

# **Paolo Riva, il creativo dei dolci**

La pasticceria di Treviglio è una tappa obbligata per scoprire un'ampia e ghiotta proposta. A partire dai macaron alle torte, dai panettoni ai 18 tipi di brioche fino alla vasta serie di cioccolatini

---

# **Kalika, a Treviglio la pizza è anche solidale**

Il locale di via Milano sforna ottime pizze e il ricavato sostiene anche l'acquisto di una casa per disabili

---

# **Sulle tracce della trippa**

Un tempo la si trovava in tutte le osterie. Oggi la zuppa di frattaglie è ricomparsa nei menù di alcuni locali e piace pure ai turisti stranieri. Ecco una piccola guida al piatto e alle proposte di Bergamo e delle Valli

---

# **Alla ricerca del panettone ideale? A Milano assaggi gratuiti nelle pasticcerie**

Il 15 dicembre la “Giornata del Panettone artigianale milanese”. Le insegne che partecipano si riconoscono dalla vetrofania. Oppure potete leggere l’elenco [qui](#)

---

## **L’architetto, l’antiquaria e la passione per le torte: ecco DuLciS**

Ad Almé Laura Crotti e Simona Sai hanno dato vita a un laboratorio di pasticceria che vanta già collaborazioni con noti ristoranti bergamaschi. «La nostra idea di dolce? È quella della classica torta italiana e della pasticceria tradizionale, ma al tempo stesso ci piace adattare qualche preparazione alle novità proposte dal cake design»

---

## **“Tilde”, a Treviglio il panettiere che rilancia i**

# grani antichi

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

---

## Francesca Marsetti, dalla “Prova del Cuoco” alle cene a domicilio

La chef bergamasca si divide tra più fronti (è anche docente all'Accademia del Gusto) e ammette: «Se dovessi conquistare qualcuno gli proporrei spaghetti al pomodoro»

---

## Quante cantonate sulla storia del riso. Pure Cracco ne ha presa una

“Chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”, l'ironia dello dello chef nel riprendere un concorrente di Hell's Kitchen. Eppure il riso è profondamente radicato nella

tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese

---

## **Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana**

Venerdì 25 novembre all'albergo Papa di San Pellegrino il debutto del Capel de Monega, accompagnato dall'expo delle chicche del territorio

---

## **Il Topinambur trova "casa" a Fontanella**

L'imprenditrice agricola Elisabetta Ravani è la prima nella Bergamasca a coltivare il tubero. La raccolta è iniziata a ottobre e proseguirà fino a primavera