

Con il patrocinio



Regione Lombardia
Commercio, Turismo e Servizi



Provincia di
Bergamo



Comunità Montana
Valle Brembana



Consorzio del
Bacino Imbrifero Montano

SAPORI & CULTURA

*Cibi e Cultura
del Territorio*

*Rassegna
Culturale Gastronomica
da Novembre 2010
a Gennaio 2011*



COMUNE DI ZOGNO

Presentazione

La nostra terra è un giacimento gastronomico ricchissimo, di una varietà unica al mondo. Tale varietà nasce dal fatto che è sempre stata costituita da un dedalo di realtà locali indipendenti, e quindi ha sviluppato una miriade di culture e cucine diverse, basta spostarsi di 100 km per avere un panorama gastronomico che varia in modo sostanziale. Questa ricchezza determina la mancanza di una grande cucina nazionale, punto di riferimento per gli chef; ma crea tante cucine locali, a dimensione familiare, fatte con pochi ingredienti reperiti su un territorio ristretto. E' in questo spazio locale che la cucina tradizionale (legata alle ricette) e il territorio (legato alle materie prime) si uniscono formando qualcosa di enormemente più importante: la qualità. I ristoranti che fanno cucina con ingredienti e ricette strettamente del territorio riescono ad un prezzo contenuto ad avere una qualità elevata, grazie al rapporto con materie prime di facile reperibilità.

L'iniziativa gastronomica culturale percorre il tracciato dello scorso anno dove la collaborazione tra Comune, un gruppo di ristoratori zognesi e i tre musei del nostro territorio vuole ancora offrire a cittadini, ospiti e visitatori, alcuni momenti amichevoli di avvicinamento alla cucina bergamasca, abbinati alle conoscenze museali e turistiche che Zogno propone.

La Valle Brembana con le sue bellezze naturali e ricchezze gastronomiche viene riscoperta e proposta come patria del buon gusto e della cucina bergamasca.

Quest'anno i ristoratori si sono impegnati a valorizzare la castagna, frutto di cui è ricco il territorio delle frazioni che circondano Zogno. La patria delle castagne è sicuramente Poscante con i suoi "biligocc" ed in particolare la sua contrada di Castegnone.

Il programma dell'iniziativa vuole essere un'azione di marketing culturale del territorio, unendo il patrimonio Museale e paesaggistico tipico della nostra Valle Brembana con le prelibatezze culinarie preparate secondo la tradizione tipiche dell'area prealpina. Il tema di quest'anno "la castagna" sarà presente nei menù proposti a prezzo fisso (25 Euro), includendo bevande e coperto ed in alcuni casi le acque minerali "Bracca", azienda sponsor dell'iniziativa, che ha i suoi stabilimenti nella frazione di Ambria . Appuntamenti enogastronomici associati alla valorizzazione dei principali beni del patrimonio Museale di Zogno. Per il pubblico è un invito a scoprire, fino al 31 gennaio 2011, angoli di straordinaria bellezza, realtà artistiche e paesaggistiche di grande suggestione, anche percorrendo la pista ciclabile della Valle Brembana che, partendo proprio da Zogno, la percorre nella sua interezza. Sono previsti alcuni momenti culturali alla riscoperta delle tradizioni, in collaborazione con il Museo della Valle dove Umberto Zanetti ci proporrà "Recital di poesie Bergamasche"; Tarcisio Bottani e Wanda Taufer presenteranno il loro libro "Le leggende bergamasche"; Enzo Novesi si addenterà nei "Sapori da salvare – Le castagne nei piatti zognesi".

Un appuntamento particolare l' 8 dicembre 2010, durante il quale, in collaborazione con la Comunità Montana di Valle Brembana e con l'associazione Punto Amico , si terrà nel centro storico di Zogno un mercatino dei prodotti tipici della Valle tutelati dal Marchio Dop, con la presenza di "Agripromo", che proporrà assaggi gratuiti dei prodotti tipici della bergamasca.

La **Rassegna** si svilupperà fino alla fine del mese di gennaio, il collegamento e le facilitazioni reciproche tra ristoranti ed i Musei della Valle, di San Lorenzo e del Soldato permetteranno di gustare e conoscere le ricchezze culturali e gastronomiche di Zogno.

Assessore al Commercio
G. Paolo Pesenti

Assessore alla Cultura
Angelo Curnis

Appuntamenti Culturali in collaborazione con il
MUSEO DELLA VALLE

SABATO 13 NOVEMBRE 2010

ore 16,00 presso MUSEO DELLA VALLE

“Recital di poesie bergamasche”

Relatore: Umberto Zanetti

a seguire assaggi di prodotti tipici proposti dai ristoratori

SABATO 27 NOVEMBRE 2010

ore 16,00 presso MUSEO DELLA VALLE

“Le leggende bergamasche”

Relatori: Tarcisio Bottani e Wanda Taufer

a seguire assaggi di prodotti tipici proposti dai ristoratori

MERCOLEDÌ 8 DICEMBRE

" Prodotti tipici della Valle Brembana"

mercantino nelle vie del centro di Zogno

in collaborazione con la COMUNITÀ MONTANA

e l'Associazione PUNTO AMICO

nel pomeriggio degustazione gratuita in piazza Garibaldi

di prodotti tipici della Bergamasca a cura di Agripromo

DOMENICA 12 DICEMBRE

2010 - ore 15,00 presso MUSEO DELLA VALLE

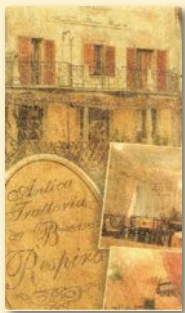
“Sapori da salvare - Le castagne nei piatti zognesi”

Relatore: Enzo Novesi

a seguire all'interno delle manifestazioni per la festa di S.Lucia,

degustazione delle castagne “Biligocc” tipiche

di Castegnone di Poscante.



Antica Trattoria Breve Respiro

Via Romacolo, 28 - Zogno
Tel. 0345 91006
Email: c.maffi@alice.it

Locale caratteristico con sale affrescate. Cucina tradizionale bergamasca di fantasia e ricerca. Nel periodo estivo è possibile mangiare all'aperto sotto un verde pergolato.

Menù

- Polenta, lardo e salame
- Tagliatelle di castagna con funghi porcini
- Trippa
- Torta di mele

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse ½ Acqua minerale
½ Vino rosso/bianco

Piatto tipico

“LA MAIALATA”

Ingredienti:

Ricetta per 2 persone

800 gr. Carrè di maiale

Taglio Bologna

200 gr. Pangrattato

un uovo

400 gr. funghi porcini, olio,
pepe e sale q.b.

Tagliare il carrè in due parti, passarle nell'uovo e nel pangrattato. Cuocere con olio e burro. A parte tritare i funghi porcini. Scaloppare il carrè e servirlo ricoperto con funghi,

Giorno di chiusura:

Lunedì e Martedì sera

Vacanze:

nel periodo della manifestazione non sono previste vacanze.

Coperti: n. 60

Spazi all'aperto:

n.30 solo nella bella stagione



PIZZERIA RISTORANTE

La Torre

di Vitali e Gritti

Somendenna fraz. di Zogno - Via Torre, 4 - Tel 0345/69084

Locale accogliente e familiare dislocato su due sale, ideale per banchetti, piccole cerimonie, cene di lavoro, ecc.

Situato sulle alture di Zogno gode di un ottimo panorama.

Qui potrai gustare piatti tipici della tradizione bergamasca.

Pizza tutte le sere con forno a legna.

Menù

- Salame e pancetta nostrani con formaggi locali
- Tagliolini alla farina di castagne con porcini e risotto al rosmarino
- Brasato di manzo con polenta taragna
- Dolce di castagne della casa

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluso Acqua e Vino Valcalepio - Cantina Bergamasca

Piatto tipico

TAGLIOLINI ALLA FARINA
DI CASTAGNE CON PORCINI

Ingredienti:

200 gr. Farina b.

100 gr. Farina di castagne

tre uova

200 ml. Panna

200 gr. Porcini trifolati

Impastare le farine e le uova fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, stendere la pasta e tagliare i tagliolini che verranno cotti in abbondante acqua salata e successivamente saltati in padella dove avremo precedentemente preparato una salsa a base di panna e porcini.

Giorno di chiusura:

Lunedì sempre aperti

Coperti: n.120

Spazi all'aperto: Veranda estiva con 50 posti e parco interno attrezzato per bambini





ALBERGO RISTORANTE

“Da Gianni”

Via Tiolo, 37 - Zogno
Tel. 0345 91093 - Fax 0345 93675
www.albergodagianni.com
info@albergodagianni.com

Fiore all'occhiello del complesso è la cucina direttamente curata dai proprietari fam. Bertinotti, la quale offre piatti di tradizione come i salumi provenienti dalla propria cascina, primi piatti tipici, la polenta taragna e bergamasca, funghi porcini e selvaggine, formaggi di mucca e capra realizzati dai maestri casari della Valle e dolci fatti in casa.

Menù

- Lardo della bergamasca su pane con farina di castagne tostato e il suo miele
- Giambotto di pollo al profumo di bosco con castagne e tartufo nero
- Polenta taragna o bergamasca a piacimento
- Gelato alle castagne con armagnac

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: Acqua minerale Fonte Bracca, Valcalepio
Cascina del Bosco Bonaldi

Piatto tipico

GIAMBONETTO DI POLLO

Ingredienti: coscia o petto di pollo, formaggio d'alpeggio, prosciutto cotto, castagne, tartufo nero, olio, sale e marsala fine.

Procedimento: lessare le castagne con aggiunta di sale e foglia di alloro. Sbuciarle e inbiondirle in tegamino con noce di burro e sfumata di brandy. Il pollo, dopo aver disossato la parte scelta, farcirla con formaggio e prosciutto adagiandola in teglia con aggiunta di olio, sale, marsala e portarla in forno. Servire su nido di polenta, con castagne intorno e gratinata di tartufo.

Giorno di chiusura: Lunedì

Vacanze: Settembre

Coperti: n. 120

Spazi all'aperto: in estate un meraviglioso chiosco sulle rive del fiume Brembo dove poter gustare ottimi cocktail, grigliate di carne e pesce e ottima pizza.

RISTORANTE

DA TRANQUILLO

Via Piave, 5 - Ambria - Zogno
Tel. 0345 91054



Sarete accolti in un ambiente “DOVE TUTTO E' SPECIALE”

Menù

- Crostone di polenta con lardo bergamasco, castagne al miele e taleggio
- Fettuccine ai funghi porcini e castagne
- Grigliata di carne con misticanza di verdure
- Torta di mele e vaniglia

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua Bracca Nuova Fonte
Vino Valcalepio rosso - “Villa Domizia”

Piatto tipico

TORTA DI MELE

Ingredienti: Uova, latte, farina, zucchero, lievito, mele, vaniglia.

Procedimento: montare bene tutti gli ingredienti, unire le mele a cubetti. Infornare a 180° per 35 minuti.
Servire spolverata di zucchero a velo.

Giorno di chiusura: Martedì

Vacanze: dal 1 al 18 Settembre

Coperti: n.70

Spazi all'aperto: n.10





La Staletta

Ristorante con Pizzeria

Via Campelmè, 20 - Zogno
Tel. 0345 91490
www.lastaletta.com - lastaletta@tin.it

Ubicato a circa 400 mt dal centro storico di Zogno in Valle Brembana, è gestito dai proprietari dal 1973. Locale adatto per qualunque tipo di Banchetto con menù per ogni esigenza. Ampio parcheggio privato. Anche pizzeria.

Menù

- Salame nostrano, lardo bergamasco colato sulla polentina, castagne avvolte nella pancetta
- Pasta fresca alla farina di castagne con i funghi porcini
- Polenta taragna con coniglio croccante e morsi di capriolo in salmì leggero
- Torta casalinga di cioccolato e pere

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Valcalepio doc e Acqua Fonte Bracca

Piatto tipico

**STRACOTTO D'ASINO
AL VALCALEPIO**

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. Carne d'asino

50 gr. Burro

50 gr. Lardo

1/2 Cipolla

1 Costa di sedano, **1** carota

Vino Valcalepio

Mettere in una pentola il burro e le verdure precedentemente tritate insieme al lardo e farli soffriggere per pochi minuti, aggiungere la carne e farla rosolare, bagnare con acqua calda e vino rosso, mettere salsa di pomodoro, coprire la pentola e a fuoco lento portare a cottura. A metà cottura salare, pepare q.b. Deve cuocere almeno 4 ore a fuoco molto basso.

Giorno di chiusura: Martedì

Coperti: n. 120

Spazi all'aperto: Terrazza estiva



Via Donatori di Sangue, 10 - Zogno
Tel/Fax 0345 540272 - www.whats-up.net

What's up è un locale moderno e confortevole, ideale per trascorrere una serata intima, rilassante o con gli amici. L'ampio salone climatizzato e la terrazza sono arredati in stile rustico con ambienti accoglienti.

Menù

- Crostoni con lardo e castagne glassate al miele
- Risotto alle ortiche con scaglie di monte
- Nodino di vitello ai funghi porcini
- Dessert della casa

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluso Acqua, 1/4 rosso e caffè

Piatto tipico

**Foiade ai funghi porcini
pasta fresca fatta in casa**

Ingredienti:

400 gr. Foiade

200 gr. Funghi porcini

0,2 l Panna fresca

0,1 Salsa demi glacè
aglio, olio,
sale e prezzemolo

Giorno di chiusura:

Lunedì e Martedì sera

Coperti: n.100

Spazi all'aperto: n. 60





RISTORANTE
TAVERNETTA
di Ravasio Marco

Via Roma, 8 - Zogno Tel./Fax 0345 91372
www.puntoamicozogno.it/tavernetta

Marco Ravasio vi aspetta nell'accogliente e rustico ristorante con la sua cucina rielaborata e creativa, ispirata alla Valle Brembana, e a piatti animati da grande passione e professionalità.

Menù

- Tegamino di funghi e castagne con Branzi
- Lasagnette con erbe e patate
- Guancia di manzo al Valcalepio rosso
- Cremino zabaione e cioccolato caldo

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua e Valcalepio rosso - "Castello di Grumello"

Piatto tipico

Lasagnette con erbe e patate su fonduta di taleggio

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. Farina tipo 00
100 gr. Farina grano saraceno
4 uova
un pizzico di sale
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
1 cipolla
erbe
patate
500 gr. Taleggio

Giorno di chiusura:

Lunedì sera

Vacanze: 2 settimane Agosto

Coperti: 50 circa

casa **BAGGINS**

BAR TRATTORIA
"da ANGELA"

Via Grumello de' Zanchi, 6 - Zogno Tel. 0345 94104

Menù

- Tagliere con salumi, tortine salate e verdure ripiene
- Malfatti di ricotta e spinaci
- Nosedo con polenta saltata
- Torta di castagne con crema di castagne, mele e pinoli

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua e Vino

Piatto tipico

MALFATTI

Ingredienti per 2 persone:

2 Etti Spinaci
1 Cucchiaino parmigiano
1 Etto Ricotta
1 Tuorlo
sale q.b.

Procedimento: impastare uova, sale, parmigiano e gli spinaci lessati, strizzati e tagliati. Preparare delle palline, passarle nella farina e poi in acqua bollente. Quando vengono a galla, scolarle e condirle con burro versato e parmigiano.

Giorno di chiusura:

Domenica sera e Lunedì sera.

Vacanze: sempre aperti

Coperti: n.80

Spazi all'aperto: si



Museo della Valle

Ha sede in un palazzo del seicento abitato allora dalla famiglia del cardinal Furietti. Gli oggetti catalogati sono moltissimi, quelli esposti sono 2.500 suddivisi per tematiche in dodici sale. La raccolta dei reperti iniziò nel 1970 con la collaborazione da un gruppo di appassionati di Zogno guidati dal fondatore del Museo avv. Vittorio Polli. Il fine era quello di conservare e tramandare, soprattutto ai giovani, le radici della comunità. Il Museo completa la propria attività con iniziative culturali ed editoriali disponibili per i visitatori. Nel 1982 a Stoccolma il Museo fu insignito del prestigioso premio internazionale "Museo dell'anno". E' imminente l'apertura di due nuove sezioni: una paleontologica con pesci fossili ritrovati nel Comune di Zogno, risalenti a 220 milioni di anni fa di grande importanza scientifica internazionale, ed una archeologica che, incorporando la sezione preesistente, si arricchirà di tutti i ritrovamenti avvenuti in Valle Brembana. L'interesse del Museo della Valle non è solo locale ma riceve parecchi visitatori, in modo particolare scuole e gruppi culturali.



Orari apertura	tutti i giorni 9.00 - 12.00 14.00 - 17.00 escluso il Lunedì
Costi	Adulti € 3,00 (dai 15 ai 60 anni) Ridotto € 1,60 (comitive minimo 30 persone, over 60, studenti, bambini 3-14 anni) Guida richiesta + € 15.00
Dove	Via Mazzini, 3 - Zogno Tel. 0345/91473 Fax 0345/50866
Sito web	www.museodellavalle.com Email museodellavallezogno@virgilio.it

Chi si presenterà con la ricevuta di uno dei menù tipici dei ristoranti aderenti alla rassegna beneficerà di una riduzione sul biglietto d'ingresso di 1 euro

Museo di San Lorenzo

Il Museo di S. Lorenzo viene fondato nel 1985 da Mons. Giulio Gabanelli e da un gruppo di cultori di storia locale. Disposto su tre piani in un edificio di proprietà della Parrocchia, raccoglie materiale relativo alle varie fasi della religiosità popolare zognese nel corso dei secoli. Si tratta di affreschi, quadri, sculture, crocefissi, calici, pissidi, ostensori, candelabri, baldacchini, paramenti, indumenti sacri, pizzi e ricami, mobili, libretti di preghiere, immaginette e tanti altri oggetti devozionali di grande valore artistico e storico. Nel cortiletto esterno sono esposte sculture e manufatti in pietra. La visita del museo segue un percorso ben preciso, studiato per consentire una maggiore comprensione di quanto raccontato.



Ingresso	su prenotazione + Guida
Costi	offerta libera
Dove	Via XI Febbraio, 98 - Zogno
Tel.	0345/91083 (Don angelo Vigani) oppure 0345/91972
Email	angelo.vigani@alice.it



Museo del Soldato

Nell'anno 2002 il gruppo Alpini di Zogno guidato dal capogruppo Luigi Garofano, tramite una convenzione con l'Amministrazione Comunale, ristrutturò lo stabile e lasciò la vecchia sede in affitto per una più spaziosa e moderna. Avendo in magazzino del materiale militare molto importante si decideva di esporlo in una apposita sala, chiamandola "Museo dell'Alpino" (Anche se all'inizio poteva sembrare una definizione esagerata). Col passare del tempo, grazie al lavoro di tante persone, del consiglio direttivo e del segretario Renato Gherardi, con varie ricerche il museo si ampliava con nuovo materiale, non solo alpino ma di tutti i corpi militari. Nel giro di pochi mesi venne ribattezzato "Museo del Soldato". "Non sta certo a noi dirlo - spiega Garofano - ma visti i complimenti di persone competenti ed essendo stato riconosciuto Museo a tutti gli effetti, sia dal comune che dalla provincia, penso che l'iniziativa sia molto importante e unica nel suo genere, un esempio per tutta la provincia di Bergamo. Il materiale è vario, dalle armi alle divise, dai cappelli ai distintivi, fotografie e lettere dal fronte. Il fiore all'occhiello - precisa Garofano - sono gli attestati con Croce di guerra dei nostri reduci di tutte le guerre".



Costi Ingresso gratuito su prenotazione
(Sig. Luigi Garofano cell. 338 6374668
Sig. Renato Gherardi Tel. 0345.91674 cell. 347/0303760)

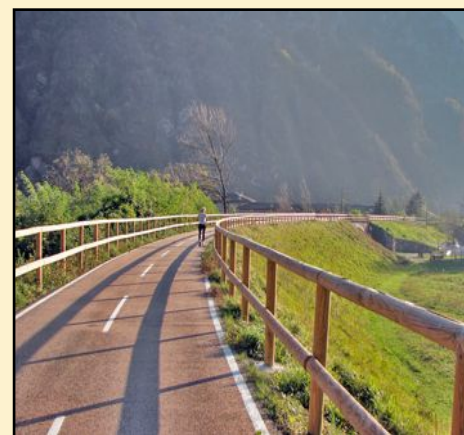
Telefono 0345/92221 Fax 0345/371230

Dove Via C. Battisti, 31 - Zogno

Email zogno.bergamo@ana.it

Pista ciclabile Valle Brembana

La pista ciclabile Zogno - Piazza Brembana ha uno sviluppo complessivo di 21 chilometri, ha origine nel Comune di Zogno, nei pressi dell'area mercato. La Pista ciclabile attraversa da sud verso nord i territori dei Comuni di Zogno, San Pellegrino Terme, San Giovanni Bianco, Camerata Cornello, Lenna e Piazza Brembana dove termina il proprio percorso, nei pressi della piazza ove è ubicata l'ex stazione ferroviaria della Valle Brembana. La larghezza minima della pista ciclabile, comprese le strisce di margine, è di circa 3,00 m; tale larghezza eccezionalmente ridotta fino a circa 1,00 m, per l'accesso al ponte nei pressi dell'agriturismo "Ferdì" a Lenna e presso il "Ponte delle capre" sempre nel centro abitato di Lenna. E' parecchio utilizzata durante la stagione estiva, ma pure nei pomeriggi d'inverno. Il tratto da Zogno alla frazione Ambria è utilizzato pure durante le ore serali, l'Amministrazione Comunale di Zogno ha infatti realizzato un impianto d'illuminazione per permettere la fruizione nelle ore serali, sino a mezzanotte, attive d'inverno e d'estate. Lungo la Pista Ciclabile della Valle Brembana vi sono delle gallerie interamente illuminate giorno e notte. La larghezza dello spartitraffico fisicamente invalicabile che separa la pista ciclabile in sede propria dalla carreggiata destinata ai veicoli a motore, non è inferiore a 0,50 m. Comune al percorso sono le pendenze limitate (massimo 5%) e quindi facili per i ciclisti.



Biligòcc

La tradizione bergamasca dei "biligòcc" nasce dalla necessità della comunità contadina di sostenersi con i frutti della sua terra. Soprattutto in tempo di guerra erano molte le famiglie che ricavano dalla vendita delle gustose castagne, affumicate e bollite, i mezzi per sfamarsi.

Le contrade di Poscante, Castegnone, Ripa e Alte Marie, erano ricche di boschi di castagno e fra le case sorgevano i "secadùr", gli affumicatori per la preparazione dei biligòcc. Da qui, si partiva verso la pianura con i sacchi di juta colmi, per barattare le castagne con granoturco, frumento e patate o per guadagnare qualche soldo.

La ricetta è semplice e genuina, senza conservanti ed additivi ma ricca del potere "nutritivo", dell'esperienza e della pazienza. Il "secadùr" è più di una tradizione: ancora oggi quel piccolo edificio in pietra è indispensabile per ottenere le profumatissime castagne chiamate biligòcc. Nella parte superiore della struttura, di circa due metri dal suolo, c'è una fitta griglia in legno di castagno dove vengono adagate le castagne fresche di raccolta.

A terra viene preparato il fuoco, rigorosamente con legna di castagno che produce il fumo in cui i frutti resteranno avvolti per ventidue giorni, protetti dalla cura e dai costanti controlli. Ancora tre giorni nel "secadùr" e le castagne sono pronte per la bollitura: un passaggio in acqua fredda per "raggrinzirle" a dovere, un goccio d'olio per lucidarle quanto basta per far bella mostra di sé nei mercati e nelle fiere bergamasche.

Vi aspettiamo per la degustazione in anteprima il 12 Dicembre in occasione della festa di S. Lucia a Zogno oppure il 6 Febbraio 2011 in occasione della sagra dei biligòcc a Poscante.



NUOVA FONTE BRACCA

L'Eccellenza è servita.



A casa tua e nei migliori ristoranti.

www.fontebracca.it



COMUNE DI ZOGNO

in collaborazione con i Ristoranti:

Breve Respiro - Da Gianni

La Staletta - La Tavernetta - La Torre

Da Tranquillo - What's Up

Casa Baggins



Punto Amico



Museo della Valle



Museo del Soldato



Museo di San Lorenzo

Distretto del commercio

“LA PORTA DELLA VAL BREMBANA”

Brembilla / Zogno / Sedrina