

# **Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly**

La birra artigianale di Seriate si è presentata agli operatori professionali. Giampiero Rota: «La kermesse veronese è una vetrina incredibile». Riflettori puntati sull'ultima nata, la RedVolution

---

# **Programmi per Pasquetta? A Malpaga torna il pic nic con gli agricoltori**

Terza edizione per l'evento di successo che permette di acquistare piatti e prodotti direttamente dalle aziende espositrici e di gustarli nel fossato del castello. In programma anche giochi, spettacoli e visite guidate

---

# **Il vino si compra al supermercato, ma su bottiglioni e brik vincono le**

# denominazioni

Al Vintaly il consueto focus sulla grande distribuzione. I vini con riferimento territoriale (Docg, Doc, Igt) sono quelli che crescono di più: + 2,7% nel 2016 e + 4,9% nel primo bimestre 2017

---

## **Gelaterie, Petite Fleur di Almenno San Salvatore vince la sfida della stracciatella**

La creazione di Enrica Natali prima classificata al concorso dei Gelatieri Ascom. Secondo posto per la gelateria Rosa di Arcene, terzo per Fior di Panna di Almenno San Bartolomeo. Tra gli istituti alberghieri successo di Nembro

---

## **Valcalepio, al Vintaly lancia il gioco delle denominazioni**

I visitatori di Piazza Valcalepio sfidati ad individuare i territori delle 31 referenze lombarde. Cantoni: «Il vino è divertimento». Sono 13 le aziende presenti e non mancano i prodotti tipici

---

## **E l'ex operaia divenne coltivatrice di tartufi**

A San Giovanni Bianco, Eufemia Maiorano ha avviato la produzione di tre specie: l'Uncinato, l'Estivo e il Nero pregiato. E in estate dovrebbero arrivare i primi raccolti

---

## **Parre rilancia i piatti delle nonne, torna la sagra degli Gnoch in Cola**

Sabato primo aprile la seconda edizione dell'appuntamento che esalta il semplice piatto, preparato al cucchiaio

---

## **Via Priula raddoppia e apre un locale in città**

Dal 4 aprile il birrificio sarà anche in via Pitentino (ex Fusti Ristoro) con la propria produzione e una selezione delle migliori etichette bergamasche, secondo lo spirito del festival BeerGhèm. Ci sono anche cucina e pizzeria, aperte fino alle 2 di notte

---

# Nuove aperture, le “Impronte” di gusto di Cristian e Francesca

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all’Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l’Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»

---

# “Ristoranti Regionali – Cucina DOC”, protagonista anche il Posta di Gromo



Renato Malaman consegna l’attestato di partecipazione a Chicco Tonoli (a destra) del

ristorante    Posta    al  
Castello di Trono

Al Best Western Hotel Terme Imperial di Montegrotto Terme, s'è tenuta, di recente, la prima assemblea annuale di "Ristoranti Regionali- Cucina DOC", associazione no profit che sostiene la valenza culturale dell'enogastronomia regionale. All'insegna del "Piacere di mangiare all'italiana", questo lo slogan dell'evento, ristoratori provenienti da sei regioni e affiliati al gruppo guidato da Marinella Argentieri, hanno proposto in amichevole confronto le loro specialità. Alcuni riproponendo fedelmente ricette della tradizione, altri creando nuove proposte per valorizzare le eccellenze agroalimentari dei loro territori. Il ricco buffet approntato dall'hotel, innaffiato dal Bera Brut metodo classico Alta langa DOC, ha dato il via al convegno. La cantina piemontese ha presentato diverse etichette della sua produzione in abbinamento ai piatti proposti. In sequenza sono stati serviti: gli Involtini di bresaola con formaggio di malga di Valbrona, specialità del ristorante **Villa Giulia di Lecco**; l'Imbrecciata Eugubina, succulenta zuppa di legumi già nota in epoca romana preparata dalla **Taverna del Lupo di Gubbio**; le quaglie disossate alla veneta, cucinate dallo chef dell'**Hotel Terme Imperial**, Angelo Colucci; la Treccia Mochena, dolce tradizionale dei Mocheni minoranza linguistica trentina proposto dall'antica **Trattoria Due Mori** di Trento.

Le bollicine del Trento DOC Ferrari Maximum Brut hanno dato il via alla seconda serata di degustazioni, accompagnando la creazione di Giuseppe Prencipe, executive chef del ristorante **Da Pino** di San Michele all'Adige: il Turbante di salmerino gratinato con topinambur e salsa all'aglio dolce. Da Gradara, il ristorante "**Al soldato di ventura**" ha proposto i ravioli di ricotta e radicchio in sugo di sogliola accompagnati dal Rosè di Alghero DOC delle Tenute Sella & Mosca. Il piatto forte del menù è arrivato da Alghero, portando con sé i profumi del mediterraneo: un croccante porchetto al mirto con patate al

rosmarino, presentato dal ristorante **Da Bruno** di Fertilia, e accompagnato dal Dimonios Cannonau di Sardegna DOC riserva di Sella & Mosca. Un delizioso semifreddo all'arancia, preparato dal ristorante **Posta al Castello** di Gromo, abbinato al Moscato d'Asti DOCG di Bera, ha concluso il convegno enogastronomico.