

Coop di Calvenzano, assegnata la gestione della trattoria tipica



Il Consiglio della Cooperativa Agricola di Calvenzano ha scelto il vincitore del Bando lanciato nel giugno scorso per l'assegnazione agevolata di un immobile nel centro di Calvenzano da destinare a Trattoria dedicata alla ristorazione tipica del territorio. L'immobile è stato assegnato a condizioni d'affitto molto convenienti a [Omar](#)

[Buttinoni](#), in passato già gestore di locali nella provincia di Bergamo e fuori provincia, titolare di un negozio di Treviglio per la confezione e vendita di prodotti di pasta fresca.

La Trattoria si chiamerà "Antica Trattoria l'Albero degli zoccoli", con chiara dedica alla tradizione contadina locale, di cui la stessa Cooperativa è forte e diretta testimonianza, dato che nel 2017 entrerà nel suo 130esimo anno di vita, ininterrottamente dedicata all'agricoltura e ad attività sociali (è la più antica cooperativa agricola ancora in servizio in Italia dal 1887).

In applicazione al Bando lanciato nella scorsa estate, dal titolo significativo "Se hai il profilo giusto, ti diamo un ristorante", la Cooperativa ha trovato la proposta di Buttinoni la più pertinente alle condizioni richieste: imprenditore giovane, proveniente dalla Bassa bergamasca, disposto a valorizzare esclusivamente le tradizioni locali, non solo nel menù che proporrà, ma anche nell'utilizzo di

materie prime e personale del territorio.

Il locale dato in locazione ha sempre ospitato in passato un ristorante con queste caratteristiche. Ultimamente, con la denominazione "Antica Trattoria Tricù", aveva conosciuto un certo successo proprio per la tipicità dell'offerta. Lo stesso farà la nuova Trattoria "L'Albero degli zoccoli", che si è impegnata con la Cooperativa a rispettare regole contrattuali molto precise di aderenza ad un protocollo che dovrà riflettere l'idea di fondo: rilanciare Calvenzano e la sua offerta agroalimentare. Il locale, in questi giorni in via di ristrutturazione, ospiterà un angolo con prodotti tipici, in particolare della Latteria Sociale di Calvenzano, partner dell'iniziativa, e con la collaborazione attiva della locale condotta di Slow Food, particolarmente attenta ai risvolti tradizionali e di rispetto dei valori enogastronomici più corretti. Il tutto a prezzi convenienti e con agevolazioni per i socio della Cooperativa e della Latteria Sociale. L'apertura ufficiale del locale è prevista dopo la metà di gennaio 2017.

Kalika, a Treviglio la pizza è anche solidale

Il locale di via Milano sforna ottime pizze e il ricavato sostiene anche l'acquisto di una casa per disabili

Alla ricerca del panettone ideale? A Milano assaggi gratuiti nelle pasticcerie

Il 15 dicembre la “Giornata del Panettone artigianale milanese”. Le insegne che partecipano si riconoscono dalla vetrofania. Oppure potete leggere l’elenco [qui](#)

L’architetto, l’antiquaria e la passione per le torte: ecco DuLciS

Ad Almé Laura Crotti e Simona Sai hanno dato vita a un laboratorio di pasticceria che vanta già collaborazioni con noti ristoranti bergamaschi. «La nostra idea di dolce? È quella della classica torta italiana e della pasticceria tradizionale, ma al tempo stesso ci piace adattare qualche preparazione alle novità proposte dal cake design»

Invito a cena con i piatti dei rifugiati

Venerdì 16 al condominio solidale Mater di Bergamo sfida-degustazione tra i piatti dei degli ospiti del progetto Sprar,

di Casa Amadei e Casa Mater. L'ingresso è gratuito, basta prenotarsi

“Tilde”, a Treviglio il panettiere che rilancia i grani antichi

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

Francesca Marsetti, dalla “Prova del Cuoco” alle cene a domicilio

La chef bergamasca si divide tra più fronti (è anche docente all'Accademia del Gusto) e ammette: «Se dovessi conquistare qualcuno gli proporrei spaghetti al pomodoro»

Quante cantonate sulla storia del riso. Pure Cracco ne ha presa una

“Chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”, l’ironia dello dello chef nel riprendere un concorrente di Hell’s Kitchen. Eppure il riso è profondamente radicato nella tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese

Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana

Venerdì 25 novembre all’albergo Papa di San Pellegrino il debutto del Capel de Monega, accompagnato dall’expo delle chicche del territorio

Il Topinambur trova “casa” a

Fontanella

L'imprenditrice agricola Elisabetta Ravani è la prima nella Bergamasca a coltivare il tubero. La raccolta è iniziata a ottobre e proseguirà fino a primavera