

Sede: Libreria Spazio Terzo Mondo - Viale Italia, 73 - Seriate (Bg)
tel. 035 290 250 - info@spazioterzomondo.com

Giovedì 14, ore 20,00

CONVIVIO A CHILOMETRO ZERO

L'acqua dolce

Ezio Comi ci introduce alla cucina del suo ristorante in cui, in tempi non sospetti, ha deciso di mettere in carta, quando la stagione di pesca lo permette, il pesce del fiume Adda, su cui il locale si affaccia, e del vicino Lario. Aperitivo in terrazza con tartine di fiume, segue l'antipasto ai tavoli con filetto di lavarello in carpione dolce ed alborelle fritte. Quindi millefoglie al ragout di lago, filetto di pesce persico agli asparagi selvatici e bianco di Lugana con verdure croccanti, *aspic* ai frutti di bosco su crema inglese.

Sede: Ristorante La Sosta - Via A. Sciesa, 3 - Cisano Bergamasco (Bg) - tel. 035 781 066 - info@ristorantelasosta.it

Costo: € 38 per Soci; € 45 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 50

Informazioni ed Iscrizioni: Lorenzo Berlendis - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it

Slow Food Valli Orobiche

sarà presente a

CLUSONE JAZZ 2009

Il programma verrà presentato nel prossimo aprile

Mercoledì 20, ore 20,00

IL CIBO QUOTIDIANO

Elogio del consumatore consapevole

Nel solco dei mitici mercoledì del vino, proponiamo una serata per ragionare sulla figura del consumatore di vino di cui vorremmo fosse popolato il cosiddetto mercato del futuro. Assaggeremo quattro vini buonissimi (come è noto il giudizio è cosa soggettiva!) cercando di trovare punti nodali per capire da dove possono partire le nostre scelte. Non ci saranno etichette o preconfezioni, ne' bio ne' contro per intenderci, partiremo dal presupposto che la libertà di scelta è valore assoluto, alla ricerca di una necessaria consapevolezza.

I vini proposti potrebbero essere: un grande toscano, un nobile piemontese, uno spocchioso ma necessario francese e magari qualcosa di esotico, perchè la qualità può abitare in ogni luogo e noi, se opportunamente attrezzati, ne possiamo godere.

Sede: Libreria Spazio Terzo Mondo - Viale Italia, 73 - Seriate (Bg)
tel. 035 290 250 - info@spazioterzomondo.com

Costo: € 22 per Soci; € 25 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 30

Informazioni ed Iscrizioni: Lorenzo Berlendis - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it



GIUGNO

Mercoledì 3, ore 20,00

CONVIVIO A CHILOMETRO ZERO

Appuntamento con i Presidi

Appuntamento fisso ormai quello da Mimmo. Massimo ci presenterà il solito menu sfizioso, che deriverà dai Presidi Slow Food più prossimi alla Lombardia, con prodotti assolutamente stagionali.

Grandi vini in abbinamento.

Sede: Da Mimmo - Via Colleoni, 17 - Bergamo Alta - tel. 035 218 535 - info@ristorantemimmo.com

Costo: € 33 per Soci; € 40 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 40

Informazioni ed Iscrizioni: Lorenzo Berlendis - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it

Giovedì 18, ore 20,00

IL CIBO QUOTIDIANO

Una tira l'altra...

Romano Micheletti, intraprendente pioniere della cerasicoltura bergamasca, ha introdotto nel suo impianto in quel di Bolgare il sistema dell'autoraccolta, che consente di unire ad una passeggiata agreste, scelta e acquisto diretto. Tre delle sue migliori ciliege saranno la materia prima con cui *Andrea Forcella* comporrà un terzetto d'autore, due preparazioni salate ed una dolce con cui scivolare nell'estate.

Sede: Pasticceria Ol Fa - Via Colleoni, 3 - Osio Sotto (Bg) - tel. 035 881 047 - info@ol-fa.com

Costo: € 22 per Soci; € 25 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 40

Informazioni ed Iscrizioni: Lorenzo Berlendis - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it

tutte le nostre iniziative on line su

www.slowfoodvalliorobiche.it



Slow Food Valli Orobiche

Fiduciario: Lorenzo Berlendis

Via Tagliabue, 419 - 24030 Pontida - tel 035 795 519
mailto: condotta@slowfoodvalliorobiche.it

Sede Nazionale: Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - tel. 0172 419 611 - fax 0172 421 293
mailto: info@slowfood.it - website: www.slowfood.it



**Slow Food
Valli Orobiche**

SAPORI SLOW
BERGAMO CON LE
SUE VALLI

Primavera Estate 2009



INTRODUZIONE

Il programma ricalca i temi attuali di Slow Food con due percorsi.

Il cibo quotidiano: 4 proposte (altrettante nel prossimo autunno) alla ricerca delle radici del cibo. Attività di ricerca nell'ambito dell'alimentazione di tutti i giorni, condotte per stimolare acquisti consapevoli e per promuovere la convivialità. Un impegno per contribuire a migliorare la qualità della vita a partire, appunto, dal cibo quotidiano.

Il Convivio a chilometro zero: la scelta di privilegiare i prodotti locali, spesso frutto di realtà di piccole dimensioni ma di grande respiro, consente, insieme alla scelta rigorosa della stagionalità dei cibi, di compiere viaggi sontuosi nelle suggestioni sensoriali, senza andare troppo lontano in termini spaziali, se ci si affida alla sapiente guida di mani creative.

Ogni percorso costituisce un **Progetto**, percorrendo il quale per intero i **Non Soci** potranno associarsi con la tessera da 25 euro.



FEBBRAIO

Martedì 24, ore 20,00

IL CIBO QUOTIDIANO

Un salame fatto e finito

Un'amichevole sfida alla ricerca della qualità nelle molteplici interpretazioni della ricetta tradizionale. Degustazione di *salam de la bergamasca* di zone diverse e soprattutto usciti da mani diverse. Al termine delicati strozzapreti preparati dal nostro Simone che ci presenta un *outsider* di indubbio interesse: una Cantina di Val Camonica con brut classico ed un rosso: una vera chicca.

Sede: *Enoteca Leone* - Via XXV Aprile, 101 - Gazzaniga (Bg) - tel. 035 711 225 info@enotecaleone.com

Costo: €22 per Soci; €25 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 28

Informazioni ed Iscrizioni: *Lorenzo Berlendis* - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it



MARZO

Lunedì 2, ore 20,00

STORIE NEL BICCHIERE, DI BIRRA, DI WHISKY, DI VITA.

In memoria di Michael Jackson

In collaborazione con La Compagnia del Luppulo

Lorenzo Kuaska Dabove ci introduce nel mondo del famoso cacciatore di birre Michael Jackson (di cui è stato principale allievo), partendo dagli spunti offerti dal libro di memorie edito da Slow Food editore. Un viaggio attraverso ricordi e aneddoti vissuti in prima

persona, accompagnati da assaggi di alcune tra le birre più amate dal grande cantore dell'arte birraria. Ogni bicchiere sarà completato da un cibo in abbinamento, pensato e preparato da Michele e tutta la banda dell'Abbazia.

Si berranno nell'ordine: *Cantillon Gueuze Lou Pepe*, *Anchor Liberty Ale*, *Schlenkerla Marzen*, *Fuller Vintage Ale* e per finire la mitica *Xyauyù* del birrifico *Baladin*.

Non è da escludere (conoscendo Kuaska, Schigi, Michele & c.) che ci possano essere anche sorprese dell'ultima ora...

Sede: *Abbazia di Sherwood* - Via Cava di sopra - Caprino B.sco (Bg) - tel. 035 782 939 www.abbaziadisherwood.it

Costo: €35 per Soci e non

Posti disponibili: 60

Informazioni ed Iscrizioni: *Lorenzo Berlendis* - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it

DegustaValcalepio

Quattro Degustazioni, rigorosamente riservate ai nostri Soci, per scoprire e valutare le ultime produzioni delle cantine inserite nel Consorzio Produttori della Valcalepio.

Sede: *Trattoria Enoteca Vino Buono (g.c.)* - Via Castello, 20 - Grumello del Monte - tel. 035 4420 450

Posti disponibili: 20.

Il calendario definitivo sarà precisato in seguito

Martedì 17, ore 20,00

CONVIVIO A CHILOMETRO ZERO

La Cucina degli avanzi

Chicco Coria, sceso da S. Pellegrino in un posto più confacente alle sue arti culinarie, propone un menù impostato sul recupero di cibi *del giorno prima*. Un gioco del gusto per nobilitare e riusare gli *avanzi di cucina* unito ad una riflessione di ordine etico, in paese dove si buttano ogni anno milioni di tonnellate di cibo edibile.

Sede: *Antico Ristorante del Moro di Chicco Coria* - Via Papa Giovanni 12 - tel. 035 2289 200

Costo: €38 per Soci; €45 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 50

Informazioni ed Iscrizioni: *Lorenzo Berlendis* - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it



APRILE

Giovedì 2, ore 20,00

IL CIBO QUOTIDIANO

Un formaggio divino

Due casari d'eccellenza, due generazioni a confronto. *Tête-a-tête* tra il decano dei caprai orobici, maestro riconosciuto, pluri-premiato ai maggiori concorsi nazionali ed il giovane promettente allievo.

Saranno presentati formaggi lavorati da latte di capre di razze diverse: *Saanen* e *Camosciata*. *Sergio*, patron e chef, gioca in casa sfornandoci un capretto pasquale con verdure croccanti, annaffiato con i vini della Cantina Sociale di Val S. Martino.

Sede: *Osteria La Marina* - Pontida, Grombosco - tel. 035.795 063

Costo: €22 per Soci; €25 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 60

Informazioni ed Iscrizioni: *Lorenzo Berlendis* - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it

Giovedì 23, ore 18,00

CONVIVIO A CHILOMETRO ZERO

Slow cooking: il territorio in tavola

Chi meglio di *Stefano Masanti*, chef stellato del *Cantinone* di Madesimo, e del pirotecnico Mario Cornali, titolare, con il fido Giovanni Beretta, del Collina potrebbe introdurre ad una cucina di territorio tanto rigorosa quanto innovativa ed ispirata.

La cena, di sicura suggestione, verrà elaborata a quattro mani, e verrà preceduta, a San Tomé, da una chiacchierata introduttiva sull'esperienza della rete di *Slow Cooking*, di cui Masanti è valente e dinamico animatore.

Nella attigua sede del *Museo* verrà offerto un aperitivo in piedi in collaborazione con alcuni piccoli produttori. Non poteva mancare una visita guidata al tempio, magnifico saggio di architettura romanica.

La presentazione di due realtà emergenti di un' enologia fortemente radicata nel *terroir* completeranno il quadro di una serata ad arte.

Sede: *Ristorante Collina* - Via Barlino, 2 - Almenno S. Bartolomeo (Bg) - tel. 035 642 570 - info@ristorantecollina.com

Costo: €50 per Soci; €58 per non ancora Soci e Simpatizzanti

Posti disponibili: 60

Informazioni ed Iscrizioni: *Lorenzo Berlendis* - tel. 035 795 519 - condotta@slowfoodvalliorobiche.it



MAGGIO

Martedì 5, ore 20,30

ASSEMBLEA DEI SOCI

Festa della Condotta

Annuale *Assemblea dei Soci* nella quale verranno discussi e fissati i programmi di attività della *Condotta* e approvati i Bilanci, consuntivo e preventivo. Seguirà regolare convocazione.

Festa della Condotta in forma di occasione ghiotta, offerta ai soci, in collaborazione con un'azienda esemplare per l'approccio alla gestione del territorio. *Lorenzo e Marco Fustinoni* titolari dell'agriturismo omonimo, sito nei *Prati Parini* di Sedrina, porteranno in tavola la loro produzione casearia ottenuta dalla lavorazione di latte rigorosamente crudo. Latte munto da mucche bruno alpine vere alimentate esclusivamente a foraggio locale. Assaggeremo inoltre salumi e altre preparazioni sempre proposte dall'azienda ospite. Vini di piccoli produttori accompagneranno l'appuntamento.