

# **Gelati, al Sigep c'è anche quello al caprino bergamasco**

Creazione di Candida Pelizzoli (Fara Gera d'Adda) tra le iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana. Con il cacao del Brasile, invece, Ronald Tellini (Almé) ha realizzato il gusto Campos. Entrambi sono attenti alla salute e all'apporto calorico

---

# **Borgo Palazzo, nell'Artilab debutta la pasticceria**

È rivolto ai bambini il primo laboratorio nell'open space realizzato dai Giovani di Confartigianato

---

# **Ai Piani dell'Avaro la ciaspolata si fa golosa**

Domenica 24 gennaio il primo dei tre tour con soste a base di prodotti tipici della Val Brembana

---

# **Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo**

Il ristorante pizzeria di via Rovelli si è spostato di un numero civico, guadagnano in spazi e atmosfera. Al timone dal 2002 c'è la famiglia Vjerdha che dall'Albania ha cercato fortuna in Italia. E l'ha trovata

---

## **Dal risotto alla polenta, la cucina lombarda che piace all'estero**

La classifica dei piatti più ricorrenti nei menù dei ristoranti certificati dalle Camere di Commercio

---

## **Parmigiano Reggiano e Grana Padano, una serata tra forme preziose**

Incontro didattico dell'Onaf di Bergamo all'azienda Berneri di Lallio per conoscere i segreti della stagionatura e degustare i due prodotti

---

## **Birrai emergenti, terzo posto per l'Hop Skin di Curno**

I bergamaschi Paolo Algeri e Gioia Ravasio a Firenze per il premio Birraio dell'Anno. Stasera aperitivo dedicato al Beer Garage di Borgo Santa Caterina

---

## **Il cameriere è grasso? Al ristorante si mangia e beve di più**

Studio della Cornell University: se l'addetto è in sovrappeso si ordina il 17% in più di alcolici e si ha quattro volte più probabilità di optare per il dessert

---

## **Claudia, la regina delle formaggelle col computer in stalla**

La casara di Gromo, vincitrice di molti premi, ha saputo integrare tradizione e innovazione in agricoltura. «Esser

bravi è importante, ma lo anche saper utilizzare gli strumenti tecnologici, indispensabili per gestire un'azienda con criteri moderni ed efficienti»

---

# **Turismo enogastronomico, Marchesi firma sette itinerari in Lombardia**

Il maestro della cucina italiana testimonial di “Wonderfood (and wine) Premium” della Regione