

Bergamo conquista la decima stella Michelin. Premiato il Florian Maison di San Paolo d'Argon

Nel gotha della ristorazione bergamasca baciato dalla Michelin entra anche il "Florian Maison" di San Paolo d'Argon. Da Vittorio si tiene strette le tre stelle e resta una delle cucine più blasonate d'Italia. Confermati anche gli altri otto ristoranti, dove brilla una stella anche per il 2018: "Frosio" (Almè), "Antica osteria del Cameli" (Ambivere), "Il Saraceno" (Cavernago), "Casual" (Bergamo), "A'antepima" (Chiuduno), "LoRo" (Trescore), "San Martino" (Treviglio), "Osteria della Brughiera" (Villa d'Almè). Salgono così a quota 10, cifra tonda, i locali premiati dalla 63esima edizione della "rossa"

Da Albino al nuovo programma di Alessandro Borghese, Walter difende la cucina lombarda in tv

Lo chef della piccola trattoria "Come una volta" sarà in onda venerdì a Cuochi d'Italia, contest dedicato alle cucine regionali su Tv8

Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell'Accademia del Gusto

A Osio Sotto torna l'atteso percorso professionalizzato con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria

Mais e prodotti locali, l'Isola vuole prendere i turisti per la gola

Dal Dat il progetto di valorizzazione delle produzioni del territorio che coinvolge 17 aziende ed ha come fulcro il recupero del "Nostrano". Ghidotti (Ascom): «Ristoranti e negozi saranno fondamentali per farli conoscere». Al castello di Solza menù a chilometro zero e la premiazione di chi ha salvato la varietà locale

Selvaggina, Bergamo verso una filiera tracciata. C'è anche il tour nei ristoranti

Il territorio fa da apripista per il progetto Selvatici e Buoni, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Tra i partner anche l'Ascom. A novembre quattro serate in quattro locali, ognuna dedicata ad una carne diversa

Agri yogurt, da podio quello di capra di Bariano

Secondo posto per Cascina Aurelia al concorso nazionale di Cremona

Musica e dolci da sogno, il doppio talento di Marion

Originaria di Sarnico, Marion Pessina cura l'ufficio stampa di Gabbani, Tiromancino, Fergie dei Black Eyed Peas e tanti altri. È anche un'esperta cake designer e talvolta le due passioni si incrociano, come nei biscotti Occidentali's Karma

Osterie d'Italia, salgono a sei i locali bergamaschi

Confermate le "Chiocciole" a Burligo e Dentella e le segnalazioni per Al Giganca, Ai Burattini e Taverna di Arlecchino. Torna sulla guida la Trattoria Visconti che cura anche il dolce della presentazione di domani a Brescia

Zogno, al via il mese delle castagne. È nato anche il percorso turistico a tema

Dal 27 ottobre al 26 novembre la nona edizione della rassegna Sapori&Cultura con incontri, visite guidate, escursioni, pomeriggi per bambini, feste nelle frazioni. In 12 ristoranti menù a tema e si inaugura "La via delle castagne"

I sommelier riscoprono i vini greci, serata degustazione a

Villa Patrizia

Sei bottiglie da ricordare presentate dal degustatore giramondo Guido Invernizzi e accompagnate dai piatti del locale