ALLA RICERCA DEI CAPOLAVORI NASCOSTI.

CAPOLAVORI NASCOSTI TOUR PER BUONGUSTAI

Grande Concorso

Un concorso dedicato ai monumenti, alla natura, ma anche ai sapori orobici Per conoscere il territorio continuando a giocare e vincere tantissimi premi

Il viaggio «Alla ricerca dei capolavori nascosti» della Bergamasca è un viaggio per buongustai. Perché in questo lungo tour non c'è spazio solamente per monumenti, luoghi d'arte e ambienti naturali, ma anche per le prelibatezze tipiche della provincia orobica. L'itinerario, dunque, sta procedendo anche attraverso il gusto. E c'è davvero per tutti i gusti. Perché il percorso enogastronomico sta toccando tutte le portate di un buon pasto, partendo dal primo, passando per i formaggi, fino ad arrivare ai vini di fine pasto, senza tralasciare i condimenti. Un viaggio, dunque, che potrebbe essere anche una buona ricetta, iniziata dagli scarpinocc: il piatto tipico di Parre che si distingue dai ravioli e dai casoncelli perché si tratta di una ricetta speciale, anche se povera. Il ripieno non contempla carni o salumi, ma nonostante ciò sono da leccarsi i baffi, grazie al «cuore» composto da formaggio, pane grattugiato, prezzemolo e altre spezie, esaltato dalla pasta e dal condimento: ideale è quello a base di burro fuso, salvia e formaggio grattugiato. Ma ci sono anche i casoncelli, altra tipicità della provincia Bergamasca, con un ripieno più ricco a base di carne: una farcia che può variare a seconda delle ricette e che contempla parmigiano, carne di manzo e suino, prezzemolo, uvetta e amaretti. Altro capolavoro della Bergamasca, ma in bella mostra sulla tavola, è il Formai de Mut: il formaggio d'alta montagna dal sapore particolare e l'aroma tipico che esalta le sue caratteristiche accompagnato con un altra prelibatezza bergamasca, la polenta. Che si sposa bene anche con il taleggio: il formaggio dalla lunghissima storia, prodotto in Valle Brembana con il latte delle mucche che in primavera erano portate in alpeggio e ricondotte in pianura a settembre. Il latte in eccesso, per non essere sprecato, veniva messo in stampi e nelle casere per stagionare, almeno 35 giorni. Uno dei tanti marchi Dop della Bergamasca, che ha cambiato nome nel tempo: nato come uno stracchino, poi a inizio '900 prese la denominazione di Taleggio per distinguersi dagli altri formaggi. In questa sorta di ricetta itinerante «Alla ricerca dei capolavori nascosti» è comparso anche un ingrediente apparentemente inaspettato. L'olio extravergine che non è solamente tipico delle zone del sud d'Italia, la produzione infatti si concentra nella zona attorno al lago d'Iseo e poi verso la Val Calepio, tra cui il Comune di Predore. Il colore di questo condimento, prezioso in tavola per alcuni piatti, addirittura indispensabile talvolta per esaltare i sapori, è verde-giallo intenso, mentre l'aroma è fruttato. Per completare un pasto bergamasco Doc per eccellenza, non può mancare un bicchiere di Valcalepio. Un vino bianco, rosso, rosso riserva e moscato passito con denominazione di origine controllata assegnata dal 1976. Come detto, in questo itinerario di sapori non può mancare la polenta, per questa ragione una delle prossime imperdibili tappe sarà a Gandino con il famoso mais spinato.

A cura dell'ufficio Marketing

CASTELLO DI MALPAGA

È tra le fortezze più amate da bambini e adulti, perché nel corso dei secoli è rimasta pressoché intatta, regalando ai tempi moderni una storia affascinante e appassionante. Il Castello di Malpaga è una delle più importanti costruzioni lombarde del 1300 che domina una distesa di 300 ettari di campi agricoli all'interno del Parco del fiume Serio. Nei suoi saloni, sul ponte levatoio, sulla cinta muraria merlata e sull'imponente torre che si eleva a dominare la pianura visse dal 1456 il valoroso condottiero Bartolomeo Colleoni: nominato Capitano Generale di tutte le milizie della Repubblica di Venezia scelse tra i tanti castelli a disposizione quello di Malpaga per stabilire la sua dimora. Oggi il castello e l'intero borgo sono inseriti in un ampio progetto di riqualificazione territoriale, ospitando anche svariate iniziative dedicate ai bambini. Alla fortezza, oggi è possibile perfino dormire e mangiare grazie alla presenza di due locande.

moma comunicazione

GRANDE CONCORSO DE L'ECO DI BERGAMO

Alla ricerca dei capolavori nascosti.

CONTROLLA IL NUMERO DELLA TUA CARTELLA!

Se corrisponde a uno di quelli a lato, telefona allo 035 386303 entro le 13.00 di domani.
Il numero è attivo dalle ore 9.00 alle ore 13.00 da lunedì a sabato

POTRESTI AVER VINTO UNO DEGLI 8 BUONI SPESA DA 220 EURO CAD. LE DUE TORRI SHOPPING CENTER OPPURE UNO DEI 4 BUONI SPESA DA 90 EURO CAD. OTTICA MDM OCCHIALI PREZZI PAZZI

IL BOLLINO.
Ritaglia il bollino e incollalo nello spazio corrispondente della tua cartella.

30 L'ECO DI BERGAMO

Il montepremi finale è euro 154.066 Regolamento completo su www.ecodibergamo.it

Main sponsor: le due torri shopping center

In collaborazione con: SUZUKI AUTOROTA BERGAMO · MdM OCCHIALI PREZZI PAZZI URGNANO

L'ECO DI BERGAMO CUORE BERGAMASCO

I NUMERI FORTUNATI DI OGGI:

n.	84170
n.	12678
n.	91809
n.	55374
n.	36620
n.	100339
n.	73222
n.	121495
n.	18863
n.	114796
n.	67477
n.	48811
n.	29901
n.	14560
n.	101754
n.	60583
n.	112096
n.	52521
n.	77778
n.	29169
n.	124756
n.	15804
n.	106738
n.	17761
n.	125105
n.	36550
n.	123339
n.	83778
n.	35604
n.	27917

Nel caso di più dichiarazioni di vincita, tra tutte le segnalazioni ricevute, risulteranno vincenti i 12 numeri situati più in alto nella colonna dei 30 numeri pubblicati qui sopra. I premi saranno attribuiti in ordine decrescente del loro valore: prima i buoni spesa Le Due Torri successivamente i buoni spesa Ottica MDM.