

Milano, ora anche il cibo ha il suo fuorisalone

Accanto a Tuttofood, la fiera internazionale B2B, debuttano le iniziative diffuse di Milano Food City e Week&food. Appuntamenti dal 4 all'11 maggio

Seriate, porte aperte e degustazioni gratuite al birrificio Otus

Sabato 6 maggio dalle 15 alle 19 si potrà visitare l'impianto produttivo e assaggiare tre creazioni selezionate

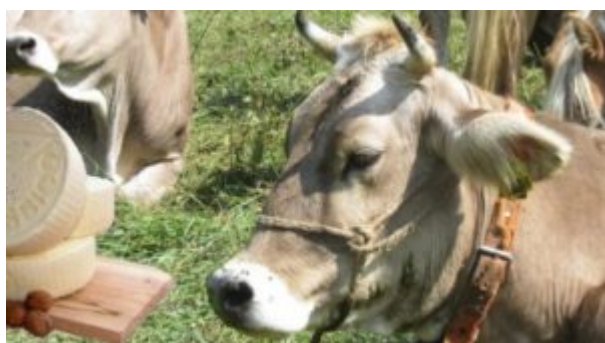
A Dossena il tour è doppio: tra i prodotti tipici e in miniera

Domenica 30 aprile la terza edizione di "Una miniera di Gusto". Ci sono anche il pranzo del minatore e "l'aperitipico"

Castione della Presolana, tre giorni al sapor di cioccolato

Dal 29 aprile al primo maggio una nuova manifestazione dedicata a tutte le forme del cacao. Ci sono stand, laboratori, show cooking e una maxi barretta da 10 metri

A Bossico torna la “Festa dei formaggi dell’altopiano”



Valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino. Con questo obiettivo la Pro Loco di Bossico, con il patrocinio della locale

Amministrazione comunale e di Coldiretti Bergamo, ha organizzato la quinta edizione della “festa dei formaggi dell’altopiano di Bossico”. L’evento – in programma dal 28 aprile al primo maggio – quest’anno si è dato una veste particolare e si è trasferito dal centro abitato alle cascine dislocate in pineta, per dare la possibilità ai partecipanti di rendersi conto che fare il formaggio in cascina non è come lavorare in un caseificio: non ci sono strumenti di precisione, si fa tutto a mano e a occhio, seguendo l’esperienza e l’istinto. Ogni gesto si ripete sempre uguale e ogni volta diverso, perché il latte crudo è un alimento vivo e le giornate non sono mai le stesse. È questa l’unicità dei sapori dei formaggi dell’altopiano di Bossico.

La manifestazione si aprirà venerdì 28 aprile, alle ore 20.45 nella sala dell'oratorio di Bossico, con un interessante incontro su come un prodotto tipico può essere rappresentativo di un luogo e per quel luogo essere attrattiva e creare indotto. Relazioneranno: Chicco Coria chef bergamasco promotore del lancio della patata di Martinengo, Andrea Messa dell'associazione "Grani dell'Asta del Serio", Carlo Belotti segretario della zona Montagna Orientale di Coldiretti Bergamo, Giulio Signorelli del negozio storico di Bergamo "Ol Formager", grande conoscitore internazionale di formaggi. Durante la serata verrà anche presentato, a cura di Pro Loco Bossico, il progetto di promozione dei formaggi dell'altopiano di Bossico.

Domenica 30 aprile, dalle 14, la manifestazione si trasferirà in cinque aziende agricole della zona che producono artigianalmente e con maestria gustosi prodotti caseari. Ci sarà così la possibilità di fare una passeggiata tra queste realtà produttive, per assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Verranno realizzate anche attività dedicate ai bambini. Chi seguirà questo "agri percorso" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle. La scelta potrà essere fatta tra Bianca - Luce - Jessy - Milka - Camilla - Stella - Portogalo - Parma - Lory - Cerva - Romana - Venezia. Adottare una mucca comporterà l'acquisto di un'intera formaggella al prezzo di 7 euro al chilo, questo darà diritto all'acquisto, per tutto l'anno successivo, di formaggelle sempre allo stesso prezzo.

Adottare una mucca si propone di sostenere il lavoro dei casari e di garantire l'acquisto di un prodotto genuino. Il primo maggio, alle 10, si terrà invece un'escursione guidata fra prati e boschi per il riconoscimento delle erbe spontanee con le quali, nel pomeriggio, sempre sotto la guida di mani esperte, si imparerà ad aromatizzare i formaggi freschi per renderli ancora più gustosi e digeribili.

Premio Francesco Arrigoni, la quinta edizione alla Onlus “Francesca Pecorari”



“Fatto In
Paradiso”, il
vino promosso
dalla Fondazione
Francesca
Pecorari

La quinta edizione del Premio Francesco Arrigoni andrà, quest'anno, alla “Francesca Pecorari Onlus”, Fondazione friulana nata dopo il tragico incidente stradale in cui, nel 2002, perse la vita Francesca Pecorari, figlia di Alvaro, titolare dell'azienda agricola Lis Neris (San Lorenzo Isontino, Gorizia). La Fondazione è attiva in numerosi

progetti a sostegno dell'infanzia svantaggiata in Africa e nel Sud-Est asiatico. E per supportare queste attività, insieme alla cantina Lis Neris, ha dato vita anche al progetto "Fatto in paradiso", vino in edizione speciale per alimentare la raccolta fondi. La consegna del premio si terrà il 4 maggio, alle 18,30, all'Abbazia di Fontanella, a Sotto il Monte. Alle 20 seguirà la cena al Cavril, 55 euro a persona che andranno a rendere più corposo il premio in memoria del giornalista enogastronomico scomparso all'improvviso all'età di 52 anni.

La cena sarà firmata dai ristoranti di InGruppo, con il contributo anche di alcune aziende agroalimentari del territorio e di cantine che sin dall'inizio hanno sostenuto il premio. Il menù prevede: aperitivo di benvenuto a cura dell'agriturismo Cavril, Consistenze di verdure con erbe e fiori del Ristorante Loro di Trescore Balneario, Casoncelli della Bergamasca dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Trippa in umido del ristorante Lio Pellegrini di Bergamo e Panna cotta di latticello con meringa e gelato al mojito proposto dal ristorante Da Vittorio. Durante la serata verrà organizzata una lotteria con in palio vini e prodotti gastronomici offerti dalle cantine, dagli artigiani e da chiunque voglia dare il suo contributo al premio.

«Bergamo ha un ricco patrimonio caseario, ma non siamo capaci di valorizzarlo»

Parla Gianluigi Zenti, ex Barilla, oggi in campo nella nostra provincia con un progetto per sviluppare le risorse del food & beverage, del turismo e dell'accoglienza. «Non si può più

andare in ordine sparso. Serve un coordinamento ed è necessario individuare in quali mercati si vuole agire da soli e in quali creare delle sinergie tra pubblico e privato»

Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene d'autore con i prodotti del territorio

Dal 23 al 28 aprile la cucina contemporanea italiana incontra le tipicità di lago e di terra in un tour lungo le sponde del bacino

Cibo di strada, ad Alzano tornano le specialità di The Big Food Festival

Dal 21 al 23 aprile allo Spazio Fase la rassegna dedicata ai piatti della tradizione regionale e alle nuove tendenze in chiave street. Birre, cocktail e musica completano il menù

Il cibo nella tradizione bergamasca, scuole in concorso con Food Film Fest

Nel contest internazionale quest'anno c'è anche una sfida per i ragazzi delle elementari di Bergamo e provincia che realizzeranno filmati dedicati alle tipicità. In palio buoni per l'acquisto di materiale scolastico