

Pecora gigante Festa di 2 giorni al «Palaspirà»

Sabato e domenica Spirano ospiterà la prima «Festa della pecora gigante bergamasca», manifestazione che porterà un ricco programma di iniziative e permetterà di sedersi al tavolo e gustarsi la cucina della tradizione. Organizzata dall'associazione «Pastoralismo alpino» presieduta da Michele Corti e dal Comune di Spirano, capofila del Distretto agricolo della Bassa Bergamasca, la festa vanta il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia e della Camera di Commercio di Bergamo e si realizzerà grazie alla collaborazione di diverse realtà locali.

Con la Festa, il PalaSpirà di via Sant'Antonio, dopo essere stato hub vaccinale per otto mesi durante la fase critica della pandemia di Covid-19, e poi centro di accoglienza sanitaria per profughi e rifugiati ucraini con l'esplosione della guerra, torna alla sua origina-

ria funzione, ovvero quella di polo ricreativo per la comunità spiranese. La festa prevede concorsi, dimostrazioni, attività per i più piccoli, convegni e approfondimenti legati al mondo del pastoralismo, ma il clou sarà domenica, con uno spettacolo d'altri tempi: la transumanza di mille pecore per le vie del centro. Sabato mattina si premieranno i capi più belli di decine di pastori transumanti, nel pomeriggio sono previsti giochi e laboratori all'aperto per ragazzi e due momenti tecnici, la presentazione dei giovani arieti alle 15 il convegno dal titolo «Il rilancio della razza ovina bergamasca» alle 17. La domenica sarà tutta da vivere: la mattina e il pomeriggio si potrà assistere alle dimostrazioni di tosatura dei capi, ammirare i cani da pastore all'opera (solo di mattina) e prendere parte alle attività ludico-didattiche per ragazzi e bambini, come il «Battesimo della sella» in groppa a pony e asini. Imperdibile sarà la transumanza di mille ca-



Esemplari di pecora gigante bergamasca

pi per il centro storico di Spirano, che alle 11,45 transiteranno da piazza Libertà e via Monte Grappa con destinazione il PalaSpirà: si tratta di un gregge locale che pratica la transumanza svernando sulla vicina asta del Serio e trasferendosi per l'alpeggio in val di Scalve. Alle 15 altro convegno: si parlerà di «Una legge regionale a sostegno del pastoralismo». In entrambe le giornate si potranno visitare due mostre, allestite all'interno del PalaSpirà, «La Bergamasca e le altre» e «Campanacci e collari di pecora», inoltre si potranno fare acquisti nel mercato dedicato, dove ci saranno formaggi ovini, bastoni da pastore, accessori pastorali e scarpe da lavoro. Non mancheranno l'accompagnamento musicale, con

«Il Trio della val Brembana», il servizio bar e la cucina, con servizio al tavolo, aperta sabato e domenica per il pranzo e sabato sera per la cena.

Nel menù troveranno spazio prodotti tipici come i casoncelli bergamaschi, il Rafiolo di Sant'Alessandro (ripieno di carne ovina bergamasca), gli «Scarpinòcc de Pàr», lo «sguazèt» (spezzatino), la «bergna» (carne di pecora essiccata e salata), l'arrosto, il «cudeghi» (salamella), la pecora bollita e la polenta di mais antichi bergamaschi. L'accesso all'evento sarà libero e senza necessità di prenotazione.

Elena Tiraboschi