

DA TUTTA ITALIA A STEZZANO Cinquanta espositori alla Fiera del disco

Parafrasando una nota canzone dei Pooh, la domanda potrebbe essere: «Chi fermerà il vinile?». A quanto pare il fascino è intramontabile che neppure il digitale riesce a scalfire. Ecco dunque un weekend all'insegna della musica al Centro commerciale Le Due Torri di

Stezzano. Domani e domenica torna la Fiera del disco, giunta alla 5ª edizione. Negli spazi dello shopping center dalle 9 alle 21 saranno presenti 50 espositori provenienti da tutta Italia: esporranno vinili 33 e 45 giri e anche cd e dvd, stampe musicali, poster, gadget originali e memorabilia. Non sarà solo un'occa-

sione per acquistare, ma anche per vendere e scambiare. «Il vinile è in inarrestabile ascesa - spiegano da Ernyaldisko, organizzatori della due giorni - . E le statistiche ci dicono che nel 2016 il mercato del vinile ha generato più utili di Spotify, YouTube e tutti gli altri supporti digitali messi insieme. La tendenza, che

ha preso il via già da alcuni anni, sembra non conoscere crisi. Noi, mossi da questa passione, portiamo in giro per l'Italia le nostre fiere, che riuniscono gli espositori migliori e un pubblico sempre crescente di appassionati di tutte le età, per celebrare questo prezioso supporto che trasmette emozioni senza tempo».



A Gandino Animalcortile, Comune, Pro Loco, Alpini e Oratorio promuovono «Il Giappone si avvi...Cina», un Carnevale a tema orientale con due diversi appuntamenti. Domenica 26 febbraio il ritrovo per la sfilata (annullata in caso di maltempo) è per le 14,30 in oratorio con successivo corteo in centro storico e animazione del dj Miguel. Per l'occasione sfilerà un enorme drago orientale lungo oltre 15 metri. La seconda sfilata è in programma martedì 28 febbraio alle 20,30. Culmi-

nerà nel ballo in maschera sulla piazza del Municipio (in caso di maltempo parcheggio coperto piazza XXV Aprile). A Peia festa per bambini sabato 25 febbraio alle 15,30 al Bar Zenucchi, con l'animazione di Valentina Torri. A Cirano ballo in maschera sabato alle 21 in oratorio con il dj Manuel e a Cazzano sfilata e merenda domenica alle 14,30 con ritrovo in oratorio. Programmi completi su www.lecinqueterredellavalgandino.it



L'euforia del Carnevale nelle sfilate della Val Gandino

Se la cena medievale diventa imperdibile

Fenomeno Malpaga. Piace l'evento tra cucina e storia «Il segreto? La ricerca rigorosa dei menù dell'epoca»

MAURIZIO FERRARI

Sono diventate un appuntamento molto ricercato le cene medievali, capaci di unire la passione per la storia e la tradizione a una cucina millenaria, ricca di sapori ormai inediti. Un modo di approcciare la vita di corte, con dame e cavalieri, paggi e giullari, rispettando non solo le ricette dell'epoca, in questo caso del grande condottiero Bartolomeo Colleoni, ritrovate dopo lunghe ricerche grazie ai manoscritti originali del XV secolo, ma anche tutto il cerimoniale che accompagnava il desco, con l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri che richiamano l'originale.

Malpaga è tutto questo: in pochi anni accanto all'offerta più propriamente turistica legata alla visita guidata del maniero è riuscita a creare le premesse per proporre una cena medievale sempre «sold out» e che stavolta aggiunge l'atmosfera del Carnevale al primo appuntamento dell'anno, previsto per domani sera dalle 20, cui ne seguirà un altro a marzo (sabato 25).

Per chi arriva all'interno dell'antico salone dei banchetti l'accoglienza è sempre suggestiva, con camerieri in abiti d'epoca che servono pietanze di cacciagione su grosse portantine di legno e una tavolata decorata con stoviglie in terracotta e posate di legno. Due le eccezioni rispetto ai nostri giorni subito riscontrabili: intanto tra le posate mancano i coltelli, perchè nei banchetti del capitano Colleoni si temeva sempre che qualche commensale potesse uccidere a tradimento il padrone di casa (quindi il coltello era a unico appannaggio del servitore per tagliare la carne e poi servirla già a pezzi nel piatto).



Le cene medievali a Malpaga: evento sempre più gettonato dai turisti

■ L'appuntamento di domani aggiunge alla solennità del desco l'atmosfera del Carnevale

Poi manca anche il tovagliolo perché all'epoca non esisteva: le tavolate erano apparecchiate con grandi tovaglie di lino grezzo cascanti fino a terra e i commensali si pulivano col lembo che si appoggiava sulle proprie gambe.

«L'interesse verso le cene medievali sta crescendo sia a livello nazionale che internazionale - spiega Claudia Cividini, responsabile marketing di Malpaga Spa, società proprietaria del castello - . Ci sono tour operator che ci contattano per organizzare cene a gruppi di stranieri in visita in Italia. Credo che uno degli aspet-

ti vincenti sia stata la ricerca rigorosa e filologica del menù, delle ricette di un tempo, degli usi e costumi dell'epoca. Tutti riproposti in un Castello di Malpaga illuminato da un tripudio di candele, con il suo antico salone dei banchetti interamente affrescato con dipinti attribuiti al Fogolino che sembrano prendere vita».

All'interno del castello si percepisce tutta la storia e il fasto dei tempi colleoneschi. «Questo fa sì - aggiunge Cividini - che la gente si senta particolarmente coinvolta e proiettata indietro nel tempo. Per questo ci riempie d'orgoglio sentire tanti turisti stranieri che definiscono la nostra cena medievale come l'attrazione più interessante del loro tour italiano (che comprende di solito Milano, Venezia, Firenze e Roma), un "must" che sicuramente consiglieranno ai loro amici una volta tornati a casa».