



Valleimagna
nel verde delle orobie bergamasche



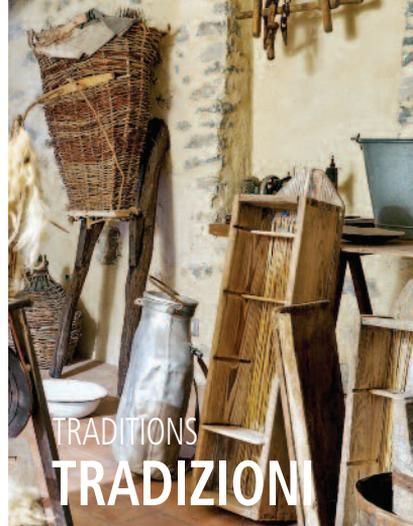
GUIDA AL TERRITORIO E ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA

 GUIDE AND TOURIST INFORMATION 

Visit Bergamo

 **inLOMBARDIA**

SPA AND WELLNESS
TERME E BENESSERE



TRADITIONS
TRADIZIONI



VILLAGES
BORGH



FAITH
FEDE



ART AND CULTURE
ARTE E CULTURA



FREE TIME
TEMPO LIBERO



ADVENTURE
AVVENTURA



LOCAL FLAVORS
SAPORI LOCALI



NATURE
NATURA



GUIDA TURISTICA VALLE IMAGNA EDIZIONE SPECIALE

IMAGNA VALLEY TOURIST GUIDE
SPECIAL EDITION



Coordinamento Progetto

Alessandro De Ponti

Coordinamento Editoriale

Stefania Sebino

Traduzioni

Claudia Moreschi

Fotografie

Piero Annoni - Paolo Ardiani

Giuseppe Agati - Dimitri Salvi

Diventa Social Ambassador

Utilizza gli hashtag ufficiali per raccontarci
la tua esperienza in Valle Imagna

#valleimagna #ilovevalleimagna

#invalleimagna #visitimagna

#turismovalleimagna #visitbergamo

#turismobergamo #inlombardia

#saporibergamaschi

www.facebook.com/turismovalleimagna/

Benvenuti in Valle Imagna, terra di arte, natura, sport e benessere

Immersa in un contesto naturalistico ancora quasi incontaminato, la **Valle Imagna** è un territorio circondato dal verde dei prati e dei boschi nell'area prealpina delle **Orobie Bergamasche**. Meta ideale per gli amanti della natura e dello sport, offre un ventaglio di opportunità per il **trekking**, il **golf**, le passeggiate nei boschi, le escursioni in **mountain bike**, a cavallo e con i lama, circondati da un paesaggio naturale abbastanza variegato che passa dalle forme morbide della collina con i vitigni degli Almenno a quelle più aspre della montagna con la cima del Resegone. Arricchiscono l'esperienza sul territorio le testimonianze **artistiche**, **culturali** e di **architettura rurale**, alcune riconosciute a livello nazionale ed europeo.

Benvenuti in Valle Imagna e buon soggiorno!

Welcome to Imagna Valley, land of art, nature, sport and wellness

Immersed in a naturalistic context still almost untouched, the Imagna Valley is an area surrounded by the green of meadows and woods in the pre-Alps area of the Bergamo Orobie. Ideal destination for nature and sport lovers, it offers a wide range of opportunities for hiking, golf, forest walks, mountain biking, horseback and llamas riding, in a natural landscape quite varied passing from the soft shapes of the hills with the vineyards of Almenno to the more rugged shapes of the mountains with the mountain top of Resegone. The artistic and cultural testimonies as well as the rural architecture, some of which are recognized at national and European level, enrich the experience on the territory.

Welcome to the Imagna Valley and have a good stay!

INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA - TOURIST OFFICES

INFO POINT LEMINE

Almenno San Bartolomeo (BG)

Via San Tomè, 2

presso il Monastero di San Tomè

Tel./Fax: +39 035.55.32.05

email: infopoint@fondazionelemine.eu

INFO POINT VALLE IMAGNA

Sant'Omobono Terme (BG)

Piazza del Mercato - Selino Basso

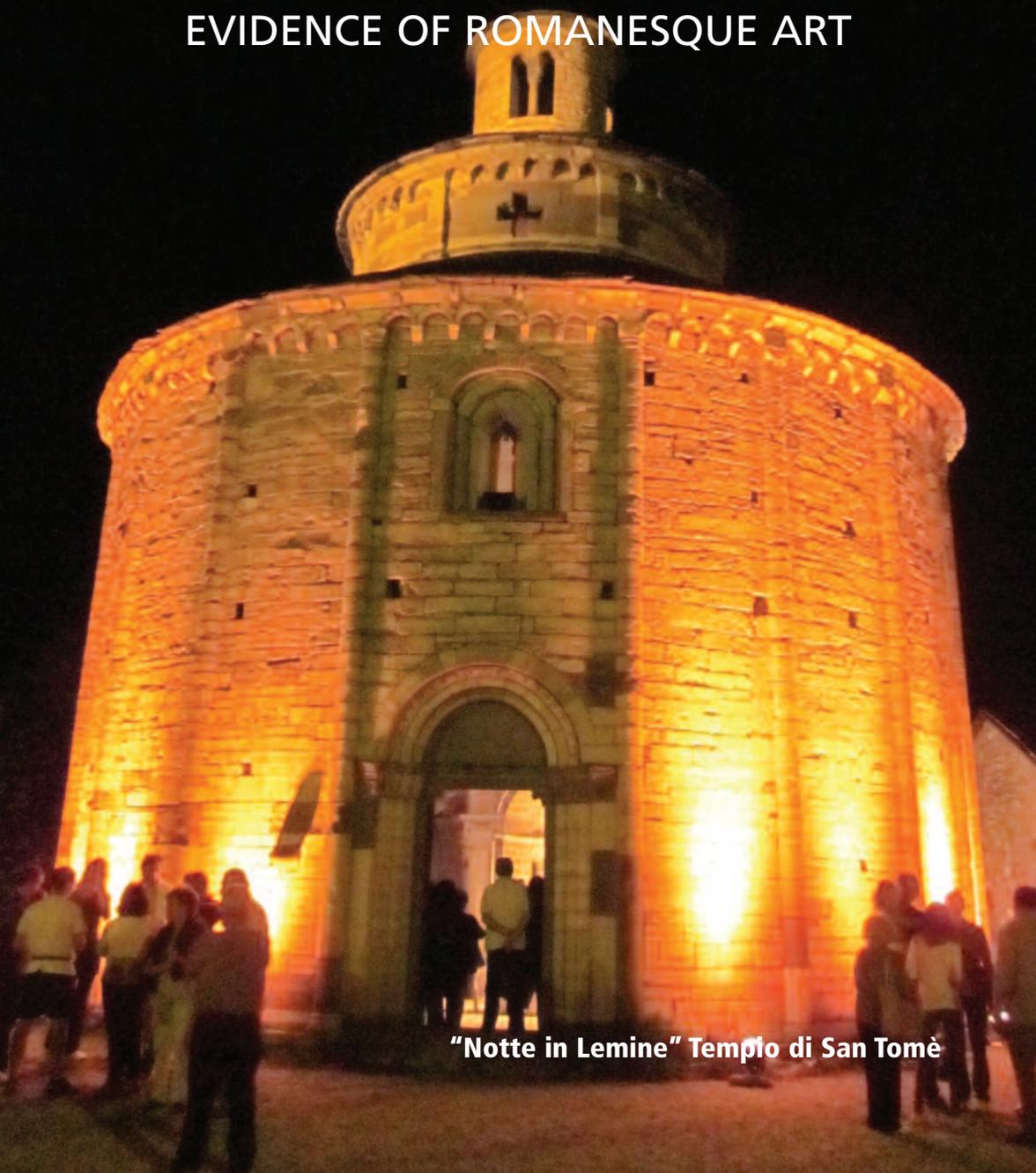
Zona campi sportivi

Tel. +39 035.85.26.13

email: infopoint.valleimagna@gmail.com

Testimonianze di Arte Romanica

EVIDENCE OF ROMANESQUE ART



"Notte in Lemine" Tempio di San Tomè



Notte in Lemine

Arte e Cultura Art and Culture

IL ROMANICO THE ROMANESQUE

ITINERARIO NEL PARCO DEL ROMANICO

Il **Parco del Romanico** si estende sul territorio degli Almenno, rappresenta un vero e proprio **Museo diffuso** dell'arte romanica, riconosciuto a livello **europeo**. Anticamente denominato "**Lemine**" questo lembo di terra offre un bellissimo itinerario con scorci suggestivi che permette di visitare quattro chiese veri gioielli di architettura: il **Tempio di San Tomè**, le **Chiese di S. Giorgio e S. Nicola** e il **Santuario Madonna del Castello**.

ROUTE IN THE PARK OF THE ROMANESQUE

The Park of the Romanesque covers the territory of Almenno, is a real ecomuseum of the Romanesque art, recognized at european level. In ancient times called "Lemine" this strip of land offers a beautiful route with fascinating sights that allows you to visit four churches that are true architectural gems: the Temple of San Tomè, the churches of San Giorgio and San Nicola and the Sanctuary of Madonna del Castello.



Lo SAPEVI CHE...

Le chiese "rotonde", rare in Italia, sono chiese a sé, spesso di origine ignota e potrebbero essere anteriori al cristianesimo.

I TESORI DEL ROMANICO

THE TREASURES OF THE ROMANESQUE

IL TEMPIO DI SAN TOMÈ

Considerata una delle opere più suggestive e singolari del panorama **romanico europeo**, è una delle rarissime chiese a pianta circolare le cui origini sono ancor oggi un mistero. In base al ritrovamento di alcune tombe venne edificata tra il 1130 e il 1150 dai Longobardi.

LA CHIESA DI SAN GIORGIO

Eccellenza architettonica ed artistica degli inizi del XII secolo, è la più grande della Diocesi di Bergamo dopo Santa Maria Maggiore. Chiesa dalla singolare composizione muraria, conserva affreschi duecenteschi e trecenteschi **tra i più significativi della Bergamasca**, con episodi della vita di Gesù e di Maria Vergine.

LA CHIESA DI SAN NICOLA

Chiesa rinascimentale situata sulle colline di Almenno S.S., attorniate dai vigneti e affiancata dall'ex monastero dei frati Agostiniani, la Chiesa ospita al suo interno un rarissimo esempio di **Organo Antegnati del 1588** ed è spesso luogo di concerti barocchi.

MADONNA DEL CASTELLO

Santuario del XVI sec. , costruito grazie ad un evento miracoloso, quando una frattura nel muro lasciò scoperto un affresco di una Madonna con Bambino. Oggi conserva affreschi tra i più antichi della Bergamasca.

THE TEMPLE OF SAN TOMÈ

Considered one of the most fascinating and unique of the European Romanesque overview, it is one of the rare circular churches whose origins are still a mystery. According to the finding of some tombs it was built between 1130 and 1150 by the Lombards.

THE CHURCH OF SAN GIORGIO

Architectural and artistic excellence of the early twelfth century it is the largest church in the Bergamo diocese, after Santa Maria Maggiore. Church by the unique composition of walls, the church houses inside fourteenth and thirteenth-century frescoes of the most significant of Bergamo, with episodes from the life of Jesus and the Virgin Mary.

THE CHURCH OF SAN NICOLA

Renaissance church located on the hills of Almenno S.S., surrounded by vineyards and near the former monastery of the Augustinian friars, the church houses a rare example of Organ Antegnati of 1588 and often holds Baroque concerts.

MADONNA DEL CASTELLO

The sanctuary of Santa Maria del Castello dating back to the XVI century, was built thanks to a miraculous event, when a crack in the wall left uncovered a fresco of a Madonna with Child. The church houses some of the oldest frescoes in Bergamo.

www.antennaeuropeadelromanico.it



Chiesa di San Giorgio - Affresco

LO SAPEVI CHE...

L'Organo Antegnati del 1588, gioiello unico al mondo è uno dei pochi esempi di organo rinascimentale di scuola italiana conservato sino ad oggi.

Arte e Cultura
Art and Culture

MUSEO DEL FALEGNAME "TINO SANA" MUSEUM OF THE CARPENTER "TINO SANA"

Voluto dal suo fondatore Tino Sana, il museo racconta la storia di un mestiere protagonista in Valle Imagna: il **falegname**. Al legno vengono associate tante espressioni di vita popolare, dalla casa alle botteghe degli **antichi mestieri**.

Esposte **attrezzature e macchinari d'epoca** costruiti in legno, con torni del 1600/1700/1800, **biciclette in legno** del 1800 e 1900; bici, maglie e trofei di **Felice Gimondi** a cui è stata dedicato il salone. Il museo documenta inoltre l'uso del legno nei **mezzi di trasporto**: dalla slitta alla barca, ai carri regionali, ai calessi, alle carrozze fino all'automobile e all'aereo di Antonio Locatelli. Troviamo anche la **bottega d'arte del "Brusafer"** di Aldo Caratti per la lavorazione del ferro e i burattini creati da artisti bergamaschi.

Il Museo organizza numerose iniziative, incontri e manifestazioni per promuovere il **legno come materia prima rinnovabile ed ecologica**.

To find expressions of popular life, from home to the shops of old crafts you can visit the "Museum of the Carpenter Tino Sana" in Almenno San Bartolomeo. The result of the passion and perseverance of Tino Sana. It's on three floors and also includes a sawmill outside. The exhibits tell the story of the woodwork through tools, antique machinery and lathes ancient, sleds, boats, wagons, carriages, cars, bicycles and aircraft.



MUSEO DEL FALEGNAME TINO SANA

Via Papa Giovanni XXIII, 59
Almenno San Bartolomeo - BG
Tel. +39 035.55.44.11
www.museotinosana.it

L'aereo di Locatelli

Arte e Cultura
Art and Culture



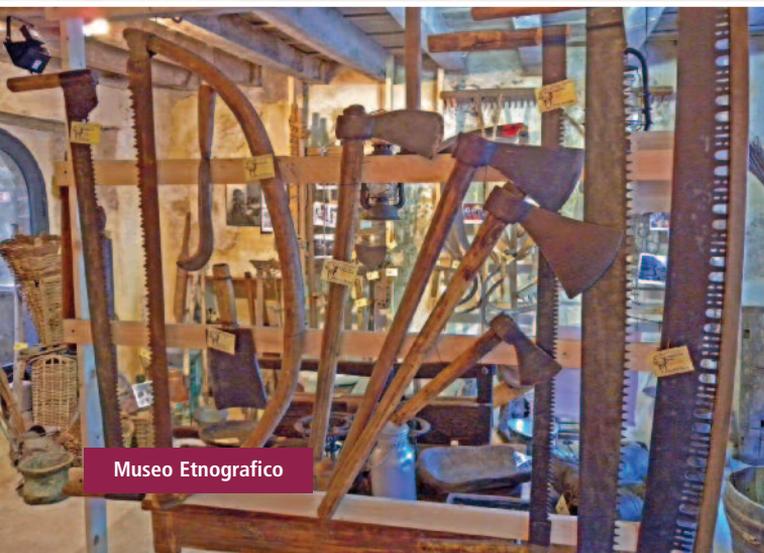
GHIACCIAIA DEL MAESTRO E MUSEO ETNOGRAFICO

THE MASTER'S ICE-HOUSE AND THE ETHNOGRAPHIC MUSEUM

Nel cuore del **Borgo di Amagno** nella secentesca **Cà del Maestro**, c'è la botola della **Ghiacciaia**. Prima che "La Ghiacciaia" venisse aperta al pubblico, pochi conoscevano il segreto, che celava la Cà del Maestro: un condotto sotterraneo dipartiva da uno dei locali, posti sul lato strada, portava ad un vano di forma cilindrica con copertura a volta, adibito a ghiacciaia. E' una splendida struttura rimasta intatta, nonostante abbia un paio di secoli o forse più. Nei locali antistanti il cunicolo che porta alla ghiacciaia, si trova il Museo Etnografico Valdimagnino, che oggi, ospita tanti oggetti del passato. Nel Museo è possibile ripercorrere la storia degli antichi mestieri valdimagnini legati al mondo agricolo. Molto interessante il camino con "nicchia", scoperto dopo la demolizione di una parete, che lo nascondeva. Seduto nella nicchia sta Pierino, il fantasma della ghiacciaia!

In the heart of the Village of Amagno in the XVII century Cà del Maestro, there is the trap door of the ice-house. It's a beautiful property two centuries old, remained intact. Next to it there is the Imagna Valley Ethnographic Museum which now houses many objects of the past. Very interesting is the fireplace with "niche", discovered after the demolition of a wall, which hid it. Pierino the ghost of the ice-house is sitting in the niche.

Visite guidate / Tour guide:
Giuseppe Ghidorzi +39 339.77.04.558
www.museovaldimagnino.it



Museo Etnografico

AGRITURISMO CASCINA BELVEDI'

UBIALE CLANEZZO (BG)

Località Belvedere

Tel. +39 035 64.17.25

www.cascinabelvedi.it

Arte e Cultura
Art and Culture



Borghi Storici e Tradizioni Locali

HISTORICAL VILLAGES
AND LOCAL TRADITIONS

Il Ponte di Attone nel Borgo di Clanezzo

BORGHI STORICI E ANTICHE CA' HISTORICAL VILLAGES AND ANCIENT CA'

La Valle Imagna racchiude un patrimonio storico e architettonico di grande valore artistico e culturale.

Caratteristica peculiare delle antiche costruzioni valdimagnine la **Prida** e la **Pioda**, pietre dell'architettura tradizionale utilizzate per la costruzione di muri e mulattiere, la seconda per costruire i tipici "**tetti in pioda**". Ancora oggi notevoli le testimonianze di architettura rurale sparse un po' ovunque. Molti gli esempi ben conservati tra cui il **Borgo di Arnosto** a Fuipiano Imagna, **Cà Cavaggio**, **Cà Berizzi** e **Cà Roncaglia** a Corna Imagna, **Cà Taiocchi** a Sant'Omobono Terme.

L'antica mulattiera della Petòla, recentemente restaurata, collega tre siti significativi **Cà Roncaglia**, borgo rurale risalente al XII secolo che diede i natali agli antenati di Papa Roncalli, dove ha sede l'Antica Locanda Roncaglia, la Casa dello Stracchino in località Finiletti e il complesso di **Cà Berizzi**, dimora nobiliare del XVIII secolo che, dopo decenni di abbandono, è stata oggetto di una grossa operazione di recupero.

The Imagna Valley encloses a historical and architectural heritage of great artistic and cultural value. A peculiar characteristic of the ancient buildings from the Imagna Valley are the "Prida and Pioda", stones of tradition, the former used for the construction of walls and mule tracks, the latter for the construction of the typical "tetti in pioda", the local flagstone roof. Still remarkable are the testimonies of rural architecture scattered everywhere. Many the well-preserved examples: Cà Dani in Locatello, Cà Cavaggio, Cà Berizzi, Cà Roncaglia in Corna Imagna, Cà Taiocchi in Sant'Omobono Terme and the ancient village of Arnosto in Fuipiano Imagna.



Cà Roncaglia

ANTICA LOCANDA RONCAGLIA

CORNA IMAGNA (BG)
Via Roncalia, 21
Tel. +39 349 42.16.170
www.locandaroncaglia.it

**Architettura
Rurale**
Local Architecture

ANTICHI BORGHI MEDIEVALI

ANCIENT MEDIEVAL VILLAGES

IL BORGO DI CLANEZZO

Alla confluenza tra Valle Imagna e Valle Brembana, e dei due fiumi Imagna e Brembo, si trova il **Borgo di Clanezzo**, un antico borgo medievale molto suggestivo. Da visitare il **Ponte di Attone**, il **Porto**, il **Mulino**, il **Castello** e il **Maglio**.

L'area è nota per i ritrovamenti risalenti ad epoche preistoriche e per la presenza di alcune grotte tra cui il "Buco di costa Cavallina", dove sono documentati l'uso della pietra grezza nel Paleolitico e la pratica dell'inumazione nell'età del Bronzo, il Bus o Tamba di Cornei e il Bus di Laùr con tracce di resti umani e frammenti di ceramica di età preistorica.

IL BORGO DI AMAGNO

Nel cuore di Strozza, si trova il **Borgo di Amagno** con numerose costruzioni risalenti all'epoca medievale, tra cui l'elegante casa torre medioevale e la secentesca **Cà del Maestro**, dove si trova la famosa ghiacciaia.

Nel Borgo di **Cà Campo**, l'oratorio Quattrocentesco di San Pantaleone, pregevole opera della fede nel culto della statua di San Momà, il santo protettore delle puerpere senza latte.

THE VILLAGE OF CLANEZZO At the confluence of the Imagna and Brembana Valley, and of rivers Imagna and Brembo, there is the village of Clanezzo, an ancient very evocative medieval village. The Attone Bridge, the Port, the Mill, the Castle and the Power Hammer are worth visiting.

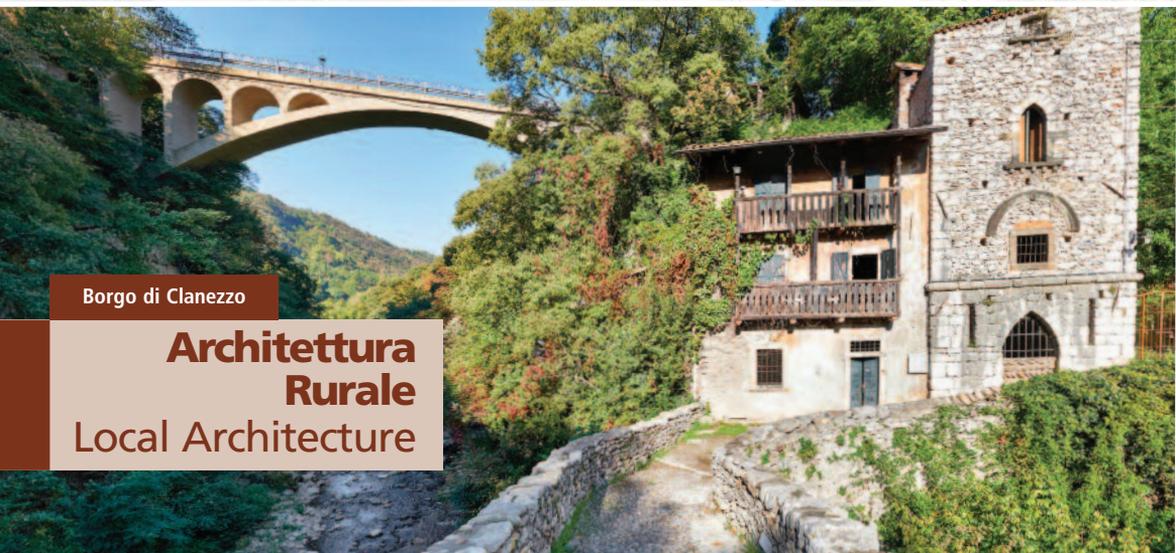
THE VILLAGE OF AMAGNO In the heart of Strozza is the village of Amagno with many buildings dating back to the Middle Ages, among which the elegant Medieval tower-house and the XVII century Cà del Maestro, where there is the famous ice-house.



Borgo di Amagno

Borgo di Clanezzo

**Architettura
Rurale**
Local Architecture



IL BORGO DI ARNOSTO

ARNOSTO VILLAGE

IL BORGO DI ARNOSTO

L'antico nucleo di **Arnosto** situato a **Fuipiano Valle Imagna** su un antico tracciato viario, risale al XIV sec. e conserva edifici di grande valore artistico; è la più significativa e meglio conservata tra le strutture rurali rimaste sul territorio valdimagnino.

Visitare Arnosto significa immergersi in un'atmosfera suggestiva che riporta alla vita delle popolazioni prealpine del passato. Anticamente fu sede della **Dogana Veneta**, dove si delimitava il confine tra il ducato di Milano e la Serenissima.

Da visitare all'interno del Borgo il **Museo** realizzato dal gruppo Amici di Arnosto che raccoglie una collezione di strumenti utilizzati da contadini, allevatori e artigiani dell'epoca passata, oltre ad una esposizione fotografica delle popolazioni che vi abitarono. E' presenta una piccola **Cappella** del 1664 dedicata ai santi **Filippo Neri e Francesco da Paola** ricca di affreschi di grande pregio tra cui un dipinto di Francesco Quarenghi, nonno di Giacomo Quarenghi.

ARNOSTO VILLAGE

The ancient village of Arnosto in Fuipiano Imagna dates back to the fourteenth century, it is the most significant and best preserved village, among the villages remained in the valley. In ancient times it was the seat of the Venetian customs house, where they marked the border between the Duchy of Milan and Venice. Worth visiting the Museum inside the village with old working tools, a small chapel in 1664 dedicated to Saints Filippo Neri and Francesco da Paola and rich in frescoes of great value.

www.prolocofuipiano.it



MODERNO HOTEL RISTORANTE

FUIPIANO IMAGNA (BG)

Via Dante Alighieri, 2

Tel. +39 035 85.60.18

www.ristorantemoderno.it

**Architettura
Rurale**
Local Architecture

IL SANTUARIO DELLA CORNABUSA

THE CORNABUSA SHRINE

... "È il Santuario più bello che esista, perchè non l'ha fatto la mano dell'uomo, ma Dio stesso".

Così diceva Angelo Giuseppe Roncalli, devoto alla **Madonna della Cornabusa** e divenuto Papa Giovanni XXIII. Ricavato da una **Grotta naturale**, fu costruito nel corso dei secoli a partire dal '500.

La grotta conserva al suo interno una statua lignea della Madonna, conservata intatta nel corso del tempo. Portata da una donna nel 1350, fu ritrovata da una pastorella sordomuta di Bedulita che riacquistò l'udito e la parola. **È il santuario più caratteristico della provincia di Bergamo**, particolarmente caro ai Valdimagnini, è oggi meta di molti pellegrinaggi. Alla Madonna del Santuario vengono attribuiti molti miracoli.

"It's the most beautiful sanctuary on earth because it was built not by humans but by God himself" said Angelo Giuseppe Roncalli, a devotee of the sanctuary who later became Pope John XXIII. The sanctuary housed in a natural cave was built over the centuries starting from 1500. The cave preserves inside a wooden statue of the Virgin Mary remained intact over the centuries. Brought by a woman in 1350 it was found by a deaf and dumb shepherdess from Bedulita who recovered her hearing and speech.

The Cornabusa is the most characteristic sanctuary in the Bergamo province, particularly dear to the inhabitants of the Imagna Valley, that attracts thousands of pilgrims every year. Many miracles are attributed to the Madonna from Cornabusa.

Santuario Madonna della Cornabusa
Sant'Omobono Terme (BG) Località Cepino
www.cornabusa.it



Ogni anno nel mese di settembre, si svolge la **Festa della Madonna della Cornabusa.**



LO SAPEVI CHE...

Durante le battaglie tra guelfi e ghibellini, una donna nascose una statuina di Maria Addolorata nella grotta, una pastorella sordomuta la trovò e riacquistò la parola e l'udito. Ancora oggi c'è una grande devozione per la Madonna della Cornabusa.

Luoghi di Fede
Places of Faith

SANTELE E TRIBULINE

"SANTELE" AND "TRIBULINE"

TESTIMONIANZE DI ARTE POPOLARE

Disseminate un po' ovunque sugli antichi sentieri dell'alta Valle Imagna, le caratteristiche santelle (piccole cappelle) un tempo erano **luoghi di sosta per contadini e viandanti**, spesso luoghi di raccoglimento in preghiera, **piccoli luoghi di culto**, costruiti con diverse finalità e caratteristiche: **cappellette dedicate alla salute**, in particolare a San Rocco, San Sebastiano, San Michele Arcangelo; a protezione di zone a rischio di catastrofi, raffiguranti San Giorgio con il drago, come **luoghi di ristoro** con funzione educativa per la popolazione, costruite su piazzole, dedicate a San Giuseppe, Sant'Anna, Sant'Antonio da Padova, **San Carlo Borromeo**. Un tempo erano l'unico modo per illuminare le strade nella notte e orientarsi. Ancor oggi elemento molto importante di culto e immagine popolare per la valle. Solo a **Corna Imagna** ne sono state censite ben 40. In particolare segnaliamo il sentiero che collega Locatello a Selino Alto passante per Cilipiano, dove è possibile ammirare ben **8 santelle** di cui alcune restaurate. Partendo dalla frazione Mazzoleni di Sant'Omobono, verso Cepino, parte un'antica mulattiera che veniva percorsa un tempo dai pellegrini che salivano in preghiera al Santuario della Cornabusa. Lungo il sentiero si possono ammirare **sette cappelle dedicate ai Dolori di Maria**.

EVIDENCE OF FOLK ART

Scattered everywhere on ancient paths in the upper Imagna Valley, the characteristic santelle (small chapel-shrines) were once rest areas for peasants and wayfarers, often places of recollection in prayer, small places of worship, built with different aims and features: small chapels dedicated to health, more specifically to Saint Roch, Saint Sebastian, Saint Michael the Archangel; to protect areas at risk of disasters, depicting Saint George with the dragon, as rest areas with an educational function for the people, built on small sites, dedicated to Saint Joseph, Saint Anne, Saint Anthony of Padua, Saint Charles Borromeo. Only in Corna Imagna 40 have been registered. In particular we point out the path connecting Locatello to Selino Alto passing through Cilipiano, where it is possible to admire even 8 santelle some of which have been restored. Starting from the district of Mazzoleni in S. Omobono, going towards Cepino, there is an old mule track which was once traveled by the pilgrims who went to pray to the Cornabusa Shrine. Along the path it is possible to admire seven small chapels dedicated to Mary's seven sorrows.



LO SAPEVI CHE...

A Valsecca nella Cappella della Chiesa di San Marco Evangelista è conservato un antico crocefisso del '600 di Frà Giovanni da Reggio a cui vengono attribuiti poteri miracolosi. Ogni cinque anni ricorre la tradizionale festa del Crocefisso di Valsecca.

Luoghi di Fede

Places of Faith

Itinerari nella natura nel cuore delle Orobie Bergamasche

NATURE ITINERARIES
IN THE HEART OF THE
BERGAMO OROBIE



Laghetto del Pertüs

ITINERARI NELLA NATURA

ITINERARIES IN NATURE

LAGHETTO DEL PERTÜS

In località Forcella Alta a **Costa Valle Imagna**, un piccolo piano ospita il **laghetto del Pertüs**, luogo ideale per gite e pic-nic, per rilassarsi al sole o per escursioni al Monte Tesoro, alle Tre Camozzere e al Monte Resegone. Il vicino **Passo del Pertüs** offre un panorama mozzafiato sulla catena del Monviso e Monte Rosa e sui laghi della Brianza. È presente un impianto invernale per lo **sci di fondo**.

ITINERARIO DEI TRE FAGGI

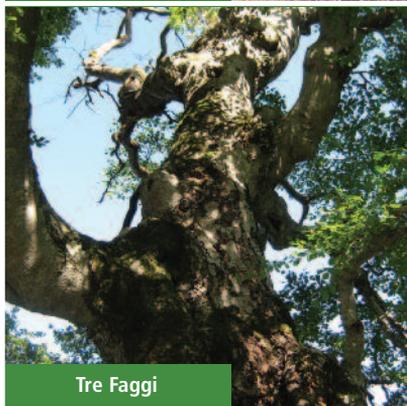
Questo itinerario ricalca in parte l'antico confine tra la Repubblica di Venezia e il Ducato di Milano. Partendo da Fuipiano Imagna si prende il sentiero CAI 579 A attraverso il quale si raggiungono gli spettacolari **"Tre Faggi"**. Riprendendo a salire sul sentiero CAI 571 si raggiunge prima la **Croce del Zuc di Pralongone** e proseguendo la **Madonnina dei Canti** (1563 mt.) a circa 30' dai Tre Faggi. Da quassù, attorniti dalla Grigna e dal Monte Resegone si gode uno scenario spettacolare.

LAKE PERTÜS In Forcella Alta in Costa Valle Imagna, a small plain holds the small Lake Pertüs, ideal place for trips and picnics, to relax in the sun or for excursions to the Mount Tesoro, Tre Camozzere and to Mount Resegone. The nearby Pertüs Pass offers a breathtaking landscape on the Monviso mountain and Monte Rosa range and the lakes of Brianza. There is a winter facility for cross country skiing.

TRE FAGGI ITINERARY This itinerary partly retraces the ancient border between the Republic of Venice and the Duchy of Milan. Leaving from Fuipiano Imagna you take the path CAI 579 A through which you reach the spectacular "Tre Faggi" (Three beech trees). Going up again along the path CAI 571 you reach firstly the Cross of the Mount Zuc di Pralongone and going on Madonnina dei Canti (1,563 m.) after about 30 minutes from Tre Faggi. From here, surrounded by the Grigna and Mount Resegone you enjoy an outstanding view.



Madonna dei Canti



Tre Faggi



Laghetto del Pertüs

COSTA HOTEL RISTORANTE

COSTA VALLE IMAGNA (BG)
Via Roma, 3
Tel. +39 035 86.50.26
www.hotelcosta.com

Natura
Nature

ITINERARI NELLA NATURA

ITINERARIES IN NATURE

SENTIERO DEI GIGANTI

Un itinerario che ripercorre i **luoghi storici più significativi della Valle Imagna**, località legate a personaggi storici locali e al patrimonio architettonico e naturalistico. Il percorso si snoda per circa 30 km. attraverso i comuni di **Sant'Omobono, Rota d'Imagna, Brumano, Corna Imagna, Locatello e Fuipiano**. Può essere percorso a piedi, in mountain bike o a cavallo.

MONTE RESEGONE

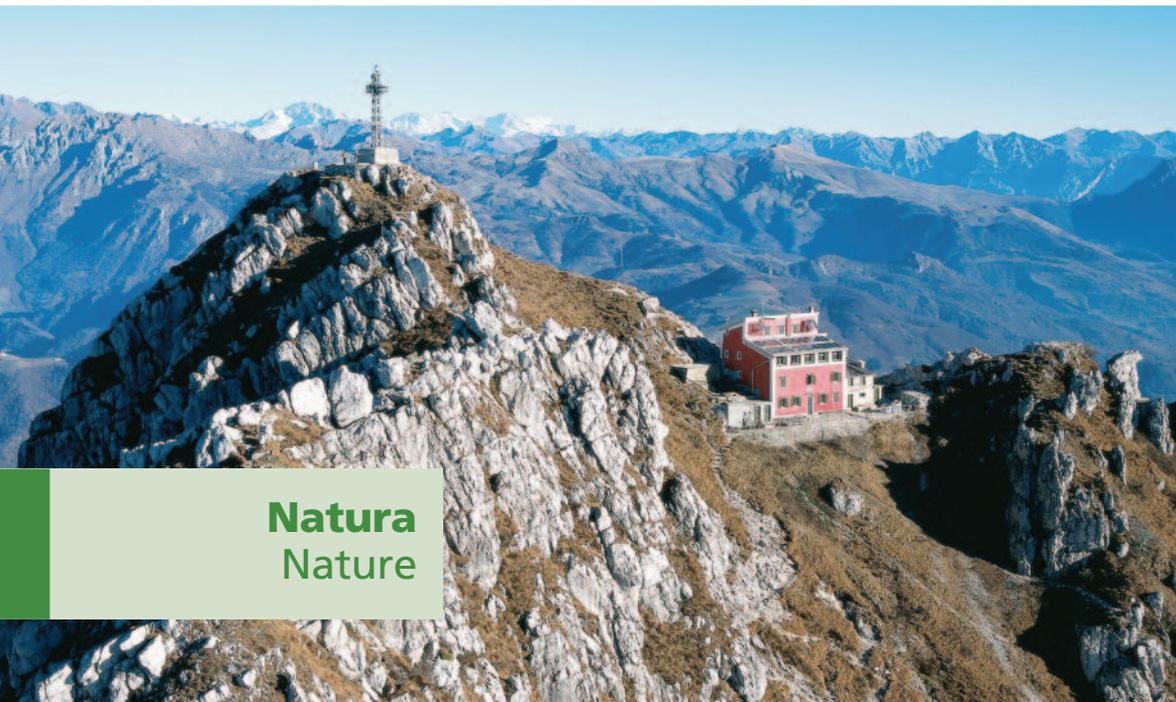
Il **Monte Resegone**, dall'alto dei suoi 1875 mt., maestoso sovrasta la Valle Imagna. Più di uno i sentieri montani che portano in vetta: da Fuipiano, Brumano e Morterone, dove è possibile ristorarsi e pernottare grazie alla presenza di rifugi: il **Rifugio Azzoni** (1860 mt.) nel comune di Lecco, il **Rifugio Resegone** (1264 mt.) gestito dal CAI nel comune di Brumano, il **Rifugio Tironi Consoli** (1386 mt.) alla Costa del Palio e il **Rifugio del Grande Faggio** sempre in località Costa del Palio di Morterone.

TRAIL OF GIANTS

A route that retraces the most significant historical sites in the Imagna Valley touching places linked to historical figures of the valley and the architectural and natural heritage. The route runs for about 30 km. through the villages of Sant'Omobono, Rota d'Imagna, Brumano, Corna Imagna, Locatello and Fuipiano. It can be traveled on foot, by mountain bike or on horseback.

MOUNT RESEGONE

The Mount Resegone, from the top of its 1,875 meters of height, majestically stands above the Imagna Valley. Many are the mountain paths taking to the top of the Resegone, from Fuipiano, Brumano and Morterone where it is possible to perk up and spend the night thanks to the presence of a few mountain huts: Rifugio Azzoni (1,860 m.) in the municipality of Lecco, Rifugio Resegone (1,264 m.) managed by the CAI (the Italian alpine club) in the municipality of Brumano, Rifugio Tironi Consoli (1,386 m.) in Costa del Palio and Rifugio del Grande Faggio in Costa del Palio in Morterone too.



Natura
Nature

ITINERARI NELLA NATURA

ITINERARIES IN NATURE

VALLE DEL BRUNONE

Sito di rilevanza mondiale dichiarato **monumento naturale** nel 2001 dalla Regione Lombardia, interessato dalla presenza di **antiche fonti sulfuree** e da **giacimenti paleontologici**. La Valle del Brunone è situata all'interno del comune di Berbenno, poco distante dall'abitato di Ponte Giurino. Per accedere al monumento naturale si può usufruire dell'entrata principale dal campo sportivo di Ponte Giurino.

PERCORSO VITA DI ALTA VALLE

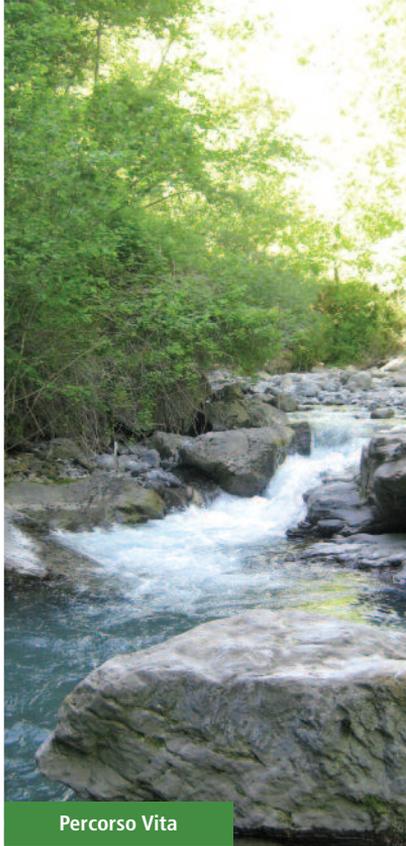
Percorso pedonale che si snoda da Sant'Omobono Terme lungo il torrente Imagna percorrendo il territorio di Rota d'Imagna e Locatello. Ideale per lunghe passeggiate immersi nella natura. Il percorso parte dalla zona dei campi sportivi a Selino basso di Sant'Omobono.

BRUNONE VALLEY

A site of worldwide importance declared natural monument in 2001 by the Lombardy Region, characterized by the presence of ancient sulphurous sources and paleontological deposits. The Brunone Valley is located in the municipality of Berbenno, at a short distance from the district of Ponte Giurino. To get to this natural monument you can use the main gate from the sports field in Ponte Giurino.

FITNESS TRAIL HIGHT VALLEY

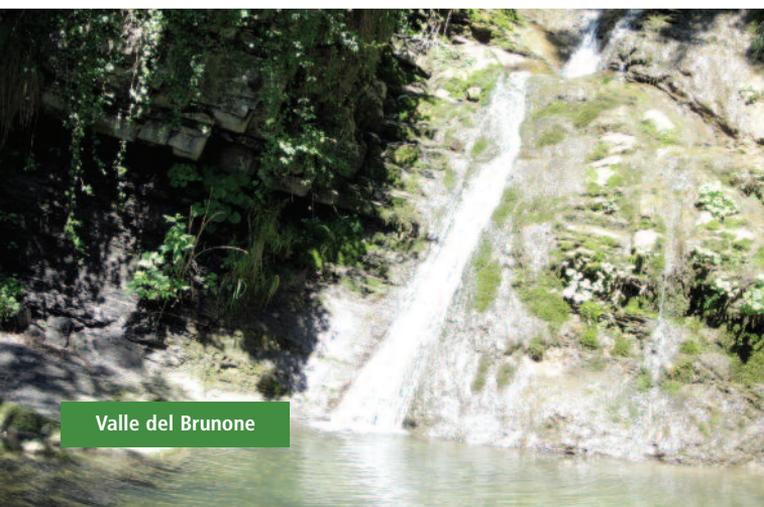
This fitness trail starts in S. Omobono Terme and offers an amazing walk alongside Imagna Torrent through the beautiful woods of the valley reaching Rota d'Imagna and Locatello. It is ideal for long walks immersed into nature. The starting point is in S. Omobono Terme, near the sports grounds of Selino Basso.



Percorso Vita



libellula fossile *Italophlebia gervasuttii*



Valle del Brunone

OSTELLO IL SENTIERO

CORNA IMAGNA (BG)

Via Castagni, 14

Tel. +39 334 57.43.963

www.ostelloilsentiero.it

Natura
Nature

PASSEGGIATE A CAVALLO HORSEBACK RIDING



La **Scuderia della Valle** offre la possibilità di fare bellissime **passeggiate e trekking a cavallo** nei dintorni dell'agriturismo e sui sentieri della valle, per i più piccoli **mini-giri a cavallo** accompagnati da personale qualificato.

■ MINI-GIRI A CAVALLO

Minigioco a cavallo **per bambini** di 20 minuti
€ 7,00 a bimbo

■ PASSEGGIATE A CAVALLO

Passeggiata a cavallo **solo per esperti**
€ 30,00/ora a persona

■ TREKKING A CAVALLO

Trekking a cavallo di mezza o una giornata nelle più belle località della Valle Imagna. Costo variabile in base alla destinazione e alla durata dell'escursione.

■ LEZIONI DI EQUITAZIONE

€ 25,00/ora a persona per **lezioni individuali**
€ 20,00/ora a persona per **lezioni di gruppo**

The Scuderia della Valle offers the possibility to have some beautiful horseback riding and horse-trekking in the surroundings of the agriturismo and along the paths of the valley, for kids mini-excursions accompanied by qualified staff.

■ MINI EXCURSIONS

Mini-excursions for kids, duration 20 minutes
€ 7,00 per child

■ HORSEBACK RIDING

Horseback riding only for experts
€ 30,00/hour per person

■ HORSE TREKKING

Horse trekking half day or one day in the most beautiful places of the Imagna Valley. The cost is variable depending on the destination and duration of the excursion

■ RIDING LESSONS

€ 25,00/hour per person for individual lessons
€ 20,00/hour per person for group lessons



**Esperienze
in Natura**
Experiences in Nature

AGRITURISMO & SCUDERIA DELLA VALLE

S. OMOBONO TERME (BG)
Località VALSECCA
Via Valsecca Bassa, 2
Tel. +39 035 85.20.07
Mob. +39 338 21.98.144
www.scuderiadellavalle.it

TREKKING CON I LAMA

A spasso nei boschi della Valle Imagna con i lama. Un'esperienza rilassante in compagnia dei nostri amici lama, placidi ed affidabili compagni di viaggio, vero e proprio "anti-stress" per ritrovare il contatto con sè stessi e con la natura, immersi nell'oasi naturale delle **Orobie Bergamasche**.

■ PASSEGGIATE CON I LAMA

Passeggiata di un'ora circa con i lama, nei dintorni dell'agriturismo, accompagnati da una guida. € 10,00 a persona.

■ ESCURSIONI CON I LAMA

Escursione guidata di circa tre ore, con avvicinamento ai lama, sosta con **pic-nic a base di prodotti locali** e ritorno in Agriturismo.

€ 25,00 a persona

€ 50,00 a famiglia (2 adulti + bimbi fino a 12 anni)

■ ATTIVITÀ CON I LAMA

Minitrekking per bambini, nei boschi della Valle Imagna, con **lezione di orientamento**. Costo a partire da € 9,00 a bimbo.



TREKKING WITH LLAMA

A walk in the woods of Imagna Valley with llamas. A relaxing experience, immersed in the natural Orobie Bergamo, in the company of our friends llamas, placid and reliable travel companions, true "anti-stress" to regain contact with themselves and with nature.

■ WALKS WITH LLAMAS

Walk of about 1 hour, around the farm together with llamas accompanied by a guide. Cost € 10,00 per person.

■ EXCURSIONS WITH LLAMA

Guided excursion of about 3 hours, approaching the llamas, break with picnic with local products and return to the Farm. € 25,00 per person € 50,00 per family (2 adults and children up to 12 years)

■ ACTIVITIES WITH LLAMAS

Minitrekking for kids, in the woods of the Imagna Valley with guidance lesson. Cost from € 9,00 per child.



GOLF E ITINERARI NEL VERDE

GOLF AND ITINERARIES IN THE GREENERY

GOLF CLUB BERGAMO L'ALBENZA

Ad Almenno San Bartolomeo in località Albenza, immerso nel verde delle colline, si trova il **"Golf Club Bergamo L'Albenza"**, quanto di meglio per gli appassionati di golf. Inserito in un'incantevole cornice naturale e paesaggistica, offre uno splendido campo composto da 27 buche di riconosciuta levatura tecnica, suddiviso in tre percorsi sui quali ogni anno si svolgono oltre 100 competizioni.

Hotel Camoretti è convenzionato con il Golf Club L'Albenza ed è in grado di prenotare per i suoi ospiti il **green fee** e fornire un comodo **servizio navetta**.

IL SENTIERO DEL GOLF

Percorso ciclopedonale che si snoda lungo il perimetro del Golf Club L'Albenza. Si imbecca lungo la strada che da Almenno S.B. porta a Barlino e si sviluppa attraverso i boschi lungo semplici sentieri, termina a Palazzago nei pressi della Cascina Morino. **Percorso facile di circa 20 minuti.**

GOLF CLUB BERGAMO L'ALBENZA

In Almenno San Bartolomeo in the area of Albenza, immersed in the greenery of the hills, there is the "Golf Club Bergamo L'Albenza", the best for golf enthusiasts. Located in an enchanting nature and landscape setting, it offers an amazing course consisting in 27 holes of recognized technical level, divided in three courses where, every year, more than 100 contests take place.

Hotel Camoretti has a special agreement with the Golf Club L'Albenza and is able to book for its guests entrance tickets and supply a convenient shuttle service.

THE TRAIL OF GOLF

Cycle and pedestrian trail winding along the perimeter of the Golf Club L'Albenza. You access it along the road that from Almenno San Bartolomeo takes to Barlino and stretches in the woods along simple paths, ending in Palazzago close to Cascina Morino. It's an easy route of about 20 minutes.

CAMORETTI HOTEL RISTORANTE

ALMENNO SAN BARTOLOMEO (BG)
Via Camoretti, 2/A
Tel.: +39 035 55.04.68
www.camoretti.it

Golf Club Bergamo L'Albenza

**Sport
Sport**

ITINERARI IN MOUNTAIN BIKE

MOUNTAIN BIKE ROUTES

È attivo sul territorio della Valle Imagna il servizio di **Bike Hotels**. Un gruppo di sei strutture alberghiere si sono attrezzate per accogliere i cicloturisti, mettendo a loro disposizione servizi di assistenza specializzati.

I **Bike Hotels** offrono:

- Ricovero sicuro e coperto per le biciclette
 - Possibilità di lavaggio delle biciclette
 - Kit di attrezzi per riparazioni
 - Menù per bikers
 - Guide in MTB
 - Angolo informativo per bikers
- con libri, riviste e mappe degli itinerari

Sono stati realizzati **10 itinerari** da percorrere in **mountain bike** di vari livelli di difficoltà: dai più semplici ai più impegnativi per bikers sportivi. Gli itinerari si sviluppano dall'alta Valle Imagna passando per gli Almenno, fino ad arrivare all'inizio della Valle Brembana.

"TI ASPETTIAMO, VIENI A PEDALARE IN VALLE IMAGNA!"

SCOPRI TUTTI I PERCORSI E GLI ITINERARI DI "VALLE IMAGNA IN MTB"
INSIEME A NOI SU: WWW.MTBVALLEIMAGNA.IT

In the Imagna Valley is active the Bike Hotels service. A group of six hotels are equipped to accommodate cyclists, providing them with specialized services.

The Bike Hotels offer:

- Safe and covered shelter for bicycles
- Possibility of bicycle washing
- Tool kit for repair
- Menu for bikers
- Information corner for bikers with books, magazines and route maps
- MTB guides

There are 10 mountain bikes itineraries of various levels of difficulty, from the easiest to the most challenging for experienced bikers. The routes are developed from the Upper Imagna Valley, through Almenno, until the beginning of the Brembana Valley.

"WE ARE WAITING, COME MOUNTAIN-RIDING IN THE IMAGNA VALLEY!"

DISCOVER ALL THE PATHS AND ROUTES OF THE "VA"
WITH US ON: WWW.MTBVALLEIMAGNA.IT

www.mtbvalleimagna.it



LO SAPEVI CHE...

Le strade e i sentieri che attraversano la Valle Imagna spesso toccano località ricche di storia, tradizioni ed elementi naturalistici affascinanti. Un motivo in più per praticare uno sport ricco di emozioni soprattutto se in compagnia di amici e familiari.

Sport
Sport

PARCO AVVENTURA ADVENTURE PARK

PARCO AVVENTURA RONCOLA

Sport e divertimento a contatto con la natura e in totale sicurezza per adulti e bambini.

Il **Parco Avventura Roncola** rappresenta una straordinaria esperienza da sperimentare e vivere a contatto con la natura. Adatto a tutte le età, propone **percorsi di abilità sospesi tra gli alberi, passerelle di legno, ponti tibetani e tirolienne mozzafiato**, per cimentarsi in prove di abilità ed equilibrio, mettersi alla prova, sperimentare coraggio ed accrescere la fiducia in sé stessi e la solidarietà verso gli altri.

Tutto ciò condito da tanto divertimento ed in **assoluta sicurezza**, grazie alla presenza di personale qualificato, preparato in base alle più recenti normative, che assiste e sorveglia lo svolgimento dell'attività ed è a disposizione per consigliare ad ognuno i percorsi più adatti alle proprie capacità.

Parco Avventura Roncola è un parco certificato UNI EN 15567, una garanzia di serietà e massima sicurezza. A pochi metri dal parco sono a disposizione **aree picnic attrezzate con tavoli e fontane** dove ristorarsi e godersi il panorama.

RONCOLA ADVENTURE PARK

Sports and fun in contact with nature and in total safety for grown-ups and children.

The Roncola Adventure Park is an extraordinary experience to enjoy and live in contact with nature. Suitable for all ages, it offers skill paths suspended among the trees, wooden walkways, tibetan bridges and breathtaking tiroliennes, to take on skill and balance tests, test yourself, experiment bravery and increase self-confidence and solidarity with others.

All of this spiced up with a lot of fun and in complete safety, thanks to the presence of qualified staff, trained according to the most recent regulations, who assists and supervises the carrying out of the activity and is at disposal to suggest anyone the routes that best suit one's ability. Roncola Adventure Park is an UNI EN 15567 certified park, warranty of reliability and maximum safety. At a few meters from the park there are picnic areas at disposal equipped with tables and fountains where to perk up and enjoy the view.

PARCO AVVENTURA RONCOLA

RONCOLA SAN BERNARDO (BG)

Via Canale, 19

Tel. +39 035.64.00.70 +39 340.53.72.297

www.parchiavventurabergamo.it



Parchi Tematici
Theme Parks

ATTIVITÀ ACTIVITIES

RONCOLA SUMMER TUBING

A Roncola San Bernardo, uno spazio con entusiasmanti piste di scivoli per vivere un'esperienza di grande divertimento immersi nel verde.
Roncola San Bernardo (BG) - Tel. +39 346 35.39.325
facebook: [roncolasummertubing](#)

PAINTBALL RONCOLA

Se vuoi vivere un'esperienza unica, nel cuore di boschi secolari, potrai praticare il paintball, uno sport nuovo e adrenalinico.
Roncola San Bernardo (BG) - [www.roncolapaintball.it](#)

PARCO FAUNISTICO LE CORNELLE

È un'importante realtà sia dal punto di vista scientifico che turistico. Si sviluppa su un'area di 100.000 mq. ed accoglie circa 120 specie di animali, tra mammiferi, volatili e rettili.
Valbrembo (BG) - [www.cornelle.it](#)

PARCO ASTRONOMICO LA TORRE DEL SOLE

È tra i più completi d'Italia. Situato a pochi Km. da Bergamo, concepito per offrire ad un vasto pubblico un'occasione concreta per conoscere e toccare con mano l'affascinante mondo dell'Astronomia.
Brembate di Sopra (BG) - [www.latorredelsole.it](#)

RONCOLA SUMMER TUBING

In Roncola San Bernardo, an area with exciting tracks of slipways to enjoy an experience of great fun immersed in the greenery.
Roncola San Bernardo (BG) - Ph. +39 346 35.39.325
facebook: [roncolasummertubing](#)

PAINTBALL RONCOLA

If you want to live an one-of-a-kind experience, in the heart of century-old woods, you can practice paintball, a new adrenaline-filled sport.
Roncola San Bernardo (BG) - [www.roncolapaintball.it](#)

WILDLIFE PARK LE CORNELLE

It is an important park both from the point of view of science and tourism. It is spread over an area of 100.000 mq. and is home to around 120 species of animals, including mammals, birds and reptiles.
Valbrembo (BG) - [www.cornelle.it](#)

ASTRONOMICAL PARK LA TORRE DEL SOLE

One of the most complete in Italy. Located a few kilometers from Bergamo, designed to offer to a wide audience a real opportunity to get to know first-hand the fascinating world of Astronomy.
Brembate di Sopra (BG) - [www.latorredelsole.it](#)



Summer Tubing



Torre del Sole



Le Cornelle

MAZZOLENI HOTEL RISTORANTE

RONCOLA S. BERNARDO (BG)
Piazza G. Marconi, 5
Tel. +39 035 64.56.54
[www.hotelmazzoleni.it](#)

Parchi Tematici Theme Parks

BIO SPA E CENTRO BENESSERE

BIO SPA AND WELLNESS CENTER

La tua oasi esclusiva nel cuore della Valle Imagna.

Pietra, legno ed acqua sono gli elementi che definiscono gli ambienti e l'atmosfera di **Bio Spa Carèra**, creata per restituire a spirito e corpo energia vitale, attraverso il **benessere naturale**.

Bio-Spa Carèra mette a vostra disposizione nei nuovi ed esclusivi ambienti, trattamenti di alta qualità, personale specializzato ed un'attenta selezione di cosmetica biologica.

- **PISCINA INTERNA ED ESTERNA RISCALDATA**
in estate a 32°C e in inverno a 34°C
- **BIO SAUNA FINLANDESE PANORAMICA**
- **BAGNO TURCO**
- **SENTIERO KNEIPP**
- **DOCCE SENSORIALI**
- **CASCATA DI GHIACCIO**
- **OASI DI SILENZIO**
con letti ad acqua riscaldati e camino
- **AREA RELAX CON TISANERIA**
- **SPA SUITE PER TRATTAMENTI DI COPPIA**

Orari della spa: tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00.
Your exclusive oasis in the heart of the Imagna Valley.

Stone, wood and water define the environments and the atmosphere of the Bio Spa Carèra, created to give back life energy to mind and body, through natural wellness.

Bio-spa Carèra makes available in its new exclusive environments high-quality treatments, specialized personnel and a careful selection of organic cosmetics.

- **INDOOR AND OUTDOOR HEATED POOL (32°C)**
- **PANORAMIC FINNISH BIO SAUNA**
- **TURKISH BATH**
- **KNEIPP PATH**
- **EMOTIONAL SHOWERS**
- **ICE WATERFALL**
- **SILENCE OASIS WITH HEATED WATER BEDS AND FIREPLACE**
- **RELAXATION AREA WITH HERBAL TEA CORNER**
- **SPA SUITE FOR COUPLE'S TREATMENTS**

Spa hours: every day from 10:00 a.m. to 08:00 p.m.

HOTEL RESORT & SPA MIRAMONTI

ROTA D'IMAGNA (BG)

Via alle Fonti, 5/6

Tel./Fax: +39 035.86.80.00

www.hotelmiramontibergamo.com

Benessere
Wellness



PACCHETTI BENESSERE

I pacchetti SPA sono studiati per rendere indimenticabile il tuo soggiorno al Resort & SPA Miramonti. Ideali per soddisfare le diverse esigenze: un weekend romantico, una serata indimenticabile, per la coppia o single a vostra scelta.

■ SOGGIORNO CON SPA 1 NOTTE

Il pacchetto comprende:

soggiorno di una notte per 2 persone, prima colazione a buffet in veranda panoramica, accesso illimitato al centro benessere per un giorno, ospitalità in camera matrimoniale superior design.

Da domenica a venerdì: **da € 99,00 a camera**

Sabato: **da € 199,00 a camera**

■ SENTIERO BENESSERE PER 2 PERSONE

Il pacchetto comprende l'accesso al sentiero del benessere per 5 ore con l'utilizzo di:

piscina interna ed esterna con vari idromassaggi, zona wellness con sauna panoramica, bagno turco con aromaterapia, docce sensoriali con cromoterapia, percorso Kneipp, fontana del ghiaccio, terrazza solarium con sdraio e servizio bar (stagionale), "Oasi di silenzio" con lettini ad acqua e camino, angolo relax con tisania e vista valle.

Orari: Da lunedì a giovedì: dalle 10:00 alle 20:00, senza limiti di orario, fine settimana, prefestivi e festivi: dalle 10:00 alle 15:00 o dalle 15:00 alle 20:00. Prezzo: € 50,00 a coppia.

Scopri i nostri pacchetti sul sito
www.hotelmiramontibergamo.com



WELLNESS PACKAGES

The SPA packages are conceived to make your stay at the Resort & SPA Miramonti unforgettable. Ideal to cater to the different needs: a romantic weekend, an unforgettable evening, for the couple or singles, according to your choice.

■ STAY WITH SPA 1 NIGHT

The package includes:

stay of one night for 2 people, buffet breakfast in the panoramic porch, unlimited access to the wellness center for one day, accommodation in double bedroom with superior design.

From Sunday to Friday:

from € 99,00 per room

Saturday: from € 199,00 per room

■ WELLNESS PATH FOR 2 PEOPLE

The package includes:

the access to the wellness path for 5 hours with the use of: indoor and outdoor pool with different whirlpools, wellness area with panoramic sauna, Turkish bath with aromatherapy, emotional showers with chromo-therapy, Kneipp route, ice fountain, terrace with solarium with deck chairs and bar service (seasonal), "Oasis of silence" with water beds and fireplace, relaxation area with herbal teas and view on the valley.

Hours: from Monday to Thursday: from 10:00 to 20:00, with no time limits, weekends, days before a holiday and holidays: from 10:00 to 15:00 or from 15:00 to 20:00.

Price: € 50,00 per couple.

Discover our packages on our web-site:

www.hotelmiramontibergamo.com

TERME DI SANT'OMOBONO SANT'OMOBONO THERMAL BATHS

Le acque sulfuree di Sant'Omobono Terme sono tra le più conosciute sul territorio bergamasco. Note e apprezzate sin dal '700 e verso la metà del XIX sec., queste acque sono dotate di proprietà terapeutiche. **Grazie alla loro "acqua fredda epatico-salina" e ai loro molteplici effetti, le terme di S. Omobono sono considerate tra le più antiche e salutari in Italia.**

IL THERMARIUM è un percorso di benessere con **sauna, bagno turco con acqua sulfurea, docce termali emozionali, sala relax e vasca fangosa.**

IL BIOLAGO ricalca le orme dei **tradizionali laghi di montagna**, realizzato completamente con **pietre naturali** e totale assenza di cemento. Il trattamento dell'acqua con il cloruro di magnesio assicura un totale rispetto dell'ambiente e un notevole benessere per il corpo.

The sulphurous waters of Sant'Omobono Terme are among the most renowned in the territory of Bergamo. Known and appreciated since the '700s and until the middle of the XIX century, these waters have therapeutic properties. Thanks to their "liver-salt cold water" and their multiple effects, the thermal baths of S. Omobono are considered among the oldest and healthiest in Italy.

THE THERMARIUM is a wellness route with sauna, Turkish bath with sulphurous water, emotional thermal showers, relaxation room and tubs with mud.

THE BIOLAKE traces the footsteps of the traditional mountain lakes, entirely made in natural stone and with no cement. The water treatment with magnesium chloride guarantees a total respect of the environment and remarkable wellness for the body.

VILLA ORTENSIE TERME DI SANT'OMOBONO

S. OMOBONO TERME (BG)
Via alle Fonti, 117
Tel.: +39 035.85.11.14
www.villaortensie.com

Benessere
Wellness



PACCHETTI BENESSERE

Scopri i benefici delle pregiate acque sulfuree delle Terme di Sant'Omobono. Nella Spa di Villa Ortensie troverai un'oasi di benessere dove rilassarti, curarti e rigenerarti. Il percorso, all'interno della Spa e del Thermarium, consente infatti di ritrovare il piacere, il relax, l'armonia lontano dai ritmi della frenetica vita quotidiana.

■ ESPERIENZA DI BENESSERE

Il pacchetto comprende:

Percorso all'interno della Spa e del Thermarium con l'accesso a palestra, piscina, vasca idromassaggio, zona relax, docce emozionali con acqua termale, vasche di fango delle Terme di S. Omobono, bagno turco termale e sauna finlandese.

Valido tutti i giorni eccetto il sabato

Durata 4 ore

Prezzo a partire da € 40,00 a persona

Scopri i nostri pacchetti sul sito
www.villaortensie.com



WELLNESS PACKAGES

Discover the benefits of the valuable sulphurous waters of the Sant'Omobono Thermal Baths. In the Spa of Villa Ortensie you'll find an oasis of wellness where to relax, look after yourself and reinvigorate. The path, within the Spa and the Thermarium, allows indeed to recover pleasure, relaxation, harmony away from the rhythms of hectic everyday life.

■ WELLNESS EXPERIENCE

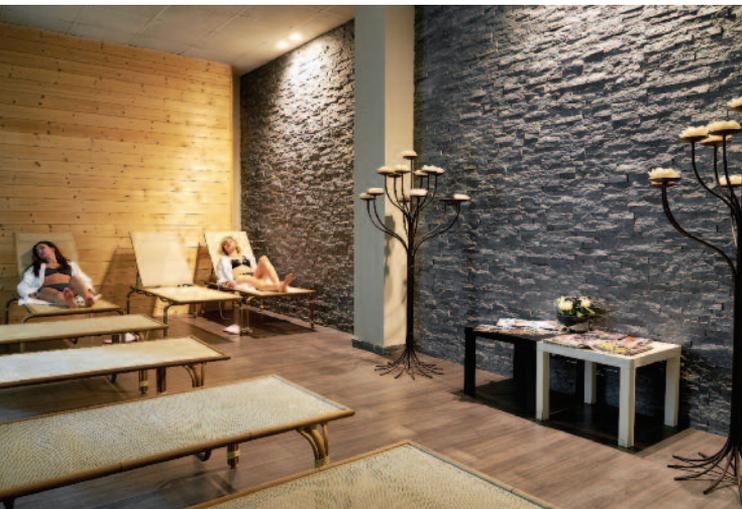
The package includes:

A path in the Spa and Thermarium with access to gym, pool, whirlpool, relaxation area, emotional showers with thermal water, tubs with mud from the Sant'Omobono Thermal Baths, thermal Turkish and Finnish sauna.

Valid every day with the exception of Saturday. Duration 4 hours

Price starting from
€ 40,00 per person

Discover our packages
on our web-site
www.villaortensie.com





Sapori Bergamaschi

FLAVORS OF BERGAMO

“Il cibo è l’espressione della cultura di un popolo. Il cibo diventa uno strumento per riscoprire il territorio a cui appartiene, portando alla riscoperta di antichi sapori, legati ad altrettanti saperi. La biodiversità e l’enogastronomia sono un valore importante che deve essere restituito alle nuove generazioni”.

Casoncelli Bergamaschi

SAPERI E SAPORI KNOWLEDGE AND FLAVORS

Natura, tradizione, accoglienza e riscoperta dei valori sono la chiave per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio.

Un tempo la **Valle Imagna** basava la sua economia soprattutto su attività legate alla lavorazione della terra e all'allevamento degli animali. Ancora oggi queste attività racchiudono un patrimonio di preziose opportunità per scoprire **antichi sapori**, salvaguardare le **tradizioni locali** e mantenere in vita tutti quei processi virtuosi che garantiscono la cura e la conservazione del territorio, elemento fondamentale per la fruibilità turistica dello stesso.

Negli ultimi anni numerose le iniziative di agricoltori e allevatori della Valle che si sono uniti con l'obiettivo di **valorizzare le produzioni locali a km0** e continuare ad esprimere i valori e la passione per la terra e i suoi prodotti.

Tantissimi in Valle i piccoli produttori locali da cui potete acquistare **prodotti nostrani e biologici**, i formaggi tra cui il celebre **Stracchino all'antica, frutta e verdura, conserve, succhi e marmellate, miele e prodotti dell'alveare, piccoli frutti, vini, salumi** e molto altro, che potrete trovare anche presso i vari **Mercati Agricoli della zona.**

LO SAPEVI CHE... A Corna Imagna, si trova la Casa dei Semi, un centro pubblico nei pressi di Cà Berizzi che accoglie le iniziative legate all'agricoltura tra cui la "Festa di Scambio Semi", corsi di muri a secco e corsi di artigianato rurale. La Casa dei Semi nasce dal territorio e dalle persone della Valle Imagna, per costruire idee e progetti di un futuro sostenibile per le comunità che vi abitano, attraverso lo strumento dell'agricoltura.



KNOWLEDGE AND FLAVORS

Nature, tradition, hospitality and rediscovery of values are the key for development and exploitation of the territory.

Once the Imagna Valley based its economy especially on activities connected to the cultivation of land and rearing of animals.

These activities still nowadays enclose a heritage of precious opportunity to discover ancient flavors, safeguard **local traditions** and keep alive all those virtuous processes that guarantee care and preservation of the territory, a key element for its tourism usability.

Many in the Valley the small **local producers** where you can buy locally sourced organic products, cheese among which the renowned old-style **stracchino**, **fruits and vegetables, preserves, juices and jams, honey and beehive products, small fruits, wines, cured meat** and much more you can find also in the many local **Agricultural Markets.**



PIATTI TIPICI E SPECIALITÀ LOCALI TYPICAL DISHES AND LOCAL SPECIALTIES

Caratteristica principale della **cucina bergamasca** è senza dubbio la semplicità dei cibi, pietanze non troppo elaborate seppure ricche di gusto e sapore. Si tratta di un territorio povero, che utilizzava il cibo della propria terra per creare ricette, spesso anche con l'esigenza di riciclare gli avanzi.

L'antipasto tipico è il tradizionale **tagliere di salumi e formaggi**, questi ultimi sicuramente uno dei punti di forza della cucina bergamasca con ben 9 formaggi DOP: **Strachitunt, Taleggio, Salva Cremasco, Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Bitto, Formai de Mut e Quartirolo Lombardo**. A questi si aggiungono altri formaggi non meno importanti tra cui il **Branzi**, le **Formaggelle**, i **Caprini** e gli **Stracchini** di cui esiste una produzione di eccellenza con presidio Slow Food rappresentata dallo **Stracchino all'antica delle Valli Orobiche**.

Tra i primi piatti più apprezzati i **Casoncelli "Casonsei"**, piccoli scrigni di pasta fresca con ripieno di carne dalle origini antichissime, che nascono come piatto povero per utilizzare gli avanzi. La ricetta originale non prevedeva né l'utilizzo delle uova per la pasta né del burro e della pancetta per il condimento, inoltre non c'era la carne nel ripieno, bensì formaggio grana, aglio e prezzemolo con l'aggiunta di pane e brodo vegetale. La preparazione di questo piatto si è arricchita nel tempo, oggi la ricetta prevede l'utilizzo tra gli altri ingredienti di carne, uova, grana, amaretti, uva sultanina per il ripieno e di burro, pancetta e salvia per il condimento. Tra gli altri primi piatti più apprezzati anche i **risotti, le zuppe e le tradizionali foiaide**.



Foiaide speck e noci

Main characteristic of the cuisine from Bergamo is surely **simplicity of food**, with courses not very elaborate yet rich in taste. It's about a humble territory, that used the food of its own land to create recipes, often also with the need to recycle leftovers. The typical starter is the traditional **tagliere with cold cuts and cheese**, the latter surely one of the strongpoints of the cuisine from Bergamo with even 9 DOP cheeses: **Strachitunt, Taleggio, Salva Cremasco, Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Bitto, Formai de Mut and Quartirolo Lombardo**. To these we must add other cheeses not less important among which **Branzi, Formaggelle, Caprini and Stracchini** of which there is a production of excellence recognized by Slow Food represented by "**Stracchino all'antica delle Valli Orobiche**" (ancient Stracchino of the Orobic valleys). Among the most appreciated dishes **casoncelli** ("**casonsei**" in the local dialect), small treasure chests of fresh pasta with meat stuffing of very ancient origins, born as a humble dish to use leftovers. Among the other most appreciated first courses also **risotto, soups and traditional foiaide**.

LO SAPEVI CHE... Tra le sperimentazioni più recenti, anche la pera è stata inserita come **ingrediente segreto nel ripieno del casoncello** tipico bergamasco, potete gustarlo al **Ristorante Gritti di Rota d'Imagna**.



Casoncello Bergamasco

PIATTI TIPICI E SPECIALITÀ LOCALI

La **polenta**, piatto da sempre diffuso soprattutto nel Nord Italia, in bergamasca è diventato simbolo della **tradizione popolare**; identitaria di questi luoghi la polenta è ottenuta con ingredienti semplici quali acqua, farina di mais e sale. Nel passato è stato l'alimento quotidiano che ha sfamato intere generazioni, la si mangiava a colazione, a pranzo e a cena accompagnandola con quello che c'era.

*"La polenta calda, sazia e...
si accompagna a quasi ogni cibo".*

Ha quindi anche un valore sociale molto importante per i bergamaschi che ancor oggi la consumano in ogni stagione, accompagnandola con carne, verdura, formaggio e con gustosi sughi. Tra gli abbinamenti più diffusi alla polenta abbiamo il **coniglio**, i **salumi**, la **carne**, i **funghi** e soprattutto i formaggi: **Branzi**, **Taleggio** e **Strachitunt**. Anche le carni occupano un posto importante, tra le specialità più apprezzate il **Codeghi**, il **Brasato** e lo **Stracotto d'asino**, sempre accompagnati dalla polenta e la celebre **Polenta e Osèi**, ovvero polenta cucinata con gli uccelli. Di quest'ultima c'è anche la versione dolce, si tratta di un pan di spagna con crema al cioccolato e nocciole, cosperso con crema al burro e ricoperto da una sfoglia di marzapane giallo, infine spalmato con marmellata di albicocche e zucchero, guarnito con cedro candito e "uccellini" di cioccolato.

Nelle foto due specialità del Ristorante Villa Ortensie di Sant'Omobono Terme. La Polenta di Papa Giovanni è un piatto creato in occasione del ritorno a Bergamo della reliquia di Papa Giovanni XXIII, per le celebrazioni del suo 60° anniversario dell'elezione a Pontefice e nel 55° dell'Enciclica "Pacem in Terris" e della sua morte (1963).



Polenta di Papa Giovanni
con sorpresa al taleggio

TYPICAL DISHES AND LOCAL SPECIALTIES

Polenta, a dish which has always been common especially in northern Italy, in the area of Bergamo has become symbol of the folk tradition; in the past it was the daily food that fed whole generations, since it was eaten for breakfast, lunch and dinner together with what was at disposal. "Polenta heats up, satiates and combines with almost any food". Among the most popular combinations to polenta we have rabbit, cold cuts, meat, mushrooms and especially cheeses: Branzi, Taleggio and Strachitunt. Also meat plays an important role, among the most appreciated specialties there are Codeghi (large pork sausage requiring cooking), Brasato (braised meat) and Stracotto d'asino (donkey stew), always combined with polenta and the well-known Polenta e Osèi, that is polenta cooked with birds.

Sapori Bergamaschi Bergamo Flavors



Risotto alle erbe aromatiche

Arte Casearia

Dairy Art

Il latte vaccino, da sempre alla base della dieta contadina delle valli orobiche; in ogni famiglia una mucca nella stalla: "la Bergamina".

Le **Valli Bergamasche** raccontano di **antiche tradizioni casearie**, di attività pastorali e di transumanze; protagonisti "i bergami"-allevatori di bestiame e mastri casari che, grazie ad una vita semi-nomade hanno portato alla costruzione di un legame vivissimo tra le valli alpine e la pianura, trasformando un'economia di sussistenza in una di produzione. E' anche la storia di **Giovanni Monaci**, originario di Branzi, in Valle Brembana, che fin da piccolo ha portato avanti con passione l'antica tradizione dei suoi avi, conosciuti fin dal secolo scorso per l'attività casearia svolta soprattutto in alpeggio. Oggi, a distanza di 40 anni l'attività prosegue in **Valle Imagna** con la **Casera Monaci**, nel segno della tradizione e dell'innovazione con un'attenzione alla qualità dei prodotti.

Cow's milk, which has always been at the base of the peasant diet in the Orobic valleys; in every family a cow in the barn: the "Bergamina".

The Valleys of Bergamo tell about ancient dairy traditions, pastoral activities and transhumances; protagonists are the "bergami, cattle breeders and master cheesemakers who, thanks to a semi-nomadic life have led to the construction of a lively connection between the Alpine valleys and the lowland, transforming a subsistence economy into a production economy. It's also the story of Giovanni Monaci, originating from Branzi, in the Brembana Valley, who since he was a kid has carried on with passion the ancient tradition of its ancestors, renowned since the last century for their dairy activity carried out especially in the pastures. Today, after 40 years the activity continues in the Imagna Valley with **Casera Monaci**, in the name of tradition and innovation with a special attention for quality of products.

I Formaggi
Cheeses

CASERA MONACI
Almenno San Salvatore (BG) Via Clanezzo 2/B
www.caseraemonaci.it



Dolce Branzi Monaci

■ ORIGINI E STORIA

È una storia antica quella del **Dolce Branzi**, che richiama la vita in alpeggio e le ricette casearie più tipiche delle alte valli bergamasche. Il suo nome è legato a quello della **Casera Monaci**, caseificio nato nel secolo scorso in alta Valle Brembana e poi trasferitosi in Valle Imagna, ad Almenno San Salvatore. Il suo fondatore, Giovanni Monaci, fin da bambino ha coltivato la passione per la produzione del formaggio "**Branzi**", portando avanti l'antica tradizione dei suoi avi, conosciuti fin dal secolo scorso per l'attività svolta in alpeggio. Nel tempo, ha affinato la sua esperienza e la qualità del formaggio, lanciando il marchio del famoso "**Dolce Branzi Monaci**", oggi valutato dagli esperti del settore ai massimi vertici in termini di qualità. Nel 2015 ha ricevuto il premio "Superior Taste Award" da parte dell'iTCI (International Taste & Quality Institute), riconoscimento di altissima qualità attribuito da una giuria di 120 rinomati chef ed esperti sommelier di prestigiose associazioni europee e internazionali.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Il **Dolce Branzi Monaci** è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con **latte vaccino crudo intero** proveniente dai territori della provincia bergamasca, quali **Valle Brembana, Valle Imagna, Selvino e Oneta**. La crosta è liscia, morbida e sottile di colore giallastro, la pasta morbida di colore paglierino con occhiatura leggera, il sapore dolce e delicato, tende al piccante con l'invecchiamento. Dal 1979 vanta il marchio "**bergamo...città dei mille sapori**" per il quale è soggetto a disciplinare, garanzia di genuinità e certificazione del prodotto.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Molto versatile in cucina, è utilizzato dai migliori chef locali per la preparazione della famosa **polenta taragna**, oltre a **pizzoccheri** e **fonduta**.

Dolce Branzi Monaci is a typical cow-milk cheese, recognized among the best table cheeses from Bergamo.

That of Dolce Branzi is an ancient story, that recalls life in the Alpine pasture and the most typical dairy recipes of the upper valleys of Bergamo. Dolce Branzi Monaci is a semi-cooked cheese with a sweet, delicate taste, tending to spicy with aging.

It's manufactured in the Imagna Valley, exclusively with raw whole cow's-milk coming from the territories of the province of Bergamo. Since 1979 has been boasting the "**Bergamo...città dei mille sapori**" ("**Bergamo, city of a thousand flavors**") trademark for which it is subject to a procedural guideline, guarantee of genuineness and product certification.

In 2015 it was awarded with the "**Superior Taste Award**" by the iTCI (International Taste & Quality Institute), a recognition of very high quality.

Very versatile in the kitchen, it is the preferred ingredient of the best local chefs for the preparation of the famous **polenta taragna**, besides **pizzoccheri** and **fonduta**.

On sale: CASERA MONACI
Almenno San Salvatore (BG)
Via Clanezzo 2/B
www.caseramonaci.it



Formagella Valle Imagna

Formagella Valle Imagna is a typical cheese from Bergamo made from raw whole cow's milk. It's produced exclusively with local milk coming from Braunvieh cattle of livestock from the Imagna Valley.

Of very ancient origins, the formagella - in the local dialect Forma - is still produced with the traditional method, in all mountain areas of Bergamo. They differ from each other for the denomination given by production location and for the taste given by the forage that cows eat in each territory.

Formagella Valle Imagna is a semi-cooked cheese with a sweet, delicate taste, with a characteristic persistent aromatic aftertaste; born from the willpower of Casera Monaci cheese factory to enhance the territory and the traditional manufacturing, through the production of a typical local cheese. It can be tasted alone or combined with vegetable and fruit jams to enhance its characteristics.

Much used also as ingredient for the preparation of traditional dishes.

On sale: CASERA MONACI
Almenno San Salvatore (BG)
Via Clanezzo 2/B
www.caseramonaci.it

■ ORIGINI E STORIA

Le origini della "**Formagella**" sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. Le **Formagelle delle Valli Bergamasche** erano tra i prodotti più richiesti e apprezzati anche presso le corti dei Visconti di Milano. Come in origine ancora oggi sono prodotte con latte vaccino intero in tutte le zone montane della bergamasca, varia la denominazione legata alla località di produzione e ognuna si distingue dall'altra per il sapore dato dal foraggio che le mucche di razza Bruna Alpina, mangiano in ciascun territorio. La **Formagella Valle Imagna** nasce dalla volontà del Caseificio **Casera Monaci** di valorizzare il territorio e le lavorazioni tradizionali, attraverso la produzione di un formaggio tipico locale.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

La **Formagella Valle Imagna** è un formaggio a pasta semicotta prodotto con **latte vaccino intero crudo**, che ne garantisce le elevate caratteristiche organolettiche del gusto. Il **sapore è dolce e delicato**, con un caratteristico retrogusto aromatico persistente. La pasta è bianca morbida e compatta con una leggera occhiatura sottile, la crosta color giallo paglierino. **Formaggio da tavola** molto apprezzato, nel 2006 si è aggiudicata il primo premio al concorso internazionale "**Trofeo San Lucio**", selezionata da una giuria di casari della Scuola Casearia di Pandino.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

È un **formaggio da tavola** che può essere gustato da solo o **abbinato a marmellate** di verdura e frutta per esaltarne le caratteristiche. Molto utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di **piatti della tradizione**.



■ TORTA DEL RESEGONE

Formaggio storico della Casera Monaci, a base di **latte misto**, vaccino e caprino in parti uguali, richiama nell'aroma la tipica vegetazione dell'omonimo **Monte Resegone**. Il sapore prevalentemente dolce, si accompagna ad un retrogusto lievemente acidulo e aromatico.

Casera Monaci's historic cheese, with mixed milk, cow's and goat's milk in equal parts, recalls in its aroma the typical vegetation of the Mount Resegone with the same name. Its predominantly sweet taste combines with a slightly acidic and aromatic aftertaste.

■ BURRO VALLE IMAGNA

Burro artigianale Valle Imagna, un burro di alta qualità simile a quello di malga. E' un prodotto storico della Casera Monaci, ottenuto dalla lavorazione del latte locale, proveniente esclusivamente dagli allevatori della Valle Imagna. Ottimo a colazione da spalmare crudo sul pane, come condimento o per preparare ottimi dolci.

Artisan butter from the Imagna Valley, a high-quality butter similar to that of an Alpine cottage. It's a Casera Monaci's historic product, obtained from the processing of local milk, coming exclusively from breeders of the Imagna Valley. Excellent for breakfast to be spread raw on bread, for seasoning or to prepare excellent desserts.

■ TALEGGIO DOP MONACI

Dalle origini molto antiche, nasce dall'esigenza degli allevatori di conservare il latte in eccedenza. E' un **formaggio di latte vaccino**, a pasta molle di **denominazione D.O.P.**, il sapore è dolce e lievemente acidulo, l'odore è caratteristico di latte e alpeggio. E' tra i formaggi italiani più noti e apprezzati.

Of very ancient origins, it was born from the need of breeders to store excess milk. It's a cow-milk's cheese, with a soft paste, with Protected Designation of Origin, its taste is sweet and slightly sour, the smell is that characteristic of milk and alpine pasture. It's among the most famous and most appreciated Italian cheeses.

■ STRACCHINO STAGIONATO

Formaggio antichissimo nasce dalla necessità degli allevatori di produrre un formaggio nelle brevi pause di riposo delle vacche "stracche" - stanche - da qui il nome stracchino, durante i lunghi periodi di transumanza dagli alpeggi alla pianura. E' un **formaggio stagionato dal sapore tipico di erbe alpine** e dal gusto asciutto e marcato.

A very ancient cheese, was born from the need of breeders to produce a cheese during the short rest breaks of the "stracche" (tired) cows, hence the name stracchino, during the long periods of transhumance from the pastures to the lowland. It's an aged cheese with a typical of alpine herbs and a dry, marked taste.



CASERA MONACI
Caseificio
con spaccio prodotti
Almenno San Salvatore (BG)
Via Clanezzo 2/B
www.caseramonaci.it

Tradizioni Culinarie

Culinary Traditions

Piatti robusti e saporiti, materie prime di qualità e **ricette antiche**, che raccontano di un legame strettissimo con il **territorio** e le **tradizioni**.

Tra le specialità più apprezzate i **Casoncelli della Valle Imagna** piccoli scrigni di pasta fresca ripiena conditi con burro, pancetta e salvia; in origine un piatto povero nato per riutilizzare gli avanzi.

Oggi questa ricetta antica si è arricchita e tra le sperimentazioni più recenti, al ripieno di carne, uova, grana, amaretti e uva sultanina è stata aggiunta la pera, un ingrediente segreto del casoncello tipico bergamasco.

Potrete degustare questa specialità presso il **Ristorante Gritti di Rota d'Imagna** tra le altre prelibatezze **foiade caserecce** con speck e noci, **polenta** con salame e crema di taleggio, **"Torta Quarenghi"** con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato.

Sturdy, tasty dishes, high-quality raw materials and ancient recipes, that tell of a close connection with the territory and its traditions.

Among the most appreciated specialties are the **Casoncelli of the Imagna Valley**, small treasure chests of fresh stuffed pasta seasoned with butter, bacon and sage; originally a humble dish born to reuse leftovers. Today this old recipe has been enriched and among the most recent experimentations, stuffing with meat, eggs, Parmesan, amaretto biscuits and raisins has been added pear, a secret ingredient of the typical casoncello from Bergamo.

You can taste this specialty at the **Ristorante Gritti in Rota d'Imagna**; among other delicacies homemade **foiade** with speck and walnuts, **polenta** with salami and Taleggio cream, **"Torta Quarenghi"** with corn flour, figs, pears and chocolate flakes.



**Specialità
Tipiche**

Typical Specialties

RISTORANTE GRITTI

Hotel Resort & Spa Miramonti

Rota d'Imagna (BG) Via alle Fonti 5/6

www.hotelmiramontibergamo.com

Torta Quarenghi

■ ORIGINI E STORIA

La **Torta Quarenghi** nasce nel 2017, in occasione delle celebrazioni per il bicentenario della scomparsa del grande architetto bergamasco **Giacomo Quarenghi**, nativo di **Rota d'Imagna**.

Tra le numerose iniziative in suo onore, anche un concorso fra ristoratori e pasticceri della valle, per la creazione di un dolce a lui dedicato in occasione della visita da parte della delegazione dell'Ermitage di San Pietroburgo alla casa natale di Giacomo Quarenghi. Ad aggiudicarsi il primo premio è stata la chef **Nella Gritti** dell'**Hotel Miramonti**, che ha realizzato una golosa ciambella con fichi, pere, vodka e scaglie di cioccolato.

Giacomo Quarenghi, dopo gli studi di pittura a Bergamo e di architettura a Roma, diventa architetto di corte sotto l'imperatrice di Russia Caterina la Grande, a San Pietroburgo. Grazie alla sua maestria e al suo stile di ispirazione palladiana, diventa uno dei principali artefici dell'Architettura neoclassica in Russia.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

La forma circolare della **Torta Quarenghi** ricorda una **ruota**, simbolo di Rota d'Imagna; è preparata con il **mais** della tradizionale polenta bergamasca, unitamente al **cioccolato** (simbolo dell'esotismo che il Quarenghi portò a San Pietroburgo con il suo stile neoclassico), i **fichi secchi** che richiamano il naso molto pronunciato dell'architetto, le **pere**, ingrediente segreto dei casoncelli bergamaschi e un tocco di vodka, in omaggio alla cultura russa.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

La chef consiglia di degustare la torta leggermente tiepida e con una crema pasticcera alla vaniglia.

Torta Quarenghi is a simple yet rich dessert, prepared with local ingredients, inspired to the ancient traditions of the Imagna Valley. Born in 2017, on occasion of the celebrations for the bicentenary of the death of the great architect from Bergamo Giacomo Quarenghi, native of Rota d'Imagna.

Among the many initiatives in his honor, also a contest for the restaurant owners and pastry chefs of the valley, for the creation of a dessert dedicated to him on occasion of the visit of the delegation of the Hermitage from Saint Petersburg to Giacomo Quarenghi's birth home.

The first prize was won by chef Nella Gritti of the Hotel Miramonti, who realized a gluttonous donut with corn flour, dried figs, pears, vodka and chocolate flakes, ingredients full of symbolism and meanings as the round shape of the cake resembling a wheel, symbol of Rota d'Imagna.

On sale:

RISTORANTE GRITTI

Hotel Resort & Spa Miramonti

Rota d'Imagna (BG) Via alle Fonti 5/6

www.hotelmiramontibergamo.com



Arte Pasticcera

Pastry Art

“Tradizione e Qualità” si fondono per guidarvi alla scoperta della **pasticceria artigianale**, un mondo ricco di sapori e sensazioni uniche.

L'artigianalità della produzione e la qualità delle materie prime, questi gli elementi fondamentali del modo di **“fare pasticceria”** di Marco e Luca Brembati. Ingredienti sempre freschi e genuini, frutto di un'accurata selezione dei **prodotti locali**, certificati e da agricoltura biologica come le farine provenienti da grani selezionati, il burro di Normandia, lo zucchero mascobado e il latte 100% bio. A questo si unisce una grande sensibilità nel captare i gusti del pubblico ed inserirsi nella **tradizione territoriale**, valorizzandola creando **dolci tradizionali in chiave moderna**. Questi i **semplici ingredienti** alla base di un'avventura in costante divenire.

“Tradition and Quality” blend together to guide you to discover artisan pastry-making, a world rich in one-of-a-kind flavors and sensations.

Craftsmanship of production and quality of raw materials, these are the key elements in the way of “pastry-making” by Marco and Luca Brembati. Ingredient always fresh and genuine, result of an accurate selection of **local products**, certified and coming from biological agriculture like the flours coming from selected grains, Normandy butter, Muscovado sugar and 100% organic milk. To this must be added a great sensitivity in picking up the tastes of the audience and inserting in the **local tradition**, enhancing it creating traditional desserts in a modern way. These are the simple ingredients at the base of an adventure in continuous evolution.



Dolci
Desserts

PASTICCERIA BREMBATI
Villa d'Almè (BG) Via Passaggio Parco del Borgo 1/B
www.pasticceriabrembati.com

Dolce M'Oro

■ ORIGINI E STORIA

L'idea di realizzare il **Dolce M'Oro** nasce durante una serie di incontri informali tra i titolari di 11 pasticcerie di Bergamo e provincia, tra cui anche la **Pasticceria Brembati di Villa d'Almè**. La volontà è quella di creare un **dolce nuovo e innovativo** legato al **territorio bergamasco**, che renda omaggio al tradizionale dolce Polenta e osèi, rivisitandolo però in una chiave più moderna, in vista di Expo 2015. L'obiettivo è quello di dare vita a un dolce meno corposo e più facile da trasportare, anche in aereo, quindi ideale anche per i tanti turisti stranieri che visitano Bergamo ogni anno. Il dolce è stato presentato sul mercato l'8 dicembre 2013, a **maggio 2014 ha ottenuto il riconoscimento da parte della Provincia**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Questo dolce contiene tutti gli ingredienti classici della Polenta e osèi: **farina di nocciole, farina di mais, farina bianca, cioccolato fondente, pasta mandorla, pasta gianduia**, il tutto accompagnato da una leggera nota di **Grappa di Moscato Giallo** invecchiata cinque anni. Non è un caso che per la forma da dare al dolce sia stata scelta quella a "lingotto" o mattoncino: ciò vuole richiamare le pietre che compongono le **Mura Venete di Città Alta**. La carta dorata che avvolge il dolce vuole sottolinearne la preziosità ma anche richiamare il giallo degli stemmi araldici della città di Bergamo. Infine, il nome "M'Oro" rimanda al **Moro di Venezia**, in riferimento alle origini veneziane delle mura.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il Dolce M'Oro è **ideale in ogni momento della giornata**, per la colazione o la merenda, anche accompagnato da creme. Ben si abbina ad un buon bicchiere di **Moscato di Scanzo**, altro prodotto di eccellenza del territorio bergamasco.

Soft and elegant, made up of corn flour, hazelnut flour and flour mixed with dark chocolate, with in the middle a soft core of almond paste and Gianduia cream all accompanied by a slight note of yellow Grappa di Moscato aged five years: **this is Dolce M'Oro**, the new dessert **made in Bergamo** created in 2014 thanks to the collaboration of 11 pastry shops from Bergamo. The willpower is that of creating a new, innovative dessert linked to the territory of Bergamo, that pays a homage to the traditional sweet Polenta e osèi, but revisited in a more modern way. A dessert less rich and easier to carry also on the plane, therefore ideal also for the many foreign tourists visiting Bergamo every year. Dolce M'Oro is ideal anytime of the day, for breakfast or a snack, also accompanied by custards. It matches well with a good glass of Moscato di Scanzo, another product of excellence of the territory from Bergamo. This dessert was presented on the market on 8 December 2013, in May 2014 obtained the recognition by the Province.

On sale:

PASTICCERIA BREMBATI

Villa d'Almè (BG)

Via Pass. Parco del Borgo 1/B

www.pasticceriabrembati.com



Panettone Artigianale

ARTISAN PANETTONE

Did you know that Panettone stands for “pan del Toni” (Tonis’ bread)? The origin of this dessert was born from a mistake by the cook of Ludovico il Moro who carbonized the cake of Christmas lunch. The recipe hasn’t changed much since then, but from typical artisan Milan’s dessert Panettone has spread throughout Italy. The artisan Panettone is a must-have of the Pasticceria Brembati; offered in many variants, each year with a new recipe that enriches it with innovative ingredients which combine traditions and gives a touch of newness to the most traditional Italian dessert par excellence.

A traditional dessert prepared by hand, with care and passion; a natural leavening which provides for the use of first-quality ingredients, healthy and genuine, the simplest ones: flour, sugar, eggs, natural yeast, vanilla, Normandy butter, butter from fresh centrifuged cream of excellent quality.

On sale:

PASTICCERIA BREMBATI

Villa d’Almè (BG)

Via Pass. Parco del Borgo 1/B

www.pasticceriabrembati.com

■ ORIGINI E STORIA

Lo sapevate che Panettone sta per “pan del Toni”? L’origine di questo dolce nasce da un errore del cuoco di Ludovico il Moro che carbonizzò il dolce del pranzo di Natale; nacque un pane dolce e soffice la cui ricetta non è cambiata molto da allora, ma da tipico **dolce artigianale milanese** il Panettone si è diffuso in tutta Italia. Il **Panettone Artigianale** è un must della Pasticceria Brembati; offerto in tante versioni diverse, ogni anno una nuova ricetta lo arricchisce di ingredienti innovativi che sposano le tradizioni e regalano un tocco di novità al dolce più tradizionale per eccellenza.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Un **dolce della tradizione** preparato artigianalmente, con cura e passione; a lievitazione naturale prevede l’utilizzo di ingredienti di prima scelta, sani e genuini, quelli più semplici: **farina, zucchero, uova, lievito naturale, vaniglia, burro di Normandia**, un burro di panna fresca centrifugata e eccellente qualità.

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Il Panettone Artigianale viene proposto in tante varianti dal **panettone tradizionale** preparato con scorza d’arancio, cedro e uva sultanina ai panettoni con farciture più ricche e golose. Molto apprezzato il **panettone mandorlato** con noci e cioccolato, sicuramente uno tra i più golosi, il **panettone primavera** farcito con frutti di bosco e cioccolato bianco; in onore del musicista bergamasco, il **panettone Donizetti** farcito con polpa di ananas e albicocca, profumato al maraschino. Ultimo nato il **Panettone Apple Pie**, rievoca la classica torta americana e le migliori tradizioni familiari, arricchito con mele Pink Lady del Trentino profumate alla cannella di Ceylon e zucchero muscovado, vero zucchero di canna grezzo e biologico originario delle Filippine.





Cioccolato Finissimo

■ ORIGINI E STORIA

Cristoforo Colombo sbarca sull'isola di Guanaja nel 1502 ... è il primo europeo a gustare la "bevanda degli dei". Nel XIX secolo, l'Europa scopre il cioccolato sotto diversi aspetti: in polvere, fondente e al latte. Il XX secolo assiste all'esplosione di questa golosità. Le grandi fabbriche nascono in quest'epoca. Oggi alla Pasticceria Brembati potrete gustare un cioccolato eccezionale, realizzato utilizzando solo **cacao di prima qualità**.

■ CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Un cioccolato di eccezionale qualità, ottenuto secondo una rigida **selezione delle fave di cacao**. Un cioccolato dal **sapore intenso, aromatico e persistente**, preparato utilizzando varietà aromatiche di cacao di origini diverse, nel rispetto della **tradizione artigianale**. Pasticceria Brembati è partner "Expert Chocolatier Valrhona".

■ UTILIZZI E ABBINAMENTI:

Deliziose **praline e cioccolatini** in tante versioni e con diverse farciture tra cui i famosi **dragées**, confetti ricoperti di cioccolato, ripieni di mandorle e nocciole. Specialità dell'autunno i **marrons glacés**, castagne cotte e glassate con lo zucchero, ricoperte di cioccolato fondente, delizioso connubio tra castagne e cioccolato. Durante le festività golose uova di cioccolato e simpatiche creazioni a tema. Per finire, ideale nella stagione invernale... **cioccolata calda in tazza**, classica, con panna montata o aromatizzata, **servita con zabaione e una squisita madeleine**.

On sale: PASTICCERIA BREMBATI

Villa d'Almè (BG) - Via Pass. Parco del Borgo 1/B
www.pasticceriabrembati.com

VERY FINE CHOCOLATE

At the Pasticceria Brembati you can taste an excellent chocolate, made using only first-quality cocoa.

A chocolate of exceptional quality, obtained according to a rigid selection of cocoa beans. A chocolate with an intense taste, aromatic, persistent taste, prepared using cocoa aromatic varieties with different origins, in compliance with the artisan tradition. Pasticceria Brembati is a partner of "Expert Chocolatier Valrhona".

Delicious pralines and chocolate candies in many variants and with different stuffing among which the famous dragées, candies coated with chocolate, stuffed with almonds and hazelnuts. Autumn specialties are the marrons glacés. During the festivities delicious chocolate eggs and nice theme creations.

In the end, ideal in the winter season... a classic hot chocolate cup, with whipped or flavored cream, served with zabaione and an exquisite madeleine.





Ospitalità
Accomodation

ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE WELCOME AND RESTAURANTS

SCUDERIA DELLA VALLE

AGRITURISMO FARM HOUSE
SANT'OMOBONO TERME (BG)
VIA VALSECCA BASSA, 2
LOCALITÀ VALSECCA
TEL. +39 035 852007
MOB. +39 338 2198144
WWW.SCUDERIADELVALLE.IT

CASCINA BELVEDI

AGRITURISMO FARM HOUSE
UBIALE CLANEZZO (BG)
LOCALITÀ BELVEDERE
TEL. +39 035 641725
WWW.CASCINABELVEDI.IT

CASCINA RONCHI

AGRITURISMO FARM HOUSE
PALAZZAGO (BG) VIA SECCHIA
TEL. +39 035 549574
WWW.CASCINARONCHI.IT

IL SENTIERO

OSTELLO HOSTEL
CORNA IMAGNA (BG)
VIA CASTAGNI, 14
TEL. +39 334 5743963
WWW.OSTELLOILSENTIERO.IT

I BALOSS BED AND BREAKFAST

BERBENNO (BG) VIA EUROPA, 46
TEL. +39 035 860415
MOB. +39 329 1014404
WWW.IBALOSS.COM

CAMORETTI HOTEL RISTORANTE

HOTEL RESTAURANT
ALMENNO SAN BARTOLOMEO (BG)
VIA CAMORETTI, 2/A
TEL. +39 035 550468
WWW.CAMORETTI.IT

COSTA HOTEL RISTORANTE

HOTEL RESTAURANT
COSTA VALLE IMAGNA (BG)
VIA ROMA, 3
TEL. +39 035 865026
WWW.HOTELCOSTA.COM

MODERNO

HOTEL RISTORANTE
HOTEL RESTAURANT
FUIPIANO IMAGNA (BG)
VIA DANTE ALIGHIERI, 2
TEL. +39 035 856018
WWW.RISTORANTEMODERNO.IT

MAZZOLENI

HOTEL RISTORANTE
HOTEL RESTAURANT
RONCOLA SAN BERNARDO (BG)
PIAZZA G. MARCONI, 5
TEL. +39 035 645654
WWW.HOTELMAZZOLENI.IT

LOCANDA RONCAGLIA

RISTORANTE ALLOGGI
RESTAURANT ACCOMODATION
CORNA IMAGNA (BG)
VIA RONCAGLIA, 21
TEL. +39 349 4216170
WWW.LOCANDARONCAGLIA.IT

MIRAMONTI

HOTEL RESORT & SPA
ROTA D'IMAGNA (BG)
VIA ALLE FONTI, 5/6
TEL. +39 035 868000
WWW.HOTELMIRAMONTIBERGAMO.COM

VILLA ORTENSIE

HOTEL RISTORANTE TERME
HOTEL RESTAURANT THERME
SANT'OMOBONO TERME (BG)
VIA ALLE FONTI, 117
TEL. +39 035 851114
WWW.VILLAORTENSIE.COM

PARCO AVVENTURA RONCOLA

ADVENTURE PARK RONCOLA
RONCOLA SAN BERNARDO (BG)
VIA CANALE, 19
TEL. +39 035 640070
MOB. +39 340 5372297
WWW.PARCHIAVVENTURABERGAMO.IT

PRODUTTORI LOCALI LOCAL PRODUCERS

LA CASA DELLO STRACCHINO CASEIFICIO

LATTICINI E FORMAGGI
DAIRY PRODUT AND CHEESES
CORNA IMAGNA (BG)
VIA FINILETTI, 17
TEL. +39 340 2277564
WWW.ILTESORODELLABRUNA.IT

DA GIGI

SALUMI, FORMAGGI E VINI
SALAMI, CHEESES AND WINES
SANT'OMOBONO TERME (BG)
VIA ALLE FONTI, 63
TEL. +39 035 852163
WWW.DAGIGI-FORMAGGI.COM

PIZZAGALLI AZIENDA AGRICOLA

LATTICINI E FORMAGGI
DAIRY PRODUT AND CHEESES
SANT'OMOBONO TERME (BG)
VIA STOPPANI, 26
TEL. +39 035 852330

CASERA MONACI CASEIFICIO

LATTICINI E FORMAGGI
DAIRY PRODUT AND CHEESES
ALMENNO SAN SALVATORE (BG)
VIA CLANEZZO, 2/B
TEL. +39 035 643020
WWW.CASERAMONACI.IT

CASCINA RONCHI AGRITURISMO

FORMAGGI DI CAPRA GOAT'S CHEESES
PALAZZAGO (BG)
VIA SECCHIA
TEL. +39 035 549574
WWW.CASCINARONCHI.IT

LE TRUBINE AZIENDA AGRICOLA

PICCOLI FRUTTI E MARMELLATE
SMALL FRUITS AND JAMS
LOCATELLO (BG) LOCALITÀ TRUBINE
TEL. +39 389 0725974
WWW.LETRUBINE.IT

CÀ VERDE AZIENDA AGRICOLA

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
ALMENNO SAN SALVATORE (BG)
VIA CÀ VERDE, 1
TEL. +39 035 641999
WWW.CAVERDE.EU

LURANI CERNUSCHI CASA VINICOLA E VIGNETO

WINERY AND VINEYARD
ALMENNO SAN SALVATORE (BG)
VIA CONVENTO, 3
TEL. +39 035 642576
WWW.LURANICERNUSCHI.IT

IL GIARDINO DELLA FRUTTA AZIENDA AGRICOLA

FRUTTA E VERDURA BIOLOGICA
ORGANIC FRUIT AND VEGETABLES
CORNA IMAGNA (BG)
VIA CÀ ANDREANE, 3
TEL. +39 366 2594351
WWW.ILGIARDINODELLAFRUTTA.COM

BIRRIFICIO LEMINE

BIRRA ARTIGIANALE - ARTISAN BEERS
ALMENNO SAN SALVATORE (BG)
VIA TOSCANINI, 11
TEL. +39 035 641811
WWW.BIRRIFICIOLEMINE.IT

PASTICCERIA ACQUARIO

PASTICCERIA CAFFETTERIA GELATERIA
PASTRY COFFEE AND ICE CREAM SHOP
SANT'OMOBONO TERME (BG)
VIALE VITTORIO VENETO 60/B
TEL. +39 035 851729
WWW.PASTICCERIAACQUARIO.IT

PASTICCERIA BREMBATI

PASTICCERIA CAFFETTERIA CIOCCOLATERIA
PASTRY COFFEE AND CHOCOLATE SHOP
VILLA D'ALMÈ (BG)
VIA PASSAGGIO PARCO DEL BORGO 1/B
TEL. +39 035 543003
WWW.PASTICCERIABREMBATI.COM



Sapori
Food



Veduta da Città Alta

BERGAMO CITTÀ ALTA

BERGAMO UPPER CITY

PIAZZA VECCHIA

Risalente al '300 è il simbolo della città. Ospita il **Palazzo della Ragione**, la **Torre Civica**, la **fontana Contarini** e la **biblioteca civica "Angelo Mai"**.

Dating back to the 1300s, it is the symbol of the city. Today it houses the Palazzo della Ragione, the Torre Civica, the historic Contarini fountain, and the "Angelo Mai" public library.



Piazza Vecchia

TORRE CIVICA

Simbolo della città medievale, alta 52 metri, detta anche "**Campanone**" per la sua campana che rintocca tutte le sere alle 22.00 più di 100 colpi.

Symbol of the medieval town, 52 meters high, it is also known as "Campanone" for its great bell that chimes every evening at 22.00 over 100 shots.

SANTA MARIA MAGGIORE

Monumento più importante di Bergamo, risale al 1137. All'interno magnifiche tarsie su disegno di **Lorenzo Lotto** e il confessionale di Andrea Fantoni.

The most important monument in Bergamo, its construction dates back to 1137. Inside the magnificent inlaid design by Lorenzo Lotto and the Baroque confessional by Andrea Fantoni.



Fontana Contarini

CAPPELLA COLLEONI

Costruita nel 1472 su commissione di **Bartolomeo Colleoni**, condottiero che fece demolire un'abside della Basilica per costruire la propria tomba.

Built in 1472, commissioned by Bartolomeo Colleoni, a famous Venetian army commander who demolished the apse of the Basilica to build his own tomb.

BATTISTERO

Oggi collocato sul lato occidentale della **Piazza del Duomo**, è strutturato su pianta ottagonale. È aperto in occasione dei battesimi.

Now located on the western side of the Cathedral square, it is built on an octagonal plan. It's open on occasion of baptisms.

DUOMO DI BERGAMO

Costruito verso la metà del '400 e terminato nel '600 è il principale luogo di culto della città. Dedicato a **Sant'Alessandro**, patrono di Bergamo.

Built around the middle 1400s and ended in the 1600s, it is the main place of worship in town. Dedicated to St. Alexander, patron of Bergamo.



Santa Maria Maggiore

LA ROCCA

Sorge sul colle di S. Eufemia, grazie alla sua altezza permette una visione panoramica sulla città e sul territorio circostante. È sede del **Museo Storico**.

It stands on the hill of S. Eufemia, thanks to its height allows a panoramic view over the city and surrounding area. It houses the Historical Museum.

Nei Dintorni

Nearby

LA FARA

Superata Porta Sant'Agostino, si apre il **Prato della Fara**. Qui si trova l'ex **Monastero di Sant'Agostino**, costituito dalla chiesa e da due chiostri.

After Porta Sant'Agostino, the "Prato della Fara" opens. Here is the former Monastery of St. Augustine. The complex consists of the church and two cloisters.



LAGHI DI LECCO E COMO LAKES LECCO AND COMO

Famoso per le sue bellezze naturali, il **Lago di Lecco** rappresenta un esempio di natura ancora intatta e suggestiva dove maestose dominano le cime delle Grigne. Sul **Lago di Como**, uno dei più suggestivi paesaggi italiani, decantato nel 1800 dai maggiori poeti tra cui Alessandro Manzoni, ville monumentali quali Villa d'Este, Villa Erba e Villa Pizzo. Da citare tra i paesi più caratteristici **Bellagio e Varenna**, Brienno è uno dei borghi più antichi rimasto intatto da oltre un secolo.

Lake Lecco is famous for its natural beauty, is an example of nature still relatively intact and evocative. The majestic peaks of the Grigne mountains dominate the lake. On lake Como, one of the most beautiful Italian landscapes, praised in 1800 by major poets such as Alessandro Manzoni, stately homes such as Villa d'Este, Villa Erba and Villa Pizzo. Worth mentioning among the most charming towns Bellagio and Varenna, Brienno is one of the oldest villages which has been remained untouched for over a century.

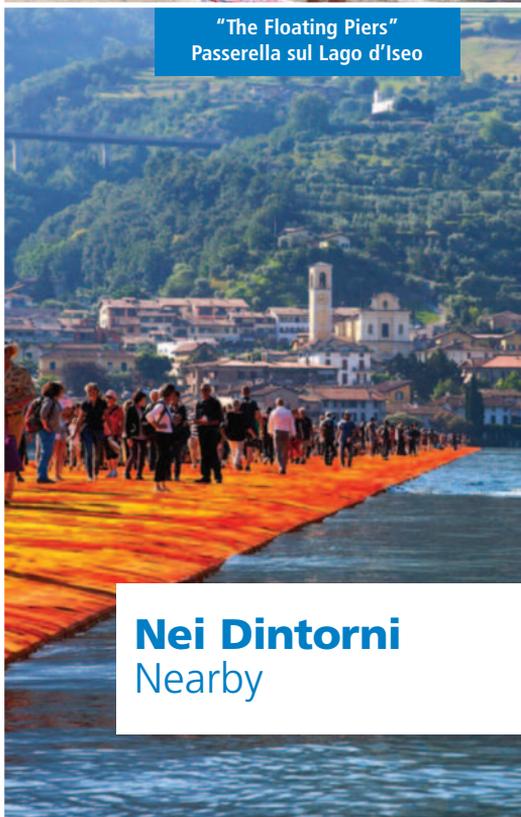


Spiaggia sul Lago di Lecco

LAGHI D'ENDINE E D'ISEO LAKES ENDINE AND ISEO

Il Lago d'Endine rappresenta una vera e propria oasi faunistica attorniata da canneti e boschi, riconosciuto come area protetta. Sulla sponda meridionale del lago la **Riserva Naturale delle Torbiere** del Sebino; in Alta Val Cavallina La **Valle del Freddo** uno dei fenomeni naturali più interessanti e singolari della Bergamasca e la grotta **Buca del Corno** a Entratico. Il Lago d'Isèo è noto per i suggestivi borghi rivieraschi tra cui Lovere e Sarnico, da non perdere la più alta isola lacustre d'Europa: **Monte Isola**.

Lake Endine is a true oasis of wildlife surrounded by reeds and woods, recognized as a protected area. On the south shore of the lake there is the natural reserve "Torbiere del Sebino"; in high Valcavallina the "Valle del Freddo" one of the most interesting and unique natural phenomena in Bergamo and the "Buca del Corno" cave in Entratico. Lake Iseo is known for the picturesque coastal villages including Lovere and Sarnico. Not to be missed the highest lake island in Europe, Monte Isola.



"The Floating Piers"
Passerella sul Lago d'Isèo

Nei Dintorni
Nearby



Regione Lombardia

"Iniziativa realizzata nell'ambito del bando **Wonderfood & Wine**
di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia per la promozione di **Sapore in LOMBARDIA**"