

Patata di Martinengo, festa nei locali e in piazza

Fino a domenica 18 settembre menù dedicati alla pregiata varietà locale in cinque ristoranti. Gran finale nel centro storico con stand di prodotti tipici, visite guidate, sfilata storica e degustazione

Panettone Day, sei bergamaschi in finale a Milano

Sabato, a Sweet of Milano, i verdetti del concorso nazionale, che ha selezionato anche sei creazioni di pasticceri e panificatori orobici. Ecco chi sono

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante “Valentino”, nel lussuoso casinò hotel “Venetian” di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all'amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada “Dolce Vita”, un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all'ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent'anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino – ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda

Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».



Luciano Pellegrini e il socio Salvatore Cesareo

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei,

nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successo e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.

I locali Veg+ ripartono dall'aperitivo

Il 20 settembre al Relais San Lorenzo, in Città alta, un appuntamento tutto vegetale nell'ambito del progetto di cucina certificata di Ascom e Lav che coinvolge 19 locali bergamaschi

Dossena scrigno di sapori e tradizioni. Una camminata per scoprirli

Domenica 11 settembre la manifestazione del Gruppo Giovani. Un percorso di cinque chilometri e oltre dieci tappe tra sentieri e contrade, gustando prodotti tipici accompagnati da folclore e vecchi mestieri

I sapori del mondo pronti a invadere Clusone

Da venerdì 9 a domenica 11 settembre la prima edizione di Fiva Street Food & Shows in piazza Manzù. Ben 22 gli stand con le più golose specialità regionali e internazionali preparate al momento. C'è anche lo spettacolo del comico Marco Della Noce

Cucina e ospitalità, una famiglia che non perde la "Bussola"

Al timone dell'hotel ristorante di Clusone c'è Roberto Benussi, 57 anni di esperienza ai fornelli, 33 da docente di scuola alberghiera nonché presidente dei Cuochi bergamaschi.

L'attività è alla terza generazione e sta puntando anche su catering e banchetti

“Sette Terre Wine Fest”, in Città Alta la degustazione dei vini bergamaschi



In occasione dell'edizione 2016 del Meeting internazionale “I maestri del paesaggio”, l'associazione Sette Terre, wine partner dell'evento, organizza quattro giorni di degustazioni. Sette Terre Wine Fest si terrà

dal 9 all'11 e il 16 settembre, dalle 18 alle 22, al Seminarino di Bergamo Alta, in via Tassis. La quattro giorni sarà dedicata ai vini dei produttori che fanno parte del gruppo, un'occasione per avvicinarsi ai sapori del territorio e scoprire come le differenze di terreno possono influenzare il carattere di un vino. Durante l'evento sarà possibile percorrere la strada delle Sette Terre, scoprendo un paesaggio fatto di profumi e di sapori, degustando i vini delle aziende che hanno dato vita all'Associazione (Caminella, Casa Virginia, Cascina Lorenzo, Eligio Magri, Sant'Egidio, Sassi della Luna, Tellurit, Valba). L'evento è realizzato con il patrocinio di Onav, Slow Food e Ais, associazioni da sempre vicine alla cultura del vino, che lavorano quotidianamente per valorizzare i prodotti del territorio. Sette Terre offre l'ingresso gratuito all'evento ai soci di queste associazioni, secondo il seguente calendario:

- 9 Settembre, degustazione in collaborazione con Onav
- 10 Settembre, degustazione in collaborazione con Slow Food
- 16 Settembre, degustazione in collaborazione con Ais

	Castella S. - 035 54 31 26 Via Carlo Alghisi 13 24030 Casale Sotte
	Tanzocchini & C. - 045 22 60 661 Via Cassina 200, 1 24030 Villa d'Alto
	Cascina Lorenza - 045 90 03 100 Via Santo Stefano 17 24030 Casale Sotte
	Bergamaschi - 035 45 28 800 Via Carlo di Po 8 24030 Sesto di Bussato
	Sant'Egidio - 035 49 47 22 Via Fontanelle 15/C 24030 Sesto di Bussato
	Sassi della Luna - 035 42 08 900 Via Sant'Antonio 21/C 24030 Casale Sotte
	Telluriti - 035 42 08 900 Via Garibaldi 7 24030 Casale Sotte
	Valba - 035 42 08 900 Via Dante 15 24030 Casale Sotte

Per accedere gratuitamente, è necessario presentare la tessera personale, valida per l'anno 2016. Il costo dell'ingresso ai non soci, amici, simpatizzanti e cultori del vino è di 10 euro. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un taccuino di degustazione personalizzato. Sette Terre è l'Associazione dei Viticoltori Indipendenti di Bergamo, un gruppo nato con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola

della Bergamasca, seguendo uno sviluppo ecocompatibile. Le cantine che fanno parte del gruppo condividono la necessità di ricerca per dare massima espressività ai vini e alla loro identità, partendo dai sette profili dei suoli che caratterizzano i vigneti della zona collinare della bergamasca. L'Associazione ha sottoscritto uno statuto per condividere parametri produttivi importanti, compreso il taglio del carico d'uva per pianta, per garantire la qualità del vino prodotto.

Moscato di Scanzo, tutto pronto per la Festa. Che pensa anche ai terremotati

Dall'8 all'11 settembre torna la manifestazione dedicata al celebre passito e ai prodotti locali. Il ticket solidale sosterrà la ricostruzione dei comuni colpiti dal sisma. Tra gli ospiti il cabarettista Pucci

La frutta a Bergamo? Poca ma creativa

L'estensione delle colture è ridotta e le aziende sono piccole. Per sopravvivere i produttori devono ricercare strade alternative e innovative. Ecco cosa si sono inventati