

Club Buongustai Bergamo, festa sociale e sostegno all'Associazione Aiuto Donna

Fondato nel 1984, il Club Buongustai Bergamo resta uno dei più attivi nel diffondere la cultura del buon cibo e nel promuovere iniziative solidali. Nel corso della festa sociale 2016, svoltasi nelle accoglienti sale del ristorante Pianone a Bergamo Alta, il Club ha devoluto un sostegno economico alla "Associazione Aiuto Donna", guidata da Oliana Maccarini, una onlus che dal 1999 opera meritevolmente sul territorio per prevenire e contrastare ogni forma di violenza contro le donne sia in ambito familiare che sociale. Attualmente sono 300 le donne e 400 i minori che l'associazione segue, avvalendosi di un "tavolo multiproietto" tra diversi soggetti pubblici e privati, per reinserire nella società le persone segregate da una distorta visione dei rapporti familiari e sociali.

La festa sociale dei buongustai ha visto la partecipazione di oltre cento persone, che hanno trascorso una piacevole serata tra buoni cibi e buoni vini preparati dalla équipe del pa-



tron del "Pianone", Marzio Panattoni. Una grande torta dedicata ai 32 anni di vita del club ha concluso la serata, alla quale hanno partecipato anche autorità cittadine e provinciali.

Presenti anche esponenti

di altri club che hanno a cuore la buona e sana alimentazione: Mario Lameri per i Cavalieri della Polenta; Roberto Benussi presidente dell'Associazione Cuochi Bergamaschi; Mariagrazia Mercalli delegata provin-

cielle Assaggiatori Formaggi; Silvio Magni e Silvia Tropea Montagnoni per il movimento Slow Food; Emanuele Brignoli per il Club Piloro Facile; Paolo Fuzier per l'Accademia Italiana della Cucina.

Il presidente dei Buongustai avvocato Ernesto Tucci ha voluto esprimere un grazie particolare al Consiglio direttivo e in particolare a Sandro Goglio che cura il sito www.clubdeibuongustaibergamo.it e al segretario Bruno Martinelli, che da 25 anni tiene le fila tra i soci con encomiabile dedizione.

Un grazie è andato anche agli sponsor Carlo e Mina Santini della nota azienda di grossisti di frutta e verdura con magazzini a Azzano San Paolo.

Prima del ricco buffet di dolci e della gigantesca torta commemorativa, il presidente Tucci ha consegnato il collare del Club a cinque soci che sono iscritti almeno da tre anni: Mina Fratus, Albino Perego, Bianca Grumelli Pedrocca, Lorenza Sogari Giacalone, Ermanno Pizzaballa. Socia onorario del club è stata nominata Oliana Maccarini.

La serata è stata allietata dalle magie del prestigiatore Mago Valery e dalla splendida voce della cantante Ludovica Pelliccioli.

SOSTE GOLOSE

Menù di giugno Da Norberto

Si rinnova ogni mese con piatti stagionali il menù alla Trattoria da Norberto a Albegno di Treviolo, ma il prezzo resta sempre quello, 28 euro per un menù completo, ricco e ben curato, vino eccellente compreso. Norberto Maffioli, chef che ha lavorato in ottimi locali, quando si è messo in proprio ha scelto la strada del menù a prezzo fisso, anche se non manca qualche piatto alla carta. Gli antipasti sono ben otto, tra cui la celebre polastrella in aceto e verdure; i primi piatti sono risotto ai porcini cubettati e le penne rigate alla picantina. Seguono filetto di maiale allo speck e una selezione di formaggi con mela cotta. Per finire il vassoio dei dolci e caffè. Info 035.200.393. info@fattoradanorberto.it

Martedì 7 giugno

La direzione dell'Orto Botanico di Bergamo ha invitato l'Associazione Cuochi Bergamaschi a visitare le coltivazioni nella Valle di Astino. L'appuntamento è per le ore 10 del 7 giugno. «Si tratta di una piacevole occasione per incontrarci - scrive il segretario dell'associazione cuochi Fabrizio Camer - e scoprire insieme le molteplici varietà di specie orticole coltivate in questa splendida valle. La collaborazione con l'Orto Botanico potrebbe poi allargarsi alla organizzazione di cene a tema secondo la stagionalità degli ortaggi, con appuntamenti a rotazione nei locali dei vari associati. Per adesioni e info scuole@cuochiberghamo.it, telefono 393.1302486.

Mercoledì 8 giugno

Serata all'insegna dello Champagne al ristorante Carroponate di Bergamo, via De Amicis 4. Protagonista sarà il Champagne di Caston Chiquet, azienda che può vantare ben otto generazioni di produttori. Agli Champagne in degustazione sarà abbinato un menù speciale con ricchi piatti di mare studiati per i palati più esigenti. Costo 85 euro a persona. Numero massimo di partecipanti 40. Prenotazioni allo 035.2652180, info@carroponate.it

Giovedì 9 giugno

Alla Trattoria Visconti di Ambivere, in contemporanea con più di 100 locali in Italia, Slow Food organizza il "Gioco del piacere": i partecipanti "giocando" valutarono con attenzione e scrupolosità gli ottimi oli provenienti da aziende segnalate nella Guida Slow Food agli extravergini. Dopo la degustazione guidata degli oli, con la partecipazione di Elena Lussana dell'Azienda olinvicolica Il Castelletto di Scanzosiccate, seguirà un menù studiato per valorizzare gli oli in gioco. I vini saranno della Cantina Il Cipresso di Scanzosiccate con la presenza della titolare Angelica Cuni. Il costo, comprensivo del gioco, della cena e della Guida Slow Food è di 35 euro per i soci e di 38 euro per gli aspiranti soci. prenotazioni@bwfoodbergamo.it

Cavalieri della Polenta, gemellaggio con i figuranti del castello di Biazano

L'incontro conviviale dell'Ordine bergamasco dei Cavalieri della Polenta all'agriturismo "Molino dei Frati" di Trescore Balneario ha sancito il gemellaggio e quindi la collaborazione tra la confraternita enogastronomica presieduta da Mario Lameri e un gruppo di figuranti che animano ogni due anni la sfilata folcloristica che fa rivivere i fasti antichi del castello di Biazano, in

Polenta il conte Corrado Suardi (la sua famiglia è stata proprietaria del castello di Biazano), Renato Previtali custode e guida turistica del castello, costruito dai Templari nel 1233, Federico Raineri scultore che ha intagliato nel legno il Santo Graal, Iorio Suardi "scudiero del conte". In un clima di perfetta amicizia e collaborazione, nel corso del simposio (ottimi i cibi preparati dall'agriturismo, cibi della tradizione bergamasca come gli ottimi casoncelli e il salame nostrano, con la immancabile presenza della polenta in abbinamento ai formaggi orobici gentilmente offerti dal socio Giambattista Arrigoni, contitolare del noto caseificio di Pagazzano), la poetessa Anna Rudelli ha recitato tra gli applausi alcune sue liriche in dialetto bergamasco.

Il Molino dei Frati è un agriturismo nato nel 2009 per iniziativa dei fratelli Davide e Paolo Vecchi insieme a Carlo Donini. Attorno alla cascina perfettamente ristrutturata è stato realizzato un grande vivaio, con tanti spazi verdi, fiori e piante ornamentali. Nel Comune di Cenate Sotto i proprietari coltivano anche un vigneto dal quale provengono le uve per produrre i vini Igt della Bergamasca rossa (Merlot + Cabernet) e Igt Bianco (Chardonnay in purezza). Lo stesso vitigno Chardonnay è usato per produrre un Metodo classico che rimane in catasta sui lieviti per 24 mesi. L'agriturismo dispone anche di cinque camere al piano superiore.



Valle Cavallina. Le porte del castello si apriranno in via riservata domenica 25 settembre in occasione del raduno interregionale delle confraternite enogastronomiche "A Tavola con amicizia", che i Cavalieri della Polenta organizzano ogni anno e che quest'anno arriva alla 30esima edizione.

Sono intervenuti al raduno dei Cavalieri della