

Mele antiche e prodotti locali, festa in piazza a Vedeseta

Domenica 8 ottobre la sagra che celebra il recupero di varietà autoctone e le bontà a Km zero

Bottiglie Aperte, a Milano sfilano 900 etichette

Domenica 8 e lunedì 9 ottobre a Palazzo delle Stelline l'evento dedicato al vino italiano di qualità, accompagnato da degustazioni verticali, masterclass e tavole rotonde

Parata di grandi chef ad Astino, ecco chi c'è e quando cucina

Il programma di Astino nel Gusto, in occasione del G7 dell'Agricoltura, dal 13 al 15 ottobre, vede protagonisti ogni giorno quattro stellati, quattro locali del territorio, fornai, piazzaioli, pasticciieri e le star Klugmann, Oldani, Beck, Cannavacciuolo, Cracco e i fratelli Cerea

Dal Formai de Mut ai vini, al via le sagre d'autunno di Branzi

Si comincia con la storica Fiera di San Matteo sabato 23 e domenica 24 settembre. Poi tocca alla polenta taragna e agli abbinamenti tra vini e prodotti locali

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre

Il concorso internazionale organizzato dai Vignaioli Bergamaschi si terrà dal 19 al 21 ottobre, tra momenti tecnici e scoperta del territorio. Potenziata la presenza sui social

Vino e formaggio, Donizetti ispira due nuove specialità

Le Corne di Grumello dedica un Pinot Nero all'opera che compie 200 anni, mentre il Caseificio Defendi ha creato un gorgonzola

con confetture e granelle di cereali

Stabello, la Festa della Taragna si allea con i ristoranti

L'evento, al via il 15 settembre per due weekend, richiama migliaia di persone anche da fuori provincia. La collaborazione con l'associazione Punto Amico permette di gustare i piatti tipici anche nei locali

I bergamaschi a Cheese: Presìdi, aziende e pure la birra

Otto gli espositori all'11esima edizione della kermesse casearia internazionale, in programma a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre. Quest'anno i prodotti sono tutti rigorosamente a latte crudo

Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant'Alessandro

Gazzaniga, la “Follia” di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»