

Una manifestazione per...

- valorizzare il territorio attraverso la fruizione di eventi d'arte e spettacolo,
- costruire percorsi condivisi per gestire il territorio del parco,
- far conoscere ed incontrare imprenditori ed operatori del settore agricolo, piccoli produttori locali, consumatori curiosi, appassionati,...
- offrire una piccola ma qualificata panoramica delle attività agro-zootecniche che possono diventare complementari o alternative alle attuali attività intensive,
- promuovere la sostenibilità, la differenziazione e la qualità nelle produzioni agricole,
- sollecitare consumi consapevoli.

Venerdì 10 ottobre Overture

20.00

Leccarsi le dita:

avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione

IL PRATO

cena di degustazione

Lasagnetta di mousse di caprino stagionato, polenta croccante e miele diiglio. Patè di fegato di vitello, pane brioche e mele candite nel miele di melata.

I casonsei con il ripieno al miele di castagno con speck e timo.

Il controfiletto di cervo con salsa di miele di rododendro e cioccolato amaro.

Il pecorino Gavoi con miele millefiori

"La panacea del mal di gola" Latte, grappa, miele d'acacia.

Caffè.

(Presenta Angela Rota, apicultrice in Almenno S. Salvatore)

Prenotazione consigliata
Ristorante Collina

via per Roncola, Almenno S.B. - tel. 035.642.570

Sabato 11 ottobre Dire, fare, gustare

10.00 Apertura della manifestazione:
Far la spesa con gusto
Mostra mercato di frutta antica, erbe officinali, prodotti tipici, rari animali di bassa corte, vini locali, miele e confetture, ortaggi bio, gelato con frutta fresca...

Per mia desmentegas: dimostrazione di tessitura di lino e canapa, intreccio di vimini, lavorazione della lana in collaborazione con gli espositori.

Machico' ludobus Giochingiro

Spazio libero: rompicapo e giochi di abilità, animazione per bambini e non.
Massimo Chiodi - Coop Linus.

11.00 Bianco come il latte

Dimostrazione di lavorazione del latte a seguire degustazione formaggi.

In sella: sgroppata a dorso d'asino.
In collaborazione con Podesteria di Gombola (MO).

17.00 **Musica maestro:** concerto con buffet.
Casa Mangili - Quartetto "Les Galanteries"

Lello Narcisi, flauto - Julia Konno, violino - Olaf Krueger, violoncello - Francesca Rivabene, clavicembalo.
Musiche di J.S. Bach, A. Vivaldi, G.P. Telemann, J.P. Rameau, M. de Montéclair.

20.00

Leccarsi le dita:

avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione

IL BOSCO

cena di degustazione

Lardo di Moncalieri, salame di cortile, coppa stagionata.
Piccole omelette ai cipollotti. Verdure grigliate.

Foiede con funghi porcini.
Torcelli con le noci.

Stinco di maiale con marroni.

Dessert di pere e cioccolato.

Moka.

Rosso di Valcalepio di Pontida.

Prenotazione consigliata
Osteria La Marina

Grombosco di Pontida - tel. 035.796.079

Domenica 12 ottobre Vedere, toccare, assaggiare

09.00 **Far la spesa con gusto**
Mostra mercato.

Andar per corti e cantine

Cibo, vino, musica e teatro nelle cascine sui colli di Pontida. Percorso sensoriale alla scoperta di sapori e luoghi. Partenza Cantina Sociale di Pontida.
(vedi programma dettagliato)

10.00 **In sella:** sgroppata a dorso d'asino.
In collaborazione con Podesteria di Gombola (MO).

Machico' ludobus Giochingiro

Spazio libero: rompicapo e giochi di abilità, animazione per bambini e non.
Massimo Chiodi - Coop Linus.

Ferro e fuoco

Sculture nel patio - Romano Mosconi.

15.00 **Bianco come il latte**
Dimostrazione di lavorazione del latte a seguire degustazione formaggi.

16.00 L'Impresa F.lli Togne in
Circo Polenta
Ambaradan & Teatro Distratto.
Cortile Scuola Media

17.00 **Il castello incantato**
Casa Mangili
Spettacolo teatrale per grandi e piccini.
Teatro del Vento.

Parco di belle speranze

Presentazione del Progetto Partecipato di realizzazione del Parco Naturale di Valmora.
P.G. Vanalli (Sindaco di Pontida) - B. Gnechi (architetto UTC Pontida) - L. Pirola (architetto del paesaggio) S. Rovetta (agronomo) L. Berlendis (docente).
Sala consiliare.

18.00 **Disincanto**
I Sindaci del Plis del Canto e Bedesco conversano con il pubblico.

19.00 **Salute:** Brindisi di chiusura.
Passaggio di consegne all'Amministrazione di Chignolo d'Isola, sede Saperi, Saperi e Sipari 2009.



20.00

Leccarsi le dita:

avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione

LA VIGNA

cena di degustazione

Tartare di manzo con piccola dadolata di verdure dell'orto.
Slinzega, Brisaola e Violino di capra della Valchiavenna con spumone di caprino Via Lattea.

Tortelli di magro con borragine al burro di malga.

Controfiletto lardellato con patate al forno.

Bauletto di pasta sfoglia con fichi nostrani e crema inglese.

Caffè. Piccola pasticceria.

Degustazione guidata di 4 grandi Champagne.
Conduce Samuel Cogliati.

Prenotazione consigliata

Trattoria Visconti

via De Gasperi, 12 - Ambivere (Bg) - tel 035.908.153

Lunedì 13 ottobre Underture

20.00

Leccarsi le dita:

avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione

IL CAMPO

cena di degustazione

Bresaola di scottona, borroeuola e salame di sola coscia.
Birra Orval.

Pizza con crudo del Botto e rucola.
Birra West Malle triple.

Strachi tunt.

Formai de mut.

Birra Rochefort 8.

Prenotazione consigliata
L'abbazia di Sherwood

Caprino Bg.sco, Statale Briantea - tel. 035.782.939

saperi, sapori ...sipari 2008

un omaggio
alla biodiversità

arte e terra, cibo e teatro,
alberi e musica, mostra di frutta antica,
erbe officinali, prodotti tipici locali,
vini, salumi e formaggi d'eccellenza,
ortaggi e frutta bio,...

ottava edizione

Pontida (BG)
centro storico

10-13 ottobre 2008



PLIS
M. CANTO E BEDESCO



DEGUSTAZIONI E VENDITA DIRETTA

Proposte golose

Le proposte eno-gastronomiche, le degustazioni guidate, i percorsi del gusto di questa edizione sono, come consuetudine, improntati su:

- tipicità e qualità assoluta delle 'materie prime',
- sostenibilità della filiera produttiva,
- attenzione alla salute e all'equilibrio nutrizionale,
- estro e capacità creative nella preparazione.

L'anima del cibo

La collocazione della corrente edizione a Pontida, sede di un antico monastero benedettino, non poteva che sortire suggestioni che portano lontano nel tempo e interrogano sui significati e i valori che attorno alla produzione e al consumo del cibo si sono sedimentati nella nostra cultura. Significati che travalicano, evidentemente, la funzione primaria del cibo stesso. Basti per tutti il pane: alimento cardine e paradigma, non certo o non solo per il mero valore nutritivo che pur ha rappresentato per secoli. Sotto la sua crosta si cela e si svela una fitta rete di rimandi. Lo stesso vale per il vino, nato con ogni probabilità sulle pendici dei monti su cui approdò l'arca, esso si è accompagnato a progressivi spostamenti di sede e di senso. O la birra, elaborata in forma primigenia nelle valli bagnate da fiumi che scendevano dagli stessi monti. Valli dove sono stati raccolti, selezionati, seminati i primi cereali. Valli dove l'uomo ha saggiato, per la prima volta nel suo cammino, l'esperienza del legame stabile con un territorio. E quindi il lavoro della terra, lavoro con la terra, lavoro come ponte tra cielo e terra.

Vite e cereali hanno conosciuto una diffusione lenta ma inesorabile, un successo inarrestabile testimoniato dal complesso e sterminato corredo simbolico ed iconografico che ovunque è stato loro assegnato.

Altro groviglio di sensi e significati è rappresentato dai riti e dalle cerimonie che attorno alla convivialità si sono consolidati e codificati nel tempo. Da sempre la tavola - la mensa - è luogo di incontro e scambio. La condivisione del cibo è il gesto più antico di accoglienza e ospitalità. Perché il cibo racconta l'uomo. Ed è perciò racconto di storie e di storia. Oltre che di luoghi.

La proposta di quest'anno incrocia i prodotti del nostro territorio con colture e culture lontane che hanno comuni matrici. In occasioni diverse incontreremo:

- Lo champagne, liquido estremo di estremi vigneti, mitico e fortunato figlio - narra la leggenda - di un accidente occorso in un monastero.
- La birra d'abbazia, elaborata e codificata dal paziente lavoro di monaci d'oltralpe e d'altro tempo, oggi prodotta con mirabile perizia da piccole imprese artigiane capaci di innovare stili e stilemi.
- Il miele, i vini, i salumi, i formaggi, i frutti dei nostri colli presenti in nutrita e qualificata schiera, nei ristoranti convenzionati, nel punto ristoro, sui banchi di chi li produce.

Un viaggio a ritroso nel futuro, sommerso omaggio sulle tracce del cibo dell'anima.

Convivio

Proposte del punto ristoro

Ospite fisso della manifestazione sarà anche quest'anno il pesce dei laghi lombardi, una materia prima d'eccezionale qualità, è una risorsa alimentare di pregio ingiustamente sotto utilizzata, scarsamente distribuita e insufficientemente promossa. Saranno presenti inoltre i prodotti d'eccellenza, provenienti dal Casentino - AR, dalla Brianza, dalla Val Chiavenna, dal Trentino. Proponiamo nel Punto Ristoro alcuni piatti della nostra tradizione, rivisitati da valenti chef. Salumi scelti e formaggi tipici della nostra provincia completano immanabilmente un'offerta gastronomica strettamente legata al territorio. Insomma speriamo anche stavolta di deliziarci con voi.

Andar per corti e cantine

Pontida 12 ottobre 2008
Cibo, vino, musica e teatro sulle colline di Pontida
Percorso sensoriale alla scoperta di sapori e luoghi

9,00-12,00	CANTINA SOCIALE	• Partenza ed acquisto coupon
10,30-12,30 prima tappa	CANTINA SOCIALE S.s. Briantea	• Antipasto di fiume e lago • Bianco di Val S.Martino
10,30-12,30 seconda tappa	CASA MECCA Ca' Pietaglio	• Stuzzichini ai formaggi ed erbe • Moscato passito VSM
10,30-12,30 terza tappa	CASA LOSA Ca' Pietaglio	• Crostoni con pancetta, lardo e borroeuola • Primorò Az Tosca
10,30-12,30 quarta tappa	CASA LEONI Cascina	• Salami di cascina e fichi • Val Calepio Rosso VSM
12,30-14,30 quinta tappa	AZIENDA TOSCA Polissena	• Stracotto d'asino con polenta di mais antico • Bemù, Valcalepio Rosso Az Tosca
13,30-15,30 sesta tappa	CASCINA DREZZA Roncallo	• Pasticceria secca-Confetture • Caffè • Grappa monovitigno Az. Tosca

Prodotti forniti da: Az. Bio La S. Marta - Cantina Sociale VSM - Az Agr Tosca - Az. Agr. Silvia Limbo - Osteria La Marina - Carlo Casati - Micheli Morris - Bruno Bonzi - Leidi Battista - Mattavelli Forno delle bontà - Trattoria da Visconti - Ristorante La Sosta - Laura Rota Nodari.

Letture a cura di: Francesca Cecala, Chiara Magri, Tiziano Manzini, Matteo Zenatti.

Installazioni: Romano Mosconi

Interventi musicali: Teo Airoidi, basso - Teo Marchese, percussioni - Carlo Sinigaglia, chitarra.

Programma più dettagliato disponibile in Cantina Sociale e nei punti Info

Espositori

Produttori agricoli - vendita diretta

A.P. Valli del Bitto Bitto del Presidio SF - Morbegno SO
L'aroma di Rossi Prodotti da forno bio - Monza
Az. Agr. Apicoltura Ravasi Prodotti dell'alveare - Merate LC
Az. Agr. Baccia Farine mais, salame, vino - Filago BG
Az. Agr. Cantafesta Riso e pasta di riso - Vistarino PV
Az. Agr. Canti Daniela Formaggi tipici di monte - Malonno BS
Az. Agr. Chiaravalle Ortaggi e frutta bio - Cisano BG
Az. Agr. Fless Prodotti di Val Camonica - Berzo Demo BS
Az. Agr. Fustinoni Formaggi di Valle Brembana - Prati Parini BG
Az. Agr. Micheli Salumi tipici bergamaschi - Sotto il Monte BG
Az Agr. Panorama Marroni, castagne, biline - Artogne BS
Az. Agr. La Rossera Viti-vinicoltura, olive, olio - Villa d'Adda BG
Az. Agr. Bio La Santa Maria Prodotti naturali - Pontida BG
Az. Agr. La Spezia di Cammi Aglio, zafferano - Cortemaggiore PC
Az. Agr. Tosca, Vini di Valcalepio, grappa, farina - Pontida BG
Az. Agr. Valli F.G. vini doc e igt, farina - Cenate Sopra BG
Az. Agr. Villa Licia Piante grasse, ortaggi - Bernareggio MI
Az. Vitivinicola Cangelli Vini di Valcalepio - Palazzago BG
Birrificio Sguaranda Birra artigianale - Pagazzano BG
Birrificio Menaresta Birra artigianale - Carate B.za MB
Birrificio Art. Lariano Birra artigianale - Dolzago LC
Bruno Bonzi Salumi di cascina - Carvico BG
Cantina Soc. Val S. Martino vini di Valcalepio - Pontida BG
C.na Piave di Marconi Riso, cereali, farine - Antegnate BG
Cascinetto d'Agro Conserve di frutta, vino - Almenno S.B. BG
Ca' Verde Vino bio - Almenno S. S. BG
C.na Costa Antica Ortaggi, cereali, prod. secchi - Monte Marenzo LC
Consorzio Produttori Agricoli Montevicchia - Montevicchia LC
Coop Agr. Ramo d'oro Aceti, gelatine di vino, salse - Castelnuovo D.B. AT
El Frutero Confetture, succhi, liquori da frutta bio - Villa d'Adda BG
Fratelli Fantoni Pesce de Lario - Bellagio CO
Fruttantica Antiche varietà di frutta - Brivio LC
Battista Leidi, Formaggi di capra - Clanezzo, BG
Silvia Limbo Piccoli frutti, conserve - Pontida BG
Vivai Locatelli F. & figli Vivaio, alberi da frutto... - Ambivere BG
La Macrobiotica Estratti spezie, essenze - Torino
Lucia Morali Formaggi di capra - S.Giovanni B. BG
Oasi dell'Adda Caprini, salumi, conserve - Cornate d'Adda, MI
Pasticceria Comi, Dolci e cioccolato - Merate LC
Luigina Petruccioli Miele e derivati - Palazzago BG
Enrica Tosi Filago BG Formaggi di capra - Filago BG

Affinatori, selezionatori

Antica casera Salumi e formaggi selezionati - Vigevano PV
El.Ma. sas di Perola Preparazioni a base di ginseng - Vertova BG
La Strana Latteria di C. Naim Salumi e formaggi d'eccellenza - Milano
Pro Chiavenna Prodotti tipici di Valtellina - Chiavenna SO
Alimentari Secomandi Funghi, salumi, formaggi - Lecco
Valter Seminati Distribuzione prodotti tipici - Comun Nuovo BG
Tosi di B. Nori Formaggi tipici astel Covati BS

Lavorazioni artigianali di pregio

Giuseppe Chiappa Tessuti naturali - Villa d'Adda BG
Country soap Saponi, profumi - Torre di Mosto VE
Fiordaliso Calze con filati bio, sapone naturale - Brescia
R. Lucchinetti Filati naturali, pietra ollare - Prosto di Piuro SO
Naturalmente Oggetti con semi, pula - Monte Marenzo LC
Poiatti Mauro Lavorazioni in cuoio naturale - Darfo BS
P. Parlamento Tosco Prodotti di lana naturale - Castellazzo di Netro BI
Laura Rota Nodari Decorazione tessuti - Sotto il Monte BG

Fornitori

'L'Alveare' di R. Bonacina Miele bio - Sotto il Monte BG
Antica macelleria Fracassi carni e salumi - Rassina AR
Arrigoni Valtaleggio Formaggi dop - Peghera BG
A. P. Valli del Bitto Bitto del Presidio - Morbegno SO
Az. Agr. Umbria Caprini - Caprino BG
Bertagnolli Carni e salumi - Tret di Fondo TN
Giovanni Bonacina Carni e salumi - Bergamo
Bulfon Vini da vitigni autoctoni - Valeriano PN
Cantina Soc. Pontida Vini di Valcalepio - Pontida BG
Capellini Pasta d'autore - Merate LC
Carlo Casati Salumi brianzoli - Sartirana di Merate LC
Del Curto Salumi di Valchiavenna - Chiavenna SO
Fattorie dei Colli Storici salumi dei colli del Garda - Pozzolengo BS
Az. Kmetjia di Zidarich vini del Carso - Prepotto TS
Anselmo Locatelli Carni equine - S. Pellegrino BG
Davide Longoni, pane bio da pasta madre - Carate B.za MB
Ol formager Formaggi selezionati - Bergamo
Panificio Mattavelli Pane bio ai 5 cereali - Palazzago BG
Cristian Ponzini pesce di lago - Bellagio CO
La Via Lattea Caprini a latte crudo - Brignano Gera d'Adda BG

Idea e progetto:
Lorenzo Berlendis
Tel e fax: 035.79.55.19
Mail: lorber@iol.it

Con il patrocinio e il contributo di:



PROVINCIA
DI BERGAMO



PLIS
M. CANTO E BEDESCO



CITTÀ
DI PONTIDA

In collaborazione con:



Slow Food®
Valli Orobiche

Teatro
del Vento

Grazie a:



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Bergamo



CASSA RURALE
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DI TREVIGLIO E GERADADDA



Italcementi
Italcementi Group

Arrigoni®
VALTALEGGIO

Comunicazione:
Studio Minima, Pontida BG

Un ringraziamento particolare
alle associazioni pontidesi,
a tutti coloro che hanno collaborato
e reso possibile l'evento