

# **Italian Cheese Awards, tre successi per Bergamo**

A Palazzo della Ragione le finali del concorso nazionale. Premiati il Caseificio Defendi di Caravaggio, "Da Gigi formaggi" di Sant'Omobono Terme come migliore cheese bar e il Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, eccellenza East Lombardy

---

# **I vini Sette Terre salgono in quota, passeggiata gastronomica ai Piani dell'Avaro**

Domenica 22 ottobre torna l'evento che fa degustare le bottiglie dell'associazione in abbinamento ai piatti locali, lungo un itinerario di 5 chilometri tra le baite

---

# **L'esperto Marcomini: «Ancora troppi errori nel servire i**

## **formaggi»**

I consigli del “Maître fromager”, ambasciatore e coordinatore scientifico del progetto Forme: «Meglio puntare su 4 o 5 prodotti del territorio ed è fondamentale saperli raccontare»

---

## **“Sapori Seriani e Scalvini”, menù tipici in dieci ristoranti**

Dal 20 ottobre al 26 novembre la rassegna gastronomica con piatti a base di prodotti locali, ispirati alla tradizione e alla stagione autunnale. Ecco chi partecipa

---

## **Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend**

Al 13esimo concorso dedicato a Merlot e Cabernet bottiglie da 25 nazioni. Il 20 ottobre le degustazioni della giuria al Castello di Pagazzano, sabato e domenica il banco aperto a tutti in Città alta sosterrà l'associazione Nepios. E un convegno indaga sul rapporto tra vini del territorio e salute

---

# **Gestire un bar, al via il corso Ascom per andare sul sicuro**

Dal 25 ottobre il percorso in 16 incontri che spazia dall'impostazione imprenditoriale alle tecniche della caffetteria e del bere miscelato. Beltrami: «Occasione di aggiornamento anche per chi è già in attività»

---

# **Astino nel Gusto, promossi i sapori della Bergamasca**

Alla maratona gastronomica Astino nel Gusto, i grandi ospiti e i colleghi lombardi riconoscono l'alto livello della ristorazione e il legame virtuoso con il territorio. E i piatti convincono il pubblico

---

# **Antonia Klugmann: «Non spariamo sulla tv, sta dando**

# **una visibilità senza precedenti alla ristorazione»**

La nuova giudice di Masterchef ha aperto il weekend con i grandi chef al monastero di Astino. «È ora di aprirsi alla comunicazione, ma il vero giudice resta il cliente». Alla cena ha preparato “orzo, farro e radice amara” e vuole visitare la nostra Valle della Biodiversità

---

## **Astino, i grandi chef fanno il pieno di prenotazioni. Navette gratuite per il monastero**

Il parcheggio del complesso storico sarà off limits. Ecco gli orari del servizio in partenza dal piazzale Auchan

---

## **Caffè e arte, sulle bustine di zucchero le opere del trevigliese Mombrini**

L'idea di una ditta di Grezzago per impreziosire le confezioni. Ben 12 milioni di pezzi arriveranno nei bar di

tutta Italia