

Birre alla frutta, a San Pellegrino debutta TuttiFusti

Nel parco del ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali e ai piatti a tema, nel nuovo evento firmato dal Birrificio Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

Salame di Montisola, nel fine settimana tornano le giornate del gusto



Due giorni dedicati per intero al salame. Sabato 1 e domenica

2 aprile Monteisola dedica a uno dei suoi prodotti tipici, tra gli insaccati più rustici e apprezzati, la rassegna 'Le giornate del gusto: sua maestà il salame di Monteisola'. La manifestazione si svolgerà in località di Cure, frazione in cui il salame vanta la stagionatura più vocata. La manifestazione, organizzata da Comune e Pro Loco, prenderà il via sabato alle 11 con l'apertura degli stand. Dalle 12 sarà attivo il ristoro; stessi orari domenica.

Sabato, alle 14, ci sarà la gara del salame, che vedrà in sfida i norcini dell'isola. Il primo classificato riceverà in premio il Furù d'oro, un attrezzo utile a chi produce gli insaccati perché serve per bucare l'involucro di pelle. Testimonial d'eccezione sarà Giacomo Tiraboschi, produttore di Melaverde. Domenica la giornata sarà dedicata (la mattina alle 11 e il pomeriggio alle 15), alla dimostrazione pubblica di come si produce il salame con la tipica lavorazione a mano. I ristoranti proporranno un menù a prezzo fisso e da Peschiera Maraglio ci sarà un servizio di navetta per la festa. A chiusura della manifestazione ci sarà il concerto del Coro Isca di Iseo. Parte del ricavato della manifestazione verrà destinato al santuario della Madonna della Ceriola che domina l'isola.

Parre rilancia i piatti delle nonne, torna la sagra degli Gnoch in Cola

Sabato primo aprile la seconda edizione dell'appuntamento che esalta il semplice piatto, preparato al cucchiaino

Via Priula raddoppia e apre un locale in città

Dal 4 aprile il birrificio sarà anche in via Pitentino (ex Fusti Ristoro) con la propria produzione e una selezione delle migliori etichette bergamasche, secondo lo spirito del festival BeerGhèm. Ci sono anche cucina e pizzeria, aperte fino alle 2 di notte

Gandino, alla Fiera di San Giuseppe c'è anche una "Cittadella del Gusto"

Lo storico appuntamento fa spazio alle tipicità. In primo piano il simbolo del paese, il Mais Spinato

Il moscato di Scanzo incontra la pasticceria secca

Nella sede del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo la seconda serata della serie "Proviamolo!"

Nuove aperture, le “Impronte” di gusto di Cristian e Francesca

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all’Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l’Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»

“Ristoranti Regionali – Cucina DOC”, protagonista anche il Posta di Gromo



Renato Malaman consegna l’attestato di partecipazione a Chicco Tonoli (a destra) del

ristorante Posta al
Castello di Trono

Al Best Western Hotel Terme Imperial di Montegrotto Terme, s'è tenuta, di recente, la prima assemblea annuale di "Ristoranti Regionali- Cucina DOC", associazione no profit che sostiene la valenza culturale dell'enogastronomia regionale. All'insegna del "Piacere di mangiare all'italiana", questo lo slogan dell'evento, ristoratori provenienti da sei regioni e affiliati al gruppo guidato da Marinella Argentieri, hanno proposto in amichevole confronto le loro specialità. Alcuni riproponendo fedelmente ricette della tradizione, altri creando nuove proposte per valorizzare le eccellenze agroalimentari dei loro territori. Il ricco buffet approntato dall'hotel, innaffiato dal Bera Brut metodo classico Alta langa DOC, ha dato il via al convegno. La cantina piemontese ha presentato diverse etichette della sua produzione in abbinamento ai piatti proposti. In sequenza sono stati serviti: gli Involtini di bresaola con formaggio di malga di Valbrona, specialità del ristorante **Villa Giulia di Lecco**; l'Imbrecciata Eugubina, succulenta zuppa di legumi già nota in epoca romana preparata dalla **Taverna del Lupo di Gubbio**; le quaglie disossate alla veneta, cucinate dallo chef dell'**Hotel Terme Imperial**, Angelo Colucci; la Treccia Mochena, dolce tradizionale dei Mocheni minoranza linguistica trentina proposto dall'antica **Trattoria Due Mori** di Trento.

Le bollicine del Trento DOC Ferrari Maximum Brut hanno dato il via alla seconda serata di degustazioni, accompagnando la creazione di Giuseppe Prencipe, executive chef del ristorante **Da Pino** di San Michele all'Adige: il Turbante di salmerino gratinato con topinambur e salsa all'aglio dolce. Da Gradara, il ristorante "**Al soldato di ventura**" ha proposto i ravioli di ricotta e radicchio in sugo di sogliola accompagnati dal Rosè di Alghero DOC delle Tenute Sella & Mosca. Il piatto forte del menù è arrivato da Alghero, portando con sé i profumi del mediterraneo: un croccante porchetto al mirto con patate al

rosmarino, presentato dal ristorante **Da Bruno** di Fertilia, e accompagnato dal Dimonios Cannonau di Sardegna DOC riserva di Sella & Mosca. Un delizioso semifreddo all'arancia, preparato dal ristorante **Posta al Castello** di Gromo, abbinato al Moscato d'Asti DOCG di Bera, ha concluso il convegno enogastronomico.

“Cavaliere dello Champagne”, i francesi premiano il sommelier Oscar Mazzoleni



Oscar Mazzoleni

Nei giorni scorsi, a Firenze, nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, si è tenuta la solenne cerimonia del Grand Chapitre de Florence dell'Ordre des Coteaux de Champagne, nel corso della quale Oscar Mazzoleni, titolare dell'enobistro Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo, e maître sommelier, è stato investito Chevalier de Champagne. L'Ordres des Coteaux, che dal 1656 si pone come obiettivo la promozione delle

peculiarità degli champagne, attribuisce il cavalierato esclusivamente a figure eminenti del settore, selezionandole in Francia e nei chapitres europei, tra cui Firenze. Oggi nel mondo intero l'ordine conta quattromila membri, di cui un ristretto numero in Italia. Tra questi, stelle di prima grandezza del panorama enologico italiano, tra i quali Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri a Firenze, uno degli otto ristoranti italiani che possono fregiarsi delle tre stelle Michelin), Matteo Zappile (Chef Sommelier e dai primi di Ottobre anche Restaurant Manager del ristorante 2 stelle Michelin Il Pagliaccio di Roma, premiato Sommelier dell'Anno per I Ristoranti d'Italia 2017 de Le Guide L'Espresso) e Federico Graziani (miglior sommelier d'Italia 2008, oggi titolare di Profumo di Vulcano e partner di Feudi di San Gregorio e della maison Boizel).

Il cavalierato è stato conferito a Mazzoleni dal Commandeur Antoine Roland-Billecart, che ha tenuto a ricordare ai presenti alla cerimonia le importanti esperienze del maître sommelier bergamasco: "Ha lavorato con alcuni tra i più importanti chef d'Italia, come Enrico Bartolini, con grande passione ha aperto nel 2014 il suo locale; ha una grande conoscenza dello champagne sul campo". Il Commandeur ha infine sottolineato come la carta dei vini di Al Carroponte di Bergamo sia una delle più ricche e interessanti sul mercato, a testimonianza del grande lavoro di ricerca di Mazzoleni e dell'entusiasmo che ancora oggi, dopo vent'anni di carriera, non manca mai.

Torna il Convivium, ristoratori a pranzo Al Cambio di Torino con lo chef Matteo Baronetto

Il 15 marzo la trasferta organizzata dall'Accademia del Gusto alle tavole degli stellati, con partenza da Osio Sotto