

# **Formaggi, a Cogne l'affinatore “stellato” è bergamasco**

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

---

## **Aromatiche, quel tocco in più per ogni piatto**

Poterle cogliere nell'orto o avviare una piccola coltivazione sul terrazzo più fare la differenza. Ecco i consigli del direttore dell'Orto Botanico e di un esperto. Ma ci sono anche produzioni biologiche tutte bergamasche

---

## **Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera**

Domenica 1 maggio tour gastronomico, visite al sito estrattivo, pranzo del minatore e aperitivo

---

# Il risotto “solidale” degli avvocati bergamaschi



Dall'arte oratoria all'arte culinaria. E' un salto deciso quello che una mezza dozzina di avvocati bergamaschi ha compiuto lo scorso 15 aprile aderendo alla gara gastronomica promossa dall'Associazione Provinciale Forense (presieduta da

Franco Uggetti) con il patrocinio del Club dei Buongustai di Bergamo. Smesse le toghe, indossate le parannanze, i legali hanno sfoderato la passione per i fornelli e si sono sfidati in una competizione che ha dato spazio al gusto ma anche al cuore, giacché l'evento aveva come finalità la raccolta fondi a favore dell'Associazione Aiuto Donna Onlus guidata da Oliana Maccarini. Teatro della manifestazione, le cucine e le sale dell'I.S.B di Torre Boldone messe gentilmente a disposizione dalla preside Gabriella Savoldi. Qui – sotto l'abile regia dell'avvocato Ernesto Tucci, presidente dei Buongustai – la gara si è sviluppata con un tema conduttore: il riso.



Leonilde Gagliardini

Mentre infatti gli allievi dell'Istituto Alberghiero hanno preparato gli antipasti e i dolci, i sei avvocati in gara si sono cimentati col cereale, preparando altrettante ricette al vaglio della giuria tecnica formata da esperti del settore: oltre alla preside Gabriella Savoldi, tre giornalisti, il presidente dei cuochi bergamaschi, Roberto Benussi, i vicepresidenti del Club dei Buongustai di Bergamo, Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier, e Oliana Maccarini. In sequenza, ai tavoli sono arrivate le proposte di Roberto Mazzariol (risotto cremoso con asparagi e grana), Leonilde Gagliardini (riso venere con seppioline al sapore d'Oriente), Maria Cristina Ghilardi (risotto con gorgonzola e pere caramellate), Ernesto Nicola Tucci (risotto con salsiccia e carciofi), Ernesto Tucci (risotto alla milanese con arrosto e barba di frate) e Michele

Torri (risotto alla milanese con cotoletta). A tutti è andato un diploma di benemerenza rilasciato dal Club dei Buongustai, ma a spuntarla, secondo il verdetto della giuria, è stato il piatto preparato da Leonilde Gagliardini. Sua la proposta che ha maggiormente convinto, sia per la presentazione che per il gusto. A pari merito le altre cinque proposte.



Il momento della premiazione della vincitrice Leonilde Gagliardini

---

**“Moroncelli”, il dolce di**

# Albino sono i casoncelli del Moroni

Ideati dalla 28enne Alice Piccinini sono i vincitori del concorso dedicato al pittore. Assaggiati e votati da una giuria popolare con altri due finalisti

---

## Al Carroponte, 800 le etichette in carta. A maggio degustazione con Ferghettina



“Al Carroponte”, l’eno-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, ripropone le degustazione e gli incontri con i produttori. Lo fa dopo aver rimesso mano alla carta dei vini, ora rinnovata e decisamente arricchita per

volontà del patron e sommelier Oscar Mazzoleni. Una carta con ben 800 etichette, che comprendono 175 Champagne – con ampio spazio a Krug (l’obiettivo di Mazzoleni è far diventare Ambassade il locale), una novantina di spumanti italiani, un’ampia sezione ai rossi, con grandi formati (335 etichette) sia italiani che francesi, e ai bianchi, circa 170 etichette sempre tra Italia e Francia. Una trentina, infine, i vini da meditazione. Il primo appuntamento della nuova stagione di degustazioni e incontri con i produttori è decisamente frizzante: di scena, mercoledì 4 maggio 2016, alle 20,30, ci sarà infatti Ferghettina, azienda della Franciacorta di

proprietà della famiglia Gatti, rappresentata per l'occasione da Laura Gatti. Tra i vini in degustazione nel corso dell'evento, anche un'anteprima delle nuove annate proposte a Vinitaly 2016. Il menù della serata si aprirà con Chips di polenta con salsa tonnata accompagnato da Franciacorta brut DOCG. Seguirà il Salmone marinato con blinis di patate e crema al lime (Milledì DOCG 2012), Fusilli con bisque di gamberi e mozzarella di bufala (Rosè 2012), Bocconcini di cinghiale con crema di piselli e fave fresche (33 Riserva 2007) e Soffice allo yogurt con fragole e cioccolato bianco. La serata – 60 euro a persona – è organizzata per un numero massimo di 40 coperti. Consigliabile la prenotazione. Info: [www.alcarroponte.it](http://www.alcarroponte.it), tel 035-2652180

---

## **Il formaggio dell'anno e il miglior cheese bar? Sono bergamaschi**

Agli Italian Cheese Awards premiati il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo e il Bù di piazza Dante a Bergamo

---

## **Gromo, sagra e concorso tra i**

# **formaggi seriani**

Sabato 23 aprile la quinta edizione “Gromo sempre in forma” che mette in gara Formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di Monte. Durante la giornata stand di prodotti tipici, animazione e showcooking

---

## **Il rifugio più “goloso”? Lo gestisce una bergamasca**

Roberta Silva guida il “Roda di Vaèl” in Val di Fassa, uno dei primi cinque in Italia stando alla stampa specializzata. La cucina tra i punti di forza: piatti trentini, con spazio anche ai casoncelli. «È la qualità il segreto del successo»

---

## **Non solo Scaropinòcc, Parre recupera gli “Gnòch in Còla”**

Sabato 16 aprile 2016 debutta la sagra dedicata al piatto delle nonne, fatto solo con acqua e farina e condito con abbondanti burro, salvia e formaggio