

Sapori & Cultura



Cibi e Cultura del Territorio

Rassegna Culturale Gastronomica
da novembre 2009
a gennaio 2010

Presentazione

Le parole dei poeti, riescono sempre a sintetizzare una visione, un modo di pensare alla vita, alla propria esistenza. Persino per capire il cibo, o addirittura per parlare di ristorazione, esse ci vengono incontro. Come in questo caso, dove, per presentare questa rassegna gastronomica culturale basta un brano che recita: "un uomo è quello che mangia ma anche i sogni che si porta nel cuore". Come del resto, poesia a parte, un cuoco è quello che cucina ma, particolarmente, è quello che si porta nella sua memoria, nel retrogusto storico del suo palato, delle sue esperienze e, perché no, dei ricordi dentro il cuore della sua terra.

Questa iniziativa gastronomica culturale nasce dalla collaborazione tra il Comune, un gruppo di ristoratori zognesi e i tre Musei del nostro territorio.

L'intento è quello di offrire a cittadini, ospiti e visitatori, alcuni momenti amichevoli di avvicinamento alla cucina bergamasca abbinati alla conoscenza delle realtà museali e turistiche che Zogno propone.

La Valle Brembana è un po' la patria della cucina bergamasca.

Tra questi monti la "polenta taragna" contornata da formai de mut, taleggio, branzi e strachi tund è regina incontrastata della tavola.

In questo opuscolo troverete i menù proposti dai ristoratori dove noterete che la qualità della nostra cucina raggiunge livelli elevati. L'offerta comprensiva di coperto e bevande al costo di Euro 25, ha il felice abbinamento con Vino Valcalepio e in alcuni casi con le acque minerali "Bracca" che hanno i loro stabilimenti nella frazione di Ambria.

L'offerta è completata con due appuntamenti culturali in collaborazione con il Museo della Valle; il primo con il poeta e saggista Cav. Umberto Zanetti, che ci parlerà della poesia in bergamasco dalle origini ai giorni nostri.

Il secondo sarà una conferenza del prof. Claudio Gotti, studioso di storia locale che ci parlerà della coltura del castagno nel territorio di Zogno.

La Rassegna si svilupperà fino alla fine del mese di gennaio.

Il collegamento e le facilitazioni reciproche tra i ristoranti ed i Musei della Valle, di San Lorenzo e del Soldato (Alpini) permetteranno a tutti di gustare le prelibatezze gastronomiche e di conoscere le ricchezze culturali di Zogno.

Assessore al Commercio
G. Paolo Pesenti

Assessore alla Cultura
Angelo Curnis

Antica Trattoria
Breve Respiro

Via Romacolo, 28 - Zogno

Tel. 0345 91006

Un ambiente accogliente per farvi assaporare le nostre proposte di piatti di cucina tradizionale locale e di fantasia e ricerca.

Menu:

- Nido di polenta con funghi porcini
- Casonsei del Breve
- Casöla
- Torta di cioccolato e amaretti

Costo: € 25,00

Bevande: ½ acqua minerale Stella Alpina
½ Rosso Valcalepio "Medolago Albani"
Offerto da 3M Petosino



**PIZZERIA
RISTORANTE**
La Torre

di Vitali e Gritti

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

Ci troviamo sulle alture di Zogno, locale accogliente e familiare con 30.le esperienza dislocato su due sale e veranda estiva. Ideale per banchetti e piccole cerimonie. Pizza tutte le sere con forno a legna.

Menu:

- Antipasto della casa con polentino e porcini
- Casoncelli e tagliolini ai porcini
- Grigliata su pietra ollare con polenta (Spiedino, braciola di cinghiale, struzzo, branzi)
- Degustazione di dolci della casa

Costo: € 25,00

Bevande: incluse acqua e vino rosso Valcalepio

Cibi e Cultura del Territorio

LA MAIALATA

Ricetta per 2 persone:

800 gr. carrè di maiale

Taglio Bologna

200 gr. pangrattato

1 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

trifolare i funghi porcini.

Scaloppare il carrè e servirlo

ricoperto con funghi.

Giorno di chiusura:

Lunedì e Martedì sera

Vacanze: sempre aperti

Coperti: N° 60

Spazi all'aperto:

Nel periodo estivo è possibile mangiare all'aperto sotto un verde pergolato.

Piatto tipico

Casoncelli

Pasta fatta in casa
(farina, uova e latte)
con ripieno a base di carne,
salumi, pane grattato,
formaggio e uova

Giorno di chiusura:

Lunedì

Vacanze: sempre aperti

Coperti: N° 120

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





ALBERGO - RISTORANTE

"Da Gianni"

Via Tiolo, 37 - ZOGNO (Bg)

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.

Menu:

- L'Agri con centrifuga di pomodoro e sedano
- Foiada saracena con funghi porcini e casoncelli alla bergamasca
- Quaglietta con salsiccia e tartufo nero con noce di polenta bergamasca
- oppure: bocconcini di vitello con porcini con noce di polenta taragna
- Strudel di mele caldo con gelato alla cannella

Costo: € 25,00

Bevande: acqua e vino Valcalepio
Cascina del Bosco Bonaldi



RISTORANTE

DA TRANQUILLO

Via Piave, 5 - Ambria-Zogno (Bg)

Tel. 0345 91054

Sarete accolti in un ambiente "DOVE TUTTO E' SPECIALE"

Menu:

- Strudel di verdure con fonduta al Branzi e prosciutto di cervo
- Casoncelli bergamaschi con burro, salvia e pancetta
- Piccantine di vitello ai funghi porcini e polenta
- Caffè

Costo: € 25,00

Bevande: acqua Bracca Nuova Fonte
Vino Valcalepio rosso "Villa Domizia"

Piatto tipico

Agri con centrifuga di verdure
(formaggio di latte vaccino prodotto a Valorta)

Ingredienti: pomodoro, peperone dolce, basilico, olio extravergine, sale e pepe bianco.

Aggiungere al formaggio del basilico fresco tritato, pomodoro privato di semi, sedano e peperone e centrifugare il tutto con goccia di limone, olio e sale.

Versare il tutto in un bicchiere, dandogli la forma di una nocciola utilizzando due cucchiaini opposti fra loro. Mantenere in frigo e prima di servirlo aggiungere una spolveratina di pepe bianco.

Giorno di chiusura:

Lunedì

Vacanze: settembre

Coperti: N° 120

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

Piatto tipico

Casoncelli Bergamaschi

Ingredienti per pasta:

farina di grano tenero, semola di grano duro, uova e olio extravergine, acqua e sale.

Per ripieno: pane grattato, aglio grana padano, prezzemolo, carne, aromi naturali e uova.

Stendete la pasta molto sottile mettere il ripieno e chiudere il raviolo.

Cuocere in acqua bollente salata per c.a. 3-4 minuti. Spolverare con parmigiano e versare sopra il burro fuso aromatizzato.

Giorno di chiusura: martedì

Vacanze: dal 1 al 18 settembre

Coperti: N° 70

Spazi all'aperto: NO

Cibi e Cultura del Territorio





Zogno - Campelmè - 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.

Menu:

- Lardo bergamasco sulla polentina calda cialdina gialla e funghetti, salame nostrano, taleggio fresco
- Casoncelli di casa nostra con burro, salvia e pancetta croccanti
- polenta taragna, coniglio croccante
- stracotto d'asino al Valcalepio
- "presi per la gola"

Costo: € 25,00

Bevande: acqua e vino Valcalepio rosso
 Cantina Soc. Bergamasca



what's up!
 restaurant

Via Donatori di Sangue, 10 - ZOGNO (Bg)
Tel/Fax 0345 540272 - www.what's-up.net

What'a 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.

Menu:

- Fesa di manzo marinata
- Lasagnette con porcini
- Tagliata con rucola e grana
- Dessert della casa e caffè

Costo: € 25,00

Bevande: acqua , 1/4 rosso Valcalepio

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 sera

Vacanze: sempre aperti

Coperti: N° 100/120

Spazi all'aperto:

Ampia terrazza estiva per le stagioni più calde.

Piatto tipico

Foiaide ai funghi porcini
 (pasta fresca fatta in casa)

Ingredienti:
400 gr. Foiaide
200 gr. Funghi porcini
0,2 l di panna fresca
0,1 salsa demi glacé
 aglio, olio
 sale e prezzemolo

Giorno di chiusura: lunedì e martedì sera

Vacanze: sempre aperti

Coperti: N° 100

Spazi all'aperto: SI





RISTORANTE TAVERNETTA

di Ravasio Marco

Zogno (Bergamo) - Via Roma, 8 - Tel/Fax 0345/91372

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.

Menu:

- Tegamino di funghi e fonduta di Branzi
- Lasagnetta con erbette e patate
- Guancialetto di manzo al Valcalepio rosso
- Cremino zabaione e cioccolato

Costo: € 25,00

Bevande: incluse acqua e vino Valcalepio rosso "Castello di Grumello"

Piatto tipico

Lasagnette con erbette
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 extra vergine di oliva
- 1 cipolla
- erbette
- patate
- 500 gr. Taleggio

Giorno di chiusura:

Lunedì sera

Vacanze: 15 giorni agosto

Coperti: N° 50 circa

Spazi all'aperto: NO



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'. È 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 9-12 14-17 escluso il Lunedì

Costi Adulti € 3,00 (adulti dai 15 ai 60 anni)

Ridotto € 1,60 (comitive minimo 30 persone, over 60, studenti, bambini 3-14 anni)

Guida a richiesta + € 15,00

Dove Via Mazzini 3 - Zogno **Telefono** 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

Cibi e Cultura del Territorio



Museo di San Lorenzo

Il Museo San Lorenzo di Zogno raccoglie testimonianze di carattere religioso, in particolare una collezione di affreschi recuperati in Valle Brembana, una raccolta di dipinti tavole e tele soprattutto di autori locali, sculture e indumenti sacri. Nelle ampie sale del Museo San Lorenzo di Zogno si trovano anche numerosi ferri antichi, un'infinita di oggetti appartenenti alle molteplici devozioni popolari, una raccolta di campane e pietre di manufatti della Valle Brembana. Il tutto e' esposto su tre piani: il primo e' dedicato agli affreschi, al Natale e alle Messa Grande il secondo ai Sacramenti, al Rosario e al funerale e il terzo alle devozioni popolari. Affianca il Museo di Zogno una raccolta di pergamene di cinquecentine, di seicentine e di opere varie. Nel Cortiletto vi troviamo ad esempio una palla di catapulta in arenaria d'epoca medievale, scavata sul sagrato della parrocchiale e proveniente dall'Antico Castello di Zogno sui cui ruderi sorge la chiesa.

Costi Ingresso su prenotazione + Guida offerta libera

Dove Via 11 Febbraio, 98 - Zogno

Telefono Telefono: 0345.91083 (Don Angelo Viganì) oppure 0345.91972

Email angelo.vigani@alice.it



Museo del Soldato

Gli alpini della sezione di Zogno hanno ritenuto opportuno destinare un ampio spazio della loro rinnovata sede all'allestimento di un piccolo museo che raccolga reperti e cimeli legati agli aspetti della vita militare e a ricordo dei drammatici eventi bellici che hanno caratterizzato il XX secolo. Nella sala sono collocate numerose vetrine con cappelli, elmetti, baionette, gavette, fucili, mentre sulle pareti fanno bella mostra vecchi sci, racchette da neve, zaini che ricordano la dura vita degli alpini impegnati nelle operazioni in montagna.

Sono anche esposte alcune divise, mantellina, una serie di vecchie fotografie, ed un imponente volume che riporta i nomi di tutti i caduti lombardi della Grande Guerra (1915/18). Il museo è in costante evoluzione grazie alle varie donazioni di oggetti e testimonianze che continuano a pervenire.

Costi Ingresso gratuito su prenotazione (Sig.Renato Gherardi 0345.91674 cell.347.0303760)

Dove Via Cesare Battisti 31 - Zogno

Telefono 0345.92221

Fax 0345.371230

Email Renato.ghisalberty@enel.it

Cibi e Cultura del Territorio



**APPUNTAMENTI CULTURALI IN COLLABORAZIONE
CON IL MUSEO DELLA VALLE**

SABATO 14 NOVEMBRE 2009
ore 15,00 presso MUSEO DELLA VALLE

“La poesia in bergamasco dalle origini ai giorni nostri”.
Relatore: Cav. Umberto Zanetti

Saranno trattati testi Sacri del '200, il ritrovamento di una Passio del '300-l' umanista Bressano del '500- VIII Cap. della Gerusalemme Liberata di Torquato Tasso- Pietro Ruggeri- Bortolo Belotti- Gambirasio.

A seguire SABATO 14 NOVEMBRE 2009
ore 17,00 circa in collaborazione con AGRIPROMO

Degustazione gratuita di prodotti tipici della Bergamasca

SABATO 12 DICEMBRE 2009
ore 15,00 presso MUSEO DELLA VALLE

“La coltura del castagno nel territorio di Zogno”
Relatore: Prof. Claudio Gotti

La Castagna ha avuto un enorme importanza nell'alimentazione tradizionale in Valle, che ha sviluppato molte ricette di dolci, pani, polente e zuppe. Infatti questo frutto molto prelibato e' stata per secoli fonte quasi di sopravvivenza per la popolazione contadina che chiamava per l'appunto la castagna "il suo pane " anche per il suo elevato contenuto di carboidrati.

In Val Brembana la pianta di Castagno si trova circa sino ai 700 mt. in zona collinare. Oltre al frutto a questa pianta l'uomo ha sfruttato il legno per scaldarsi e la foglia per le stalle.

A seguire in serata all'interno delle manifestazione per la festa di S.Lucia
“Degustazione di Biligocc” in piazza Italia

Da collaborazione con:

**Ristoranti: Breve Respiro - Da Gianni - La Staletta
La Tavernetta - La Torre - Da Tranquillo - What's Up**

