

SAPORI & CULTURA



*Cibi e Cultura
del Territorio*

*Rassegna
Culturale Gastronomica
da Novembre 2013
a Gennaio 2014*



ZOGNO - BREMBILLA
SEDRINA

Cibi e Cultura del Territorio

Presentazione

L'iniziativa gastronomico-culturale giunta alla sua quinta edizione, si sviluppa all'interno del Distretto del Commercio "La porta della Valle Brembana", coinvolgendo i Comuni di Zogno, Brembilla e Sedrina. Nel solco tracciato gli scorsi anni la manifestazione si svolge con la collaborazione del Punto Amico associazione esercenti di Zogno, con i musei del territorio quali il Museo della Valle, il Museo di San Lorenzo, il Museo del Soldato. È un invito al pubblico a scoprire il patrimonio culturale e museale di questa particolare porzione di territorio all'imbocco della Valle Brembana, gustando i prodotti tipici della tradizione enogastronomica locale nei ristoranti aderenti all'iniziativa (dieci ristoranti di Zogno, quattro di Brembilla ed uno di Sedrina). Il programma dell'iniziativa vuole essere un'azione di marketing culturale del territorio, unendo il patrimonio museale e paesaggistico tipico della Valle Brembana con le prelibatezze culinarie preparate secondo le tradizioni tipiche dell'area prealpina; il tema dell'iniziativa gastronomica è la castagna, che sarà presente nei menù proposti dai ristoranti a prezzo fisso includendo bevande e coperto. La Valle Brembana con le sue bellezze naturali e le sue ricchezze gastronomiche viene riscoperta e proposta come patria del buon gusto e della cucina bergamasca.

Il Distretto del Commercio "La Porta della Valle Brembana"

Con il Patrocinio di:



Regione Lombardia
Agricoltura



PROVINCIA DI BERGAMO



Comunità Montana
Valle Brembana



Consorzio del
Bacino Imbrifero Montano



Turismo
Bergamo

In collaborazione con:



Punto
Amico



Museo
della Valle



Museo
del Soldato



Museo
di San Lorenzo



Unione Sportiva
Poscante



Castanicoltori
Orobici



Valbrembanaweb



Con il supporto di:



SEGHERIA E TORNERIA
DEL LEGNO
ANGELO
CARMINATI s.n.c.



Presentazione iniziative culturali e attività sul territorio

La quinta rassegna culturale gastronomica "Sapori e cultura" prende il via sabato 9 Novembre 2013 a Zogno in provincia di Bergamo. Una serie di appuntamenti enogastronomici associati all'apertura dei principali beni del patrimonio Culturale-Museale. Per il pubblico è un invito a scoprire, fino al 31 gennaio 2014, angoli di straordinaria bellezza, realtà artistiche e paesaggistiche di grande suggestione dei tre Comuni Brembani. Un invito alla scoperta delle bellezze nascoste del territorio anche percorrendo la pista ciclabile della Valle Brembana la quale, partendo da Zogno, percorre nella sua interezza la Valle e ne coglie gli angoli più suggestivi.

Sono previsti alcuni momenti culturali alla riscoperta delle tradizioni in collaborazione con il Museo della Valle di Zogno dove Tiziano Incani - Il Bepi aprirà la rassegna parlandoci di cibo, dialetto e provincia Bergamasca; l'Associazione Castanicoltori Orobici presenterà un libro sul Castagno; un sommelier di Kappa-Vi ci parlerà di Vino e Castagne; Lo Chef Elvio Beretta ci proporrà assaggi sensoriali; la premiazione del 3° concorso fotografico "Sapori e Cultura - cibi e cultura del territorio" in collaborazione con l'associazione culturale Valbrembanaweb.com e UBI-Banca Popolare di Bergamo

Appuntamenti promozionali e divulgativi delle realtà territoriali

Nel **Comune di Zogno** si svolgeranno: alcune manifestazioni pre-Natalizie in collaborazione con l'associazione esercenti "Punto Amico"; nella contrada di Castegnone di Poscante in collaborazione con U.S. Poscante e "Associazione Castanicoltori Orobici" una visita guidata al "Secadur" con assaggio gratuito di prodotti tipici ed esposizione di prodotti locali.

La vigilia di Santa Lucia si terrà la tradizionale festa con l'anteprima della sagra dei "Biligocc" e con la presenza di un villaggio Natalizio attivo sin dall'inizio di dicembre con eventi ed intrattenimento.



Nel **Comune di Sedrina** sarà allestito un mercatino di hobbistica e di prodotti tipici ed esposizione di prodotti locali con eventi ed intrattenimento.

Nel **Comune di Brembilla** si terrà una visita guidata alla "Azienda Agricola Rota Ilario", per scoprire come si formano i prelibati prodotti derivati dal latte e frutto della tradizione. In concomitanza si svolgerà un appuntamento particolare "Lo sconto lo decidi tu", il centro della cittadina si trasformerà in una grande piazza con iniziative, eventi ed intrattenimento, con negozi aperti e sconti speciali dove a decidere sarà il caso.



Appuntamenti culturali in collaborazione con il — **MUSEO DELLA VALLE** —

SABATO 9 NOVEMBRE 2013 - ore 15,30 - PRESENTAZIONE

TIZIANO INCANI - IL BEPI

Castagne, dialetto e musica nella tradizione Bergamasca;
a seguire assaggi di prodotti tipici
proposti dalla Associazione Esercenti Punto Amico di Zogno

SABATO 16 NOVEMBRE 2013 - ore 15,30

ASSOCIAZIONE CASTANICOLTORI OROBICI

“Le opportunità del castagneto - le diverse funzioni dell’ecosistema castagno”
presentazione del libro “Il castagneto in provincia di Bergamo”,
edito dalla provincia di Bergamo a cura di D’Adda - Molinari - Boriani;
a seguire assaggi di prodotti tipici
proposti dalla Associazione Esercenti Punto Amico di Zogno

SABATO 23 NOVEMBRE 2013 - ore 15,30

KAPPA-VI - VINI E DISTILLATI

“Vino e Castagne” abbinamenti enogastronomici
a cura di un Sommelier di Kappa-Vi
a seguire assaggi di prodotti tipici
proposti dalla Associazione Esercenti Punto Amico di Zogno

SABATO 7 DICEMBRE 2013 - ore 15,30

ELVIO BERETTA - CHEF

“Assaggi sensoriali di valorizzazione del territorio”.
Le Castagne bergamasche nel mondo

GIOVEDÌ 12 DICEMBRE 2013 - ore 15,30 (vigilia di S.Lucia)

PREMIAZIONE DEL 3° CONCORSO FOTOGRAFICO SAPORI E CULTURA CIBI E CULTURA DEL TERRITORIO

in collaborazione con associazione culturale Valbrembanaweb.com
e UBI-Banca Popolare di Bergamo ;
a seguire assaggi di prodotti tipici proposti
dalla Associazione Esercenti Punto Amico di Zogno

Durante la rassegna “Sapori e Cultura”, il Museo della Valle offre l’ingresso ridotto di Euro 1,60
ai fruitori del menù gastronomico proposto presso alcuni ristoranti locali.
Per avere la riduzione, i visitatori dovranno presentare la ricevuta fiscale
e la brochure pubblicitaria del Museo rilasciata dai ristoranti aderenti alla manifestazione.

3° Concorso Fotografico

“Sapori e Cultura - cibi e cultura del territorio”

nei comuni di Brembilla, Zogno e Sedrina

Regolamento

Il concorso è aperto a tutti i fotoamatori che potranno partecipare solo con opere in formato digitale senza limiti di età e con fotografie riguardanti i territori, la cultura o la gastronomia dei tre comuni del distretto del commercio. La partecipazione al concorso è gratuita ed implica l'accettazione del presente regolamento. Il concorso relativamente al tema generale avrà un'unica sezione digitale su Internet con fotografie a colori e /o bianco - nero. Ogni partecipante deve fornire da un minimo di una (1) a un massimo di 4 immagini.

Le immagini dovranno essere ottenute con fotocamere digitali (oppure con tecniche fotografiche tradizionali, successivamente digitalizzate) e inviate senza alcuna elaborazione digitale, esclusi i minimi ritocchi nelle dominanti e nel contrasto. I files delle immagini dovranno essere obbligatoriamente in formato JPG. Non verranno ammessi altri formati. La dimensione dei files non deve essere minore di 100.00 Kb e maggiore di 1200.00 Kb (1,2 megabyte). Ogni partecipante potrà inviare immagini contestualmente all'iscrizione (non sono ammessi invii successivi). Il formato delle immagini deve essere al massimo di 1024 x 768 pixel (HxV). La scheda di iscrizione dovrà essere compilata in ogni sua parte. La sua compilazione ed invio costituirà l'iscrizione al concorso e la completa accettazione del suo regolamento.

Il nome della foto deve essere obbligatoriamente formato:

- dal titolo (non più di 20 caratteri)
- dalle prime due iniziali del cognome dell'autore (Bianchi = BI),
- dalle prime due iniziali del nome dell'autore (Mario = MA),
- dalle due cifre finali dell'anno di nascita (1953 = 53)

Esempio

L'immagine di Milesi Luigi, nato nel 1968, sarà denominata: AlpeggioMILU68.JPG;

l'immagine di Carrara Cristina, nata nel 1975 sarà denominata: LafloramontanaCACR75.JPG (JPG è l'estensione).

I files che non corrisponderanno alle caratteristiche sopraelencate non verranno ammessi. I files dovranno pervenire entro e non oltre venerdì 6 Dicembre 2013 sul portale della Valle Brembana www.valbrembana-web.com - Dominio di riferimento www.concorsofotografico.vallebrembana.org

La giuria sarà composta da fotografi professionisti, da un rappresentante dell'Associazione e da un esperto del territorio

Il giudizio della giuria è inappellabile.

Al termine del concorso verranno premiate dalla giuria

le tre immagini giudicate più belle per la categoria assoluto:

1° classificato - Tablet-PC del valore di € 200,00 + targa riconoscimento

2° classificato - Tablet-PC del valore di € 200,00

3° classificato - Tablet-PC del valore di € 200,00

Mentre per la categoria ragazzi sono da considerarsi le classi prima, seconda e terza della scuola secondaria di primo grado (scuola media) dei ragazzi residenti nei comuni del distretto “La porta della Valle Brembana” dei comuni di Brembilla, Zogno e Sedrina. Verranno premiate dalla giuria le cinque immagini giudicate più belle:

1° classificato - Buono valore UBI-Banca di € 50,00

2° classificato - Buono valore UBI-Banca di € 50,00

3° classificato - Buono valore UBI-Banca di € 50,00

4° classificato - Buono valore UBI-Banca di € 50,00

5° classificato - Buono valore UBI-Banca di € 50,00

Il migliore classificato delle classi della scuola secondaria di primo grado (scuole medie) di Zogno verrà premiato con **Tablet-PC del valore di € 400,00.**

I migliori classificati delle classi della scuola secondaria di primo grado (scuole medie) di Brembilla verranno premiati con **beni materiali per un valore complessivo di € 500,00** offerto dalla Proloco Brembilla.

I risultati delle opere ammesse saranno pubblicati sul sito internet entro Lunedì 9 Dicembre; la premiazione del concorso avverrà **Giovedì 12 Dicembre 2013, alle ore 15.30 presso la sala conferenze del Museo della Valle di Zogno.**

Per la categoria ragazzi è obbligatorio, al momento dell'iscrizione, inserire nello spazio “Eventuale messaggio” la classe, la scuola e il paese.

Ogni opera dovrà essere inedita, pena l'esclusione dal concorso. Ogni autore è personalmente responsabile di quanto forma oggetto delle immagini. La partecipazione al concorso comporta la concessione da parte degli autori all'Associazione del diritto di utilizzo delle immagini a scopi divulgativi, didattici e promozionali. I files delle opere non verranno restituiti, rimarranno di proprietà dell'Ente che ne farà libero uso.

Delle prime 5 opere classificate, saranno richiesti files in alta definizione per utilizzi promozionali per eventi culturali del distretto commerciale “La porta della Valle Brembana”

In base a quanto stabilito dalla Legge 675 / 96 (Privacy) la partecipazione al concorso comporta, da parte dell'Autore, l'autorizzazione al trattamento, con mezzi informatici o meno, dei dati personali ed alla loro utilizzazione da parte del circolo organizzatore.

www.concorsofotografico.vallebrembana.org

Gli itinerari del Distretto del Commercio verso Expo2015

L'intenzione con l'ideazione di questi itinerari è quella di proporre lo sviluppo del settore terziario e favorire l'incoming con attenzione alla tutela del territorio e ad un suo sviluppo sostenibile. La progettazione integrata e gli interventi proposti consentono di conoscere il territorio e la sua cultura.

Itinerario "La bassa Val Brembana tra il sacro e il profano" - Tematica Cultura, Arte & Religione

L'itinerario ideato in tema di arte, storia e cultura propone due filoni principali:

Sacro, che prevede un percorso che comprenda le numerose chiese collocate nei Comuni di Zogno, Sedrina e Brembilla. Solo il comune di Zogno vanta infatti della presenza di 17 chiesette storiche all'interno del proprio territorio; **Profano**, che prevede la visita dei principali musei ed antiche costruzioni del territorio.

Comune di Zogno

Sacro: Museo di S. Lorenzo; Chiesa di San Lorenzo Martire; Itinerario delle 17 chiesette.

Profano: Museo della Valle; Museo del Soldato; Villa Belotti; Palazzo Rimani; Asilo F. Cavagnis.

Comune di Brembilla

Sacro: Chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista; Chiesa parrocchiale di Sant'Antonio Abate; Chiesa parrocchiale di San Gottardo Vescovo a Laxolo; Chiesa della Presentazione di Maria Santissima al Tempio (Camorone); Chiesette storiche: Chiesa di Cavaglia, Chiesa di Catremerio, Chiesa di Malentrata, Chiesa del Cerro, Chiesa di Cadelfoglia

Profano: Contrade storiche di Brembilla: Cavaglia, Catremerio, Caldefoglia, Camorone, Cerro, Gavazzone, Grumello, Forcella Busi, Malentrata, Passabona, Ruederi di Camerata, Sant'Antonio Abbandonato, Tesoli, Laxolo; Museo degli attrezzi agricoli a Cavaglia; Artigianato artistico.

Comune di Sedrina

Sacro: Chiesa parrocchiale di San Giacomo; Chiesa parrocchiale di Sant'Antonio Abate.

Profano: Strada Taverna; I ponti di Sedrina.

Itinerario "Esplorando la magia della valle" - Tematica Natura, Sport & Divertimento

Esplorando la Magia della Valle

il Distretto di Zogno, Brembilla e Sedrina non può prescindere da una risorsa fondamentale quale quella dell'ambiente in cui si colloca.

Comune di Zogno

Grotte delle Meraviglie • Sorgente acqua Flavia • Percorso dei Roccoli • Percorso escursionistico Poscante, Costone, Filaressa • Percorso escursionistico Poscante, Canto Alto • Percorso escursionistico Poscante, Canto Alto, Canto Basso, Poscante • Percorso ciclabile Zogno, S. Antonio Abbandonato, Dossena • Percorso cicloturistico

Comune di Brembilla

Percorso escursionistico Anello della Regina • Sentiero 592: Ponti di S. Antonio, Roccoli Spadi ("Strada Taverna") • Percorso escursionistico Catremerio - Castel Regina • Sentiero 595: Roccoli, Pizzo Cerro, Rifugio Lupi di Brembilla • Ferrata della Madonna Monte Coren

Comune di Sedrina

Dal Giongo ai Prati Parini

Itinerario "Sapori & Cultura del territorio" - Tematica Enogastronomia

La cultura di un territorio non si misura solo con la ricchezza delle sue opere d'arte e del suo patrimonio ambientale, ma anche con la tradizione enogastronomica che connota il territorio. In Val Brembana la tradizione culinaria ci narra le origini povere del mondo contadino di montagna che connota il territorio. In Val Brembana la tradizione culinaria ci narra le origini povere del mondo contadino di montagna, fatto di **ingredienti genuini** e di **sapori autentici**.

Come ritroviamo anche nelle tematiche **EXPO 2015** la nutrizione diventa la sfida del prossimo futuro in questo contesto si inseriscono le manifestazioni Sapori e Cultura, assaporando Zogno e la Sagra della Mela di Brembilla

Comune di Zogno

Consorzio dei produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP • Visita alla "casa" dei Biligòcc • Azienda Agricola Gherardi Massimo • Azienda Agricola Ruggeri Valentino • Pastificio "La Contrada SNC" • Azienda agricola Casa Martina • Agriturismo Bed and Breakfast La Fontana • Antica Trattoria Breve Respiro • Casa Baggins - Bar Trattoria "da Angela" • Albergo ristorante "Da Gianni" • Ristorante "da Tranquillo" • Trattoria del Maglio • Ristorante con Pizzeria "La Stalletta" • Ristorante Tavernetta • Pizzeria ristorante "La Torre" • What's up restaurant • Trattoria-pizzeria "Da Cecca"

Comune di Brembilla

Azienda Agricola "Rota Iario" • Azienda Agricola "Ca' Morone" • Bar trattoria "Fino" • La Costa - Bar trattoria • Ristorante la Rua - Famiglia Vanotti • Ristorante Trota • Ristorante pizzeria "Il Pascoletto" • Ristorante forno Antica Osteria

Comune di Sedrina

Azienda Agrituristica "Prati Parini" di Fustinoni Lorenzo e Marco • Birrifico Mai Visto • Agriturismo Prati Parini di Lorenzo e Marco Fustinoni • Ristorante "La Lanterna"

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 Castegnone, Ripa e Alte Marie nella frazione di Poscante, 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 adagiate 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 in occasione della sagra dei biligòcc a Poscante.



Visita alla “casa” dei Biligòcc Domenica 17 Novembre 2013

l’*“Biligocc”* domenica 17 Novembre 2013 a **Zogno nella contrada di Castegnone di Poscante:**

Alle ore 14,00 vista guidata al “Secadur” dove si producono i *“Biligocc”* con la presenza di un *“Maestro”* della tradizione che ci introdurrà nel mondo delle prelibatissime castagne affumicate e ci svelerà i segreti che si tramandano da generazioni.

Alle ore 14,45 vista guidata ad una selva nelle immediate vicinanze di Castegnane a cura di un socio della **Associazione Castanicoltori Orobici** dove si potrà vedere come si curano le piante di Castagno e ci svelerà i segreti antichi e le abilità della modernità.

Dalle ore 15,30 in poi assaggio gratuito di prodotti tipici della Valle e della Bergamasca con un mercatino dei prodotti locali. L'appuntamento vedrà anche la presenza dell’U.S. Poscante che organizza la tradizionale Sagra dei Biligocc in Gennaio, dell’Oratorio di Poscante e dell’ Associazione Castanicoltori Orobici con uno stand informativo sul mondo della castagna e la sua produzione e promozione

Breve cenno sui *“Biligocc”*: La sagra dei *“biligocc”*, castagne essiccate e poi affumicate con un particolare e laborioso procedimento, avviene in concomitanza alla Festa di San Mauro (15 Gennaio).

La patria dei *“biligocc”* e’ stata da sempre considerata Castegnone (contrada della frazione Poscante in Comune di Zogno). Caratteristica è la vendita di queste particolari castagne, infatti i *“Biligocc”* vengono offerti oltre che sfusi (tradizione Brembana) anche in forma di lunghe collane simpatiche e molto decorative (tradizione Seriana).



Appuntamenti promozionali e divulgativi delle realtà territoriali:

Sedrina

Il giorno domenica 1 dicembre si svolgerà a Sedrina la consueta manifestazione natalizia "Auguri in Piazza".

Dalle ore 8.30 verranno predisposte lungo la Via Roma le bancarelle di hobbisti e di artigianato locale delle Orobie Bergamasche, sulla piazza del Comune verranno disposti gazebo dedicati alle associazioni del territorio montano e locale, con la partecipazione di un gazebo con materiale informativo.

Alla Manifestazione parteciperanno anche tutte le associazioni presenti sul territorio Sedrinense che durante la giornata, attraverso una propria attività, offriranno a propria scelta dolci, bevande e quant'altro come augurio Natalizio.

Sarà presente un apposito gazebo dedicato ai più piccoli, dove durante la manifestazione saranno truccati i bambini. Musica, canti natalizi, spettacoli ed intrattenimento, una giornata dedicata ai grandi ed ai piccini, una manifestazione per passare insieme una bella giornata nel centro di Sedrina. I bar presenti nell'area della manifestazione saranno aperti per tutta la durata della manifestazione.



Appuntamenti promozionali e divulgativi delle realtà territoriali:

Zogno

La vigilia di Santa Lucia, il giorno **12 dicembre**, si svolgerà a Zogno la tradizionale festa con la presenza di un villaggio Natalizio attivo sin dall'inizio di dicembre con eventi ed intrattenimento.

Nel periodo natalizio grazie alla collaborazione con l'associazione esercenti di Zogno "Punto Amico" sorgerà un villaggio Natalizio nel centro storico di Zogno, 13 casette di legno posizionate nella piazza Italia e nella piazza Punto Amico daranno vita ad un'atmosfera tipica dei mercatini della cultura prealpina. La **domenica 8 dicembre** ci sarà l'inaugurazione e l'apertura del villaggio e la posa della casetta di S. Lucia nella Piazza Italia dove i più piccini potranno iniziare a recapitare le loro letterine dei desideri sino alla notte del 12 dicembre vigilia del giorno di S. Lucia.

Il **villaggio Natalizio rimarrà aperto dal 7 al 24 dicembre**. Nel giorno della festa dell'Immacolata **domenica 8 dicembre** nelle vie del centro ci sarà animazione per grandi e piccini. Il **12 dicembre** si svolgerà la tradizionale sagra di S. Lucia con mercatino nelle vie del centro e con l'apparizione della "Santa" accompagnata dal suo asinello. Durante la manifestazione continuerà la consegna delle letterine nell'apposita casetta, l'animazione per le vie del paese e la distribuzione di caramelle per tutti e... di carbone per i più birichini!

Domenica 15 dicembre, oltre all'apertura del villaggio Natalizio e la presenza di animazione nel centro storico, arriverà Babbo Natale accompagnato dal tradizionale trenino che girerà per le vie della cittadina Zognese.

Domenica 22 dicembre, oltre all'apertura del villaggio Natalizio e vi sarà la presenza di animazione nel centro storico.

Il giorno **24 dicembre**, vigilia di Natale, ci sarà il tradizionale scambio di auguri con la presenza nelle vie del paese della "Premiata Banda Musicale di Zogno".

Il giorno **6 gennaio** si svolgerà il tradizionale concorso della "Befana più bella".



ZOGNO...

aspettando il Natale

*Spettacoli, animazione, bancarelle,
villaggio natalizio e negozi aperti*

Villaggio Natalizio
13 casette di legno posizionate nella piazza Italia e nella piazza Punto Amico daranno vita ad un'atmosfera tipica dei mercatini di Natale

Dal 7 al 24 Dicembre
Villaggio Natalizio Aperto.

Domenica 8 Dicembre
Inaugurazione Villaggio Natalizio, posa casetta S. Lucia, animazione nelle vie del centro di Zogno.

Giovedì 12 Dicembre
Arriva S. Lucia, Bancarelle, Caldarroste e Vin Brulé, animazione per le vie del paese e distribuzione di caramelle.

Domenica 15 Dicembre
Apertura Villaggio Natalizio, animazione nel centro storico, Arriva Babbo Natale, trenino per bambini.

Domenica 22 Dicembre
Apertura Villaggio Natalizio, animazione nel centro storico.

Martedì 24 Dicembre
tradizionale scambio di auguri e Banda lungo le vie del paese

Lunedì 6 Gennaio
Festa della Befana, concorso della Befana più bella, animazione nel centro storico

ZOGNO
FESTIVAL
SANTA
LUCIA
LA FORTE DELLA VALLE D'ORZINUOVI
Disretto del Commercio
LA FORTE DELLA VALLE D'ORZINUOVI

Presentazione gastronomica

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 poco per avere un panorama gastronomico che varia in modo sostanziale. Questa ricchezza 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, con un prezzo contenuto, ad avere una qualità elevata, grazie al rapporto con materie prime di facile reperibilità.

L'iniziativa gastronomico-culturale percorre il tracciato dello scorso anno dove la collaborazione con un gruppo di ristoratori ed i tre musei del distretto del commercio, vuole offrire a cittadini, ospiti e visitatori, alcuni momenti amichevoli di avvicinamento alla cucina bergamasca, abbinati alle conoscenze museali e turistiche che il territorio propone.

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

Il tema della rassegna "la castagna" sarà presente nei menù proposti a prezzo fisso (25 Euro), includendo bevande e coperto ed in alcuni casi le acque minerali "Bracca", che hanno i loro stabilimenti nella frazione di Ambria di Zogno.

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 del territorio del Distretto del Commercio "La Porta della Valle Brembana" dei comuni di Zogno, Brembilla e Sedrina.



Ristoranti di Zogno



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

- Antipastino rustico
- Gnocchi caserecci di castagne con fonduta delicata allo zola dolce
- Scaloppine con funghi porcini
- Dolce della casa

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse

casa BAGGINS

BAR TRATTORIA "da ANGELA"

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

Menù

- Tagliere con salumi, tortine salate e verdure ripiene
- Gnocchi di zucca alla crema di mascarpone
- Tagliata di manzo su letto di radicchio
- Torta di castagne

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua e Vino

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.

Procedimento: Tagliare il carrè in due parti, passarle nell'uovo e nel pan grattato. Cuocere con olio e burro.

A parte trafilare 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

Piatto tipico: CREPPELE DI CASTAGNE AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti :

250 g di latte

65 g farina di castagne

65 g farina bianca

due uova - burro - sale

200 g radicchio rosso di Verona

200 g taleggi

50 g gherigli di noci
grana grattugiato
burro e sale

Giorno di chiusura:

Domenica sera e Lunedì sera.

Vacanze: sempre aperti

Coperti: n.80

Spazi all'aperto: 15

Piatto tipico:
FOIADA

Ingredienti:

Farina di grano saraceno, castagne, acqua e sale, noci e formaggio di monte

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, gustosissime grigliate di carne e pesce e un'ottima pizza.

Piatto tipico:
STRÜDEL DI MELE

Ingredienti:

pasta sfoglia, mele, zucchero, noci, fichi, pinoli, uvette

Procedimento: affettare

le mele sbucciate e unire lo zucchero, i pinoli, le noci e i fichi. Mettere il composto nella sfoglia e chiudere a pacchetto. Pennellare con il tuorlo d'uovo.

Cuocere a 180° per 35 minuti.

Giorno di chiusura: Martedì

Vacanze: primi 15 giorni di settembre

Coperti: n.70

Spazi all'aperto: n.15



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

- Foiada saracena autunnale “castagne, noci e formaggio di monte
- Cosciotto di maiale dai profumi brembani, birra artigianale scura Camoz, funghi porcini e polenta taragna
- Torta al cioccolato calda con gelato alle castagne

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse: acqua minerale, 1/2 vino Valcalepio cantina Bonaldi / Birra “Loertis” Birrifico via Priula



RISTORANTE
DA TRANQUILLO

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

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

Menù

- Strudel di verdure tiepido con fonduta di taleggio
- Scarpinoc con porcini e castagne al miele
- Scaloppine ai funghi porcini con crostone di polenta
- Strudel di mele con cioccolato amaro

Costo: € 25,00 - coperto incluso

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



Trattoria del Maglio

di Ghisalberti & C. Snc

Via C.Battisti, 21 - ZOGNO
Tel. 0345.91770

Gestita da oltre un secolo dalla famiglia Ghisalberti, la trattoria del Maglio "Andriolo" coniuga tradizione e qualità. Per ogni tipo di banchetto si spazia dai piatti tipici ai menù a richiesta. Da gustare i dolci fatti in casa.

Durante la settimana pranzi di lavoro. Su prenotazione la sera possibilità di gustare piatti di selvaggina sapientemente cucinati abbinabili a polenta taragna e casoncelli fatti in casa.

Menù

- Affettati alla bergamasca, sott'oli e strudel vegetariano
- Risotto ai funghi e castagne della valle
- Stufato d'asino con polenta rustica
- Torta di mele e cannella

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: Acqua Bracca
1/2 di Vino Valcalepio rosso Villa Domizia



La Staletta

Ristorante con pizzeria

Via Campelmè, 20 - Zogno
Tel. 0345 91490

www.lastaletta.com - lastaletta@tin.it

Travi a vista, pavimenti in cotto per un ambiente che trasmette calore. Rilassatevi e assaggiate le nostre prelibatezze. Cucina tipica con piatti fatti in casa. Terrazza estiva, parcheggio privato

Menù

- Polenta con lardo, salame bergamasco e formaggio di capra con miele
- Ravioli di castagne ripieni di carne serviti con burro e salvia
- Polenta taragna con stracotto d'asino
- Tortino di castagne e nocciole

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse

Piatto tipico:

RISOTTO AI FUNGHI E CASTAGNE DELLA VALLE

Ingredienti per 6-8 persone:

600g.	riso
300g.	funghi freschi
200g.	castagne
150g.	burro, olio d'oliva
1	cipolla
2 lt.	brodo
	vino rosso, sale q. b.

Procedimento: Soffriggere la cipolla, versare il riso e sfumarli con un bicchiere di vino; continuare la cottura del riso con il brodo caldo. Nel frattempo cuocere i funghi con un po' d'olio d'oliva, aggiungere il riso a metà cottura; finire di cuocere il riso con i funghi, impiattare a cottura ultimata. Guarnire con le castagne lesse e tritate, spolverate di parmigiano.

Giorno di chiusura: Domenica

Vacanze: 15 - 30 agosto

Coperti: n. 60

Parcheggio riservato

Piatto tipico:

TORTINO DI CASTAGNE

Ingredienti:

Farina, uova, zucchero, castagne (polvere), lievito, burro, vaniglia e nocchie.

Procedimento:

Amalgamare gli ingredienti e infornare in piccoli contenitori

Giorno di chiusura: Martedì

Vacanze: sempre aperti

Coperti: n.100

Spazi all'aperto: sì - terrazza estiva

Parcheggio privato in corte

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
extravergine di oliva
1 cipolla
erbette
patate
500 gr. Taleggio

Giorno di chiusura: lunedì

Vacanze: 15 giorni ad agosto

Coperti: n. 45/50 circa

Piatto tipico:
BRASATO DI MANZO

Ingredienti per 6 persone

Kg 1,5 di manzo per brasati, 6 carote, 2 cipolle, 2 stecche di sedano, lt. 3 di vino da tavola, burro e olio, sale q.b., pepe nero in grani, chiodi di garofano, bacche di ginepro, alloro. Preparare la marinatura con vino, verdure tritate e spezie per 8, 10 ore. Quindi togliere carne e verdure e far rosolare con burro e olio. Aggiungere vino rimasto e verdure. Cuocere per circa 3 ore a fuoco lento.

Giorno di chiusura: lunedì

Vacanze: sempre aperti

Coperti: n. 120

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



RISTORANTE
TAVERNETTA
di Ravasio Marco

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

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"



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

- Antipasto del contadino (salumi e formaggi locali)
- Gnocchetti di castagne ai funghi
- Brasato di manzo con polenta taragna
- Fagottino ripieno con pere e cioccolato

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluso acqua e Valcalepio rosso
Cantina Bergamasca



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.*

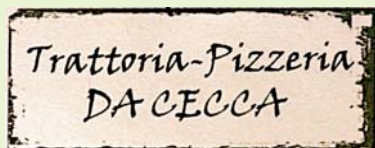
e-mail info@ristorantewhat's-up.it
Facebook: Risto Disco What's Up?

Menù

- Riccioli di lardo con castagne glassate al miele di tarassaco
- Casoncelli alle noci
- Nodino di vitello con funghi porcini
- Semifreddo della casa

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse



di LA FENICE

Via Spino al Brembo, 76
Zogno
Tel. 0345 94477
trattoriadacecca@gmail.com

*Piatti locali tipici e nouvelle cuisine
piacevolmente genuini.
Dal pane casereccio al dolce più raffinato*

Menù

- Formaggi locali con castagne glassate
- Risotto branzi e castagne
- Tacchinella castagne e prugne
- Torta autunnale accompagnata da castagne caramellate

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse

Piatto tipico: RISOTTO TALEGGIO E SPECK

Tostare il riso con poca cipolla, sfumare con fino bianco secco poi cuocere il riso con brodo di carne, a metà cottura unire taleggio e speck e a fine cottura mantecare con grana e burro.

Giorno di chiusura:

Martedì e mercoledì sera - domenica a pranzo

Coperti: n. 150

Spazio all'aperto: 50 in terrazza

Piatto tipico: TACCHINELLA CASTAGNE E PRUGNE

Ingredienti per 6 persone

1 km bocconcini di tacchino, sale, pepe, olio, aromi vari
500 gr. di castagne bollite
500 gr. di prugne

Preparazione:

In un tegame fare soffriggere con olio i bocconcini di tacchino, avendoli prima insaporiti. Quando la tacchinella viene dorata su tutti i lati aggiungere le prugne e le castagne, sfumare con 1/2 bicchiere di bianco e 1 di acqua fin quando l'ingolo non viene quasi del tutto assorbito. Gli ultimi 10 minuti di cottura in forno a 150°.

Giorno di chiusura: lunedì

Coperti: n. 100

Spazio all'aperto: no in inverno

Ristoranti di Brembilla

Piatto tipico: TIRAMISÙ DEL FINO

Ingredienti:

- 500 g mascarpone
½ lt. panna fresca
4 cucchiaini zucchero
4 uova, caffè, savoiardi.

Procedimento: montare lo zucchero con i tuorli, quindi aggiungere il mascarpone. Unire la panna ben montata a neve e in fine gli albumi montati a neve. Inzuppare i savoiardi nel caffè e stratificarli ricoprendoli con la crema ottenuta.

Giorno di chiusura: Lunedì

Piatto tipico: BOCCONINI DI CINGHIALE DELLA COSTA

Ingredienti:

Bocconcini di cinghiale, cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, vino rosso, sale e pepe.

Procedimento: preparare un soffritto di verdure, rosolare la carne di cinghiale, aggiungere vino rosso fino a cottura, sale e pepe a piacere.

Giorno di chiusura: Lunedì

È gradita la prenotazione telefonica qualche giorno prima.



BAR TRATTORIA "FINO"

Via Libertà, 36 - Brembilla
Tel 0345.98026
www.trattoriafino.it
trattoriafino@virgilio.it

Al ristorante trattoria "Fino" potrete trovare un'atmosfera accogliente e familiare. Il ristorante è dotato di una sala piccola dal caratteristico arredamento di montagna con un accogliente camino a legna, e di una sala grande che può accogliere fino a 80 persone. Nella stagione calda è disponibile una attrezzata veranda per apprezzare i piatti tipici godendosi la frescura della valle.

Menù

- Tagliere di affettati nostrani
- Risotto al tartufo di Bracca e taleggio
- Stinco al forno con castagne al miele
- Tiramisù del Fino.

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua minerale Bracca
Vino bianco e rosso, Valdadige CAVIT



S. Antonio Abbandonato - Brembilla
Tel e fax 0345.93166

Menù

- Affettati misti con tortine alle verdure
- Casoncelli fatti in casa
- Coniglio arrosto con polenta cunsada e contorni
- Torta alle castagne

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluso Acqua e Vino



Famiglia Vanotti

Via San Gottardo - Laxolo Brembilla - Tel e fax 0345.90380

Accolti nella tranquillità di un ambiente familiare, in una cornice romantica e suggestiva, la Rua è il luogo ideale per festeggiare le ricorrenze. L'ampio salone ospita 200 persone.

Menù

- Salame casereccio, pancetta, formaggi locali e giardiniera
- Mezzelune al burro spumeggiante con castagne caramellate
- Brasato con bacche di ginepro e polenta bergamasca
- Crostata di mele e cannella

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluso Acqua minerale Fonte Bracca e Valpolicella Doc Cantina di Negrar



RISTORANTE FORNO Antica Osteria di Offredi Elisa Vincenza

Via Roma 32 - Brembilla
Tel e fax 0345.98010

www.ristorantefornoanticaosteria.com

Gestito con passione e cortesia dalla stessa famiglia da ben più di tre generazioni, offre una cucina tipica locale, internazionale e con ottimi piatti di pesce. La cantina presenta un'ottima scelta con più di settanta etichette di vini regionali, nazionali ed esteri. Il locale offre anche la possibilità di alloggiare in camere recentemente ristrutturate e ben curate nella parte più antica dell'edificio. Inserito nella guida osterie d'Italia, segnalato dalle maggiori riviste del settore, conosciuto e molto frequentato. Di recente premiato e insignito dalla regione Lombardia come locale storico e di tradizione dal 1811.

Menù

- Bresaola punta d'anca su letto di rucola con caprino locale e noci
- Tagliatella con farina di castagne ai funghi porcini
- Bocconcini di cervo in salmì con polenta integrale della valle
- Tiramisù dell'antica osteria.

Costo: € 25,00 - coperto incluso

Bevande: incluse Acqua e vino bianco/rosso della casa.

Piatto tipico:

BRASATO CON BACCHE DI GINEPRO

Ingredienti:

Carne di manzo, sedano, carote, alloro, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, cipolle, olio, sale, pepe e vino rosso.

Procedimento:

Dopo aver fatto marinare la carne con le verdure e le spezie farla leggermente rosolare con poco olio. Prelevare le verdure e le spezie dalla marinata e aggiungerle alla carne in cottura. Salare, pepare e versare il vino. Cuocere per almeno due ore a fuoco lento.

Giorno di chiusura:

Venerdì

Aperto tutto l'anno, si riceve su prenotazione.

Coperti: n. 200

Spazi all'aperto: terrazza e giardino

Piatto tipico:

TAGLIATELLA CASTAGNE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

100g di farina di castagne, 200g di farina bianca tipo "00", 2 cucchiaini di olio, 2 uova, acqua q.b. Sale un pizzico

Ingredienti per la salsa: 350g di funghi porcini freschi, 1 spicchio di aglio 1 bicchiere di vino bianco, 40g di burro, 40g di parmigiano, Prezzemolo tritato q.b

Preparazione: Mettere tutti gli ingredienti in una bastardella e impastare poco a poco. Aggiungere l'acqua continuando ad impastare fino ad ottenere un impasto solido. Stendere l'impasto e tagliare le tagliatelle. Far rosolare l'aglio e prezzemolo tritato con il burro. Aggiungere i funghi a tocchetti e lasciarli rosolare per circa 10 minuti. Sfumare con il vino bianco. Cuocere in abbondante acqua salata la pasta, scolarla e saltarla in padella con i funghi. Condire il tutto con una spolverata di parmigiano.

Giorno di chiusura:

Lunedì e Martedì sera

Coperti: n.150

Aperto tutto l'anno

Gradita la prenotazione telefonica

RISTORANTI DI SEDRINA

Piatto tipico: **RAVIOLI CON RIPIENO DI CASTAGNE**

Ingredienti:

pasta fresca, castagne, fichi e formaggio.

Procedimento:

formare i ravioli posizionando al centro della pasta il ripieno, sigillare bene, bollire e servire con fonduta di formaggio



La Lanterna

Via Roma 85 - Sedrina
Tel e fax 0345.61120
www.lalanternasedrina.it

*Ristorante tipico per le specialità di pesce di mare.
Dispone di sale separate e ampio parcheggio.*

Menù

- Tagliere di selvaggina*
- Ravioli con ripieno di castagne*
- Cinghiale alla toscana*
- Dolci al carrello*

Costo: € 25,00 coperto incluso

Bevande: incluse Acqua e Valcalepio Rosso o Valcalepio bianco.

*tutti i piatti sono privi di glutine

Giorno di chiusura: Mercoledì
Coperti: n. 80

Ristorante aderente progetto AIC



Libero di crescere, libero di scegliere.

Finalmente c'è un conto corrente dedicato al tuo mondo con l'Internet banking e il Bancomat.

In più, tante sorprese e fantastici premi!

Solo per chi ha da 13 a 17 anni.



Scarabeo Net con casco



MacBook Pro



Un viaggio da urlo!



UBI Banca Popolare di Bergamo

www.iwanttubi.ubibanca.com

Messaggio pubblicitario. Offerta riservata a minori di almeno 13 anni d'età; per la sottoscrizione è necessario il consenso di un legale rappresentante. Servizio Qui UBI I WANT TUBI obbligatorio, carta LIBRAMAT I WANT TUBI facoltativa. Per le condizioni contrattuali si rinvia a quanto indicato nei fogli informativi disponibili in filiale. Operazione a premi "I WANT TUBI MUSIC" - avente durata dal 01/09/11 al 31/08/12; concorso a premi "I WANT TUBI THE WINNER" - avente durata dal 19/09/11 al 15/08/12, con montepremi pari a € 18.425.00 + iva. Regolamento disponibili in filiale e su www.iwanttubi.ubibanca.com



BRANZI **FORMAGGIO TIPICO DI BRANZI** **VALLE BREMBANA**

www.formaggiobranzi.com



Marchio che garantisce l'autenticità del prodotto

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 di 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.



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

Orari apertura tutti i giorni 9.00 - 12.00 14.00 - 17.00 escluso il Lunedì

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, immagini



nette 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, - Zogno

Tel. 0345/91083 (Don Angelo Vigani - Parroco) oppure 0345/91972

Sito web www.parrocchiazogno.it

Email viganiangelo@gmail.com

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 di via C. Battisti e lascia la vecchia sede in affitto per una più spaziosa e moderna. Avendo in magazzino del materiale militare di notevole rilevanza si decise 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, e dopo 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". Ora il Museo è dotato anche di una biblioteca con più di 300 libri di racconti militari, collezioni fotografiche, diari di memorie della guerra ecc. Sono messi a disposizione per gli appassionati.



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



Come raggiungerci



Uscita Autostrada **A4** Dalmine oppure Bergamo, seguire per:

➡ Valle Brembana ➡ Villa d'Almè ➡ Sedrina ➡ Brembilla ➡ Zogno

www.saporicultura.org