

# **Il Gatti Massobrio premia Bergamo. La Corona a Cucina Cereda e tre locali “top” in guida**

La terza edizione del Taccuino dei Ristoranti d'Italia Gatti-Massobrio premia Bergamo. Il riconoscimento più importante con una nuova “Corona” assegnata va a “Cucina Cereda” di Ponte San Pietro. Tra i “Faccini Radiosi”, con tre piatti eccezionali in menu, “Visconti” di Ambivere e i ristoranti “Ezio Gritti” e “Impronte” di Bergamo.

---

# **Val Brembana, cuochi e produttori alleati per valorizzare le eccellenze**

A Camerata Cornello la seconda edizione del Convivium che ha coinvolto trenta aziende. Ai fornelli Ezio Gritti, Andrea Tiziani e l'associazione cuochi per un menù con le specialità locali

---

# **Salone del Mobile, i blogger esaltano gusto e design**

Il tour “iFood inStore” è approdato alla Fiera di Bergamo, nello stand Scavolini, con le ricette per le Feste di Lina D’Ambrosio e Marco De Padova. Ospite Vatinée Suvimol che vive e lavora in città

---

# **Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale**

L’erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

---

# **Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv**

Nel nuovo programma di Alessandro Borghese, il cuoco della trattoria Come una volta di Albino ha superato il primo turno preparando il piatto tipico bergamasco. «Ai provini sono piaciuto, scelto per rappresentare la Lombardia»

---

# **Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell'Accademia del Gusto**

A Osio Sotto torna l'atteso percorso professionalizzato con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria

---

# **Mais e prodotti locali, l'Isola vuole prendere i turisti per la gola**

Dal Dat il progetto di valorizzazione delle produzioni del territorio che coinvolge 17 aziende ed ha come fulcro il recupero del "Nostrano". Ghidotti (Ascom): «Ristoranti e negozi saranno fondamentali per farli conoscere». Al castello di Solza menù a chilometro zero e la premiazione di chi ha salvato la varietà locale

---

# **Selvaggina, Bergamo verso una filiera tracciata. C'è anche il tour nei ristoranti**

Il territorio fa da apripista per il progetto Selvatici e Buoni, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Tra i partner anche l'Ascom. A novembre quattro serate in quattro locali, ognuna dedicata ad una carne diversa

---

# **Musica e dolci da sogno, il doppio talento di Marion**

Originaria di Sarnico, Marion Pessina cura l'ufficio stampa di Gabbani, Tiromancino, Fergie dei Black Eyed Peas e tanti altri. È anche un'esperta cake designer e talvolta le due passioni si incrociano, come nei biscotti Occidentali's Karma

---

# **Osterie d'Italia, salgono a sei i locali bergamaschi**

Confermate le "Chioccioline" a Burligo e Dentella e le segnalazioni per Al Giganca, Ai Burattini e Taverna di Arlecchino. Torna sulla guida la Trattoria Visconti che cura anche il dolce della presentazione di domani a Brescia