

Val di Scalve, uno scrigno di sapori

Dal nuovo formaggio Nero della Nona alla Spalla di Schilpario, dalle varie Formaggelle ai piatti con le erbe spontanee, l'area è ricca di gustose chicche. Ecco una breve guida

Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali

“Ingredienti poveri per un piatto ricco”, 12 cuochi in sfida al Trofeo Baroni

Domenica primo novembre, alla fiera Campionaria di Bergamo, l'avvincente competizione con paniere a sorpresa e manche eliminatorie

Gustando Sel...Vino, tour in 24 locali tra etichette del territorio e menù tipici

Sabato 24 e domenica 25 ottobre proposte a prezzi speciali sull'altipiano. Ci sono anche la card e il servizio di bus navetta

Al Carroponte si aggiudica il titolo di locale "Radioso"



Oscar Mazzoleni e lo chef Alan Foglieni

A un mese dal brindisi per il primo anno dall'apertura, Al Carroponte di Bergamo festeggia il riconoscimento come Locale "Radioso" 2016, attribuito dal "Taccuino dei Ristoranti d'Italia 2016", la guida alle migliori soste italiane secondo Marco Gatti e Paolo Massobrio. La premiazione è avvenuta nel corso della manifestazione Golosaria 2015, decima rassegna di

cultura e gusto del Club di Papillon, tenutasi a Milano dal 17 al 19 ottobre scorsi. Già lo scorso anno, nel corso dell'edizione 2014 di Golosaria, l'enoteca-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, aveva guadagnato il "Faccino Radioso" e il premio come "Osteria del futuro", a conferma della vocazione innovativa che anima il ristorante. Al Carroponte è infatti un locale versatile, dove è possibile apprezzare fino a tarda ora una creativa e gustosa offerta enogastronomica proposta dal patron Oscar Mazzoleni, dallo chef Alan Foglieni e da tutto lo staff.

Due chef stellati ai fornelli dell'Hostaria di Città Alta



Bernd Knoller del Riff di Valencia

Doppio appuntamento con la cucina stellata al ristorante Hostaria del Relais San Lorenzo, in Città Alta a Bergamo. Ospiti del cuoco di casa, il giovane emergente Antonio Cuomo, saranno prima, martedì 27 ottobre, Bernd Knoller, tedesco di

origine ma ormai spagnolo d'adozione, del ristorante Riff di Valencia, con una stella Michelin. Il primo dicembre invece sarà la volta di Joao Rodrigues, del ristorante Feitoria di Lisbona, che si trova all'interno dell'Hotel Altis Belem. Si tratta di due cene (75 euro, vini inclusi), per andare alla scoperta della penisola iberica e di alcuni piatti anche tradizionali rivisitati in una chiave più contemporanea.



Joao Rodrigues, del
ristorante Feitoria di
Lisbona

Il menù della prima serata, con Bernd Knoller ospite, mette in fila, tra gli altri, le Orecchie di maiale con lenticchie e nasturzio, il Riso con barbabietola e anguilla e il Maiale iberico con cannella e coriandolo secco. Ad occuparsi del dolce, una crostatina a sorpresa, sarà Antonio Cuomo, il cuoco dell'Hostaria. Info: www.relaisanlorenzo.com

“Emozioni dal Mondo”, la medaglia d’oro va alla Serbia



E' serba la Gran Medaglia d'Oro assegnata dai giudici dell'11° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" conclusosi a Bergamo lo scorso 17 ottobre.

Podrum Radovanovic conquista con il suo Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012 il titolo più alto tra i 60 premi assegnati dai 78 giudici internazionali che, in rappresentanza dei 25 paesi di provenienza, hanno degustato i 200 campioni in concorso nella giornata di venerdì 16 ottobre presso gli spazi di Villa Betty Ambiveri a Seriate.

Altissima la rappresentatività del medagliere: 12 dei 17 paesi partecipanti hanno guadagnato una medaglia d'oro. Nell'ordine 30 medaglie d'oro all'Italia, 6 alla Croazia, 4 alla Francia, 3 a Israele, Serbia, Turchia e Malta, 1 ciascuno a Chile, Romania, Slovacchia, Slovenia e Ungheria (premiata per la prima volta).

Buona anche la rappresentatività italiana: delle 30 medaglie assegnate 10 sono lombarde (rispettivamente 5 ai padroni di casa bergamaschi, i Valcalepio Doc, e 5 ai vicini mantovani), 8 venete, 5 trentine, 3 toscane, 2 abruzzesi, una siciliana e una marchigiana.

Come è stato più volte ribadito da Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio, organizzatori della kermesse internazionale che porta a Bergamo ogni anno un'importante delegazione di tecnici e giornalisti del mondo del vino internazionale, "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme"

è il concorso internazionale con il rapporto più alto tra il numero di degustatori e quello dei campioni degustati. Ogni giudice facente parte delle 7 commissioni di degustazione riunite a Seriate nella giornata di venerdì 16 ottobre ha avuto incarico di degustare circa 33 vini nel corso della mattinata. “Commissioni costituite da 11 o 12 giudici costituiscono un importante bacino di rappresentatività che permette ai nostri risultati di essere sempre molto variegati e di rispecchiare quanto più possibile la differenza di background ed esperienza dei nostri giudici ma rappresentano anche una sfida dal punto di vista organizzativo” ha ricordato il direttore del concorso, l’enologo Sergio Cantoni, in apertura del Convegno sul tema “Territorio come Identità: il Paesaggio tra Consumo e Conservazione” che, nella mattinata di sabato 18 ottobre 2015 presso il comune di Scanzorosciate ha concluso i lavori dei tecnici chiamati a Bergamo per le degustazioni.

“Un momento di confronto di grande rilevanza” ha sottolineato il presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi, riferendosi al convegno “I relatori chiamati ad affrontare il tema della sostenibilità e del rapporto tra essere umano, territorio e produzione hanno svolto il loro compito in maniera eccelsa portando la loro esperienza internazionale qui a Bergamo. Avere modo di mettere ad un tavolo esperti di provenienza mondiale per ascoltare il loro punto di vista costituisce un privilegio raro”.

Importante per lo svolgimento del Concorso Enologico Internazionale 2015 è stata anche la partnership stretta con il distretto dell’attrattività GATE. “In Gate e, in particolare, nei 4 comuni coinvolti quest’anno (S. Paolo d’Argon, Seriate, Scanzorosciate e Orio al Serio) abbiamo trovato un partner d’eccezione.” Ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. “Per il nostro territorio è fondamentale poter costruire una rete efficace di relazioni che ci consenta di affrontare al

meglio le sfide che il futuro ci riserva e la disponibilità di questi 31 comuni fa ben sperare per il futuro.”

Proprio il Green Expo Point, sede del distretto GATE presso Oriocenter, ha ospitato la proclamazione dei Premi della Stampa e il banco d'assaggio dei vini vincitori dell'11° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” nel pomeriggio di sabato 17 ottobre. Una formula, quella delle degustazioni aperte al pubblico negli spazi del centro commerciale, mai sperimentata prima ma che potrebbe costituire un'interessante precedente anche per manifestazioni future.

Voci del Mare, 25 anni di ristorazione “formato famiglia”

I fratelli Maria Cristina e Vincenzo Amato hanno aperto il locale di via San Bernardino appena ventenni e festeggeranno il traguardo con una ristrutturazione. Tra le iniziative che propongono, servizio a domicilio, menù baby e il gratta e vinci che regala sconti e consumazioni

“PiattoForte”, a Dalmine cene

con spettacolo in sette locali

Dal 15 ottobre al 26 novembre i giovedì del buongusto con menù al prezzo di 23 euro accompagnati da musica e performance

Galette di mais spinato, a Leffe s'inaugura l'impianto di produzione



Sabato 10 ottobre, alle 12, a Leffe, nell'ambito dell'iniziativa "I giorni del Melgotto" si terrà l'inaugurazione ufficiale dell'impianto di produzione di gallette di mais di Adriano Galizzi, un giovane imprenditore agricolo di 26 anni, che dopo essersi laureato in ingegneria gestionale ha deciso di seguire la sua passione e di diventare agricoltore.

Dopo aver avviato una coltivazione di mais spinato di Gandino (contribuendo così a rilanciare una antica varietà che rischiava di andare persa) ha deciso di fare un ulteriore passo per completare la filiera realizzando un laboratorio per la produzione delle gallette mais. In occasione dell'inaugurazione verranno organizzate visite guidate all'impianto, il primo di questo genere in provincia di

Bergamo, con la possibilità di vederlo in funzione dalle 15 alle 16. Per l'occasione si terrà anche una degustazione e la vendita dei prodotti tipici a base di mais spinato di Gandino.

“L'esperienza di Adriano Galizzi – sottolinea il Delegato di Coldiretti Giovani, Daniele Filisetti – è una delle tante espressioni della nuova generazione di agricoltori che fanno molto più che produrre cibo Made in Italy perché proteggono i semi, le piante, l'acqua e i territori e ogni giorno portano avanti in Italia non solo la crescita economica, ma anche la difesa della cultura, della storia, della bellezza, della salute e in generale la qualità della vita”.