

Val del Fich, i formaggi da premio della “Giamburrasca” dei caprini

Federica Cornolti, 25 anni, s'è guadagnata anche la ribalta nazionale per la qualità dei prodotti che prepara nel suo allevamento di Ponteranica. I primi insegnamenti? Da Battista Leidi. «È un impegno gravoso, ma le soddisfazioni – a partire dall'apprezzamento dei clienti – annullano ogni fatica»

Alto Sebino, passeggiata gastronomica con i sapori della collina

Domenica 21 maggio l'11esima edizione dell'iniziativa che unisce scoperta del territorio e prodotti locali

Il lecca lecca? Fu inventato a Bergamo

La più antica forma del bon bon di cui si abbiano dettagliate notizie è il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento

Aimo a Bergamo, in cucina all'Accademia del Gusto

Il grande chef ha passato il testimone ai fornelli, ma non ha smesso di trasmettere cultura gastronomica. A Osio Sotto ha tenuto una lezione-dimostrazione rivolta ai professionisti

Un lago di vino, a Sarnico 40 cantine in piazza nel weekend

Sabato 6 e domenica 7 maggio torna la mostra mercato con i produttori del territorio, le degustazioni e i laboratori. La manifestazione è organizzata dai commercianti dell'associazione Sarnicom

Milano, ora anche il cibo ha il suo fuorisalone

Accanto a Tuttofood, la fiera internazionale B2B, debuttano le iniziative diffuse di Milano Food City e Week&food. Appuntamenti dal 4 all'11 maggio

«Bergamo ha un ricco patrimonio caseario, ma non siamo capaci di valorizzarlo»

Parla Gianluigi Zenti, ex Barilla, oggi in campo nella nostra provincia con un progetto per sviluppare le risorse del food & beverage, del turismo e dell'accoglienza. «Non si può più andare in ordine sparso. Serve un coordinamento ed è necessario individuare in quali mercati si vuole agire da soli e in quali creare delle sinergie tra pubblico e privato»

Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene d'autore con i prodotti del territorio

Dal 23 al 28 aprile la cucina contemporanea italiana incontra le tipicità di lago e di terra in un tour lungo le sponde del bacino

Uova senza sorprese. Ecco come sceglierle e cucinarle al meglio

Sono buone, costano poco e si prestano alle più svariate preparazioni. Ma cuocerle alla perfezione non è così facile. Ecco la nostra guida, con tanto di ricetta firmata dallo chef

Carlo, il Maestro del commercio da 71 anni dietro al bancone

Titolare della salumeria Rossetti a Caravaggio, ha ricevuto dall'Ascom l'Aquila di diamante per la lunga carriera. È uno specialista degli insaccati freschi, a 84 anni, è ancora in bottega tutti i giorni. «L'orgoglio più grande è vedere che quanto abbiamo costruito va avanti»