedicata alla scoperta del tartufo nero, di cui sono ricche anche le vallate bergamasche. Ore 20 al ristorante **Collina di Almenno San Bartolomeo**. Costo 50 euro. Mario Cornali propone l'incontro con il tartufo professionista Ivo Locatelli e la cagnolina Dea, protagonista ed unica compagna delle passeggiate solitarie di questo cercatore di tartufi. Una occasione per apprendere alcuni segreti della ricerca mediante una sessione ludica e dimostrativa che permetterà di cogliere il grado di empatia tra il cercatore ed il suo fido amico.

Cena finalizzata alla conoscenza di diverse specie di tartufo nero. Prenotazioni 335.1355643 - brmartinelli@tiscalinnet.it

Venerdì 17 maggio

Una cena con delitto nella suggestiva **Fortezza Viscontea di Cassano d'Adda** per indagare sull'assassino e per degustare un'ottima cena ispirata ai piatti dell'epoca e preparata dallo chef Chicco Coria. Euro 50 a persona. Ore 20. Info 0363.360221 - piazza Perrucchetti 3 - Cassano d'Adda.

Inaugurazione del nuovo caseificio di Osvaldo Locatelli a Corna Imagna

Osvaldo Locatelli segue le orme di mamma Rosa Carminati, produttrice storica

seificio nel quale continuerà a produrre, con l'aiuto di tutta la famiglia, lo Stracchino del Presidio e tutti i loro prodotti caseari attuali. Tutti rigorosamente a latte crudo ed intero.



dello «Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche» e inaugura il loro nuovo na-

La festa (domenica 5 maggio, ore 16,30, via Marche 18 a Corna Imagna) comprende torte salate e dolci con ricotta, polenta e stracchino e polenta taragna con i vari tipi di formaggio, pizza con lo stracchino, stuzzichini e assaggi di tutti i formaggi della propria produzione.

In accompagnamento Valcalepio Rosso di diversificate fornite dal Consorzio di Tutela del Valcalepio.

Info tel. 035.856364 - 348 5646570 - orietta.locatelli@alice.it