

# **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»