

Zogno e le castagne, un mese di iniziative con “Sapori e Cultura”

Sino a fine mese incontri, iniziative per i bambini, escursioni, concorsi e feste di piazza. Il 12 ristoranti menù a tema al costo di 25 euro

Cuochi, il Trofeo Baroni va a Clusane

Luca Piccinelli, del Relais Mirabella, ha vinto la sesta edizione del concorso di cucina a caldo organizzato in Fiera dall'Associazione cuochi Bergamo. Sul podio i bergamaschi Stefano Ghisleni e Nadia Mazzoleni

Monasterolo, è tempo di bollito misto



Dall'11 al 13 novembre, nella tensostruttura riscaldata del campo sportivo di Monasterolo del Castello, in riva al Lago d'Endine, si terrà la Terza Sagra del Bollito. Tre giorni,

con il via alle 19, in cui il famoso piatto della tradizione contadina tornerà protagonista, grazie a tagli di manzo, salame, lingua e gallina accompagnati da stuzzicanti salse. Le proposte culinarie della Sagra continuano con la Trippa e prelibatezze autunnali. Le serate di venerdì e sabato saranno accompagnate da gruppi rock e folk, mentre la domenica mattina la Fiera Agricola e la Mostra del Bestiame organizzeranno attività e spettacoli per bimbi e non. La cucina aprirà per pranzo fino alle 17.

Da 16 anni L'Associazione Porchet Fest, organizzatrice della Sagra del Bollito Misto e della PorchetFest, promuove eventi con l'unico obiettivo di donare il ricavato in beneficenza. Per informazioni e prenotazioni chiamare 340-0701780.

La castagna del bastian contrario

Non solo in montagna, l'albero del pane in passato è stato provvidenziale anche per sfamare la pianura e la stessa Milano. In Bergamasca aree a castagneto erano censite nei pressi di Spirano, Cologno al Serio e Capriate d'Adda

Street food e cene a tema con i piatti dei pastori

Nel programma del Festival del pastoralismo anche alcuni appuntamenti gastronomici con le tradizioni di Abruzzo,

Le scivolate dei clienti tra “Tachipirinha” e whisky “Johnnie Wayne”

Non è vero che siamo diventati tutti esperti di enogastronomia. Strafalcioni, errori e cadute di stile sono sempre all'ordine del giorno nei locali. Ce ne siamo fatti raccontare alcuni da chef, ristoratori, docenti e barman bergamaschi

I re della pizza sfornano a Milano

Dal 28 al 30 ottobre la prima edizione di Che Pizza! che permette di incontrare i migliori pizzaioli gourmet e di assaggiare le loro creazioni

Per il Gambero Rosso “Al Carroponate” è il miglior bistrot d’Italia



Oscar Mazzoleni

Al Carroponate di Bergamo, l’eno-bistrot di via De Amicis, a Bergamo, realtà giovane ma ormai consolidata nel panorama della ristorazione orobica, è stato insignito del premio speciale come “Migliore Bistrot dell’Anno” sull’intero territorio nazionale. Il riconoscimento è arrivato dal Gambero Rosso, nell’ambito della presentazione della guida Ristoranti d’Italia 2017 avvenuta a Roma nei giorni scorsi. La professionalità e la determinazione del patron, Oscar Mazzoleni, come pure del suo staff, hanno portato a questo significativo riconoscimento a solo due anni dall’apertura, dimostrando come le proposte di spessore siano in grado di sfidare le leggi di un mercato sempre più difficile come quello della ristorazione. Mazzoleni, patron e anima del locale, ha sottolineato che la filosofia moderna del bistrò consiste nel “fondere tradizione e innovazione in modo armonico”. Una caratteristica, questa, che emerge in modo evidente varcando la soglia del locale: il carroponate da cui prende il nome e che sovrasta il bancone del wine bar è simbolo della continuità col passato, ma coabita in modo

armonioso con la modernità degli spazi circostanti, in cui il legno si fonde col ferro e con l'alluminio. Per Mazzoleni la proposta del bistrò si traduce in "uno spazio dove poter gustare piatti e vini importanti in un'atmosfera confortevole, all'interno di un ambiente ricercato ma informale", dove i dettagli sono curati nei minimi particolari ma appaiono all'ospite estremamente naturali. L'attribuzione del premio come Bistrot dell'Anno secondo la Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso è per Mazzoleni "un risultato grandissimo, a cui non avremmo mai osato pensare e che ci riempie di orgoglio e di entusiasmo per il futuro".



Pochi giorni prima, Al Carroponte aveva ricevuto anche il premio Vite Colte de L'Espresso, attribuito alle migliori eno-tavole dell'anno presenti nella Guida I Ristoranti d'Italia 2017. "Essere una delle migliori eno-tavole dell'anno – sottolinea Mazzoleni – significa offrire non solo una cucina di qualità, attenta alle materie prime e ai dettagli senza eccessivi formalismi, ma anche poter scegliere la bottiglia o il calice da abbinare al piatto all'interno di una carta dei vini ricca di proposte importanti, che oggi si avvicinano al migliaio".

Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

Incentivi per le imprese che partecipano alla fiera Il Bontà



Le imprese bergamasche che vogliono partecipare alla fiera Il Bontà – Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali e delle attrezzature professionali di Cremona possono avere un contributo fino a 700 euro da parte della Camera di Commercio di Bergamo. La fiera si terrà dall'11 al 14 novembre prossimi. Il contributo è a fondo perduto ed è previsto per il noleggio dell'area espositiva. Possono chiederlo le micro, piccole

e medie imprese della città e della provincia.

Le domande di contributo firmate dal legale rappresentante devono essere presentate a mezzo Pec all'indirizzo cciaa.bergamo@bg.legalmail.camcom.it entro il 4 novembre.

L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto Lombardia Orientale Regione Europea della Gastronomia 2017, che vede coinvolti i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. È inoltre inserita nei programmi promozionali dell'ente camerale volti a favorire lo sviluppo del sistema economico locale.

Maggiori informazioni: www.bg.camcom.gov.it.