

Rotary
Club Bergamo Sud



**SIATE DI
ISPIRAZIONE**



PROSSIMA CONVIVIALE
giovedì 20 giugno 2019
Passaggio delle Consegne
tra il Presidente Piero MINETTI e il Presidente Eletto Maria Grazia Arditi

Ospite in sala e in CUCINA lo Chef Tommaso Cannata che ci ha stupito cucinando per noi alcune sue specialità

Sicilian Bakery

Tommaso CANNATA

“L’averlo con noi per una serata davvero particolare è merito del nostro Andrea VECCHI che mantiene costante lo sforzo di ricercare occasioni per trasgredire i meritevoli propositi della sua perenne dieta!” Con queste parole il Presidente Piero MINETTI ha aperto la conviviale che subito si è dimostrata diversa dalle solite conviviali. Infatti, facendo uno strappo al protocollo rotariano, ha detto che “non la considereremo una conviviale, ma una festa tra amici. Quindi do subito la parola al nostro chef Tommaso CANNATA che ci spiegherà come si svolgerà questa particolare serata.”

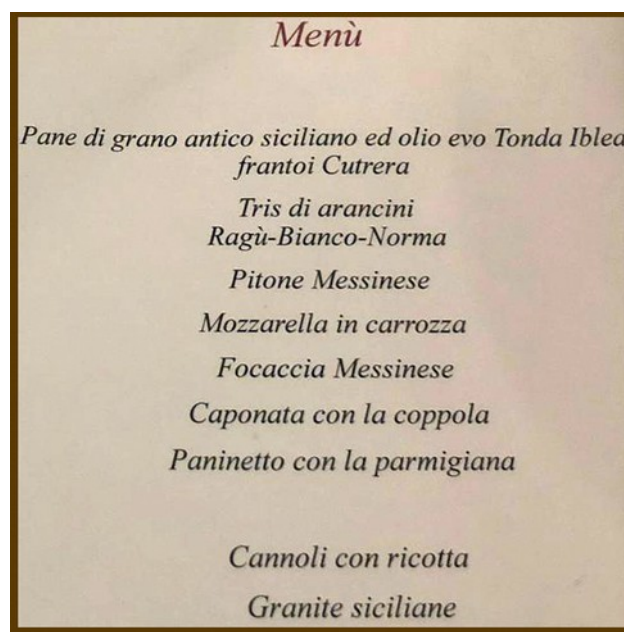
Tommaso CANNATA nel prendere la parola ha ringraziato gli organizzatori per l’invito e per avergli dato l’opportunità di illustrare, farci gustare e riscoprire una particolare cucina siciliana basata essenzialmente sul “pane”.

“Mi auguro – ha detto loChef – che stasera possiate stare bene con quello che abbiamo preparato. Sarà un piccolo percorso della Sicilia, ma la Sicilia di una volta. Prodotti che hanno sfamato i nostri avi per tanti anni

Come potete capire, l’aver avuto da Mirko la possibilità di far utilizzare per noi la cucina, è stato un segno gradito della sua disponibilità e attenzione che ha sempre manifestato da oltre vent’anni. La mia innovazione è quella di ritornare al passato cercando di dare prodotti che si facevano una volta. Partiremo dai grani antichi siciliani con i quali si facevano due tipi di pane con grano duro e grano tenero rigorosamente macinato con pietra e non con mezzi meccanici. La loro lavorazione e frutto dell’impegno che mi porto dietro da quattro generazioni. Il pane verrà condito con un olio, un grande olio, dei frantoi Cutrera.

Poi faremo lo street-food di qualità. Gli arancini che per la prima volta saranno diversi da quelli che voi conoscete perché vengono riproposti seguendo la vera ricetta siciliana. A seguire una serie di specialità uniche che sto proponendo alla mia clientela. Chiuderemo il viaggio con la classica granita siciliana, che per l’occasione vi verrà servita

con due gusti diversi.”



La presenza dello chef CANNATA ci ha consentito di ripercorrere l’antica storia della panificazione in Italia ed in particolare in Sicilia. Terra considerata dagli imperatori romani il granaio dell’impero.

L’arte della panificazione, l’arte bianca che è alle fondamenta della tradizione italiana, con il passare del tempo è andata via via scomparendo, soprattutto nelle grandi città dove pochissimi si dedicano alla produzione e tanti preferiscono rivendere. La passione della famiglia Cannata per il pane e le sue declinazioni è un qualcosa che ormai si tramanda da 4 generazioni nella terra natia di Messina. Una maestria e una passione assai rare quindi, approdate recentemente anche a Milano con Tommaso e il figlio Salvatore.

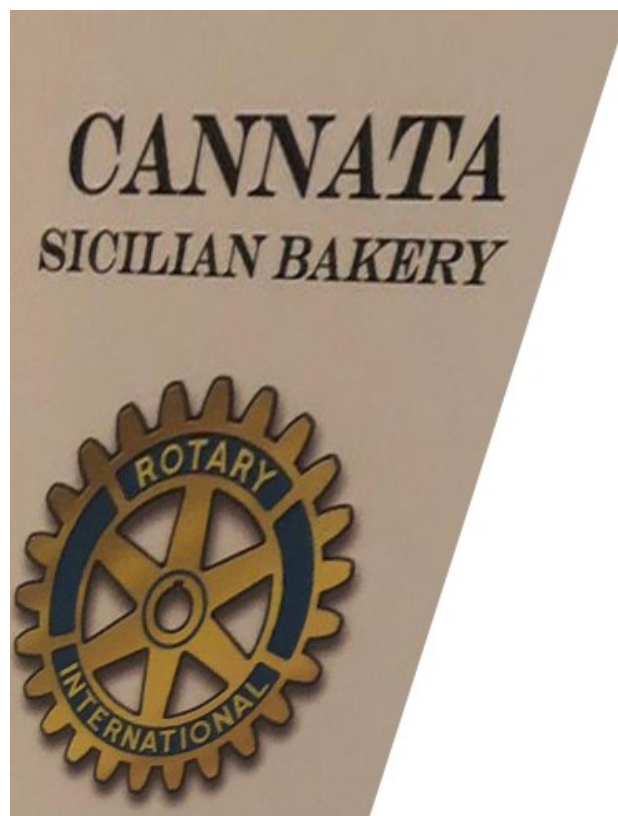
La voglia di far tornare a respirare ai milanesi (e non solo loro) quel irresistibile profumo di pane, un pane autentico preparato con tante tipologie differenti di grani antichi per essere di nuovo protagonista delle tavole di casa; la voglia di far assaporare la meraviglia del gusto di ciò che può offrire la Sicilia con i suoi ingredienti e le sue ricette; la voglia di diffondere la cultura nell’utilizzare materie prime di grande qualità e a volte messe in disparte. Queste sono le fondamenta di Cannata Sicilian Bakery, un luogo (nella Milano moderna) declinato per ogni momento della giornata, dalla colazione fino all’aperitivo inoltrato tutti i giorni.

Varie tipologie di brioche oltre a quella caratteristica con il Tuppo accompagnata dalla granita, l'arancino 100% siciliano prodotto con riso catanese, calzoni e "pitoni" con varie farciture, focaccia messinese, pizza, cestini di pane con mini panini, tante sfiziosità da street food, biscotti e dolci da credenza, prodotti da rosticceria e gastronomia quotidiani come le briciole messinesi e la caponata, il pane sfornato anche in orario serale per chi è appena uscito dall'ufficio. Lievitazioni naturali con lievito madre e selezione maniacale di ogni ingrediente per una costante ricerca di alta qualità, per un carattere autentico.

Tutto questo abbiamo provato in questa serata grazie alla maestria di Tommaso CANNATA il quale ci ha fatto partecipi della sua storia, della sua famiglia e della sua Sicilia.

La storia e la tradizione per Cannata non fanno parte solo dell'apparenza di un biglietto da visita, ma è un credo quotidiano, schietto.

Tommaso CANNATA è cresciuto nel panificio di famiglia, tra farine, arancini e rustici e la valorizzazione del suo territorio è diventato un must della sua filosofia, privilegiando l'eccellenza di piccoli e spesso poco conosciuti agricoltori. Tradizione con la tecnica di oggi, unico panificatore all'interno della Chic (Charming Italian Chef), nel 2016 fornaio "Best in Sicily", a Messina tutti conoscono e hanno provato almeno una volta la sua focaccia, è divenuta una meta imprescindibile per chi gravita in quella zona.



E noi lo ringraziamo per averci coinvolti nella sua nuova avventura milanese che auguriamo abbia un grande successo.

La conviviale è stata chiusa con il classico tocco di campana non prima aver ricordato, da parte del Presidente, il grande evento di giovedì prossimo con il nostro Passaggio delle Consegne che si terrà al Castello di Malpaga.

Foto



Video



Su proposta del Presidente è possibile scaricare le singole fotografie della conviviale.

Per ragioni di privacy occorre fare una richiesta specifica inviando una email al seguente indirizzo:

RCBERGAMOSUD@GMAIL.COM

CLICCA SULLA FOTO PER VEDERE LA RASSEGNA FOTOGRAFICA O VIDEO DELLA CONVIVIALE

Presenze alla conviviale del 13 giugno 2019

Soci presenti	24	
Coniugi	13	
Ospiti dei Soci	4	
Ospiti del Club - in visita da altri Club	1	
Totale	42	
Soci presso altri Club: Fulvia CASTELLI presso il Distretto per il Corso di Formazione	1	

LA PERCENTUALE E' DATA DA: SOCI ATTIVI PRESENTI / [SOCI ATTIVI - (SOCI DOF o in Congedo)] X 100
I SOCI DEL CLUB AL 01/07/2018 SONO 56
DI CUI SOCI ATTIVI 50 (AL LORDO DEI SOCI DOF 3 E IN CONGEDO 1) E SOCI ONORARI 4

Appuntamenti da segnare in agenda

Giovedì 20 giugno PASSAGGIO DELLE CONSEGNE

Rotary 
Club Bergamo Sud
Distretto 2042



Piero Minetti e Maria Grazia Arditi

hanno il piacere di invitare gli amici Soci e gentili consorti

alla cerimonia del "Passaggio delle Consegne" che si
svolgerà giovedì 20 giugno alle ore 20,00 al

Castello di Malpaga
a Cavernago, piazza Castello.

Presidente 2018-2019
Piero Minetti

Presidente 2019-2020
Maria Grazia Arditi

STRUTTURA E LOCATION



ROTARY INTERNATIONAL



Presidente
Barry RASSIN

DISTRETTO 2042



Governatore
Roberto DOTTI

Segretario:

Donato CARABELLI

GRUPPO OROBICO 1

Assistente del Governatore

Nicoletta SILVESTRI

IL CLUB

- Si riunisce: 1° - 2° - 3° giovedì del mese alle ore 20,00
- Consiglio Direttivo: 4° giovedì del mese
- Presso il Ristorante: "la Marianna" - Colle Aperto 2 (Città Alta) Bergamo tel. 035237027
- e-mail: rcborgamosud@gmail.com

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente
Piero MINETTI

Segretario
Anna VENIER

Tesoriere
Alberto CIAMBELLA

Prefetto
Delfina FAGNANI

Vice Presidente
Giuseppe STEFANELLI

Past President
Marco ROSSINI

Presidente Eletto
Maria Grazia ARDITI

Consiglieri

Roberto BIAGGI – Paola BRAMBILLA - Roberta CALDARA – Fulvia CASTELLI - Paolo CIVIDINI – Antonio DI MARCO – Matteo FERRETTI - Edoardo GERBELLI – Carlo PEDRALI – Clemente PREDA – Paolo SANGUETTOLA – Elio ZAMBELLI -

VITA DEL CLUB



Lanfranco Emanuela
Fagnani Delfina

18 giu
26 giu

le conviviali del mese

Giugno 2019

20 Passaggio delle Consegne
– Castello di Malpaga

27 Conviviale sospesa

DISTRETTO 2042

In ricordo di Maria Paola Salomoni

La memoria è ciò che ci fa ricordare i momenti e le persone belle che abbiamo incontrato



Subito, attoniti e increduli, poi sconvolti ed infine commossi. In ogni caso, sempre riconoscenti e grati.

Ieri, nella cerimonia delle sue esequie, un collega di lavoro l'ha definita una *combattente*: forse noi non l'avevamo vista in questi panni, perché Maria Paola Salomoni affrontava sempre le situazioni con umiltà e con il sorriso. Un sorriso che poteva sembrare un po' ingenuo: "Ma dici davvero?!?" ti rispondeva, con il suo sorriso aperto e cordiale, quando le chiedevi, ancora una volta, di fare qualcosa in più.

Ma poi se pensiamo al suo impegno, alla determinazione nel condurre in porto le iniziative che i club – o lei stessa – avevano ideato, alla volontà e alla capacità di superare gli ostacoli e proporre soluzioni... Bene, allora la definizione di combattente sembra che si addica davvero a Maria Paola.

Sempre nel corso della stessa cerimonia, una sua ex allieva ha detto: «Dar da bere agli assetati e da mangiare agli affamati. Lei proprio questo faceva: dava da bere e da mangiare a coloro che avevano sete e fame di cultura».

E noi crediamo che questo possa essere valido anche nel nostro ambito rotariano. Maria Paola è stata un esempio di servizio al di sopra di ogni interesse personale! Ricordiamola così.

Nicola Guastadisegni e Gilberto Dondé

GRUPPO OROBICO 1

AG Nicoletta SILVESTRI



<p><u>RC BERGAMO</u></p>  <p>Lun. 24 Giugno – ore 20,00 – Passaggio delle Consegne Riunione meridiana presso il Ristorante Colonna. “ Comunicazioni del Presidente ” Lun. 1 Luglio – ore 12,45 -Comunicazioni del Presidente - Relatore OTTAVIO ALFIERI, Presidente a/r 2019/2020. Lun. 8 Luglio – ore 12,45 - Visita al Parco Scientifico Kilometro Rosso, Dalmine BG - Seguirà pranzo presso il Kilometro Rosso. Relatore dott. SALVATORE MAJORANA, Direttore del Parco Scientifico Kilometro Rosso.</p>	<p><u>RC BERGAMO NORD</u></p>  <p>Martedì 18 Giugno, ore 20:00 Conviviale sospesa Martedì 25 Giugno, ore 20:00 Assemblea dei Soci del Club</p>
<p><u>RC BERGAMO OVEST</u></p>  <p>Lunedì 17 giugno: conviviale sospesa. Lunedì 1 luglio: ore 20,00 in sede con coniugi ed amici la cerimonia di “Passaggio delle consegne”. Lunedì 8 luglio: ore 20 con coniugi ed amici a S. Tomè. Lunedì 22 luglio:ore 20,00 con coniugi ed amici al Ristorante Caprese da Bruno a Mozzo per augurarci una buona estate.</p>	<p><u>RC BERGAMO CITTA' ALTA</u></p>  <p>Giovedì 13 giugno 2019 - Premio Donizetti Serata dedicata al Premio Donizetti. Concerto e consegna dei premi alla Biblioteca Angelo Mai. Successiva conviviale estesa a familiari ed amici al ristorante Il Ducale. leggi tutto » Giovedì 27 giugno – ore 20,00 – Passaggio delle consegne</p>
<p><u>RC BERGAMO HOSPITAL 1 GXXIII</u></p> 	<p>Mercoledì 26 giugno – ore 20,00 – Passaggio delle consegne</p>

GRUPPO OROBICO 2

AG Umberto ROMANO



<p><u>RC TREVIGLIO BASSA PIANURA BERGAMASCA</u></p>		<p><u>RC ROMANO DI LOMBARDIA</u></p>	
<p><u>RC SARNICO VALLE CAVALLINA</u></p>		<p><u>RC DALMINE CENTENARIO</u></p>	
<p><u>RC CITTA DI CLUSONE</u></p>		<p>RC ISOLA BERGAMASCA (sito in corso di costruzione – provvisoriamente potete scaricare il bollettino da QUI)</p>	

NB – per maggiori informazioni sull'attività dei Club Orobici cliccate sul relativo nome



Club gemellati di Chalon e Offenburg



Le chef Tommaso Cannata, invité dans la salle à manger et dans la CUISINE, nous a surpris en nous préparant certaines de ses spécialités.

Boulangerie sicilienne Tommaso CANNATA

"Avoir avec nous pour une soirée vraiment spéciale, c'est grâce à notre Andrea VECCHI qui ne cesse de chercher des occasions de rompre avec les dignes intentions de son régime éternel!" Par ces mots, le président Piero MINETTI a ouvert la convivialité qui a immédiatement il s'est avéré différent des conviviales habituelles. En fait, faisant exception au protocole rotarien, il a déclaré que "nous ne le considérerons pas comme une fête conviviale, mais comme une fête entre amis. Je donne donc immédiatement la parole à notre chef Tommaso CANNATA qui nous expliquera comment se déroulera cette soirée. "

Tommaso CANNATA, en prenant la parole, a remercié les organisateurs de l'invitation et de lui avoir donné l'occasion d'illustrer, de déguster et de redécouvrir une cuisine sicilienne particulière basée essentiellement sur le "pain".

"J'espère - a-t-il dit - que ce soir vous pourrez être à l'aise avec ce que nous avons préparé. Ce sera un petit voyage de la Sicile, mais la Sicile du passé. Des produits qui nourrissent nos ancêtres depuis de nombreuses années. Comme vous pouvez le comprendre, le fait que Mirko ait eu la possibilité d'utiliser la cuisine à notre intention était un signe encourageant de sa disponibilité et de l'attention qu'il a toujours montrée depuis plus de vingt ans. Mon innovation est de revenir au passé en essayant de donner des produits qui étaient autrefois fabriqués. Nous allons commencer par les anciens grains siciliens avec lesquels deux types de pain ont été fabriqués avec du blé dur et du blé tendre broyés rigoureusement avec de la pierre et non par des moyens mécaniques. Leur travail est le résultat de l'engagement que je porte avec moi depuis quatre générations. Le pain sera assaisonné avec une huile, une grosse huile, provenant des broyeurs Cutrera.

Ensuite, nous ferons de la nourriture de rue de qualité. Les arancini qui pour la première fois seront différents de ceux que vous connaissez, car ils sont proposés selon la recette réelle sicilienne. Suite à une série de spécialités uniques que je propose à mes clients. Nous clôturerons le voyage avec le granité sicilien classique, qui pour l'occasion vous sera servi avec deux goûts différents. "

La présence du chef CANNATA nous a permis de retracer l'histoire ancienne de la fabrication du pain en Italie et en particulier en Sicile. Terre considérée par les empereurs romains comme le grenier de l'empire.

L'art de la cuisson, l'art blanc qui est à la base de la tradition italienne, a progressivement disparu, en particulier dans les grandes villes où très peu se consacrent à la production et beaucoup préfèrent revendre. La passion de la famille Cannata pour le pain et ses variantes est transmise depuis 4 générations dans la patrie de Messine. Une maîtrise et une passion très rares sont donc arrivées récemment à Milan avec Tommaso et son fils Salvatore.

Le désir de laisser les Milanais (et pas seulement eux)

respirer ce parfum irrésistible de pain, un pain authentique préparé avec de nombreux types de céréales anciennes pour être à nouveau le protagoniste des tables à la maison; le désir de profiter de la merveille de goût de ce que la Sicile peut offrir avec ses ingrédients et ses recettes; le désir de diffuser la culture en utilisant des matières premières de grande qualité et parfois mises de côté. Ce sont les fondements de la boulangerie sicilienne Cannata, un lieu (dans le Milan moderne) décliné à chaque moment de la journée, du petit-déjeuner à l'apéritif transmis tous les jours.

Différents types de brioches en plus de la caractéristique avec le Tuppo accompagné de granité, l'arancino 100% sicilien produit avec du riz catanais, des calzons et des "pythons" avec diverses garnitures, focaccia messinese, pizza, paniers à pain avec mini-sandwichs, nombreuses spécialités de street food, biscuits et gâteaux de dessert, produits d'épicerie fine et d'épicerie fine tels que la braciolo messinesi et la caponata, le pain cuit même le soir pour ceux qui viennent de quitter le bureau. Levure naturelle avec sélection au levain et maniaque de chaque ingrédient pour une recherche constante de haute qualité, pour un caractère authentique.

Nous avons vécu tout cela ce soir grâce à la maîtrise de Tommaso CANNATA qui nous a fait participer à son histoire, à sa famille et à sa Sicile.

Pour Cannata, l'histoire et la tradition ne font pas seulement partie de l'apparence d'une carte de visite, mais sont un credo quotidien.

Tommaso CANNATA a grandi dans la boulangerie familiale, entre farine, arancini et rustique. La valorisation de son territoire est devenue un must de sa philosophie, privilégiant l'excellence de petits agriculteurs souvent mal connus. Tradition avec la technique d'aujourd'hui, le seul boulanger dans Chic (Charming Italian Chef), en 2016 le boulanger "Best in Sicily", à Messine, tout le monde sait et a essayé au moins une fois sa focaccia, est devenu une destination essentielle pour ceux qui gravitent dans cette région.

Et nous le remercions de nous avoir associés à sa nouvelle aventure milanaise qui, nous l'espérons, sera un grand succès.

La convivialité a été clôturée avec la touche classique d'une cloche pas avant d'avoir rappelé, du Président, le grand événement de jeudi prochain avec notre Passage de la Livraison qui se tiendra au Château de Malpaga.

Chefkoch Tommaso Cannata, Gast im Speisesaal und in der KÜCHE, überraschte uns, indem er einige seiner Spezialitäten für uns kochte

Sizilianische Bäckerei Tommaso CANNATA

"Es für einen ganz besonderen Abend bei uns zu haben, ist unserem Andrea VECCHI zu verdanken, der sich ständig bemüht, nach Gelegenheiten zu suchen, um die würdigen Absichten seiner mehrjährigen Diät zu brechen!" Mit diesen Worten eröffnete Präsident Piero MINETTI das Gesellige sofort es hat sich herausgestellt, dass es sich von den üblichen geselligen unterscheidet. Mit Ausnahme des Protokolls von Rotary erklärte er: "Wir werden es nicht als eine gesellige, sondern als eine Party unter Freunden betrachten. Deshalb erteile ich unserem Küchenchef Tommaso CANNATA umgehend das Wort, der uns erklären wird, wie dieser besondere Abend stattfinden wird."

Tommaso CANNATA dankte den Organisatoren für die Einladung und die Gelegenheit, eine bestimmte sizilianische Küche, die im Wesentlichen auf "Brot" basiert, zu veranschaulichen, zu genießen und neu zu entdecken.

"Ich hoffe - sagte er - dass Sie sich heute Abend mit dem, was wir vorbereitet haben, wohl fühlen können. Es wird eine kleine Reise von Sizilien sein, aber Sizilien der Vergangenheit. Produkte, die unsere Vorfahren seit vielen Jahren ernähren

Wie Sie verstehen können, war es ein willkommenes Zeichen für seine Verfügbarkeit und Aufmerksamkeit, dass Mirko die Möglichkeit hatte, die Küche für uns benutzen zu lassen, die er seit über zwanzig Jahren gezeigt hat. Meine Innovation ist es, in die Vergangenheit zurückzukehren und zu versuchen, Produkte zu liefern, die einst hergestellt wurden. Wir werden von den alten sizilianischen Körnern ausgehen, mit denen zwei Brotsorten aus Hartweizen und Weichweizen hergestellt wurden, die rigoros mit Steinen und nicht mit mechanischen Mitteln gemahlen wurden. Ihre Verarbeitung ist das Ergebnis des Engagements, das ich seit vier Generationen mit mir herumtrage. Das Brot wird mit einem Öl, einem großen Öl, aus den Cutrera-Brechern gewürzt.

Dann machen wir Qualitätsstraßenlebensmittel. Die Arancini, die sich zum ersten Mal von denen unterscheiden, die Sie kennen, weil sie nach dem echten sizilianischen Rezept angeboten werden. Nach einer Reihe einzigartiger Spezialitäten, die ich meinen Kunden vorschlage. Wir beenden die Reise mit der klassischen sizilianischen Granita, die Ihnen zu diesem Anlass mit zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen serviert wird."

Die Anwesenheit des Küchenchefs CANNATA ermöglichte es uns, die alte Geschichte der Brotherstellung in Italien und insbesondere in Sizilien nachzuvollziehen. Land, das von römischen Kaisern als Kornkammer des Reiches angesehen wird.

Die Kunst des Backens, die weiße Kunst, die die Grundlage

der italienischen Tradition bildet, ist im Laufe der Zeit allmählich verschwunden, insbesondere in großen Städten, in denen nur sehr wenige der Produktion gewidmet sind und viele den Weiterverkauf vorziehen. Die Leidenschaft der Familie Cannata für Brot und seine Variationen wird seit 4 Generationen in der Heimat von Messina weitergegeben. Eine sehr seltene Meisterschaft und Leidenschaft ist daher kürzlich mit Tommaso und seinem Sohn Salvatore in Mailand angekommen.

Der Wunsch, die Mailänder (und nicht nur sie) diesen unwiderstehlichen Duft von Brot einatmen zu lassen, ein authentisches Brot, das mit vielen verschiedenen Arten von alten Getreidesorten zubereitet wurde, um wieder der Protagonist der Tische zu Hause zu sein; der Wunsch, das Wunder des Geschmacks dessen zu genießen, was Sizilien mit seinen Zutaten und Rezepten zu bieten hat; der Wunsch, die Kultur zu verbreiten, indem Rohstoffe von hoher Qualität verwendet und manchmal beiseite gelegt werden. Dies sind die Grundlagen der sizilianischen Bäckerei Cannata, einem Ort (im modernen Mailand), der für jeden Moment des Tages von Frühstück bis zum täglichen Aperitif abgelehnt wurde.

Verschiedene Arten von Brioche neben der charakteristischen mit Tuppò, begleitet von Granita, dem 100% sizilianischen Arancino, hergestellt mit Catanese-Reis, Calzones und "Pythons" mit verschiedenen Füllungen, messinense Focaccia, Pizza, Brotkörben mit Mini-Sandwiches, viele Köstlichkeiten aus street food, kekse und dessertcakes, delikatessenprodukte und delikatessen wie die braciòle messinesi und die caponata, das selbst abends gebackene Brot für diejenigen, die gerade das Büro verlassen haben. Natürlicher Sauerteig mit saurer und manischer Auswahl jeder Zutat für eine ständige Suche nach hoher Qualität, für einen authentischen Charakter. All dies haben wir an diesem Abend dank der Meisterschaft von Tommaso CANNATA erlebt, der uns zu Teilnehmern an seiner Geschichte, seiner Familie und seinem Sizilien gemacht hat.

Für Cannata gehören Geschichte und Tradition nicht nur zum Erscheinungsbild einer Visitenkarte, sondern zum täglichen Credo.

Tommaso CANNATA ist in der Familienbäckerei zwischen Mehl, Arancini und Rustikal aufgewachsen, und die Aufwertung seines Territoriums ist zu einem Muss seiner Philosophie geworden, um die Vorzüglichkeit kleiner und oft wenig bekannter Bauern zu fördern. Tradition mit der Technik von heute, der einzige Bäcker innerhalb Chic (Charming Italian Chef), der 2016 der Bäcker "Best in Sicily" in Messina ist und mindestens einmal seine Focaccia ausprobiert hat, ist ein ein wesentliches Ziel für diejenigen, die in diesem Bereich schwärmen.

Und wir danken ihm, dass er uns in sein neues Mailänder Abenteuer mit einbezogen hat, von dem wir hoffen, dass es ein großer Erfolg wird.

Das Convivial wurde mit dem klassischen Hauch einer Glocke geschlossen, ohne dass der Präsident sich an das große Ereignis vom kommenden Donnerstag mit unserer Übergabe der Lieferung erinnert hat, die auf der Burg von Malpaga stattfinden wird.