

Convivialità, natura e buon cibo alla Sagra degli Gnocchi Ripieni

Compie 15 anni l'ormai tradizionale appuntamento dell'estate albinese ideato dalla Trattoria Moro

Nata nel 2010 per festeggiare il 50° anno dell'attività della Trattoria Moro, la sagra è diventata nel tempo uno degli appuntamenti fissi della stagione estiva, non solo della città di Albino. Fin dalla prima edizione l'iniziativa ha riscosso l'apprezzamento dei concittadini, che già ben conoscevano il locale storico situato nella frazione di Desenzano, ma pian piano la fama della Sagra si è ampliata fino ad attirare estimatori provenienti anche da fuori provincia di Bergamo.

mio nonno Antonio - racconta Marta Moro - che ha poi passato il testimone a mio padre Gigi, ancora oggi nostro importante punto di riferimento, e a mia madre Meri". La presenza attiva dei genitori, però, non ha impedito alla nuova generazione di entrare a pieno titolo nella gestione del locale portata avanti con la stessa competenza e passione: Marta, 28 anni e un certificato da sommelier in tasca, è responsabile della sala e della cantina mentre il fratello Mirko,

prodotti. Dove possibile curiamo anche la filiera: abbiamo rapporti diretti con alcuni agricoltori e, ad esempio per i salumi, gestiamo noi sia la trasformazione con esperti norcini di nostra fiducia, sia la stagionatura."

Un suggestivo luogo d'incontro

La cornice della sagra è magica: in via Bachelet, poco distante dalla Trattoria, c'è un ampio prato che viene allestito

con luci, tavoli, arredi e che accoglie anche espositori di arti e mestieri, come fabbri, impagliatori, intagliatori, altri stand tra cui quelli di produttori agricoli e varie attività di intrattenimento per i più piccoli. La zona è attrezzata con parcheggi. Durante la Sagra, oltre al piatto



Tradizione familiare e marchio De.Co.

Nonostante l'ampliamento delle ultime edizioni, la Sagra resta comunque un evento sempre ben radicato nel territorio e nella comunità ed ora gli "gnocchi ripieni" sono anche stati riconosciuti come prodotto gastronomico del Comune di Albino, avendo ricevuto il marchio De.Co. (Denominazione Comunale di Origine). "La Trattoria Moro è un'attività di ristorazione con una tradizione familiare avviata nel 1960 da

31 anni, è cuoco e pasticciere e cura personalmente ogni dettaglio del menu, a partire dagli impasti fatti a mano di gnocchi e casoncelli, passando per gli apprezzati secondi di selvaggina e concludendo con i dolci, naturalmente tutti della casa. "Abbiamo un'attenzione particolare per le materie prime del territorio e per i vini della bergamasca - continua Marta - e per l'approvvigionamento degli ingredienti che non troviamo localmente, valorizziamo l'Italia con la sua ampia varietà e alta qualità di

to principe che le dà il nome, si possono apprezzare alcune delle pietanze tipiche del locale. Per non chi può partecipare all'evento o vuole assaggiare anche altri piatti, la Trattoria Moro è aperta tutti i giorni, tranne sabato a pranzo e lunedì sera, e dispone di un'accogliente cantina che ospita fino a 10 persone, dove si possono fare degustazioni accompagnate da vini consigliati.

Dal 16 al 20 luglio 2025

Sagra degli Gnocchi ripieni

ALBINO (BG)

Via Bachelet - Loc. Perola

Tutte le sere dalle 18.30 e domenica anche a pranzo dalle 12.30



Segui l'evento su:

trattoriamor.it

Dalla tradizione della buona cucina casalinga vi aspettano: gnocchi ripieni, casoncelli, primi con caccagione, carni grigliate, selvaggina, polenta e... pica sôta.



Con il patrocinio
Città di Albino



Consorzio Tutela Gnocchi Ripieni
Città di Albino



Moro Trattoria