

Alimentari Turani, quando dietro al banco vince la tradizione

Il negozio di Valbrembo, aperto nel 1920, è l'ultimo rimasto dei cinque storici del paese. Serena, figlia di Germano, rappresenta la terza generazione. «Ho imparato tanto dai miei genitori, soprattutto a tenere fermo l'obiettivo della qualità a prezzi giusti»

Calici di Stelle, degustazioni e osservazioni del cielo nel borgo di Calepio

Venerdì 5 agosto l'appuntamento con la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, in occasione della notte di San Lorenzo. Un tour tra bottiglie e tipicità regionali al costo di 15 euro

Ad Ardesio un fine settimana

DiVino

Sabato 6 e domenica 7 la mostra mercato tra le vie, le piazze ed i cortili del centro storico. Di scena selezionati produttori di vino e specialità alimentari accompagnati da spettacoli, concerti, degustazioni

Mille modi di servire il caffè. Scatta il concorso online

Dal primo agosto al 9 ottobre il contest per gli esercenti “Come personalizzi il tuo caffè?”, che premia le immagini del servizio più creativo e “cortese”. Al vincitore un corso di “Sommelier dell’Espresso”. Un’iniziativa firmata Fipe e Ica – Associazione italiana caffè

Grigliate, ecco che pesci pigliare

La cottura alla brace è una buona occasione per valorizzare rombi, triglie, seppioline, orate, crostacei, sarde, sgombri, spada, tonno e tanto altro ancora. Un modo semplice per preparare antipasti o secondi piatti estivi, a patto di seguire le giuste regole. I consigli di tre esperti, che il

pesce lo maneggiano tutti i giorni

Peghera, il Taleggio interpretato dallo chef Mainardi

Domenica 24 luglio lo showcooking del “biondo atomico” nel corso della sagra dedicata al famoso formaggio

Da Ghisalba a Nocera Umbra per rilanciare le birre “trappiste”

Giovanni Rodolfi è l’anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d’ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitologia

Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d’Argon due serate per degustarle

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco

Treviglio, il negozio gourmet già guarda al Canada

Omar Buttinoni, ex “Volo a vela” di Valbrembo, ha lanciato un nuovo alimentari con prodotti selezionati. Dopo l’estate raddoppierà con un franchising a Monza mentre sono in corso contatti per sbarcare a Vancouver

Bergamo e l’aperitivo, ecco i must dell’estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più

spesso il servizio al tavolo