

Averara, la sagra della castagna raddoppia

Dal primo ottobre nella frazione di Redivo, che sta recuperando i suoi castagneti, due fine settimana con escursioni, laboratori, visite, giochi e cena con piatti a base di castagne. Saranno anche ricreate tre osterie di una volta

Osterie d'Italia, i locali bergamaschi sulla nuova guida

Confermate le due chiocciole a Burligo di Palazzago e Dentella di Bracca. Segnalati anche Al Gigianca di Bergamo, Taverna di Arlecchino di San Giovanni Bianco e Ai Burattini di Adrara San Martino

Regione europea della gastronomia, un'occasione che Bergamo non può perdere

Nel 2017 la nostra provincia insieme a quelle di Brescia, Mantova e Cremona sarà una delle European Region of Gastronomy. Rota: «Un motore del turismo e dell'economia, ma ora occorrono piani precisi»

La birra Via Priula piace anche al Giappone. Due medaglie a Yokohama

Il birrificio di San Pellegrino ha ottenuto un argento e un bronzo al concorso The International Beer Cup 2016, con Camoz e Rosa! Per festeggiare offre un aperitivo ispirato alla cucina giapponese

Salone del Gusto, i prodotti bergamaschi in vetrina a Torino

Fino al 26 settembre la grande rassegna del cibo dal mondo, quest'anno di scena in città. Ecco gli espositori del nostro territorio

Nel borgo di Ogha di scena i

piatti e le tradizioni di Romagna

Sabato 24 e domenica 25 settembre la manifestazione che fa conoscere le specialità e l'artigianato delle regioni italiane. Quest'anno riflettori puntati sui sapori della riviera e dell'entroterra, protagonisti assoluti del pranzo di domenica

“Bottiglie aperte”, il meglio del vino si degusta Milano

Dal 1° al 3 ottobre prossimi, al Palazzo delle Stelline di Milano, torna l'appuntamento con “Bottiglie Aperte”. Negli oltre 5mila metri quadri della struttura che ospita la manifestazione, oltre 150 aziende vinicole proporranno in degustazione i propri prodotti agli addetti ai lavori e agli appassionati, raccontando le loro migliori etichette attraverso oltre 20 degustazioni verticali. L'edizione 2016, la quinta, presenta molte novità, dagli incontri sulle nuove tecnologie allo story telling del food&wine, dal potere dell'immagine e del marketing alle nuove tendenze di consumo. Inoltre quest'anno Bottiglie Aperte invade le strade di Milano con il “Fuori Bottiglie Aperte”. L'evento – creato e organizzato da Federico Gordini, comunicatore del food e del vino, ideatore e protagonista di alcuni dei più grandi eventi enogastronomici milanesi (The

Tank, Milano Food Week) e di numerosi format di successo in collaborazione con Aliante Business Solution – punta anche quest’anno a riunire le aziende al vertice dell’enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio e della ricchezza vinicola regionale, con grandi produttori e cantine di nicchia che trovano nella manifestazione la giusta opportunità per tessere contatti importanti.

Milano capitale del vino per 3 giorni

Una fiera del vino da scoprire con il walk around tasting. Ciascun visitatore potrà costruire un percorso di degustazione completamente customizzato e dare un voto ai vini in degustazione. Sono a disposizione dei sommelier multilingue capaci di interfacciarsi con il pubblico italiano e straniero per raccontare le etichette nelle loro lingue d’origine, dal russo al cinese. Non solo banchi: una decina di Master Class e oltre 20 degustazioni verticali saranno guidate da illustri performer del panorama enologico e dedicate ad alcune tra le più blasonate etichette italiane; non mancheranno neppure le imperdibili Master Class ad iscrizione condotte dal sommelier campione del mondo Luca Gardini. Il mattatore romagnolo racconterà alcuni tra i più amati vini-simbolo del panorama italiano, degustandone in esclusiva le migliori annate.

Riconoscimenti



Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti nazionali dedicati a chi opera nel settore. A grande richiesta tornano gli ambitissimi Wine Style Award e Wine List Award, perfettamente in linea con lo spirito di Bottiglie Aperte e la sua impostazione “milanese”: attenta agli aspetti della comunicazione e del marketing da un lato e alla vendita e

relazione con il cliente dall'altro. Entrambi i premi sono assegnati da una giuria tecnica. Il Wine Style Award, va all'azienda con la miglior comunicazione e immagine coordinata. Oggi non basta fare del buon vino, bisogna anche saperlo proporre e comunicarlo in modo accattivante. La giuria sarà composta da giornalisti fuori settore, esperti di moda, comunicazione e design. L'anno scorso sul podio sono salite la Cantina siciliana Planeta (miglior comunicazione social), e le due aziende piemontesi Elvio Cogno (miglior sito web) e Vietti (miglior packaging). Il Wine List Award, invece, è pensato per i locali con servizio di somministrazione e premia la migliore carta dei vini. Il riconoscimento è aperto a tutti i ristoranti d'Italia divisi per categorie. I concorrenti saranno giudicati da giornalisti, enologi ed esperti del settore. Nel 2015 ad aggiudicarsi il titolo sono stati La Ciau del Tornavento di Treiso (miglior ristorante stellato), La Pergola di Roma (miglior grande ristorante di albergo), Locanda Mariella di Calestano (migliore trattoria tradizionale), Enoteca dei 100 Barolo di Cologno Monzese (categoria Enotavole), Langosteria di Milano (miglior ristorante a tema) e Wicky's di Milano (miglior etnico).

In città

Per l'edizione 2016 il programma si arricchisce anche di un "fuori Bottiglie Aperte". Durante la settimana della manifestazione, dal 26 settembre al 3 ottobre, infatti, saranno organizzati numerosi eventi e appuntamenti in città. Ogni Cantina sarà abbinata a un locale o a un ristorante che ospiterà i suoi vini, con tasting e appuntamenti enogastronomici ad hoc. Si va dal singolo piatto ad un menù completo per la ristorazione, dalle mini-verticali nelle enoteche e wine bar agli intriganti gli aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste bolle e bollicine. L'obiettivo è quello di permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere l'evento da una

diversa prospettiva, certamente non meno appassionante, e di valorizzare le attività che si occupano del vino e della sua commercializzazione durante tutto l'anno. Le principali zone coinvolte nel Fuori Bottiglie Aperte sono quelle più calde e frequentate dalla movida come Garibaldi, Moscova, Breara, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola.

Champagne!

Lunedì 3 ottobre sarà anche la giornata dedicata alle bollicine. Per la prima volta il Club Excellence dei distributori e importatori di vini e distillati dedica una giornata intera alla manifestazione con la presenza di molte tra le maison più importanti del mondo. Louis Roederer, Jaquesson, Paul Bara, R. Poullion, Mailly Grand Cru, sono solo alcuni dei marchi degustabili dai visitatori; un'offerta che arricchisce il già fitto programma di Bottiglie Aperte ma che conferma quanto la manifestazione si stia consacrando come punto di riferimento per tutti gli appassionati e gli esperti di settore. Dalle 10.30 alle 19 i distributori ed esperti si confronteranno sul mondo dello champagne e dei vini alsaziani, non mancheranno momenti di degustazione e riflessione in cui il pubblico sarà protagonista.

2.0, social network e storytelling- #socialdiva

Blogger e fotografi racconteranno come narrare il vino e il cibo attraverso messaggi e fotografie, che siano smartphones o macchine professionali. Si va dai metodi tradizionali di scatto e lavorazione delle immagini alle più sofisticate app per fotoritocco. Un universo infinito di possibilità che permette ad ogni consumer di esprimersi ad alti livelli.

Maggiori info su www.bottiglieaperte.it

Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»

N.O.I, in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»

Val Gandino, un mese dedicato al mais Spinato e ai prodotti tipici

Dal 17 settembre al 15 ottobre “I Giorni del Melgotto” offrono un pieno di incontri, degustazioni, seminari sulle tipicità delle “Cinque Terre” e le prospettive di sviluppo legate all’agricoltura e all’enogastronomia

Stabello, la Festa della Taragna è solidale con le popolazioni terremotate

La storica sagra nella frazione di Zogno torna da venerdì 16 settembre per due fine settimana. Per ogni taragna servita, 50 centesimi saranno devoluti alla ricostruzione nelle zone colpite dal sisma