



AGRITRAVEL 4 - 6 APRILE 2025

VENERDÌ - 6/04/2025 - 10:00 - 19:00		
ORARIO	TITOLO E DESCRIZIONE	PRODOTTO DEL MARCHIO
10:45-11:30	LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA: a cura di Lorenzo Bruschi Titolo: DAL LATTE AL FORMAGGIO... Descrizione: Il nostro prodotto di punta è la formaggella della Valle di Scalve, un formaggio prodotto a latte intero non pastorizzato utilizzando solo ed esclusivamente latte della Valle di Scalve	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE
11:30-12:00	CASEIFICIO TADDEI S.R.L.: a cura di Luigi Franceschini TORTA OROBICA - UN FORMAGGIO CHE METTE D'ACCORDO TUTTI Dal 1885 ha inizio una tradizione di famiglia che arriva tutt'oggi: produzione e stagionatura di formaggi legati alla storia di questo territorio, promuovendo una lavorazione artigianale che è sempre stata il valore aggiunto dell'azienda. Qui si produce la torta orobica, un formaggio a latte intero a pasta molle. Il suo gusto burroso strizza l'occhio a grandi e ai piccini, utile alleato in cucina per ricette semplici dell'ultimo minuto.	TORTA OROBICA
12:00-12:45	LAVIALATTEA SRL: a cura di Lorenzo Facchetti Titolo: CAPRINO IN EVOLUZIONE: IL TEMPO NEL LATTE Descrizione: Due stagionature, un solo latte: scopri come il tempo scolpisce gusto e consistenza nel caprino artigianale. Un viaggio sensoriale dentro il tempo della stagionatura. Il caprino fresco e il caprino semistagionato – prodotti dalla stessa lavorazione – vengono messi a confronto per esplorare come il passare delle settimane, la maturazione e l'intervento del casaro trasformino gusto, texture e profumi. In questo laboratorio guidato, i partecipanti assaggeranno i due stadi evolutivi dello stesso formaggio, per scoprire come l'acidità, la cremosità e l'intensità aromatica si modifichino nel tempo	CAPRINI DELLA BERGAMASCA
13:00 - 13:45	PASTIFICIO OROBICO SRL: a cura di Ivan Ronzoni Titolo: I CASONSEI DE LA B.SCA E GLI SCARPINOCC DE PAR Descrizione: L'importanza del Territorio e le sue Tradizioni	CASONSEI DE LA BERGAMASCA E SCARPINOCC DE PAR
14:00-14:30	SALUMIFICIO BONALUMI: a cura di Davide Zambelli Titolo: DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI SALUMI Descrizione: chi siamo e cosa produciamo	PANCETTA
14:45-15:30	AZIENDA AGRICOLA LA CAMOSCIATA DI OBERTI ANDREA: Andrea Oberti I CAPRINI DELLA BERGAMASCA, LATTICA A CROSTA FIORITA Formaggio a coagulazione lattica tipica del latte caprino, breve stagionatura e affinatura al carbone. Formaggio a crosta fiorita edibile pasta fine morbida ed omogenea.	CAPRINI DELLA BERGAMASCA
SABATO - 5/04/2025 - 10:00 - 19:00		
ORARIO	TITOLO E DESCRIZIONE	PRODOTTO DEL MARCHIO
11:00-11:45	POKER SRL DI C. & B.: a cura di Annarella Brevi Titolo: UN VIAGGIO NELLA STORIA E TRADIZIONE BERGAMASCA “ casonsei... semper mei “ Descrizione: Oggi percorreremo i passi nei borghi bergamaschi facendovi riscoprire i gusti e sapori di una volta e non solo. Descrizione: Vi renderemo un sorriso con la degustazione dei nostri casonsei e scarpinocc de Par, accompagnandovi col la vostra fantasia nei borghi bergamaschi durante feste e balli dove ovunque passavi ti porgevano un piatto di casonsei, oggi non è cambiato nulla, dovunque vai ti offrono un piatto di casonsei e questo vuol dire che è un prodotto culinario che unisce tutti i tipi e generi di persone a casa , al ristorante, alle feste di paese e ovunque in Italia dal nord al sud.	CASONSEI DE LA BERGAMASCA E SCARPINOCC DE PAR
12:00-12:45	CASERA MONACI SRL: a cura di Roberto Monaci Titolo: IL BRANZI...E I MILLE USI Descrizione: Casera Monaci, azienda casearia fondata nel 2003 della famiglia Monaci, è leader nella trasformazione di latte vaccino proveniente da aziende agricole selezionate della terra bergamasca. Sita in Almenno San Salvatore e da pochi giorni anche a Pontida, trasforma quotidianamente circa 15.000 litri di latte vaccino al giorno delle 30 aziende fornitrici della valle circostante, dai quali ottiene una varietà di formaggi tradizionali: fiore all'occhiello della sua produzione è il BRANZI, di cui detiene la certificazione della camera di commercio di Bergamo con il marchio "Bergamo città dei Mille... sapori", formaggio a pasta semicotta a latte crudo, base di numerose ricette di piatti bergamaschi come la famosa polenta taragna. Lavoriamo formaggi di latte vaccino e caprino. Produzione di mozzarella e paste filate	BRANZI
12:45-13:30	SOCIETÀ AGRICOLA LUCIO TELI DI TELI LUCIO & C. S.S.: a cura di Lucio Teli Titolo: POLENTA, TESTINA DI SUINO, PANCETTA: L'INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE Descrizione: Il gusto evolve senza dimenticare la sua storia. il suino, l'arte della trasformazione e il connubio con sua maestà la polenta. PROMOISOLA presenta: I VINI DI TASSODINE. UN'ECCCELLENZA ITALIANA COLTIVATA SUL MONTE CANTO: a cura di Guido Bonacina - AZIENDA AGRICOLA TASSODINE. Il vigneto è ubicato nel comune di Villa D'Adda (BG) sul monte Canto. Il panorama offre una vista fino agli Appennini Piacentini ed è dominato dalla presenza del fiume Adda che scorre ai piedi del monte Canto. Il terreno ha giaciture di argilla e arenaria con terrazzamenti e sono adatti alla produzione di pinot nero e merlot fatto in purezza 100% bio con denominazione (Indicazione Geografica Tipica della bergamasca). Il Pinot Nero è inserito nella lista dei 100 vini migliori di Italia. - AZIENDA AGRICOLA LA ROSSERA. Coltivano quattro tipologie di vitigni differenti sul Monte Canto nel comune di Villa d'Adda: Cabernet Sauvignon, Merlot, Incrocio Manzoni bianco e Incrocio Terzi, distribuite su cinque vigneti.	FARINA BRAMATA DELLA BERGAMASCA PANCETTA DELLA BERGAMASCA TESTINA DELLA BERGAMASCA

13:45-14:30	<p>LAVIALATTEA SRL: a cura di Lorenzo Facchetti Titolo: Atelier dei Sensi "Il Tegulàt incontra il Cioccolato Valrhona" Descrizione: Un laboratorio aperto sul processo creativo che ispira le nostre combinazioni più inaspettate. Il Tegulàt – stracchino di capra a coagulazione presamica de "LaViaLattea", parte della selezione "I Caprini de La Bergamasca" – si offre al dialogo con tre diverse espressioni del cioccolato firmate Valrhona. Guidati da un'introduzione tecnica e sensoriale, i partecipanti vivranno un percorso libero di assaggi, sperimentando in autonomia l'abbinamento tra il formaggio e i tre cioccolati: - Équatoriale Noire 55%** (fondente, rotondo e delicato) - Bahibé 46%** (monorigine latte, intenso e fruttato) - Andoa Lait 39%** (biologico, cremoso e leggermente acidulo)</p>	CAPRINI DELLA BERGAMASCA
14:30-15:15	<p>AZ. AGR. RONCHELLO DI RISI ANDREA FABIO: a cura di Andrea Risi Titolo: Laboratorio sul meraviglioso mondo delle api Descrizione: L'apicoltura nel 2025</p>	MIELE DELLA BERGAMASCA
17:30-18:30	<p>LA LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA e INFARINANDO SRL: a cura di Lorenzo Bruschi Titolo: DALLA FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE ALLE CRESTE SCALVINE Descrizione: partendo dall'origine della materia prima principale, la formaggella della Val di Scalve fino ad arrivare alle Creste Scalvine.</p>	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE E CRESTE SCALVINE
DOMENICA - 06/04/2025 - 10:00 - 19:00		
ORARIO	TITOLO E DESCRIZIONE	PRODOTTO DEL MARCHIO
10:00-10:45	<p>CASEIFICIO TADDEI S.R.L.: a cura di Luigi Franceschini Titolo: ERBORINATO BERGAMASCO - LA POTENZA DELLA PASTA CRUDA Descrizione: Dal 1885 ha inizio una tradizione di famiglia che arriva tutt'oggi: produzione e stagionatura di formaggi legati alla storia di questo territorio, promuovendo una lavorazione artigianale che è sempre stata il valore aggiunto dell'azienda. Blutunt: Dall'unione di due cagliate, una calda e una fredda, si ottiene un formaggio a doppia consistenza. Esso viene forato, in modo tale da permettere all'aria di entrare nelle fessure tra le due cagliate. Si sviluppa in questo modo una muffa naturale, che fa dell'erborinato naturale una variante artigianale del gorgonzola. Questo formaggio fa da protagonista nelle ricette in cui è coinvolto, per la sua potenza olfattiva e gustativa.</p>	ERBORINATO
12:00-12:45	<p>POKER SRL DI C. & B.: a cura di Annarella Brevi Titolo: UN VIAGGIO NELLA STORIA E TRADIZIONE BERGAMASCA " casonsei... semper mei " Descrizione: Oggi percorreremo i passi nei borghi bergamaschi facendovi riscoprire i gusti e sapori di una volta e non solo. Descrizione: Vi renderemo un sorriso con la degustazione dei nostri casonsei e scarpinocc de Par, accompagnandovi col la vostra fantasia nei borghi bergamaschi durante feste e balli dove ovunque passavi ti porgevano un piatto di casonsei, oggi non è cambiato nulla, dovunque vai ti offrono un piatto di casonsei e questo vuol dire che è un prodotto culinario che unisce tutti i tipi e generi di persone a casa , al ristorante, alle feste di paese e ovunque in Italia dal nord al sud.</p>	CASONSEI DE LA BERGAMASCA E SCARPINOCC DE PAR
12:45-13:45	<p>SOCIETA' AGRICOLA LUCIO TELI DI TELI LUCIO & C. S.S. : a cura di Lucio Teli Titolo: Quando "Masnù" fa rima con "Puléntu" Descrizione: Dalla tradizione dei mugnai alla scienza veterinaria, fino alla tavola: il gusto autentico di polenta e salame. Dalla macina, alla sicurezza alimentare, dai suini al salame dove tutto si ritrova: la tavola.</p> <p>PROMOISOLA presenta IL MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA BERGAMASCA: BUONO, COME UNA VOLTA a cura: Silvano Ravasio. È giallo e lucente come l'oro, ma vale molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore, e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais "Nostrano Isola Bergamasca" è infatti una varietà tipica dell'Isola, nato più di cento anni fa dall'introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell'area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vengono premiate per la qualità del "Nostrano dell'Isola", che diviene oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato. Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell'Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità.</p> <p>AZIENDA AGRICOLA TASSODINE: a cura di Giuseppe Magni Titolo: I VINI DI TASSODINE. UN'ECCellenza ITALIANA COLTIVATA SUL MONTE CANTO Descrizione: Il vigneto è ubicato nel comune di Villa D'Adda (BG) sul monte Canto. Il panorama offre una vista fino agli Appennini Piacentini ed è dominato dalla presenza del fiume Adda che scorre ai piedi del monte Canto. Il terreno ha giaciture di argilla e arenaria con terrazzamenti e sono adatti alla produzione di pinot nero e merlot fatto in purezza 100% bio con denominazione (Indicazione Geografica Tipica della bergamasca). Il Pinot Nero è inserito nella lista dei 100 vini migliori di Italia.</p>	FARINA BRAMATA DELLA BERGAMASCA (prodotto del marchio)
13:45-14:30	<p>MATTEO MANZOTTI SRL: a cura di Francesca Manzotti Titolo: LA TURTA DE TREI Descrizione: La Turta de Trei nasce nel 1990 da un concorso tra casalinghe trevigliesi. E' riconosciuto come dolce tipico trevigliese e quest'anno (28/02/2025) ha ottenuto il riconoscimento con il prestigioso San Martino d'oro. Dolce unico e particolare, facilmente trasportabile senza refrigerazione. Viene venduta in una rustica scatola di legno brevettata. Una nota interessante: nel 2002 la Turta de Trei è stata inserita come dolce nel menù bergamasco proposto sugli aerei della compagnia Lufthansa per una settimana.</p>	TURTA DE TREI
16:45-17:15	<p>AZIENDA AGRICOLA LA CAMOSCIATA DI OBERTI ANDREA: a cura di Andrea Oberti Titolo: I CAPRINI DELLA BERGAMASCA, TOMA A LUNGA STAGIONATURA Toma bergamasca: nome commerciale: Grancapra. Formaggio a pasta dura 100% latte di capra stagionato 24 mesi. Sapore deciso ma amabile con poco retrogusto di formaggio caprino, privo di lattosio naturalmente grazie alla lunga stagionatura.</p>	CAPRINI DELLA BERGAMASCA
17:15-18:00	<p>LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA: a cura di Lorenzo Bruschi Titolo: CONOSCIAMO LA FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE Descrizione: Il nostro prodotto di punta è la formaggella della Valle di Scalve, un formaggio prodotto a latte intero non pastorizzato utilizzando solo ed esclusivamente latte della Valle di Scalve</p>	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE