

Ardesio, weekend DiVino con 66 produttori e artigiani del gusto



Ardesio DiVino fa tredici. Sabato 5 e domenica 6 agosto torna, per il 13esimo anno consecutivo appunto, la rassegna enogastronomica dedicata a vignaioli e artigiani del gusto italiani e stranieri, che racconteranno la storia, le qualità e le peculiarità dei loro prodotti, disponibili in assaggio e in vendita.

La mostra mercato all'aperto è organizzata e dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni/Gourmet Events & Consulting. I [produttori presenti della nuova edizione sono 66](#), con molte conferme e interessanti novità: oltre ai viticoltori della penisola, dal Trentino Alto Adige fino alla Sicilia, dal Piemonte alle Marche, dal Friuli Venezia Giulia alla Toscana, è ormai ospite fisso un vignaiolo dalla Slovenia mentre c'è grande attesa per il nuovo ingresso dei vini dall'Argentina.

Per il secondo anno la manifestazione porterà alla scoperta di angoli nascosti del piccolo borgo dell'Alta Val Seriana: le corti del centro storico accoglieranno infatti i viticoltori e i visitatori che lungo il percorso troveranno anche selezionati artigiani ed artisti.

Anticipa la kermesse, venerdì sera, la cena gourmet "Cena Divina" all'Albergo Bigoni (40 posti disponibili, su prenotazione). Sabato e domenica, oltre alle degustazioni negli stand enogastronomici, l'organizzazione propone un ricco programma di eventi: tra questi i laboratori di degustazione, la mostra "Ardesio Divino nel Mondo" allestita nelle vie e vicoli del centro storico, il laboratorio artistico creativo per bambini. Da non perdere le cene nelle vie e piazze a base di prodotti tipici selezionati e i numerosi concerti. Sono in programma inoltre visite guidate gratuite.

www.ardesiodivino.it

Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Sorbetti e mantecati sono uno stimolante banco di prova per la creatività di gelatieri e chef bergamaschi. Sottozero finiscono ortaggi, spezie, erbe e persino il pesce

Dossena, quanto è buono il formaggio stagionato in miniera

Il progetto di utilizzare il vecchio sito estrattivo avanza. Una degustazione Onaf ha messo a confronto lo stesso prodotto, maturato in cantina e in grotta. Ne sono uscite interessanti differenze. «L'obiettivo è dare vita a qualcosa di effettivamente unico»

Ponte San Pietro, tre giorni di pizza in piazza. No stop

Da sabato 22 a lunedì 24 luglio Napoli Pizza Fest. Ben dieci pizzerie "veraci" sfornano in piazza della Libertà

Peghera, alla sagra del Taleggio torna lo chef "atomico" Mainardi

Domenica 23 luglio la giornata dedicata al famoso formaggio, tra dimostrazioni di caseificazione, visite alle cantine di stagionatura, piatti a tema e l'estro del personaggio tv. C'è anche il gelato al taleggio

4 Ristoranti fa tappa a Bergamo, ecco chi si sfida in tv

In questi giorni le registrazioni in città del programma condotto da Alessandro Borghese e in onda su SkyUno

Cascate del Serio, apertura notturna tra sapori e musica

Sabato lo spettacolo del triplice salto è accompagnato da una cena tipica e dal concerto del pianista Andrea Tonoli e del chitarrista Enrico Tonoli

Vedeseta, una giornata alla scoperta delle erbe e dei sapori tipici

Per colazione latte appena munto e biscotti, poi passeggiata guidata, pranzo, incontro con gli esperti e merenda: ecco il programma dell'associazione Vedeseattiva per far conoscere il

territorio e i suoi prodotti

Chef stellate: brillano in cucina, meno sui media

L'Italia vanta, a livello mondiale, il maggior numero di chef stellate premiate dalla Guida Michelin. Eppure, sotto i riflettori finiscono quasi sempre gli uomini. Abbiamo chiesto a tre cuoche di spiegarci il fenomeno. Ecco cosa ci hanno risposto

Tortelli o casoncelli? Ecco com'è andata la sfida di Crema

A difendere il piatto tipico bergamasco la giovane Claudia Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo. Il successo è andato ai padroni di casa