

Bottiglie Aperte, a Milano sfilano 900 etichette

Domenica 8 e lunedì 9 ottobre a Palazzo delle Stelline l'evento dedicato al vino italiano di qualità, accompagnato da degustazioni verticali, masterclass e tavole rotonde

La Stracciatella diventa un marchio, patrimonio di tutti i gelatieri bergamaschi

I gelatieri Ascom protagonisti del progetto di valorizzazione del gusto, creato alla Marianna e ora condiviso dalla famiglia Panattoni. Un disciplinare definisce la ricetta e materiale promozionale identifica i punti vendita. Bosio: «Famosa nel mondo, ora è bello poter dire che è nata a Bergamo»

Dal Formai de Mut ai vini, al via le sagre d'autunno di Branzi

Si comincia con la storica Fiera di San Matteo sabato 23 e domenica 24 settembre. Poi tocca alla polenta taragna e agli abbinamenti tra vini e prodotti locali

Vino e formaggio, Donizetti ispira due nuove specialità

Le Corne di Grumello dedica un Pinot Nero all'opera che compie 200 anni, mentre il Caseificio Defendi ha creato un gorgonzola con confetture e granelle di cereali

I bergamaschi a Cheese: Presìdi, aziende e pure la birra

Otto gli espositori all'11lesima edizione della kermesse casearia internazionale, in programma a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre. Quest'anno i prodotti sono tutti rigorosamente a latte crudo

Gazzaniga, la "Follia" di Daniele che vuole portare in

tavola anche le meduse

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»

Bake Off Italia, derby bergamasco nella sfida al miglior pasticciere

Nella nuova edizione del talent condotto da Benedetta Parodi la nostra provincia schiera due concorrenti, Carlo e Rosalind. Si sono guadagnati l'ambita postazione nella puntata di selezione trasmessa ieri

Bolognini, la trattoria storica non teme le novità

Il locale di Mapello è entrato nel registro della Regione Lombardia per la sua longevità. Punti di forza sono i prodotti dell'azienda agricola di famiglia, ma anche la capacità di adeguare la proposta. «Ora si mangia meno, ma si apprezzano piatti un po' più ricercati»

Moscato di Scanzo, che Festa! Ecco il programma

Anche la 12esima edizione della rassegna dedicata al vino passito Docg è ricchissima di eventi e iniziative per tutti i gusti. Appuntamento dal 7 al 10 settembre

Escursione con gusto, a Mezzoldo c'è il Cheese Trekking

Il 18 agosto e il 4 settembre percorso guidato in alpeggio con visita alle malghe e pranzo con prodotti a chilometro zero