



Malpaga

Cena nella sala del Colleoni

Il primo giorno di primavera come lo festeggiava Bartolomeo Colleoni. Per la fine dell'inverno il castello di Malpaga apre le porte per un salto indietro nel tempo. Tante emozioni, stasera, con cena medievale nel salone dei banchetti, dove il condottiero accolse con la dovuta magnificenza Cristiano I, re di Danimarca. A seguire, spettacolo sui riti pagani che un tempo onoravano la stagione più bella dell'anno. Costo: 50 euro a persona. Prenotazione necessaria allo 035.840003.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per le fiere

Prove in piscina e gara di canto al villaggio creativo



Si potrebbe chiamare Brodningnag, dal nome della terra dei giganti di Gulliver, per quanto è cresciuto. Ma è impronunciabile. L'undicesima edizione di Lilliput, salone educativo per l'infanzia di Promoberg, da ieri a domenica porta alla Piena di Bergamo il top del settore. Oltre cinquecento i professionisti dell'educazione e dello spettacolo chiamati a raccolta, più di cento gli spazi ludico-educativi (info: www.villaggioilliput.it). E i più piccoli possono confrontarsi con l'ambulanza e l'elicottero del pronto intervento, le unità cinofile della protezione civile, le dimostrazioni della polizia di Stato, dei vigili del fuoco, dei carabinieri all'interno di «Emergenzopolis», un'area condita per promuovere il 112. Ci saranno anche alcuni dei beniamini della tv per bambini targati Rai, domani alle 15. Tra le nuove proposte un concorso canoro, laboratori del gusto, prove in piscina per baby-sommatori. Inoltre, domenica 23, bicicletta con l'Arbi tra architettura, natura e monumenti: ritrovo alle 9,30 davanti a palazzo Frizzoni, in piazza Matteotti. «Abbiamo imparato a conoscere le fantasie dei bambini — spiega Luigi Trigona, segretario generale di Promoberg —, la loro voglia di immaginare, creare, sperimentare, incuriosirsi. Ci siamo occupati del gioco e della didattica liberamente, con l'obiettivo di fornire le esperienze giuste, quelle che aiutano a diventare grandi».

Fino a domenica in Fiera c'è Lilliput, il salone per l'infanzia. Con oltre cinquecento educatori professionisti

Fabio Cuminetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per l'arte

Teiere e sculture nella collezione di Rosso Armeno



Una tinta vivissima, indelebile, legata indissolubilmente alla terra da cui si erge. Il rosso armeno, celebrato dall'antichità, era ricavato dal kumir-ord, il lombrico rosso situato nella pianura dell'Ararat. Serviva per colorare i tessuti brama dai califfi e stimati da Marco Polo. Vincenzo Sorrentino, docente di Brera che non disdegna la creazione per mantenere viva una lingua permeata di barocco, lo usa, e farà evolvere. Ha, presso quelle sfumature ai giorni nostri nella sua prima collezione di «Rosso Armeno»: vasi, teiere e sculture realizzate in ceramica e bronzo, oggetti d'uso quotidiano impreziositi da un tocco artistico che dona unicità estetica. I manufatti sono in mostra da domani al 13 aprile al Castello di Grumello su prenotazione (ingresso: 10 euro, con visita guidata anche al maniero; info: castelodigrumello.it). Inaugurazione domani alle 18, solo su invito, con un testimonial d'eccezione, Philippe Daverio. Non è la prima volta che critico e artista fanno breccia tra i colli di Grumello. Nel 2006 le sale del castello ospitarono l'esposizione di Sorrentino «Bacco, Tabacco e Venere», curata appunto da Daverio. In mostra, oli e tele e disegni a reinterpretare in chiave contemporanea temi bucolici con satiri e bacchi che ben si sposavano con il fertilizzante, sede di un'unica cantina: «Un percorso — scrisse il critico — dal profondo delle ritualità dionisiache fino ai tataggi d'oggi».

I manufatti di Vincenzo Sorrentino sono in mostra al Castello di Grumello. Domani l'inaugurazione con Daverio

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per i golosi

Il succo d'arancia nella stracciatella È il gusto dell'anno



Il suo particolare contrasto tra la delicatezza della panna e il carattere del cioccolato fondente non ha confini. La stracciatella oggi la conoscono in tutto il mondo. A inventarla, ispirandosi alla minestra alla romana con le uova sbattute nel brodo bollente che porta lo stesso nome, un gigante della ristorazione, Enrico Panattoni, bergamasco d'adozione e fondatore della Marianna. A lui, scomparso lo scorso ottobre, è dedicata la seconda Giornata Europea del gelato artigianale, promossa da Artigiatec, a cui ha aderito il comitato di settore di Ascom Bergamo. Cinquantadue le gelaterie che aderiscono in provincia.

Domenica è la Giornata Europea del gelato artigianale dedicata a Enrico Panattoni, fondatore della Marianna

Il gusto «dell'anno» che dovranno preparare per domenica è appunto la Stracciatella d'Europa, che abbinata alla composizione classica il succo d'arancia. Coni e coppette costeranno, eccezionalmente, un euro. Ma i gelatieri bergamaschi non si fermano qui e hanno organizzato un concorso, lunedì all'Istituto alberghiero di Nembro, a cui prendono parte 27 gelaterie e 14 coppie di studenti. Al concorso è chiesto di cimentarsi nella riscoperta del gusto lattiero, sapore antico documentato anche dalle cronache ed espressione del territorio, sponandosi ad altri prodotti bergamaschi di eccellenza, come frutta, vini, cereali, formaggi e vegetali o rielaborando ricette tipiche. Perché un cono fatto di croste di polenta possa così diventare realtà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sentieri d'autore

Sorvolando Olera il diamante scolpito nel tempo



Olera, il diamante scolpito nel tempo, adagiato al riparo dalle disordinate conturbazioni della bassa Valle Seriana. La frazione di Alzano, che fu dogana sulla Via Mercatorum (è visibile ancora oggi nel borgo), nel 1665 appare in pergamina come Hoiera. Partiamo. La piazza a 510 metri, sarà il centro del giro orario sopra e intorno a queste case dove la primavera racconta il sole. Al segnavia 535 in cima al vicolo che sale, si punta alla chiesa che custodisce il polittico di Giovan Battista Cima da Conegliano, donato dai rinomati scarpellini del posto emigrati a Venezia. Noi andiamo su, verso Cà del Latte, seguendo i piedi e il cammino, mentre si ammirano orizzonti e tetti abbracciati. Alla Forcella del Sorrio (762 m) inizia la montagna: su ancora, verso Campanna (910 m) da dove, volando, si può arrivare al Canto Alto (1.146 m) e rientrare verso le Stalle di Braghizza. È qui che da Campanna andiamo noi, seguendo il sole che prima filtrava nel bosco e ora fluisce con la nostra percezione, sempre più ampia. La svolta sul crinale aperto offre uno spettacolo meritevole di contemplazione e respiro. Se l'ipotesi separa Valle Seriana e Brembana, la geografia che non sottosta ai confini unisce la bellezza. Ecco. Ora via verso Monte di Nese e gli verso Olera, discendendo gli strati geologici dentro il cuore delle ore preziose. Camminando e respirando.

Dalla chiesa che custodisce il polittico di Cima da Conegliano a Cà del Latte ammirando orizzonti e tetti abbracciati

Davide Spagnola

© RIPRODUZIONE RISERVATA