

# Appuntamenti gourmand dei prossimi giorni

## Dal «gioco» dell'olio al menù tutto vegano

### Mercoledì 11 Giugno

La delegazione Adid di Bergamo organizza, in collaborazione con 035 Cigar Club, presso la **Trattoria Falconi di Ponteranica**, una "cena scozzese"; a seguire degustazione sigaro/whisky. Un sigaro (Partagas Serie P No.2) per tre grandi whisky. Una serata didattica presieduta da due relatori: Matteo Medici presidente di 035 Cigar Club e Claudio Riva presidente di Whisky Club Italia. Costo: soci Adid 55 euro, ospiti 60 euro. Prenotazione obbligatoria [adidberga@yahoo.it](mailto:adidberga@yahoo.it)

### Giovedì 12 giugno,

Al **Vecchio Tagliere di Scanzorosciate**, ore 19.45, si svolgerà il «Gioco del Piacere nazionale sull'Olio Extravergine di Oliva». Il gioco consiste nel degustare alla cieca i 6 oli in concorso. Per l'analisi di degustazione ci sarà il prezioso supporto di Marco Antonucci, assaggiatore professionista, coordinatore dell'International Olive Oil Experts e socio di Slow Food Bergamo, che organizza l'evento. Ai primi 30 iscritti (compreso nella quota di



partecipazione) verrà consegnata la nuova "Guida agli Extravergini 2014" di Slow Food Editore. Dopo la degustazione guidata, seguiranno dei piccoli assaggi, in cui ognuno si cimenterà nell'abbinare gli oli che preferisce con i cibi di portata. Ci saranno la "bruschetta", la "battuta di fassona", il formaggio Agri (Presidio Slow Food) di Valtorta, accompagnati da alcune verdure crude a mo' di pinzimonio. Il costo per i soci è di 25 euro,

mentre per i non soci è di 30 euro.

### Venerdì 13 giugno

Alla **Braseria di Osio Sotto**, ore 20,30, Luca Brasi ha preparato un menù da ben abbinare ai Franciacorta prodotti da Cesare e Laura Bosio a Timoline di Cortefranca. Saranno di quattro tipologie diverse le bollicine da abbinare ai piatti, concludendo con la Riserva 2006 del Fondatore Girolamo Bosio. Costo 55 euro. Info 035.808692.

### Lunedì 16 giugno

Serata d'eccezionale interesse al ristorante-bistrot "**Mi.ile Storie e Saperi**", **viale Papa Giovanni a Bergamo**. Organizzata dalla delegazione bergamasca dell'Associazione Italiana Sommelier, la cena (ore 20,30) preparata dal socio Giampaolo Stefanetti prevede l'abbinamento con cinque Sauternes. Il menù: fois gras con Cutney di pere e pan brioche; risotto con barbabietola e scaloppa di fois gras; formaggio di capra stagionato e Blu del Moncenisio; pasticceria assortita. Costo 80 euro, necessaria la prenotazione allo 035.611428.

### Venerdì 20 giugno

Alle ore 20,30 le migliori etichette della Cantina Caminella di Cenate Sotto accompagnano i piatti della **Locanda del Biancospino di Leffe**: Baccalà mantecato all'olio extravergine su crostone di mais spinato di Gandino abbinato a Ripa di Luna Brut Millesimato 2010; Maccheroni al torchio con sugo di salsiccia, pomodoro e finocchietto; Risotto ai mirtili al profumo di Valcalepio ab-

binato a Ripa di Luna Rosso Valcalepio Doc; Bocconcini di manzo saltati in padella con Luna Rossa Riserva; Cheese cake ai lamponi con "Goccio di Sole". Costo serata euro 34. Per info e prenotazioni: Locanda del Biancospino, Leffe, tel. 035-7172161-3487030287. [www.locandadelbiancospino.com](http://www.locandadelbiancospino.com).

### Menù vegano al Roof Garden

Il **Roof Garden Restaurant di Bergamo** ha inserito nella sua carta il menù vegano, esclusivamente a base vegetale. Si tratta di quattro portate, acqua minerale inclusa, a 60 euro. Info 035.366159.

### I sabati del mese di giugno

Al ristorante **Alessandro di Mozzo** tutti i sabati sera di giugno, nell'ampio spazio all'aperto, saranno proposti due menù completi da 25 euro, uno che vede come piatto principale la tagliata di bue piemontese, l'altro che punta sulla frittura di paranza. Entrambi i menù prevedono anche antipasto, primo piatto, sorbetto, acqua, vino o birra. Info 035.610333.

## L'ANNIVERSARIO

### Gelateria "Il Gioppino" di Zanica, trent'anni vissuti golosamente

La gelateria "Il Gioppino" di Zanica ha festeggiato trent'anni vissuti golosamente, passati a colmare con i copette con gusti buoni e genuini, proprio come sarebbero piaciuti alla maschera bergamasca più celebre, che la tradizione indica essere nato proprio a Zanica. Una storia lunga, costruita su pas-

sa, già premiata, è il "Fior di miele spinato", ispirato al celebre mais di Gandino. E poi, ancora, un gusto letteralmente "D'Oro", che mixa mango e frutto della passione.

Dal 31 maggio 1984 la famiglia Giassi-Teocchi tenta il palato dei bergamaschi non solo con i gusti classici ma anche con continue novità, sempre ispirate dalle materie prime selezionate offerte dalla stagione, senza aggiunta di coloranti né conservanti: "Quell'altra Margi", gusto con base di cioccolato che si arricchisce con i sapori stagionali, o "Intensa passione", irresistibile mix di frutta tropicale.

In questi tre decenni "Il Gioppino" è diventato molto di più di una gelateria. La tavola calda propone da martedì a venerdì un "light lunch" a base di piatti saporiti, ispirati alle ricette casalinghe ma con un ridotto contenuto calorico. E il servizio di "self catering" porta la bontà del "Gioppino" anche in eventi speciali e cerimonie.



A sinistra Emilio Teocchi e a destra Maria Angela Giassi, con due dipendenti

sione e qualità artigianale, che ha inserito di diritto la gelateria tra le perle del panorama gastronomico-dolciario bergamasco.

Tra i nuovi gusti più apprezzati, ecco "3Zero" (ingredienti rigorosamente top secret, si sa solo che dovrebbe essere a base di cioccolato bianco). Altra novità della ca-

LE CONDIZIONI ECONOMICHE E I CONTRATTUALI SONO DETTAGLIATE NEI "FOGLI INFORMATIVI" DISPONIBILI PRESSO TUTTI I NOSTRI OPERATORI DI SPORTELLO E SUL SITO [WWW.CREVAL.IT](http://WWW.CREVAL.IT). MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE.

Oltre **230.000** clienti hanno già scelto Conto Armonia! E tu?

**La trasparenza e il profilo che cerchi, il conto tutto compreso che trovi.**

**Credito Piemontese**  
Gruppo bancario Credito Valtellinese

**Conto Armonia** è il conto corrente semplice, trasparente e conveniente dedicato alle famiglie! Puoi scegliere tra le 5 differenti versioni quella che più risponde alle tue necessità a partire da solo 0 euro al mese. Vieni a trovarci in Filiale per una consulenza gratuita o visita il nostro sito [www.creval.it](http://www.creval.it)