

Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera

Domenica 1 maggio tour gastronomico, visite al sito estrattivo, pranzo del minatore e aperitivo

Cucinare con i fiori, quattro piatti da premio

I vincitori del concorso "Un fiore nel piatto", abbinato alla rassegna florovivaistica "Darfo Boario Terme in Fiore". Dall'antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio

Il risotto "solidale" degli avvocati bergamaschi



Dall'arte oratoria all'arte culinaria. E' un salto deciso quello che una mezza dozzina di avvocati bergamaschi ha compiuto lo scorso 15 aprile aderendo alla gara gastronomica promossa dall'Associazione Provinciale Forense (presieduta da Franco Uggetti) con il patrocinio del Club dei Buongustai di Bergamo. Smesse le toghe, indossate le parannanze, i legali hanno sfoderato la passione per i fornelli e si sono sfidati in una competizione che ha dato spazio al gusto ma anche al cuore, giacché l' evento aveva come finalità la raccolta fondi a favore dell'Associazione Aiuto Donna Onlus guidata da Oliana Maccarini. Teatro della manifestazione, le cucine e le sale

dell'I.S.B di Torre Boldone messe gentilmente a disposizione dalla preside Gabriella Savoldi. Qui – sotto l'abile regia dell'avvocato Ernesto Tucci, presidente dei Buongustai – la gara si è sviluppata con un tema conduttore: il riso.



Leonilde Gagliardini

Mentre infatti gli allievi dell'Istituto Alberghiero hanno preparato gli antipasti e i dolci, i sei avvocati in gara si sono cimentati col cereale, preparando altrettante ricette al vaglio della giuria tecnica formata da esperti del settore: oltre alla preside Gabriella Savoldi, tre giornalisti, il presidente dei cuochi bergamaschi, Roberto Benussi, i vicepresidenti del Club dei Buongustai di Bergamo, Ezio Ruggeri e Paolo Fuzier, e Oliana Maccarini. In sequenza, ai tavoli sono arrivate le proposte di Roberto Mazzariol (risotto cremoso con asparagi e grana), Leonilde Gagliardini (riso venere con seppioline al sapore d'Oriente), Maria Cristina Ghilardi (risotto con gorgonzola e pere caramellate), Ernesto Nicola Tucci (risotto con salsiccia e carciofi), Ernesto Tucci (risotto alla milanese con arrosto e barba di frate) e Michele Torri (risotto alla milanese con cotoletta). A tutti è andato un diploma di benemerenzza rilasciato dal Club dei Buongustai, ma a spuntarla, secondo il verdetto della giuria, è stato il piatto preparato da Leonilde Gagliardini. Sua la proposta che ha maggiormente convinto, sia per la presentazione che per il gusto. A pari merito le altre cinque proposte.



Il momento della premiazione della vincitrice Leonilde Gagliardini

“Moroncelli”, il dolce di Albino sono i casoncelli del Moroni

Ideati dalla 28enne Alice Piccinini sono i vincitori del concorso dedicato al pittore. Assaggiati e votati da una giuria popolare con altri due finalisti

Conca della Presolana, i prodotti dei campi protagonisti del “Festival degli Spaventapasseri”

Fine settimana con iniziative dedicate alla riscoperta delle tradizioni e dei prodotti agricoli a Rovetta, Castione, Cerete, Fino del Monte, Onore e Sangavazzo. Nei ristoranti piatti con il mais Rostrato

Bù, anche Bergamo ha il suo cheese bar

Prendono spunto dai “bar à fromage” francesi e mettono al centro dell’offerta gastronomica il mondo caseario. In città fa parlare di sé il locale aperto in piazza Dante con un’offerta importante di prodotti bergamaschi e non solo. La regia? Della Latteria Sociale di Branzi

Il formaggio dell'anno e il miglior cheese bar? Sono bergamaschi

Agli Italian Cheese Awards premiati il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo e il Bù di piazza Dante a Bergamo

Gromo, sagra e concorso tra i formaggi seriani

Sabato 23 aprile la quinta edizione "Gromo sempre in forma" che mette in gara Formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di Monte. Durante la giornata stand di prodotti tipici, animazione e showcooking

Il rifugio più "goloso"? Lo gestisce una bergamasca

Roberta Silva guida il "Roda di Vaèl" in Val di Fassa, uno dei primi cinque in Italia stando alla stampa specializzata. La cucina tra i punti di forza: piatti trentini, con spazio anche ai casoncelli. «È la qualità il segreto del successo»

In 40 gelaterie bergamasche “La merenda non si paga”

Dal 18 al 21 aprile l'iniziativa dei Gelatieri dell'Ascom rivolta ai ragazzi delle scuole elementari. Distribuiti più di 20mila coupon per un cono omaggio