

# **Il video della goliardata finisce in rete. E il ristorante perde clienti**

La vicenda della “Campagnola” di Lovere

---

## **Da Alzano a Copenhagen, «così ho conquistato i palati danesi»**

La bella favola della bergamasca Francesca Parazzi, formazione all'alberghiero di Clusone, oggi sous chef allo stellato “Marchal”. «Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche e materie prime con cui progettare ricette». «E ho imparato anche che differenza esiste con la cucina italiana»

---

## **Pasticcieri per passione? Albino vi invita a creare “Il Dolce del Moroni”**

Tra le iniziative per promuovere il territorio attraverso l'artista. In palio 300 euro e la possibilità di lavorare al

fianco di un professionista

---

## **Beer in Black, a San Pellegrino il festival delle birre nere**

Tre giorni, 25 birre, una proposta gastronomica su misura e musica dal vivo: l'evento del birrificio Via Priula al ristorante Bigio

---

## **Cucina o pasticceria? Con Ascom il corso che fa per te**

A Osio Sotto lunedì 29 febbraio al via un percorso di 116 ore per lavorare nella ristorazione. E da martedì 1 marzo cinque incontri per conoscere le basi professionali dell'arte più golosa

---

## **“La Tana”, l'arte di**

# **valorizzare il formaggio**

Il locale guidato dai fratelli Rodeschini si sta guadagnando spazio nel panorama della ristorazione in Città Alta. Oltre ai piatti della tradizione bergamasca, in evidenza anche le chicche casearie. Sono nate così due ricette con l'Alben di Vedeseta e l'Agri di Valtorta create apposta per Affari di Gola

---

## **“Birra dell'anno”, due bergamasche sul podio**

Al premio promosso da Unionbirrai, secondo posto per Alba Rossa del birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, terzo per Morosa, che utilizza more fresche, del Via Priula di San Pellegrino

---

## **Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i palati internazionali**

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il Co. Gel. Ascom

---

# **Da Gandino a Montalcino. Le gallette di mais Spinato accompagnano l'anteprima del Brunello**

Saranno a disposizione durante le degustazioni di Benvenuto Brunello, l'appuntamento organizzato dal Consorzio per presentare a stampa ed esperti di tutto il mondo l'annata che sta per essere lanciata sul mercato. Servalli: «Si sono aperti scenari impensabili»

---

# **Franciacorta, i produttori si danno al cinema**

Per raccontare il territorio e il vino, le aziende del Consorzio hanno scelto di girare un film, dal titolo "F for Franciacorta"