

Ad Alzano torna la festa dello street food

Allo spazio Fase dal 15 al 17 aprile, la seconda edizione di The Big Food Festival, con oltre 20 food truck che portano specialità “da passeggio” da tutta Italia. Si mangia tutto il giorno

“Giovane dell’anno”, il premio dei cuochi va a una bergamasca

Francesca Plebani, ventenne di Caravaggio, ha ricevuto il riconoscimento all’assemblea della Fic per l’impegno associativo. «Ho lavorato dietro le quinte e imparato molto»

Una “Scaletta” che si tuffa nel Mediterraneo

A Capriate dal 1995, Filippo Coglitore cucina pesce spaziando dai sapori della terra d’origine, la Sicilia, ad una personale versione della paella, il piatto più gettonato del locale. Noi lo abbiamo testato, invece, per la pausa pranzo

«I casoncelli? Troppo “strani” per i palati australiani»

Da Palazzago, Riccardo Morlotti, 25 anni, ha raggiunto il nuovo continente per lavorare nella ristorazione, scoprendo che c'è un abisso in fatto di gusti. «Ho cercato di proporre la specialità bergamasca, ma ho ricevuto solo critiche»

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda “L’Oasi” di Villongo, al terzo posto “La Voglia Matta di Zanica”. Tra le scuole alberghiere successo dell’Ippisar di San Pellegrino

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull’origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un’alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché

Nuovi gusti alla frutta, sfida tra venti gelatieri bergamaschi

Lunedì 4 aprile all'istituto Riva di Sarnico la quarta edizione del concorso provinciale di gelateria artigianale organizzato dal gruppo Ascom. In gara anche otto allievi delle scuole alberghiere

All'Accademia del Gusto arriva lo chef Lopriore. «Ecco come si riconosce una grande cucina »

Genio creativo e talento sorprendente, terrà una lezione ai professionisti il 4 aprile alla scuola dell'Ascom, a Osio Sotto. Intanto, dopo l'impegno al Tre Cristi di Milano, si appresta ad aprire il suo locale "Il Portico" ad Appiano Gentile: «Sarà la sintesi delle mie esperienze»

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

Giornata europea del gelato, a Bergamo si celebra in 44 gelaterie

L'evento dedicato alla promozione del prodotto artigianale si tiene 24 marzo di ogni anno. Per questa edizione il gusto speciale è quello del Belgio: gelato di pera, variegato con marmellata di mela e pera e i tipici biscotti speziati