

Da Alzano a Copenhagen, «così ho conquistato i palati danesi»

La bella favola della bergamasca Francesca Parazzi, formazione all'alberghiero di Clusone, oggi sous chef allo stellato "Marchal". «Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche e materie prime con cui progettare ricette». «E ho imparato anche che differenza esiste con la cucina italiana»

Pasticcieri per passione? Albino vi invita a creare "Il Dolce del Moroni"

Tra le iniziative per promuovere il territorio attraverso l'artista. In palio 300 euro e la possibilità di lavorare al fianco di un professionista

"La Tana", l'arte di valorizzare il formaggio

Il locale guidato dai fratelli Rodeschini si sta guadagnando spazio nel panorama della ristorazione in Città Alta. Oltre ai

piatti della tradizione bergamasca, in evidenza anche le chicche casearie. Sono nate così due ricette con l'Alben di Vedeseta e l'Agri di Valtorta create apposta per Affari di Gola

Elav lancia la birra con la polenta



Il Birrificio Indipendente Elav di Comun Nuovo lancia la birra con la polenta. Una ricetta innovativa che si avvale delle croste del paiolo per arricchire il sapore della Vienna Lager, birra in stile austriaco, caratterizzata da un colore dorato, un gusto delicato e un buon grado alcolico. La sua invenzione risale al XIX secolo ma la diffusione è diminuita col tempo e oggi trovare una Vienna Lager è molto difficile. Al malto Vienna, la cui intensità di colore si pone a metà strada fra le Pilsner e le Munich, si aggiunge l'utilizzo del luppolo ceco Kazbek con la giusta abbondanza e in dry hopping, come da tradizione del Birrificio Elav. La Vienna Lager è in produzione al Birrificio di Comun Nuovo e presto questo tipo di birra, con l'aggiunta dell'ingrediente bergamasco della ricetta Elav, tornerà dopo molto tempo a riempire i bicchieri. L'idea di realizzare una birra con la polenta non deriva soltanto dalla volontà di omaggiare il piatto tipico della città del Birrificio. È soprattutto una questione di sperimentazione e di sapore.

Antonio Terzi, uno dei due titolari del Birrificio Indipendente Elav, spiega: "La scelta di realizzare una Vienna

Lager deriva dall'attenzione che stiamo riponendo verso le birre a bassa fermentazione. Direzione che mi ha portato recentemente anche a reinterpretare due dei nostri cavalli di battaglia: la Indie Ale e la Grunge Ipa". E sulla scelta di utilizzare un ingrediente particolare come la polenta: "Mi è stato chiesto di realizzare una birra utilizzando il mais ma l'idea non mi piaceva particolarmente in quanto è un ingrediente che non mi fa impazzire. Allora, inizialmente per gioco, mi è venuto in mente di utilizzare la polenta e quest'idea mi ha incuriosito sempre più. Mi piace sperimentare e, limitando il discorso al profumo, sembra che il risultato possa superare le aspettative."

“Birra dell’anno”, due bergamasche sul podio

Al premio promosso da Unionbirrai, secondo posto per Alba Rossa del birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, terzo per Morosa, che utilizza more fresche, del Via Priula di San Pellegrino

Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i

palati internazionali

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il Co. Gel. Ascom

Da Gandino a Montalcino. Le gallette di mais Spinato accompagnano l'anteprima del Brunello

Saranno a disposizione durante le degustazioni di Benvenuto Brunello, l'appuntamento organizzato dal Consorzio per presentare a stampa ed esperti di tutto il mondo l'annata che sta per essere lanciata sul mercato. Servalli: «Si sono aperti scenari impensabili»

Franciacorta, i produttori si danno al cinema

Per raccontare il territorio e il vino, le aziende del Consorzio hanno scelto di girare un film, dal titolo "F for Franciacorta"

L'home restaurant si fa largo anche a Bergamo. «Ma servono regole»

All'insegna della socialità, prendono piede le cene in casa organizzate da privati. L'attività è però ancora senza leggi. Le domandano i ristoratori, allarmati dalla crescita delle proposte, e gli stessi "homer", che vogliono operare con trasparenza

Bergamo "capitale" europea della gastronomia, alla Bit la presentazione

Numeri, progetti e obiettivi del sistema che riunisce Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova nella promozione del patrimonio enogastronomico e delle bellezze naturali, storiche e artistiche