

“Pioniere” del Valcalepio, a Falconi di Villongo l'onorificenza di Cavaliere

L'azienda, nata nel 1952, ha utilizzato il nome della Valle prima dell'arrivo della Doc e lo conserva. Al titolare Angelo il riconoscimento dell'Ordine “Al Merito della Repubblica Italiana” in occasione della festa del 2 giugno

Domenica tornano i castelli aperti, i nostri consigli per una sosta golosa

Il 5 giugno l'iniziativa in otto palazzi e fortezze della Bassa Bergamasca. Abbiamo selezionato per voi alcuni locali di strada per accompagnare alla visita il piacere della tavola

Ad Albino anche la pizza sposa il “chilometro zero”

Tre giovani fratelli guidano la Nuova Brasserie con il chiaro obiettivo di dare spazio ai prodotti locali, soprattutto di piccole aziende. Nell'impasto c'è anche il mais Spinato di Gandino e tra i piatti si può trovare la tagliata di pecora

Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Appresi i segreti in America, Andrea Cologni e Ylenia Agate hanno realizzato la loro idea di "Strit fud" aprendo il chiosco in piazzale Oberdan. A far la differenza, materia prima d'eccezione e creatività (come il burger senza carne)

Una domenica tra le Cantine Aperte. Ecco chi partecipa in Lombardia

Della Valcalepio partecipano sette aziende

Birra artigianale, a San Pellegrino la vetrina dei produttori bergamaschi

Da venerdì 27 a domenica 29 maggio BeerGhèm, con ben 60 birre, tutte made in Bg. Ci sono anche ristorazione tipica e concerti

“La Toscana a tavola”, serata a Porta Osio



Chi vuole gustare una cena tipica Toscana, alla ricerca dei sapori di una volta con una scelta di piatti tradizionali, da veri buongustai, si annoti la data del 26 maggio, alle 20. Il locale Porta Osio, a Bergamo, guidato da Pier Aresi, propone

infatti la serata “La Toscana a tavola” con un menù ad hoc. Si parte con Crostone di pane con fegatini di coniglio, a seguire La nostra Panzanella, quindi I Pici del Pastificio Morelli con sugo d’anatra, timo e pecorino e, infine, l’Arista di Cinta Senese con crema di carote e lavanda. Lo Zuccotto a modo nostro con cioccolato fondente e canditi chiude la proposta insieme al Caffè e cantucci. Il prezzo a persona è di 35 euro, bevande escluse. La serata é organizzata per un numero massimo di 35 persone ed è quindi gradita la prenotazione. Informazioni: Ristorante-Enoteca Porta Osio, via G.B. Moroni 180, info@portaosio.net – Tel. 035-219297

Lo chef Gritti e i vini di Tellurit sostengono “La Casa

di Leo”



Ezio Gritti

«A distanza di sei anni dalla nostra nascita, in Eos siamo pronti a costruire La casa di Leo, una struttura ricettiva per le famiglie dei bambini ricoverati nell’ospedale di Bergamo». A parlare è don Andrea Pedretti, anima e presidente della onlus, che aggiunge: «Costruire una struttura di questo tipo ci sta impegnando ad organizzare iniziative ed eventi di raccolta fondi e uno dei primi passi è l’ “Appuntamento con le stelle”, organizzato insieme allo chef Ezio Gritti, la cui stella diventerà un tutt’uno con quella di Eos».

L’appuntamento è per sabato 11 giugno, a partire dalle 16, con ritrovo in piazza Mercato delle Scarpe (di fronte alla funicolare) da dove partirà un affascinante tour attraverso i vicoli più sconosciuti di Città Alta guidati dall’eclettica dialettica di Lucio Pesenti, conoscitore e cultore del tempo che fu. «Alle 18 ci incontreremo con tutti i partecipanti – conferma Susanna, mamma di Leonardo Morghen, da cui prende il nome la Casa di Leo e membro di Eos – in un luogo affascinante e suggestivo: la Dimora delle Donnole, un B&B in via Castagneta 37 che metterà a disposizione il suo giardino per l’occasione». Lo chef stellato Ezio Gritti, cuoco e sommelier bergamasco che ha costruito il suo successo proprio in Città alta all’“Osteria di via Solata”, reduce dalla felice esperienza a Bali, torna a Bergamo mettendo a disposizione la sua competenza, la sua professionalità e il suo cuore per

questo apericena solidale. Il buon vino sarà offerto da Tellurit, azienda locale di recente costituzione ad opera di Fabio Leoncini, imprenditore brillante e caparbio che aderisce ai viticoltori indipendenti di “Sette Terre”, che così commenta l’evento: «È un piacere mettersi al servizio di un progetto di così grande respiro e poter contribuire concretamente alla realizzazione della Casa di Leo».

Formaggi, il prezzo (alto) è quello giusto

Roberto Rubino (Anfosc), grande e ascoltato conoscitore del patrimonio caseario italiano, è nemico giurato dell’omologazione. «Oggi i prezzi sono tutti livellati verso il basso e questo è un grande problema per il settore e per le produzioni d’eccellenza». «L’alternativa? Dare a ogni prodotto il giusto valore di mercato, come per il vino. Ecco perché ho pensato alle sei classi di qualità per i sistemi al pascolo e alla stalla»

Polpenazze, un weekend di festa con i sapori del Garda

La Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc taglia il traguardo della 67esima edizione. In primo piano il concorso enologico, i prodotti bio e del territorio