

Valli Brembana e Imagna

Prodotti agricoli e artigianato locale Debutta il mercato

A San Tomè di Almenno San Bartolomeo promosso dall'Antenna europea del Romanico
In programma anche una visita al matroneo

Almenno San Bartolomeo
GABRIELLA PELLEGRINI

Alla scoperta di cultura e sapori del Lemine domenica grazie a una nuova iniziativa dell'Antenna Europea del Romanico e dell'associazione Mercato&Cittadinanza, in collaborazione con la Comunità montana Valle Imagna e il Comune di Almenno San Bartolomeo.

L'area di San Tomè ospiterà domenica dalle 9 alle 18 il progetto «Mercato agricolo e non solo»: oltre alle specialità alimentari e artigianali del Lemine, ci sarà spazio anche per la cultura e l'arte, con una visita al matroneo della Rotonda di San Tomè, chiuso da tempo.

I promotori

L'evento è promosso da due realtà che hanno deciso di unire le proprie energie per valorizzare quel binomio che da sempre è il motore dell'economia berga-

masca: cultura e sapori. «L'Antenna Europea del Romanico – spiega il presidente Alberto Barzanò – si prefigge come scopo la salvaguardia delle testimonianze romaniche, la valorizzazione dell'ambito territoriale nel quale sono immerse e l'utilizzo di questi beni per la promozione economica e sociale

*Appuntamento
domenica: alle 15,30
conferenza
sull'alimentazione*

delle realtà interessate.

«Mercato&Cittadinanza»

Mentre Mercato&Cittadinanza ha come mission la promozione di un'economia solidale, ecologica, a impatto zero, locale ed equa. Dalla condivisione di intenti tra le due associazioni, che

vuole essere l'inizio di una collaborazione operativa finalizzata a valorizzare il territorio nelle diverse componenti ambientale, agricola e culturale, è nato questa nuova sinergia».

I produttori locali

Il progetto si propone in particolare di istituire un mercato agricolo di produttori locali agroalimentari, di valorizzare le attività artigianali del territorio e di promuovere uno spazio dedicato agli eventi culturali. La prima edizione del mercato almenese prevede infatti l'allestimento di un mercato di prodotti agroalimentari che saranno dislocati sulla strada di raccordo tra il parcheggio e il tempio di San Tomè, mentre i prodotti artigianali troveranno spazio all'interno della Corte di San Tomè.

In programma nel pomeriggio, alle 15,30, all'interno della sala conferenze dell'Antenna,



Il tempio di San Tomè ad Almenno San Bartolomeo FOTO MARCO MAZZOLENI

anche una conferenza sull'alimentazione tenuta da Pietro Morini, Scientific Advisor del Centro internazionale per lo studio della Composizione Corporea) dell'Università degli studi di Milano sul tema «Valori nutrizionali dei prodotti alimentari della Valle Imagna».

«In questa particolare occasione – sottolinea Barzanò – sarà riaperto alle visite, a piccoli gruppi e solo con l'accompagnamento delle guide, il matroneo della Rotonda di San Tomè, chiuso da molto tempo. La Rotonda di San Tomè e la vicina chiesa di San Giorgio in Almenno San Salvatore saranno aperte con orario continuato dalle 9 alle 18». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Erbe del casaro»

Altobrembo tra film, formai e mercatini

L'Altobrembo si prepara a due giornate di appuntamenti alla scoperta dei sapori brembani e della cultura locale, con la chiusura della rassegna «Erbe del casaro». Il testimonial ufficiale Edoardo Raspelli da Melave de parteciperà a molte iniziative di questo weekend. Domani, alle 16, a Piazza Brembana, presentazione del libro di ricette «Altobrembo emozioni di sapori». A seguire «Alla scoperta degli

antichi sapori», percorso gastronomico lungo la via antica del paese per degustare e conoscere i sapori della tradizione. Per l'occasione, mercatino di artigianato, possibilità di massaggi Shiatsu parco con asinelli, conigli e altri animali. Domani, alle 21, al cinema di Piazzatorre, Baldovino Midali presenterà insieme a Raspelli il suo ultimo filmato «La mia terra, la mia gente». Domenica, a Cusio, dalle 10 alle 18, «Il salone dei formaggi brembani e dei vini della Bergamasca», sempre con Raspelli. Alle 11 convegno-incontro con casari storici della Valle, dalle 14,30 alle 17,30 gioco-degustazione dei formaggi per eleggere il «Re dei formaggi». Tutto il programma su www.erbedelcasaro.it.

Moio in festa, si è sposata l'unica negoziante del paese

Moio de' Calvi

C'è stata anche la serenata dello sposo, nella notte di vigilia, a coronare la festa con cui la piccola comunità di Moio de' Calvi ha salutato il matrimonio di Sara Cortinovis, 24 anni, e Angelo Sortino, 31 anni.

A Moio, poco più di duecento abitanti, i matrimoni sono ovviamente merce rara. In questo

caso c'è, in aggiunta, uno specifico elemento distintivo: la sposa è titolare dell'unico esercizio commerciale presente in paese. La «Bottega di Sara» ha assunto tale denominazione quando tre anni fa, poco più che ventenne, rilevò l'esercizio che si affaccia su piazza IV Novembre, nel palazzo dell'ex asilo. Una realtà commerciale che

risale addirittura al 1922, quando nacque come cooperativa. Dieci anni fa Regione Lombardia ha inserito la bottega fra i «negozi di storica attività». È la tappa obbligatoria e quotidiana di quanti hanno scelto di vivere nella quiete del borgo dell'alta Val Brembana e assicura anche il servizio di recapito dei giornali e l'approvvigio-



Sara Cortinovis con Angelo Sortino

namento dei medicinali per i residenti.

Il rito è stato celebrato dal parroco don Alessandro Beghini nella chiesa parrocchiale di San Mattia apostolo, naturalmente vestita a festa per l'occasione.

Oggi, in coincidenza con il compleanno di Sara, gli sposi completeranno i preparativi per la luna di miele a Santo Domingo.

A Moio nel frattempo, per il prossimo 14 giugno, già si annuncia un bis: in programma le nozze fra Fausto Mainetti, già consigliere comunale, e Jocelyn Somera, di origini filippine. Auguri. ■

*Gli abbonati possono acquistare il volume a 4,70 euro presentando in edicola la propria copia del giornale.

TUO A
€ 4,70*
+ il quotidiano

Come amare il tuo cane nel modo giusto

Guida pratica per conoscere, educare e curare il tuo amico a quattro zampe

Se il tuo migliore amico ha la coda e un simpatico modo di salutarti quando ti vede, in edicola con **L'Eco di Bergamo** trovi quello che fa per te: la guida **Cane Amico**, scritta dagli esperti Paolo Bosatra, Marco Lorenzi e Jacopo Riva. L'autore della rubrica **«amici con la coda»** de L'Eco di Bergamo, un noto veterinario e un comportamentista del mondo animale offrono le loro conoscenze per rendere la convivenza con il tuo fedele amico la più serena, divertente e corretta possibile. Per te e per lui.

Volume realizzato anche grazie al contributo di:

L'ECO DI BERGAMO

CUORE BERGAMASCO

memorizzazione Bg