

THE  
**KEY**

TO BERGAMO  
TOURIST MAGAZINE

INFO&MUSEUMS  
EVENTS  
FOOD&WINE  
SURROUNDINGS  
ALL YOU NEED TO MAKE  
YOURSELF AT HOME.



37  
OTTOBRE/DICEMBRE 2014  
OCTOBER/DECEMBER 2014



**Turismo**  
**Bergamo**



PROVINCIA DI BERGAMO



COMUNE DI BERGAMO



Camera di Commercio  
Bergamo

SPECIALE SPECIAL EXPO

**POLENTA FUMANTE  
E SAPORITI SALUMI**  
*PIPING HOT POLENTA  
AND FLAVOURSOME COLD CUTS*

Con il Patrocinio di



MILANO 2015  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

**ANDARE PER CAPOLAVORI  
E GRANDI ARTISTI D'OGNI TEMPO**  
*SEARCHING FOR MASTERPIECES  
AND GREAT ARTISTS OF ALL ERAS*

**UN GIORNO A GANDINO**  
*A DAY IN GANDINO*

**THE BEST OF BERGAMO AND ITS LAND**







di/by Pino Capellini

Discover Bergamo  
Province

**UN GIORNO A GANDINO...**  
NELLA TERRA DEI PANNILANA,  
CON LA STORIA SULL'USCIO DI CASA  
*A DAY IN GANDINO...*  
*IN THE LAND OF WOOLLEN CLOTH,*  
*WITH HISTORY ON THE DOORSTEP*





Discover Bergamo Province

In apertura: l'antico centro storico di Gandino; in queste pagine invece una panoramica di Gandino e della sua vallata.

On the opening page: the old historic centre of Gandino; on these pages, instead, a view of Gandino and its valley.

**N**on è difficile arrivare nel centro di Gandino. Lasciata l'auto in uno dei parcheggi alla periferia, ci avviamo a piedi. È il modo migliore per incominciare a conoscere le caratteristiche del paese, una via dopo l'altra dando la preferenza all'itinerario che si snoda nella parte più antica dell'abitato. Dopo un po' il punto di riferimento diventa il campanile che svetta sui tetti. E non è un **campanile** qualsiasi. È quello della **Basilica dedicata a Santa Maria Assunta**, autentico scrigno collocato nel cuore del centro storico. Alto ben 74 metri, sormontato da una cupola a cipolla e che termina con una cuspide in rame di ben 13 metri, lo si distingue nella prospettiva tra le case che a tratti lasciano il posto a **monumentali palazzi**. Sono il segno di un passato di grandi ricchezze accumulate tra il XVI secolo e quello successivo con la lavorazione della lana e i commerci che si estesero in Italia e anche in Europa, in particolare in Tirolo, Austria e Ungheria. Il modo migliore per incominciare la giornata a Gandino è la visita della monumentale basilica che è un condensato di storia e di opere d'arte in cui la comunità si è riconosciuta secolo dopo secolo. Collocata al culmine della piazza con felice soluzione prospettica, la basilica si distingue per le dimensioni e per le tonalità dei colori delle pietre della facciata, dove spiccano i **portali realizzati dai veneziani Domenico Rossi e Antonio Cavallieri**. Anche per la cuspide che sormonta il campanile si fece ricorso a manodopera non locale: il bolzanino Francesco Shgraffer e il trentino Paolo Terzi. Numerose le opere d'arte che ne decorano l'interno, cui vanno aggiunte quelle conservate nel vicino **Museo della Basilica**, inaugurato nel 1929. A questa prima sezione artistica del museo si aggiunge una seconda dedicata ai presepi: sono circa 280 distribuiti in tre saloni con esemplari di notevole pregio. Di grande valore per comprendere la storia e l'economia, e le basi su cui si fondò la prosperità del paese, è la sezione dedicata all'**archeologia tessile**, che espone telai, meccanismi, tessuti, documenti. Una preziosa testimonianza di come Gandino fondò le proprie fortune sulla produzione dei pannilana e del panno grosso bergamasco, rustico e robusto, resistente all'acqua e quasi impermeabile alla pioggia, l'ideale per giubbotti e mantelli. La fama di Gandino si diffuse non solo in Italia ma anche in Europa grazie anche all'intraprendenza

**I**t is not so difficult to get to the centre of Gandino. Once you have left the car in one of the car parks on the outskirts, you should head there on foot. This is the best way to get to know the town's features, one street after another, giving preference to a route that winds through its oldest part. After a while, your point of reference becomes the belfry that towers above the rooftops. And it's not just any **belfry**. It belongs to the **Basilica of St. Mary of the Assumption**, a treasure trove located in the heart of the old town. It stands at some 74 metres, topped by an onion-shaped dome with a copper spire of 13 metres, and stands out among the houses that alternate with **monumental buildings**. These are the signs of a past filled with great riches, which were accumulated between the XVI century and the next from wool processing and trading that extended throughout Italy to Europe, in particular Tyrol, Austria and Hungary. The best way to begin a day in Gandino is to visit the monumental basilica, which condenses history and works of art and in which the community has identified century after century. Located at the end of the square in a well-chosen position, the basilica is distinguished by its size, for the colours of the stones on its façade, and by the **large doors created by the Venetians Domenico Rossi and Antonio Cavallieri**. Even the spire on top of the belfry was constructed using non-local labour: Francesco Shgraffer from Bolzano and Paolo Terzi from Trento. Numerous works of art embellish its interior, while others are kept in the nearby **Museum of the Basilica**, which opened in 1929. Besides the art section, this museum has a second section dedicated to nativity scenes. It displays approximately 280 of these distributed in three large halls and has some valuable examples. Another section dedicated to **textile archaeology**, which displays looms, mechanisms, fabrics and documents, is of great value in understanding the area's history and economy and the bases on which the prosperity of the town was founded. It provides valuable documentation of how Gandino made its fortune producing woollen cloth and thick Bergamasco cloth, which was rustic and robust, waterproof and almost impermeable to rain, making it ideal for coats and cloaks. Gandino's fame spread not only within Italy but also to Europe





Gli imperdibili di Gandino: la Basilica di S. Maria Assunta con il suo altare d'argento; i Musei del Tessile e del Presepe; un particolare di Palazzo Giovanelli e i biscotti Melgotti.

The must-see destinations of Gandino: the Basilica of S. Maria Assunta with its silver altar; the Textile Museum and the Nativity Scene Museum; a detail of Palazzo Giovanelli and the Melgotti biscuits.

degli abitanti che rivelarono doti di abili artigiani e di imprenditori ma anche di mercanti. Sparse per il paese ci si imbatte nelle signorili dimore di famiglie che accumularono grandi ricchezze. Di grande rilievo sono, tra l'altro, i **Palazzi Spampatti, Loverini e Giovanelli**. La fortuna di quest'ultimo casato fu tale che ricoprì importanti cariche a Venezia acquisendo anche importanti titoli di nobiltà nel Regno d'Ungheria, frutto degli intensi rapporti con Ferdinando III d'Asburgo. Altre significative testimonianze del passato di Gandino sono il quattrocentesco Palazzo del Vicario, ora sede municipale, affiancato dal cinquecentesco Palazzo del Salone della Falle, situati in Piazza Vittorio Veneto. Oltre alle numerose chiese, spicca il **Monastero delle Suore Orsoline** in origine occupato da suore benedettine che vi si insediavano nel Seicento. Ma una delle caratteristiche del paese è anche la presenza di **vicoli, stretti passaggi, porticati, rustici, resti di fortificazioni medievali** che rivelano l'antica trama edilizia dell'abitato. È sicuramente piacevole passeggiare tra tutte queste testimonianze che all'ora di pranzo possono condurre alla scoperta di come Gandino stia proponendo menu dove compare la tradizione più genuina, con la storia che va sottobraccio a piatti molto gustosi. Tra l'altro, negli ultimi anni si è assistito allo straordinario recupero della **coltivazione del mais spinato**, una varietà che, secondo recenti ricerche, venne seminato per la prima volta a Gandino negli anni Venti del '600. Addirittura il paese ne vanterebbe la primogenitura nella campagna lombarda. L'attenzione suscitata dalla riscoperta di questa varietà ha dato vita a una serie di iniziative che, a partire dalla ricerca e dalla promozione, ha suscitato l'interesse di numerosi operatori coinvolgendo nel paese ristoratori, fornai, pasticceri, gelatai. Tra i prodotti più apprezzati, oltre naturalmente alla polenta, spiccano il tipico Biscotto Melgotti, gallette, torte e gelati dove la farina di mais, sapientemente lavorata, è una presenza che li rende

thanks to the initiative of its inhabitants who displayed skills as able craftsmen and businessmen as well as merchants. Dotted around the town are the aristocratic residences of the families who accumulated great riches; some of the most interesting are **Palazzo Spampatti, Palazzo Loverini and Palazzo Giovanelli**. The fortune of the latter family was such that its members held important roles in Venice and also acquired titles of nobility in the kingdom of Hungary as a result of close ties with Emperor Ferdinand III of Habsburg. Other significant examples of Gandino's past are the fifteenth century Palace of the Vicar, now the town hall, which is flanked by the sixteenth-century building of the Salone della Falle, situated in Piazza Vittorio Veneto. In addition to the numerous churches, the **Monastery of the Ursuline Sisters** is particularly interesting. This monastery was once occupied by Benedictine Sisters who settled there in the seventeenth century. But one of the most interesting features of the town is the presence of **alleyways, narrow passages, porticoes, farm buildings and the ruins of medieval fortifications** which give us an idea of the ancient layout of the town. A pleasant stroll among these old buildings, at lunch time, will lead you in discovery of Gandino's restaurants, which offer wholesome menus that combine tasty food with a dash of history. Over the past few years, there has been an extraordinary revival in the **cultivation of barbed maize**, an ancient variety that, according to recent research, was grown for the first time in Gandino in the 1620s - the first time it was planted in the Lombardy countryside. The interest aroused by the discovery of this variety has given rise to a series of initiatives based on research and promotion, which have excited the curiosity of numerous people, including restaurateurs, bakers, confectioners and ice-cream makers. In addition, naturally, to





## Le Cinque terre della Val Gandino

ValSeriana

Vieni a scoprire Cinque Terre ricche di storia, arte, cultura e natura.

Ti aspettano la Basilica di Gandino e il suo Museo di Arte Sacra con tesori unici al mondo, il Museo del Tessile a Lefte, l'antica Torre municipale di Cazzano S. Andrea, le mille contrade di Peia e il Santuario della Ss. Trinità a Casnigo, la Sistina della Bergamasca.

[www.lecinquetterredellavalgandino.it](http://www.lecinquetterredellavalgandino.it)



Gioielli unici, come il sapore dei prodotti a base di

## MAIS SPINATO DI GANDINO



[www.mais-spinato.com](http://www.mais-spinato.com)



'Delizia di Spinato' e '100 mais'



'Gelato Melgotto'



'Scarlatta'



particolarmente gustosi. Vengono anche proposti menu di degustazione dove il mais è presente dalla prima portata all'ultima. Nel corso dell'anno vi sono numerose occasioni in cui queste tipicità si legano alle tradizioni più genuine richiamando un gran numero di buongustai e di turisti, come la **Fiera di San Giuseppe** e **"I giorni del Melgotto"**. Ma le numerose opportunità offerte da Gandino non si concludono qui. Se dopo aver apprezzato le caratteristiche del paese, il suo patrimonio d'arte e di storia oltre alle sue specialità gastronomiche, il turista dispone ancora di un po' di tempo, vale la pena rivolgere l'attenzione alle **alture attorno all'abitato**, con vaste distese verdi, dove si snodano percorsi molto vari, da quelli adatti alla passeggiata per genitori con i bambini agli itinerari per appassionati di trekking e di mountain bike.

polenta, some of the most enjoyed products are Biscotto Melgotto (a type of biscuit), crackers, cakes and ice-creams in which the carefully processed maize flour makes these products particularly tasty. Tasting menus are offered in which maize is present from the first to the last course. Over the year, numerous events have combined these local specialities with authentic traditions, attracting large numbers of gourmets and tourists, such as the **Fiera di San Giuseppe** and **"I giorni del Melgotto"**. But the many opportunities offered by Gandino don't stop here. If after you've spent time enjoying the features of the town, its art and history, as well as its gastronomic specialities, and you still have some time, it is well worth while visiting the **surrounding hills**, which offer vast expanses of countryside crossed by varied trails suitable for walking with children or trekking and mountain biking.

## KEY INFO



### COME ARRIVARE / HOW TO GET THERE

Gandino dista circa 26 km da Bergamo ed è facilmente raggiungibile in automobile. È necessario percorrere la strada statale della Val Seriana e seguire le indicazioni per Gandino in prossimità di Vertova. È possibile arrivare a Gandino anche in autobus dalla stazione autolinee di Bergamo effettuando un cambio a Gazzaniga.

*Gandino is approximately 26 km from Bergamo and is easy to get to by car. Take the state road through the Seriana Valley and near Vertova follow the signs to Gandino. Gandino can be reached by bus from the bus station of Bergamo, making a change in Gazzaniga ([www.bergamotrasporti.it](http://www.bergamotrasporti.it)).*



### LE CASCATE DI VERTOVA / THE FALLS OF VERTOVA

Da non perdere nelle vicinanze di Gandino uno spettacolo d'acqua poco conosciuto ma molto affascinante: le cascate d'acqua della Val Vertova. Ruscelli, pozze d'acqua dai colori intensi e magnifici sentieri: il luogo ideale per una passeggiata fuori dal tempo. *Don't miss a little known, but very interesting water spectacle near Gandino: the waterfalls of the Vertova Valley. Streams, pools of water of deep colours and magnificent paths: the ideal place for a walk where time stands still.*



### MUSEO DEI PRESEPI / NATIVITY SCENE MUSEUM (GANDINO)

Custodisce interessanti presepi provenienti da diverse parti del mondo. Da notare i pezzi in raro corallo nero, in madreperla e quello in terracotta e ceramica. Materiali preziosi per i presepi in alabastro e argento e quelli in avorio. *This museum holds interesting nativity scenes from different parts of the world. Some interesting pieces are made of rare black coral or mother-of-pearl while others have been created in terracotta and ceramics. Some have even been made of valuable materials such as alabaster, silver and ivory.* Visite su prenotazione/Tours with prior booking: 035 746115/349 3868675 - [www.gandino.it](http://www.gandino.it)



### LA TRAVERSATA TRA I PIZZI DELLA VAL GANDINO / THE CROSSING BETWEEN THE PEAKS OF THE GANDINO VALLEY

La traversata può essere suddivisa in sette tappe successive tra i comuni di Casnigo, Cazzano S. Andrea, Gandino, Peia e Lefte. Unite in un unico anello offrono un itinerario entusiasmante per camminatori esperti ed allenati. Le singole tappe sono invece adatte anche ad escursioni con la famiglia regalando a grandi e piccini paesaggi mozzafiato! *This path can be divided into seven successive stages through the municipalities of Casnigo, Cazzano S. Andrea, Gandino, Peia and Lefte. Joined to form a single loop, this path offers expert, fit walkers an exciting itinerary. The individual stages are instead suitable even for families and offer both young and old breathtaking scenery!*



### MONTAGNINA

Molte le occasioni per organizzare un'escursione alla Montagnina (Comune di Gandino - località Monte Farno): nelle giornate di sole è un'ottima meta per godere del panorama del Pizzo Formico, perfetta anche nel periodo invernale per ciaspolate o sciate sulla magnifica pista da fondo. Da non perdere una tappa al rifugio Parafulmine per gustare le ricette tipiche: dai casoncelli alla polenta con formaggella fusa, arrostiti e stufati!

*A hike to the Montagnina (Municipality of Gandino - Mount Farno) is suitable at any time: on sunny days it's an excellent destination to enjoy the view over the Pizzo Formico, and during the winter it's the perfect place for a walk with snow shoes or skiing on the magnificent cross-country trail. Don't miss a meal at the Parafulmine mountain refuge to enjoy the local food: casoncelli (stuffed ravioli), polenta with melted cheese, roasts and stews!*



Key Expert: [francesca@thekeytobergamo.it](mailto:francesca@thekeytobergamo.it)







*Fly and Drive*  
www.campervaltessenoleggi.it



FAMILY



SPORT AND FREE TIME



FRIENDS / COUPLES



GASTRONOMY

# SCOPRI L'ITALIA E L'EUROPA CON NOI.

/Discover Italy and Europe with us.

**RAGGIUNGERE LE TUE METE NON È MAI STATO COSÌ COMODO E VELOCE.**

Il camper vi offre la possibilità di viaggiare in libertà, con la comodità di avere sempre al seguito tutto quello che serve per le necessità di ogni giorno. Proprio come a casa tua, una bibita fresca d'estate o una tazza di cioccolata calda dopo una passeggiata d'inverno. Da non dimenticare il panorama che si può avere parcheggiando vicino al lago, davanti ad una bellissima spiaggia, in montagna per una giornata sugli sci o dopo avere visitato il famoso castello sempre sognato. I nostri camper vi offrono questo ed altro. Il tutto ad un prezzo decisamente vantaggioso ospitando da una fino a sette persone. Visitate il nostro sito web per ulteriori informazioni. Camper Valtesse Noleggi è a 5 minuti dall'aeroporto di Orio al Serio ed è vicino agli aeroporti di Milano Linate e Malpensa.

**ANYWHERE IS JUST A FEW STOPS AWAY WITH CAMPER VALTESSE NOLEGGI.**

A motorhome can give you the freedom to do as you wish and to go where and when you want while not losing those everyday commodities that make life so comfortable these days. Just like at home, you can have a nice, cool, refreshing drink in the summer or a mug of hot chocolate in the winter. Don't forget though that you might be parked in a picturesque area near a lake or by the beach... not like at home! A motorhome holiday can offer you this and much, much more for one person alone or a group of up to seven people. We are now offering deals that can greatly reduce the cost of your holiday. So please feel free to check out the rest of our website and then contact us if you need any further information. Camper Valtesse Noleggi is based just five minutes from Orio al Serio International Airport and within easy reach of both Milan Linate and Milan Malpensa airports.

**PICK UP & DROP OFF**  
Bergamo Orio al Serio (BGY)  
Milano Linate (LIN)  
Malpensa (MXP)



NOLEGGIO CAMPER MOTORHOME RENTAL

**BOOK ONLINE!**



pubblicità

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

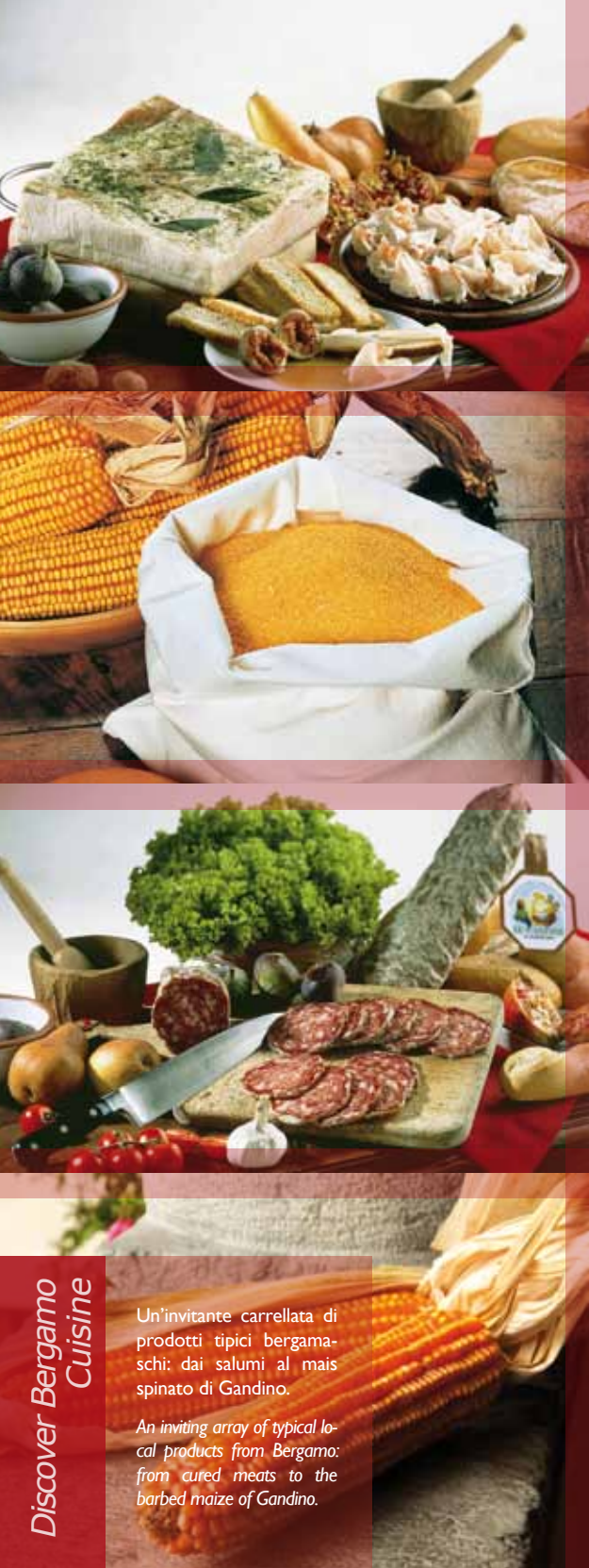


di/by Pino Capellini

Discover Bergamo  
Cuisine

**POLENTA FUMANTE  
E SAPORITI SALUMI**  
*PIPING HOT POLENTA  
AND FLAVOURSOME COLD CUTS*





**T**ra profumi di cucina e i sapori della buona tavola, l'autunno e l'inverno sono le stagioni ideali per apprezzare **due tipici prodotti della Bergamasca: la polenta e i salumi**. La prima viene proposta nei menu durante tutto l'anno, ma niente di meglio che della fumante polenta quando l'aria incomincia a rinfrescare. È l'ideale per comparire accanto ai funghi, al brasato, agli arrosti, comunque ovunque ci siano sughi ed intingoli che ben si accompagnano alla polenta. Che cosa sia quest'ultima è nota anche a quanti non l'hanno nelle proprie abitudini alimentari. Fino alla metà del secolo scorso la polenta era spesso il piatto principale delle popolazioni montane e di parte della pianura nell'area che va dal Piemonte al Veneto. Molto diffusa nelle vallate bergamasche, la sua presenza sulla tavola era andata gradualmente scomparendo con i profondi cambiamenti delle abitudini alimentari.

Negli ultimi tempi questo cibo antico e apprezzato ha fatto la sua ricomparsa con la graduale riscoperta dei piatti tipici. Ciò si deve anche alla passione di molti cuochi e anche dei buongustai che hanno portato alla valorizzazione non solo della qualità del mais e delle sue coltivazioni ma anche della produzione della farina. Non più quindi mais prodotti e macinati ricorrendo a cicli industriali, ma con la valorizzazione di tutto quello che è genuino, compreso l'uso di antichi mulini. L'esempio viene da paesi come Gandino, in Valle Seriana. Altri paesi della Bergamasca stanno seguendo lo stesso percorso

**A**mong aromas of the kitchen and flavours of good food, autumn and winter are the ideal seasons for enjoying **two local products: polenta and cured meats**. The first appears on menus all year round, but nothing is better than piping hot polenta when the air begins to get cold. It is ideal as an accompaniment for mushrooms, braised and roast meats or, however, any dish that has plenty of sauce or gravy. Polenta is even well known among those who do not eat it regularly as part of their diet. Until the middle of the last century, polenta was often the staple ingredient of the diet of people living in the mountains and the area of the Po plain that extends from Piedmont to Veneto. Eaten regularly in the Bergamasque valleys, it gradually began to disappear from the table due to changes in dietary habits. Lately this ancient and much enjoyed food had returned with the rediscovery of local dishes. This is also due to the passion of many chefs and gourmets, who have encouraged the appreciation not only of the quality of the maize and its cultivation, but also of maize flour production. Preference is no longer given to maize produced and ground in industrial cycles, but to the appreciation of all that is genuine, including the use of old mills. The example comes from towns like Gandino, in the Seriana Valley. Other towns in Bergamo province are following the same route with the aim of promoting the product more widely.



Certificazioni di qualità:  
Camera di Commercio Bergamo  
Camera di Commercio di Bergamo  
Largo Dotti, 16 - 24121 Bergamo  
[www.agg.commercio.gov.it/marchio-di-qualita](http://www.agg.commercio.gov.it/marchio-di-qualita)

Discover Bergamo Cuisine

Un'invitante carrellata di prodotti tipici bergamaschi: dai salumi al mais spinato di Gandino.  
An inviting array of typical local products from Bergamo: from cured meats to the barbed maize of Gandino.





Discover Bergamo Cuisine

La polenta servita calda sul tagliere di legno è imperdibile con i salumi bergamaschi.

Bergamask cured meats are an essential accompaniment to polenta served hot on a wooden platter.

nell'ambito di una sempre più ampia valida valorizzazione. E proprio in occasione del grande appuntamento dell'**Expo 2015 a Milano** la Bergamasca presenterà un cibo della più genuina tradizione delle montagne bergamasche, da secoli diffuso in modo particolare negli alpeggi. Si tratta della **polenta taragna**, molto gustosa e saporita per la quale di solito si ricorre oggi a una miscela di farina di grano saraceno e di farina di mais prodotte ancora come un tempo e per la cui cottura si ricorre al paiolo in rame. Si tratta di un piatto robusto, con l'impiego di burro e di formaggi d'alpeggio in gran quantità. Una volta l'ideale per far fronte al grande consumo di calorie in condizioni ambientali disagiate, alta quota e temperature molto fredde. Oggi la polenta taragna è sempre più apprezzata per i sapori forti e genuini. E i risultati di questa sua riscoperta e valorizzazione si vedranno tra i frequentatori dell'Expo.

Dove c'è la polenta non possono mancare i sapori e i profumi dei **salumi della terra bergamasca**. Un posto privilegiato lo occupa il **salame**. La tradizione di un tempo e non ancora scomparsa vuole che la stagione ideale per preparare il salame sia l'autunno nel periodo legato alla festa di San Martino, ossia l'11 novembre. Tuttavia oggi più che allora si punta sulla qualità dei maiali. La terra bergamasca vanta ottimi salami prodotti sia con gli allevamenti di pianura e di montagna. Attenzione: sulla tavola il salame deve comparire affettato manualmente con il coltello, solo in questo modo il suo profumo inconfondibile ben si combina con la polenta che esce fumante dal paiolo dopo un'accurata cottura. Si assiste a una rinnovata attenzione tra i buongustai per il **lardo**, candido e tenero, dall'aroma delicato che fa la sua comparsa negli antipasti e che i più preferiscono assaporarlo con la polenta calda. Altro salume d'antica origine è la **pancetta**, un insaccato dalla preparazione molto semplice e che trovava posto, accanto al salame e al lardo, nelle dispense delle famiglie contadine della Bergamasca. Una lieta sorpresa per i buongustai è la comparsa di un **prosciutto di alta qualità** che viene prodotto ricorrendo a maiali lasciati in libertà tra gli alpeggi dell'alta montagna bergamasca.

On the occasion of the great event of **Expo 2015 in Milan**, Bergamo province will present one of the most genuine foods of the Bergamask mountains, which has been widespread for centuries particularly among people living near mountain pastures. This is the very delicious and flavoursome **polenta taragna**, containing a blend of maize flour and buckwheat flour, which is produced as it always has been and still cooked in copper pots. It is a "robust" dish that uses butter and mountain cheese in large quantities, and was once the ideal way for providing the large number of calories needed to face harsh temperatures and high altitudes. Today polenta taragna is increasingly enjoyed for its strong, wholesome flavours. And the result of its rediscovery and promotion will be seen among those attending the Expo.

Wherever polenta is found, the flavours and aromas of **local cured meats** are an essential accompaniment. **Salami** occupies a privileged position. Old traditions state that the ideal season for preparing salami is autumn, during the period around the feast of San Martino, on 11<sup>th</sup> November. Today, more than ever, the quality of the pork is important. Bergamo province can boast excellent cured meats produced with pork from pigs reared on the Po plain and in the mountains. A word of warning: salami should always be cut at the table with a knife; only in this way will its unmistakable flavour combine with the polenta poured piping hot from the pot after careful cooking. Soft white **lardo** (cured pork fat) is also making a revival among gourmets for its delicate aroma, which is served with appetisers and often flavoured with hot polenta. Another cured meat with ancient origins is **pancetta**, which is very simple to prepare and was ever present, together with salami and lardo, in the larders of peasant families in the Bergamo area. A pleasant new surprise for gourmets is the appearance of a **high quality prosciutto**, which is produced from pigs that run free among the pastures of the upper Bergamask valleys.