

Castione

Sagra dei sapori con i norcini

Sagra dei sapori d'alpeggio, domani dalle 14.30 e domenica per tutta la giornata, al campo sportivo di Castione della Presolana, dove il formaggio e il maiale la fanno da padroni. I norcini mostreranno dal vivo la lavorazione delle carni del suino e gli addetti del settore caseario prepareranno i formaggi della tradizione.

Grumello del Monte

Notte horror al castello



Malvagità tra le sale del Castello di Grumello. Due ore di avventura domani, dalle 20.30, con il ritorno della «Notte horror». All'insegna del brivido, con degustazione. Prenotazione obbligatoria tel. 348.3036243

Astino

La rinascita del monastero

Lavori di restauro della chiesa del Santo Sepolcro, nell'ex monastero di Astino, sono terminati. Così il Gruppo Guide Città di Bergamo propone visite per farla conoscere ai cittadini. Una è in programma domani alle 10. Quota di partecipazione: 5 euro a persona. Prenotazione obbligatoria via mail (info@bergamoguide.it) o al numero 035.344205.

Raccolta fondi

Arte, terapia e solidarietà

Raccolta fondi per l'acquisto di attrezzature e per la collaborazione di personale specializzato da inserire nel laboratorio di «arte-terapia». L'iniziativa è di Cooperativa Zefiro e Associazione spazio autismo onlus che questa sera organizzano una cena di beneficenza al ristorante Gourmet (55 euro, prenotazione 348.7105661 o 338.7454218).

percorsi culinari

Dalla Valcalepio alla Slovenia, il vino protagonista



Le osterie

Dal Balicco di Borgo Palazzo fino a «Al Carroponate» di via De Amicis e «Al Gigianca» di via Broseta: sono alcuni dei locali che partecipano al nuovo percorso di degustazioni che pone il vino al centro dell'attenzione. L'ultima serata il 28 novembre al B3 di Via Tasso

Il vino al centro di un nuovo percorso enogastronomico. Si parte stasera con una cena in Borgo Palazzo, alla Trattoria Balicco, allestita dalla neonata organizzazione Bergamo Appassionata, formata da produttori virtuosi: un incontro cibo/vino dove vengono messe in risalto le bottiglie di Roberto Zadra e di Sereno Magri, quindi bollicine e Valcalepio, in abbinamento alla cucina del locale, tra un salmone marinato all'aneto con scarola bergamasca e gli gnocchi con gamberi di fiume e pancetta (euro 40, vino incluso). Mercoledì 19, ci si sposta al nuovo ristorante di Oscar Mazzoleni, Al Carroponate, in via De Amicis: si presentano i vini della Valpolicella del produttore Masi in un percorso abbinato a piatti dai sapori stagionali, con, tra gli altri, il Flan di zucca con porcini trifolati e salsa al taleggio, o il risotto al Valpolicella con fonduta di Strachitunt e la coscia d'anatra laccata al miele con salsa all'Amarone (euro 55, vino incluso). Ventiquattrore dopo, il 20 novembre, all'Osteria Al Gigianca di via Broseta (nella foto la cuoca Alessia Mazzola e il titolare Gigi Pesenti), si potrà vivere l'incontro con l'istrionico produttore di vini sloveno Aleš Kristancic. Personaggio unico, vero artefice del successo della cantina Movia, con i suoi vini «Triple A» non filtrati, come lo spumante puro, senza lieviti e zuccheri aggiunti, o la celebre ribolla Lunar.

Gualtiero Spotti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

per le fiere

Salone del mobile: style & design con musica e affari



Avventura

Due fine settimana con eventi da non perdere al Salone del mobile: da domani a lunedì 17 e da venerdì 21 a domenica 23 novembre. Orari: feriali 17-22, sabato 10.30-22, domenica 10.30-20. Biglietto d'ingresso: da cinque a otto euro

La cucina imperversa ovunque: in tivù, su internet, in libreria. E non solo. Un habitat naturale lo trova dove le cucine, parlando di ultime tendenze dell'arredamento, pullulano: il Salone del Mobile. La manifestazione della Fiera di Bergamo, giunta alla 12a edizione e strutturata in due tempi (da domani a lunedì 17 e da venerdì 21 a domenica 23 novembre), vede un ricco menù di show cooking tra gli eventi collaterali. In tema anche la programmazione dedicata al glamour con «Style & Design», che culmina domenica 16 con una sfilata di moda: trucco e parrucche delle modelle saranno curati dai maestri della scuola dell'Accademia nazionale accoppiatori misti (Anam) dell'Associazione artigiani Bergamo. Numerosi, come da tradizione, gli incontri con esperti di architettura e design. Lo spazio espositivo di Lago Store celebra la musica: domenica 16 alle 16.30 il musicista-scrittore Pier Mazzoleni presenta, accompagnato dalla sua orchestra, il libro «Dicembre mai cercato»; sabato 22, alle 18, Ricky Anelli parla del suo ultimo album «Considerazioni Notturme». Sempre al Lago Store, domenica 23 novembre, alle ore 16.30, Maurizio Vettorato, alpinista e velista estremo, racconterà la sua ultima sfida: salire sul «gigante» Mutzagtha (Cina, 7.564 metri), e attraversare l'Oceano Atlantico, il tutto rigorosamente in solitaria.

Fabio Cumineti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

per la salute

Con Alexandra i massaggi russi, anche al caviale



La cura

L'Estetica Moscovita è stata aperta in via Cadore da Alexandra Tchernikova. L'esperta russa, estetista, propone più tipi di massaggi: quello di bellezza, quello sportivo e quello siberiano, per riattivare la circolazione, utilizzando anche prodotti a base di frutta

Piacerà alle patite di prodotti bio, ma sorprenderà tutte le altre (che usano prodotti e creme tradizionali) l'«Estetica Moscovita» da poco approdata a Bergamo in via Cadore. A proporla, è Alexandra Tchernikova, un'energica estetista russa che, in perfetto italiano, spiega la sua passione e gli effetti di alcuni trattamenti e massaggi, che traendo le loro origini dalle gelide terre della Siberia («là i massaggi hanno il potere di riattivare la circolazione in profondità»), utilizzano alcuni prodotti naturalmente portentosissimi. Due su tutti: il caviale, ovviamente russo, ricco di alcuni elementi che nutrono la pelle in profondità (retinolo, protidi, lipidi, minerali, vitamine) che Alexandra abbina con l'applicazione di panna acida ad effetto purificante per il viso e il corpo con effetto rivitalizzante. Oppure, altro trattamento russo doc, il massaggio siberiano al miele, con azione idratante, anticellulite e anticellulite. Al di là dei prodotti utilizzati, il segreto è tutto nelle mani di Alexandra che rimarca come, tra il massaggio sportivo e quello prettamente estetico, ne esiste un terzo, in grado di riattivare la circolazione e predisporre i tessuti a recepire i principi attivi dei prodotti. Totalmente naturali, appunto, e freschissimi di fruttivendolo. Lei, Alexandra, è il miglior spot della sua attività: senza una ruga, è una simpaticissima signora di mezza età.

Donatella Tiraboschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

sentieri d'autore

Antologia di Crespi Il flusso della vita nel villaggio operaio



Simbolo

Fu l'architetto Gaetano Moretti a realizzare sia il cimitero del villaggio sia la centrale idroelettrica di Trezzo. La tomba dei Crespi è una piramide con scalone e due esedre che sembrano simboleggiare l'abbraccio della famiglia agli operai del villaggio

Alla fine dell'800, intorno allo stabilimento del cotone, la famiglia Crespi edificò un villaggio per i dipendenti e le famiglie. Ognuno poteva contare su casa, orto, giardino, servizi necessari e il fiume Adda in un territorio unico: campagna e paesi, orizzonti e lavoro. Oggi si parlerebbe di imprenditoria illuminata e non a caso l'Unesco riconosce a Crespi d'Adda di essere un esempio straordinario: in sud Europa il più importante nel suo genere. Per questo lo status di «patrimonio Unesco» protegge Crespi da strane tentazioni. Il luogo invita tanti visitatori e scolaresche. Ma da soli o in compagnia, si può decidere di iniziare dalla fine della vita il cammino: il cimitero. Dimentichiamo nomi di vie e storici edifici. Camminiamo d'istinto, partendo vicino al parco, sulla via che man mano si fa sentiero. Si divaga in una campagna a tre chilometri dalla A4 che rilascia bellezza e silenzio, invece di straniamento e rumore. Si torna a guardare oltre le inferriate lapidi capaci di evocare Edgar Lee Masters. Poi, via verso il fiume e la confluenza tra Brembo e Adda, dove si può ascoltare il flusso della vita immaginando una ipotetica Antologia di Crespi, capace di svelare ricordi che dialogano con la brezza di stagione: è tutto lì, in quel mantra che è il respiro del fiume. Scorre e ti ammalia, come i passi quando il cammino è libertà di immaginarsi oggi, ieri, e domani.

Davide Sapienza
© RIPRODUZIONE RISERVATA

OPEN SCHOOL

don Bosco c'è...

OPEN SCHOOL

15 Sabato
NOVEMBRE
MEDIE

22 Sabato
NOVEMBRE
SUPERIORE

13 Sabato
DICEMBRE
MEDIE
SUPERIORE

10 Sabato
GENNAIO
MEDIE

24 Sabato
GENNAIO
SUPERIORE



Istituto Salesiano
San Bernardino
CHIARI
Scuola Primaria
Scuola Media
Liceo Scientifico
Liceo Scienze Umane