

Molto interesse allo stand del Sistema Turistico Po di Lombardia dove erano in mostra i prodotti di quattro province



di **Tullio Vincenzi**

Il Salone del Gusto parla anche cremonese

E' stato un vero successo la missione al Lingotto, al Salone del Gusto di Torino. Il Sistema Turistico Po di Lombardia e l'Associazione Strada del Gusto Cremonese, insieme alle altre 'Strade', hanno valorizzato appieno, con percorsi degustativi guidati e momenti di approfondimento dedicati all'enogastronomia locale, i nostri prodotti tipici. Una vetrina internazionale, in cui il nostro patrimonio gastronomico è stato protagonista dal 25 al 29 ottobre. «Al Lingotto abbiamo presentato il meglio della nostra offerta gastronomica che va dal Pavese al Lodigiano, da Cremona sino al Mantovano — spiega **Barbara Manfredini** —. La realtà cremonese è stata ben valorizzata con le degustazioni e con la presentazione dell'offerta turistica, consapevoli che la presenza in simili contesti

rappresenta un'opportunità per tutto il territorio, anche in vista di Expo 2015. Abbiamo realizzato un variegato calendario di degustazioni a tema, abbinato a vini del Sistema, che ha ricevuto un grande consenso da parte di tutti i partecipanti italiani e stranieri». Tutte le Strade portano al gusto ed alla scoperta di un grande territorio lombardo: «Il Sistema Turistico Po di Lombardia da anni è un riferimento per la valorizzazione di un'area che copre ben quattro province, con tutte le sue eccellenze, attraverso proposte integrate, intercettando turisti da tutto il mondo» ha evidenziato il suo coordinatore **Palmiro Donelli**. Alla presenza degli assessori del sistema turistico Po di Lombardia per Cremona e dei presidenti delle Strade dei vini e dei sapori della bassa, il 26 di ottobre si è tenuto il Laboratorio del Gusto denominato 'La

Cornucopia del Po', grazie al contributo di **Fausto Malinverno** di Isola Dovarese, di **Gianni Boselli** presidente della Federazione delle Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia e di **Carlo Fiorani** di Slow Food. A ben 60 degustatori per la maggior parte stranieri, provenienti da tutto il mondo, è stato illustrato il grande fiume italiano come concentrato di biodiversità alimentari, tra cui formaggi tipici, dolci locali e, in particolare, il pesciolino in carpione, preparato dal ristorante Lido Ariston Sales di Stagno Lombardo.

Le aziende e i prodotti presentati nel corso delle degustazioni: Alti Formaggi con Salva Cremasco, Taleggio, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo; Plac di Persico Dosimo con il Provolone Valpadana DOP dolce, Salumificio Santini di Torre de' Picanardi con il Salame Cremona IGP ed il cotichino; il Consorzio Tutela Grana Padano; Pasticceria Lanfranchi di Cremona con il Pan Cremona; Caseificio Eredi Carioni con il Salva Cremasco Dop, Leccornie Doc di Pandino con Mostarda di Cremona, Fieschi con la Mostarda di Cremona e le mousse di mostarda, azienda Zippoli di Romanengo con il miele, azienda Rivoltini di Vescovato (CR) con il Torrone di Cremona, Bottega del Biscotto di Isola Dovarese, con gli Isolini.



**AD
CONVIVIAM**
ristorante

*La tradizione
in una rinnovata realtà
nel territorio...*



PANDINO (CR)
Via De Gasperi, 3 - Tel. 0373 90206



Una casa per quattro formaggi

Uno spazio per incontri formativi e degustazioni che coinvolgeranno addetti ai lavori, scolaresche e consumatori. È l'iniziativa realizzata in Lombardia dai consorzi dop riuniti nell'associazione Alti Formaggi

L'alleanza tra dop funziona, almeno nel settore caseario dove quattro consorzi hanno deciso di metter su casa insieme. È nata così la Casa di Alti Formaggi, creata dall'associazione che comprende i Consorzi di tutela del taleggio, del provolone valpadana, del salva cremasco e del quartiolo lombardo. Si tratta di uno spazio inaugurato a Treviglio (Bg) al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con convegni, dibattiti e workshop gastronomici. Allestita con un'ampia cucinaboratorio e con una sala da 50 posti, la Casa darà modo di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali. L'Associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare e promuovere i



quattro formaggi dop e rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole. Dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggio dop prodotto, pari a quasi 4 milioni di forme e 100 mila tonnellate di latte trasformato. Il progetto si è tradotto inizialmente in un portale (alti-formaggi.com), utilizzato per informare gli appassionati e valorizzare i prodotti associati. A seguire sono state avviate iniziative di formazione,

soprattutto nelle scuole, che ora troveranno una sede più consona nella struttura bergamasca, scelta perché baricentrica rispetto ai territori di produzione. "Abbiamo già un calendario di appuntamenti di qui alla fine dell'anno – afferma Vittorio Emanuele Pisani, segretario di Alti Formaggi – con una quindicina di incontri che vedranno per esempio bambini delle scuole elementari o ragazzi di istituti alberghieri preparare la loro forma di formaggio, mentre un'altra decina sono quelli fissati per i primi mesi del 2013. A questi vanno aggiunte le degustazioni e i momenti formativi dedicati ai consumatori, che possono prenotare la loro partecipazione attraverso il nostro portale. La Casa di Alti Formaggi è un progetto che avevamo in mente da tempo e che è stato realizzato con le risorse economiche dei quattro consorzi associati, senza alcun contributo di natura pubblica. Una riprova del fatto che creando sinergie e collaborazioni si ottengono risultati che da soli sarebbe impensabile raggiungere".

Domenico Apicella

Provincia

provincia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/cronaca/section/

Travolte da moto pirata Ferite due studentesse

Travolte a Lecco da uno scooter pirata, due studentesse di Cisano sono finite in ospedale. L'investitore è stato preso
A pagina 34



I prodotti della Bassa ora li tutela il Distretto

La Regione ha dato il via libera al primo ente rurale della provincia
Vi fanno parte i paesi a Sud della Francesca. La sede sarà a Spirano

Bassa

FABIO CONTI

Il via libera ufficiale è arrivato e il «Distretto rurale alta qualità Bassa bergamasca» è finalmente una realtà. Nel corso della sua ultima riunione prima dello scioglimento per le note vicende politico-giudiziarie, la Giunta regionale ha infatti dato il via libera alla costituzione del Distretto – il primo della nostra provincia – fortemente voluto dalle stesse realtà rurali di una Bassa che, anche per l'arrivo delle grandi infrastrutture, sta cambiando a vista d'occhio: in primis le aziende del territorio – le due capofila sono state l'Arrigoni di Pagazzano e la Cipriana di Spirano – e poi lo stesso Comune capofila di Spirano.

Le aziende della Bassa che operano nei settori del latte, del mais e dell'allevamento di vacche – sono già oltre cento quelle che hanno anticipato la propria adesione al Distretto – non vogliono perdere la peculiarità che le ha rese, nei decenni, realtà eccellenti del settore e per questo da loro è nata l'idea di costituire un Distretto che ora è diventato una realtà. Lo scorso luglio, infatti, l'iter dell'istruttoria era stato inoltrato al Pirellone che, dopo due mesi, ha risposto positivamente, di fatto consentendo la costituzione del primo distretto della Bergamasca.

I Comuni a sud della Francesca

Alla struttura – che nei prossimi mesi dovrà essere costituita ufficialmente sotto forma di consorzio, cooperativa o associazione – potranno aderire tutte le

aziende agricole dei Comuni bergamaschi che si trovano tra l'Adda e l'Oglio, al di sotto della provinciale Francesca, compresi però anche Urgnano e Comun Nuovo (che sono a nord della strada, ma comunque inglobati nell'area del distretto).

Lo scopo dell'iniziativa è dunque quello di garantire la tipicità del territorio e ottenere dei vantaggi anche economici per tutelare i propri prodotti: aderendo infatti al distretto le aziende potranno, per esempio, partire da un punteggio di 10, anziché zero, nel Programma di sviluppo rurale (in sigla «Psr») che prevede l'assegnazione di contributi da parte dell'Unione europea.

Come conseguenza avranno poi dei benefici – economici, ma non solo – pure gli stessi comuni all'interno dei quali hanno sede le aziende agricole che aderiscono al distretto: facendo parte di un'area compresa in un distretto rurale, infatti, sarà possi-

bile per le amministrazioni comunali ottenere dei finanziamenti per la realizzazione, per esempio, di piste ciclabili o nuovi parchi.

Gli altri enti coinvolti

Oltre alla Regione, anche la Provincia aveva già espresso il proprio consenso all'attivazione del distretto rurale della Bassa: al progetto hanno inoltre già aderito due importanti enti che operano nel settore della formazione e dell'istruzione, vale a dire l'Istituto agrario Cantoni di Treviglio e l'Istituto sperimentale per la meccanizzazione agricola (in sigla Isma), con sede anch'esso nella città della Bassa.

Inoltre entrerà a far parte del Distretto pure il neonato Consorzio «Alti formaggi» di Treviglio, sotto il cui marchio sono stati inglobati quattro formaggi prodotti nel territorio della Bassa: il taleggio, il quartiolo, il pro-

volone e il salva. E si pensa intanto già alla sede della nuova realtà: l'ipotesi è quella di localizzare il quartier generale del Distretto all'interno di un cascinale proprio di Spirano che verrebbe ristrutturato appositamente per questa funzione.

Il marchio di qualità

Accanto alla valorizzazione delle risorse rurali del territorio vi sarà poi spazio anche per la formazione e l'istruzione. Tra le idee c'è anche quella di creare una scuola casearia a Castel Cerreto, frazione di Treviglio intrinseca di un passato legato strettamente al mondo dell'agricoltura: oltre a essere stata sede di uno dei primi esempi di «affittanze collettive» volute da monsignor Portaluppi (dove gli stessi agricoltori erano in parte anche padroni del terreno, un'innovazione ai tempi), proprio al Cerreto il regista Ermanno Olmi trovò i protagonisti del suo capolavoro «L'albero degli zoccoli».

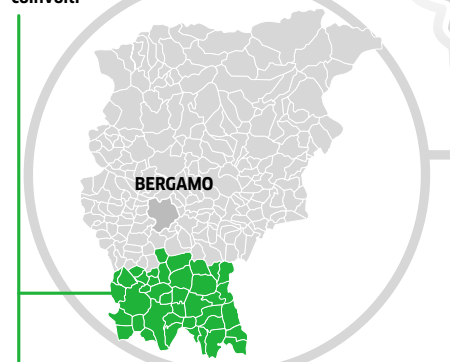
Quanto ai tempi, entro i prossimi due mesi il Distretto si dovrà costituire formalmente e legalmente, con la nomina del Consiglio d'amministrazione. Dopodiché arriveranno i vari progetti a tutela delle peculiarità della Bassa, zona della Bergamasca da sempre legata all'agricoltura e che oggi deve fare i conti con uno scombussolamento del territorio dovuto all'arrivo della Brebemi e delle altre grandi infrastrutture. Non da ultimo verrà creato un marchio di qualità per sancire i prodotti «Made in Bassa». ■



A Castel Cerreto di Treviglio potrebbe sorgere una scuola casearia

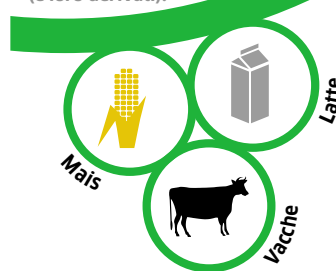
Il Distretto rurale alta qualità Bassa Bergamasca

Tutti i comuni
coinvolti



Canonica d'Adda, Pontirolo Nuovo, Fara Gera d'Adda, Treviglio, Arcene, Ciserano, Casirate d'Adda, Arzago d'Adda, Calvenzano, Pognano, Lurano, Castel Rozzone, Brignano Gera d'Adda, Caravaggio, Misano Gera d'Adda, Spirano, Cologno al Serio, Pagazzano, Morengo, Bariano, Fornovo San Giovanni, Mozzanica, Ghisalba, Martinengo, Romano di Lombardia, Fara Olivana con Sola, Isso, Covo, Barbata, Antegnate, Fontanella, Pumenengo, Cortenuova, Palosco, Civate al Piano, Mornico al Serio, Calcio, Torre Pallavicina, Urgnano, Comun Nuovo.

Prodotti (e loro derivati):



Tra latte, mais e vacche e l'arrivo di Brebemi Le sfide di un territorio ricco di risorse

BASSA

Da un lato c'è la necessità di tutelare e valorizzare le peculiarità agricole della Bassa – in particolare latte, mais e vacche (e loro derivati) –, dall'altro l'arrivo delle grandi infrastrutture, in primis la costruenda autostrada Brebemi, che viene vista come un'opportunità di sviluppo ulteriore e slancio degli stessi prodotti della pianura Bergamasca – ora aderenti al neonato Distretto – anche al di

fuori dei confini della nostra provincia. E questo il quadro che si delinea in una Bassa dove praticamente tutti i comuni, anche quelli non direttamente coinvolti dai lavori per la Brebemi sul proprio territorio, subiranno nei prossimi mesi (e anni) le ripercussioni di un territorio che sta inevitabilmente cambiando.

Il fatto che nella Bassa ci siano delle eccellenze nel settore agricolo – basti pensare al me-

lone di Calvenzano, alla patata di Martinengo, alle bufale di Casirate o Cologno, solo per citarne alcune – è indiscusso: ora, con il Distretto, queste eccellenze saranno di fatto sancite da un organismo che da un lato le valorizzerà – probabilmente attraverso un marchio – e, dall'altro, le accompagnerà in un percorso di sviluppo che potrebbe anche avere conseguenze più che floride per l'economia della pianura. Ne sono convinte le am-

ministrazioni comunali della Bassa, da sempre attente al tema dell'agricoltura, vista la rilevante fetta che il settore ricopre per l'economia della zona, nel passato e anche ai giorni nostri.

Quanto ai costi, il progetto è stato interamente finanziato dalla Regione. Anche la sede dovrebbe sorgere, secondo le aspettative, in una eccellenza – anzi, una rarità – della Bassa: il casedo ceduo, unico in tutto il territorio, che si trova nella zo-

na del cosiddetto fontanile del Conzocolo, all'interno di un parco di circa centomila metri quadrati. L'area è di proprietà della Misericordia maggiore di Bergamo, presieduta tra l'altro dall'attuale sindaco di Treviglio, Giuseppe Pezzoni. L'intenzione è quella di ricavare la sede all'interno di un vecchio cascinale, che verrebbe ristrutturato ad hoc.

All'interno della stessa struttura potrebbe trovare la sua collocazione anche una fattoria didattica, per favorire la partecipazione e la sensibilizzazione dei ragazzi delle scuole del territorio verso un tema fondamentale per questa zona del territorio bergamasco qual è appunto l'agricoltura. ■

Fa. Co.



Cantiere Brebemi nella Bassa

Ancora una volta Spirano fa scuola e sarà capofila del progetto che coinvolge aziende del territorio

SPIRANO [pil] Il «Distretto rurale alta qualità Bassa Bergamasca» ora è diventato realtà. Il via libera alla sua costituzione è arrivato nei giorni scorsi dalla Giunta della Regione Lombardia. E così l'ambizioso progetto «made in Spirano» ora non è più solo un sogno nel cassetto, ma una concreta possibilità per fare sistema e valorizzare le eccellenze della Bassa Bergamasca.

L'obiettivo era solo uno: riuscire a promuovere e tutelare prodotti e aziende del territorio del settore agroalimentare della Bassa Bergamasca. Di fatto i distretti sono organismi previsti e riconosciuti dalla Regione Lombardia, vale a dire aggregazioni tra aziende agroalimentari e agricoltori che fanno squadra per promuovere azioni di sviluppo a favore delle imprese agricole del territorio. Lo scopo è valorizzare quindi le eccellenze, ma anche ridurre i costi e aumentare le economie di scala, agevolare poi l'accesso ai finanziamenti, mettere in atto interventi per l'innovazione e promuovere marchi e prodotti di qualità.

Il Distretto rurale dei prodotti agricoli di qualità della Bassa Bergamasca comprende e a quindi anche il Consorzio di tutela del taglieo e molte altre aziende di eccellenza, rappresentando non solo i formaggi Dop, ma anche il melone di Calvenzano, la patata di Martinengo e verdure biologiche, uova e prodotti caseari. Tra i

La sede in paese Sono già un centinaio le adesioni

SPIRANO [pil] Sono già un centinaio le adesioni al Distretto rurale alta qualità Bassa bergamasca, che con ogni probabilità avrà la sua sede proprio a Spirano. Tra le ipotesi c'è quella di trovare sede in un cascinale che sarà appositamente ristrutturato e destinato a questa funzione. Alla struttura che si costituirà nei prossimi mesi potranno aderire le aziende agricole dei Comuni bergamaschi dislocati tra l'Adda e l'Oglio, al di sotto della provinciale Francesca, compresi i

paesi di Comun Nuovo e Urgnano. Tra le prime aziende che hanno aderito ci sono l'Arigoni di Pagazzano e due realtà proprio di Spirano, «Cascina Italia», leader nella lavorazione delle uova, e l'azienda agricola «Cipriana», che lavora nella filiera del latte. Mentre per quanto riguarda gli enti pubblici, oltre alla Regione anche la Provincia aveva già espresso il proprio consenso all'attivazione del Distretto rurale della Bassa. Al progetto hanno inoltre

aderito altri due enti che operano nel settore della formazione e dell'istruzione, l'Istituto Agrario Cantoni di Treviglio e l'Istituto sperimentale per la meccanizzazione agricola (Isma), sempre con sede nella capitale della Bassa. Ne farà parte anche il neonato Consorzio «Alti formaggi» di Treviglio, sotto il cui marchio sono stati inglobati quattro formaggi prodotti ovviamente nella Bassa: il taglieo, il quartirolo, il provolone e il salva. Tutela e valorizzazione del territorio,

ma non solo. Tra i progetti c'è anche quello di creare una scuola casearia a Castel Cerreto, frazione di Treviglio, da sempre molto legata al mondo agricolo. Non da ultimo anche l'idea di realizzare un marchio di qualità «Made in Bassa», che certifichi e garantisca le qualità dei prodotti. Ora non rimane altro che dare avvio all'iter per la costituzione del Distretto, che avverrà nei prossimi due mesi con la nomina del Consiglio di Amministrazione.

Il Distretto rurale della Bassa è realtà Ora si punta tutto sull'agroalimentare

primi obiettivi dell'ambizioso progetto ci sarà la creazione di un marchio di riconoscimento con campagne pubblicitarie e sensibilizzazio-

ne, la creazione di una rete di commercializzazione diretta della società del distretto attraverso le aziende stesse, con commercianti e rivende-

ditori della zona e con l'organizzazione di mercati agricoli. Il costo del progetto, una volta accreditato, verrà completamente coperto dalla Re-

gione Lombardia. L'iter per arrivare alla concretizzazione del progetto è partito nella primavera del 2011 quando il sindaco di Spirano, **Giovanni**

Malanchini, presentò l'iniziativa a sindaci e imprenditori della zona. Il borgomastro non si limitò però solo a una mera relazione di quel-

la che era la sua idea, ma organizzò un vero e proprio tour guidato alla scoperta delle aziende della Bassa. Alla giornata prese parte anche una delegazione della Regione, guidata dall'assessore all'Agricoltura **Giulio De Capitani** e dal consigliere regionale della Lega **Giosuè Frosio**. Con loro anche molti amministratori locali che aderirono al progetto del collegio di Spirano.



Giovanni Malanchini, sindaco di Spirano, comune capofila del progetto, in posa su un trattore durante la festa di San Rocco

SPIRANO Per il sindaco Malanchini, promotore dell'iniziativa, fondamentale fare sistema Opportunità per rilanciare territorio e aziende

SPIRANO [pil] «Un ambizioso progetto che si realizza». Così il sindaco **Giovanni Malanchini** ha commentato l'ok della Regione al riconoscimento del Distretto rurale della Bassa Bergamasca. «Si tratta del primo in tutta la Provincia e con orgoglio posso dire che parte proprio da Spirano, un comune con poco più di 5 mila abitanti - ha commentato - Ci sono voluti quasi due anni ma alla fine siamo riusciti ad arrivare alla concretizzazione del progetto». Il Distretto non comporterà alcun costo ma permetterà alle aziende che hanno aderito o che nei pros-

simi mesi decideranno di farne parte di dare vita a iniziative che valorizzeranno i loro prodotti e le loro eccellenze. «La nostra è una terra florida di aziende agricole - ha continuato Malanchini - Dai marchi Dop del Consorzio del Taglieo, che ha sede a Treviglio, fino alla produzione di ortofrutta biologica. Valorizzare il settore agroalimentare significa tutelare il nostro territorio, che per l'80 per cento si basa ancora sull'agricoltura. Purtroppo questo è un aspetto che si tende a sottovalutare. Solo il paese di Spirano con le sue aziende produce più di 250 quin-

tali di latte al giorno, destinati all'industria casearia di qualità e inoltre è sede di importanti realtà ortofrutticole specializzate nella produzione biologica». Quella del distretto rappresenta per Malanchini una concreta e seria opportunità di crescita del settore agroalimentare, fino a oggi troppo spesso trascurato. «E' fondamentale creare politiche di sistema per ottenere vantaggi che le singole aziende da sole non riuscirebbero a realizzare - ha continuato - E' arrivato il momento di ripensare all'agricoltura come fonte di investimenti e per questo ringrazio

tutti coloro che hanno creduto in questo ambizioso progetto. Purtroppo si parla troppo poco di agricoltura e delle sue potenzialità, me ne sono reso conto io stesso. A fronte di una diminuzione delle richieste di urbanizzazione e in un periodo di crisi c'è sembrato logico trovare strade alternative e puntare sulle risorse della nostra terra. Le adesioni sono aperte, oggi sono un centinaio provenienti da tutti i comuni della Bassa. Non si può pensare di tutelare il territorio senza considerare il settore agricolo. Il Distretto permetterà alle aziende di dialogare tra loro e di fare squadra. Con questo progetto si favorirà la consapevolezza e la conoscenza delle risorse della nostra terra e dei prodotti di qualità che vanno promossi e valorizzati».

ESERCENTI Mario Rossoni si è fatto portavoce della categoria e ha portato la battaglia a Roma Da Verdello parte la crociata dei macellai italiani

VERDELLO [pis] Da Verdello parte la crociata a favore dei macellai di carne equina.

Mario Rossoni, titolare dell'omonima macelleria in piazza, si è infatti fatto portavoce della battaglia della sua categoria, e nelle scorse settimane si è recato a Roma insieme al presidente della Fiesca (Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione) Asso macellai **Gian Paolo Angelotti** per avere udienza con alcuni onorevoli

che si sono fatti carico delle richieste della categoria. In questione le direttive provenienti da Bruxelles, che secondo gli esercenti favorirebbero le multinazionali a sfavore dei piccoli commercianti.

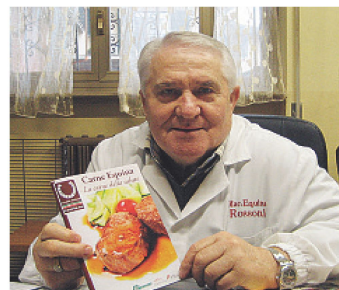
«Che io e i miei figli dobbiamo smettere di fare questo lavoro perché me lo chiede Gesù Cristo con la morte lo accetto, ma che quattro incapaci da Bruxelles imponga-

no tutto a tutti per proteggere delle multinazionali di farmaci e quattro buoni a nulla di animalisti, questo non lo accetterò mai», recita la lettera inviata da Mario Rossoni alla commissione Attività produttive.

In pratica il macellaio per la sua categoria ha chiesto che venga istituito un passaporto unico europeo con tatuaggio eliminando così l'utilizzo del microchip, la presenza di un operatore del settore nelle commissioni europee e il con-

trollo del veterinario prima del carico dei capi di bestiame con la clausola che non possano essere fermati per ulteriori controlli durante il trasporto. Tutti passaggi che Rossoni definisce inutili e dannosi per gli animali. «Spesso gli animali restano sotto il sole per delle mezz'ore in attesa dei controlli e nessuno si occupa della loro salute. L'udienza è stata il primo passo - ha spiegato il macellaio - Ora aspettiamo risposte concrete».

CARNE EQUINA
Mario Rossoni ha pubblicato con la categoria una guida alle macellerie



CISERANO Il re della musica tradizionale togolese si è esibito in paese In centinaia per la star del Togo

CISERANO [cna] Il re della musica tradizionale del Togo in concerto all'associazione culturale africana di Zingonia, ad acclamare centinaia di togolesi giunti da tutta la provincia.

Domenica sera il celebre artista del Paese africano **King Mensan**, che canta musica della tradizione togolese nel dialetto locale, si è esibito in corso Europa per i suoi connazionali, in quella

che si è stata una vera e propria festa.

Il grande calore del «continente nero» durante il concerto è esplosivo in tutta la sua forza, contagiando anche gli amici italiani presenti.

Fans scatenati hanno ballato e cantato a squarciagola, inondando di flash il loro idolo che ha regalato loro ore di puro spettacolo, senza risparmiarsi. Per tutti un concerto indimenticabile.



A lato King Mensan durante l'esibizione; sopra il pubblico presente al concerto

COMMEMORAZIONE

Spirano celebra il IV Novembre e rende omaggio a tutti i caduti

SPIRANO [pil] Domenica si ricorda il 94° anniversario della fine della prima Guerra e il 67° della seconda.

La cerimonia inizierà alle 10 con ritrovo davanti al Palazzo del Comune da dove partirà il corteo che attraverserà il centro verso la chiesa parrocchiale per la celebrazione della messa, alle 10.30.

Al termine la sfilata si dirigerà verso il cimitero e il monumento di caduto per la commemorazione.

Il corteo sarà accompagnato dalla banda musicale Giuseppe Conca.

3G.A

e-co solutions

Vendita arredamenti usati e ricondizionati per parrucchieri ed estetiste

Per Info:
Cell. +39 347.7967936
info@3gasolution.it

Visitate il nostro sito:
www.3gasolution.it

SPIRANO

Si torna a giocare a Calcio a 5 con il torneo del P&D Athletic club

SPIRANO [pil] Si torna a giocare a pallone con il torneo di calcio a 5 organizzato dal «P&D Athletic club».

La manifestazione è in programma sabato 2 e 8 dicembre all'interno del palazzetto comunale. Si tratta di un torneo alla memoria degli amici scomparsi.

Domenica 2 si terranno i gironi eliminatori,

sabato 8 le semifinali e le finali. L'età minima per partecipare è 14 anni: ogni squadra dovrà avere un massimo di 10 atleti. Per iscriversi c'è tempo fino al 25 novembre o al raggiungimento dell'ottava squadra. Per informazioni contattare Francesco Baretta (0342/2955777) oppure a Giovanni (Ciccio) 331/2517111.

POGNANO

Amministrazione e associazioni insieme per celebrare il IV Novembre

POGNANO [pil] Comune e associazione insieme per organizzare le cerimonie per la commemorazione dei caduti, della festa delle Forze Armate e dell'Unità d'Italia. Le celebrazioni si terranno sabato 10 con ritrovo all'oratorio alle 20.30 per una serata in ricordo del soldato Giuseppe Baretta, decorato medaglia d'argento a Dogali e caduto in Africa nel 1887. Si proseguirà la domenica:

alle 9.30 ci sarà il ritrovo davanti al municipio da dove partirà il corteo verso la parrocchiale per la celebrazione della messa, alle 11 ci sarà la deposizione della corona di alloro al monumento dei caduti e al termine un aperitivo in oratorio. La manifestazione sarà animata da «I Sifoi di Bottanuco». Seguirà il pranzo da Francy. Per prenotazioni: **Giacomo Gatti** allo 035/4629281.

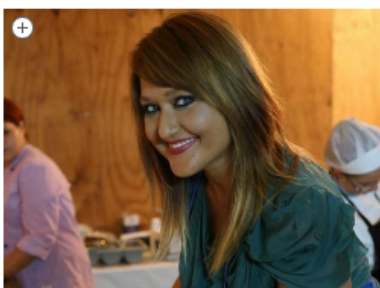
Alla Casa degli Alti Formaggi protagoniste le donne casearie



Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



15 novembre 2012 :: Enogastronomia ::



Francesca Negri (Foto by)

→ Salone del mobile e mercatini Gli appuntamenti del weekend



Maurizio Ferrari (Foto by RedazioneWEB)

Nell'ambito del ciclo di incontri organizzato dalla Casa degli Alti Formaggi, lunedì 19 alle 18, nella sede di via Roggia Vignola 9 a Treviglio, saranno protagoniste le donne del formaggio: sono tantissime in Bergamasca coloro che mandano avanti la filiera casearia.

Un mestiere difficile, che però regala anche tante soddisfazioni. Così le imprese in «rosa» sono sempre di più e la donna è impegnata in prima persona in ogni ruolo: dalla produzione all'amministrazione, dalla promozione alla gestione aziendale.

Il giornalista de L'Eco di Bergamo Maurizio Ferrari intervisterà la scrittrice Francesca Negri che si occupa spesso nei suoi libri delle donne in cucina e delle appassionate di enogastronomia. Poi la parola passerà a un tris «rosa» in prima linea sul fronte caseario provinciale: Valentina Canò (azienda Via Lattea di Brignano), definita la creativa dei caprini, Francesca Monaci, un tempo giovane casara brembana rivelazione e oggi presidente del Consorzio Formai de Mut e Camilla Nicoli Taddei titolare con il marito dell'omonima azienda di Fornovo, celebre per il suo taleggio.

© riproduzione riservata

TESTATA: Viniesapori.net

DATA: 23 novembre 2012

PAGINA: News

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



23 Novembre 2012 - 18:31

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 145 volte

Evento sui formaggi dop lombardi e birre presso "La Casa di Alti Formaggi"

Si concludono con grande successo gli appuntamenti de La Casa degli Alti Formaggi, promossi dall'Associazione Alti Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze DOP del territorio.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

L'ultimo incontro aperto al pubblico si terrà martedì 27 novembre alle ore 18.00 e sarà l'occasione per un goloso appuntamento culinario: 'Gli abbinamenti: Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco con le birre artigianali' vedrà la partecipazione di Vincenzo Bozzetti, tecnico e direttore della rivista IL LATTE e Cesare Assolari, esperto birraio.

La Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (BG) è uno spazio aperto al pubblico, che promuove eventi, tra cui convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.it/casa_calendario.php.

Imbottigliare Olio

gai.chicosadove.it/imbottiglia..

Macchinari Professionali per
Imbottigliamento! Contattaci



Scegli Tu! ➤

TESTATA: Marketpress.info

DATA: 27 novembre 2012

PAGINA: News

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

EVENTO SUI FORMAGGI DOP LOMBARDI E BIRRE PRESSO LA CASA DI ALTI FORMAGGI?

Si concludono con grande successo gli appuntamenti de La Casa degli Alti Formaggi, promossi dall'Associazione Alti Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze Dop del territorio. L'ultimo incontro aperto al pubblico si terrà martedì 27 novembre alle ore 18.00 e sarà l'occasione per un goloso appuntamento culinario: ?Gli abbinamenti: Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco con le birre artigianali? vedrà la partecipazione di Vincenzo Bozzetti, tecnico e direttore della rivista Il Latte e Cesare Assolari, esperto birraio. La Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (Bg) è uno spazio aperto al pubblico, che promuove eventi, tra cui convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali. La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: www.Altiformaggi.it/casa_calendario.php