

LE PROPOSTE

Al nostro stand cartoline d'epoca, tante occasioni e profumo d'Expo

L'Eco café brinda alla nona tappa del tour 2015 in occasione di «Ardesio DiVino». La stand multimediale del nostro giornale dialogherà con i lettori presenti e futuri offrendo un buon caffè Mogi e la nuova edizione de «L'Eco café News», dedicata al-

la tradizione ardesiana della «Scasada del Zenerù», con la riproduzione di pagine de «L'Eco di Bergamo» del 1980 e del 2003. Non mancheranno le cartoline d'epoca del progetto Storylab e le vantaggiose offerte di Kauppa, Boutik, Buonastampa e Banca Popolare di Bergamo. Una maxipagina multime-



diale di circa 2 metri di altezza, proporrà video a tema Expo (di cui «L'Eco café» è partner ufficiale). Al nuovo sito www.ecocafe.it, che riporta notizie e curiosità di tutte le tappe, si aggiungono i canali social de «L'Eco café» su Facebook e Instagram. Inoltre è ancora disponibile (a grande richiesta) la possibi-

lità di sottoscrivere a soli 50 euro un abbonamento cartaceo a «L'Eco di Bergamo» di tre mesi (6 giorni alla settimana), ricevendo in più 50 euro di buoni spesa per i punti vendita Iper di Seriate, Orio e Brembate (5 buoni da 10 euro l'uno da utilizzare su una spesa minima di 50 euro ciascuno).



Foto di gruppo per i giovani volontari della Pro loco di Ardesio



Una delle numerose proposte di successo del carnet del paese

Idee, impegno e dialogo E 200 volontari in gioco

Non solo Ardesio DiVino. Bonetti, presidente Pro Loco «Aperti a nuove sfide, ma resti alto il livello di qualità»

ARDESIO

Innanzitutto la qualità. A contrassegnare la due giorni enogastronomica di «Ardesio DiVino» c'è un elemento che permea qualsiasi proposta, anche artistica. La qualità è un denominatore comune cui punta in ogni frangente il team organizzatore della Pro loco Ardesio, fondata nel 1952 e guidata dal 2008 dal presidente Simone Bonetti.

«Sulla carta - spiega - siamo un gruppo di 23 elementi, ma durante l'anno sono più di 200 quelli che si attivano nel concreto per realizzare le varie iniziative. A cementare uno spirito di collaborazione di cui siamo davvero orgogliosi c'è unicamente la voglia di promuovere il nostro paese con le sue bellezze e le sue peculiarità. Non possiamo dimenticare una cultura dell'ospitalità che ha fatto di Ardesio, nei decenni passati, uno dei poli del turismo seriano». L'unico compenso per i volontari è il dvd con le immagini più belle degli eventi, consegnato a ottobre in occasione della cena di chiusura, con conto rigorosamente «alla romana». La Pro loco Ardesio organizza in prima persona numerosi appuntamenti, ma assume anche il ruolo di coordinatrice del calendario annuale.

«Ogni anno a novembre - aggiunge Antonella Savoldelli, che ad Ardesio DiVino cura l'ufficio stampa - stiliamo una proposta di massima, che sottoponiamo in un incontro ad associazioni, commercianti e cittadini. Tutti possono lavorare per integrazioni, proposte e sinergie sino a febbraio, quando facciamo sintesi e stiliamo il calendario primavera-estate, pianificando la

relativa promozione. Cerchiamo il dialogo, innanzitutto per raccogliere idee e migliorare costantemente anche nei particolari logistici, che per la riuscita di un'iniziativa sono essenziali».

Sensazione unanime è che il livello delle proposte ad Ardesio, negli ultimi anni, sia decisamente aumentato, con una serie di appuntamenti di grande richiamo. «Ardesio DiVino - segnala Bonetti - è un fiore all'occhiello, ideato nel 2005 da Davide Bergamini, Alessandro Rottigni, Alberto Bigoni e Antonio

la Scasada del Zenerù - spiega Bonetti - allargatasi ormai a una settimana di eventi in cui uniamo folklore e tradizione, poi si prosegue con Fiera delle capre e «Come d'incanto», festival degli artisti di strada, la rassegna di musica dal vivo Alive e il raduno delle moto d'epoca. A inizio settembre tornerà per la decima volta (la prima edizione risale al 1988) la Piccola Montecarlo, una gara di kart lungo le vie del paese che assume i toni e i colori di un vero e proprio Gran Premio».

In tutti questi anni le soddisfazioni sono state copiose e si fondono in un'infinita carrellata di immagini e ricordi. «Su tutti - aggiunge Bonetti - voglio ricordare l'evento del 26 maggio 2012, quando il funambolo Andrea Loreni ha attraversato il cielo di Ardesio su una fune di 236 metri tesa tra la contrada Balatroni e il campanile del santuario. Giorni di preparativi complicati e delicati, ma anche la percezione che non dobbiamo precluderci nessuna sfida per fare di Ardesio un polo positivo di attrazione turistica e un centro vitale anche e soprattutto per i residenti. A volte la tentazione è di prendersi una bella vacanza al mare ed evitare troppi grattacapi, ma poi prevale l'entusiasmo, il carburante che può davvero portarci lontano».

Sul tavolo ci sono anche gli incontri con i «cugini» svizzeri di Ardez, nel segno di un ufficio gemellaggio che apre orizzonti di livello internazionale. Qualcuno assicura che nella sede della Pro loco c'è «l'ombelico del mondo».

G. B. G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il programma

Due giorni fra jazz e teatro show cooking e laboratori

Dopo l'anteprima di ieri con la «Cena DiVino», «Ardesio DiVino» viene inaugurato oggi alle 10,30. Gli stand saranno aperti ogni giorno dalle 10,30 alle 13 e dalle 16 alle 21. Vini di ogni angolo d'Italia saranno affiancati a specialità agroalimentari che richiamano la cultura del cibo sostenibile. Il programma musicale oggi pomeriggio vede impegnati i quartetti jazz Dugong e Matteo Rottoli Quartet, seguiti alle 21 dalla Sushi Cornucopia Band.

Sempre oggi alle 17,30, degustazione valtellinese con Andrea Alpi del Seminario Veronelli; mentre domani alle 11 Caterina Moraschinelli, ambasciatrice bergamasca dell'Accademia del pizzocchero di Teglio, proporrà uno show cooking a tema. Domani alle 16 toccherà allo spettacolo dedicato alla commedia dell'arte, proposto da Luigi Ottoni e dal fisarmonicista Dante Borsetto che alle 18,30 guideranno una degustazione multisensoriale

«in mezzo al fiume». Domani mattina il programma musicale vedrà protagonisti i Double Cut e l'improvvisazione jazz dei «Los Vigilantes de la playa». Completano il quadro le cene eco-sostenibili, i laboratori artistici per bambini a tema Expo curati da Artelier e le mostre fotografiche dedicate alla storia della manifestazione. Le visite guidate gratuite domani alle 15 condurranno i turisti al Santuario della Madonna delle Grazie, e a seguire, alla casa rurale di via Foppi. In caso di maltempo la due giorni si svolgerà al coperto, con programma ridotto. Info su www.ardesiodivino.it.

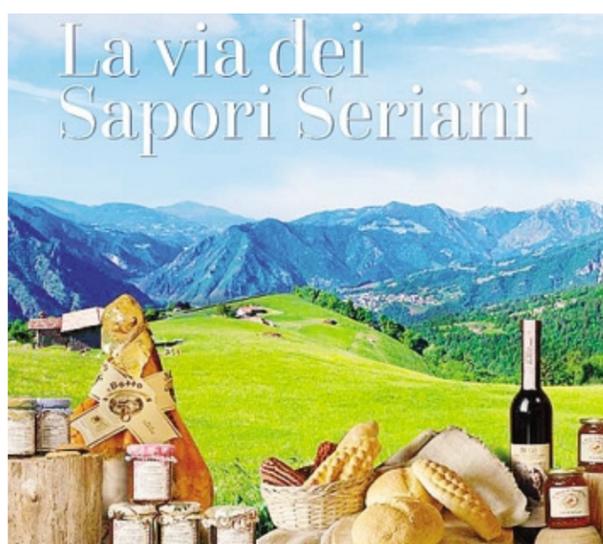
«Sapori Seriani» percorsi genuini in una nuova guida

Un marchio di garanzia, per valorizzare le tipicità della Valle. È in distribuzione da poche settimane la nuova guida «La via dei Sapori Seriani», realizzata da Promoserio nell'ambito del progetto «Val Seriana Attrazione» della Comunità montana, finanziato da Regione Lombardia per complessivi 316 mila euro.

«I Sapori Seriani - confer-

ma Guido Fratta, presidente di Promoserio - rappresentano una selezione di eccellenze della nostra cultura gastronomica, di cui anche Ardesio DiVino è importante vetrina. Il marchio è garanzia del rigoroso rispetto di antiche ricette, della genuinità e territorialità degli ingredienti e di metodi artigianali di preparazione che diventano una vera e pro-

pria arte». Fra le pagine dell'efficace progetto grafico di Andrea Amaglio di A2 Grafica e Comunicazione, ci sono le specialità a base di Mais spinato di Gandino, il salame è Naturale di Cene, gli Scarpinècc di Parre e i Bertù di San Lorenzo di Rovetta, il biscotto di Clusone, i Brutti e Buoni della Presolana, il biscotto di Villa di Serio (òl bescot de Ela) il pane Garibaldia di Casnigo, la formaggella Val Seriana, il miele di castagno e quello millefiori, le marmellate di Valgoglio, le gallette e la torta Rostratella di Rovetta, l'acqua minerale della sorgente Sales a Clusone, il Moscato di Scazzo Docg, il Valcalepio di Villa di Serio, il brut Anesium di Alzano Lombardo e l'amaro 13 erbe. Non



La nuova guida di Promoserio dedicata alle specialità territoriali

manca naturalmente il prosciutto crudo Ca' del Botto, prodotto nel laboratorio di via Cunella ad Ardesio. È preparato esclusivamente con suini bergamaschi di oltre un anno di età (che abbiano cioè visto due lune di agosto, come dicono gli anziani). Lavorazione e stagionatura avvengono nella medesima struttura, dove i prosciutti riposano per sedici mesi in sale di maturazione sul cui pavimento viene steso uno strato di fieno maggenco.

La nuova guida dei Sapori Seriani (in italiano e inglese) è disponibile all'ufficio Iat di Ponte Nossa, sede di Promoserio, negli info point turistici della Valle oppure scaricabile dall'apposita sezione del sito www.valseriana.eu.