

Da Zogno a Taleggio eventi e menù dedicati alle castagne

Fino al 30 novembre la rassegna Sapori e Cultura con iniziative tra natura, gusto e tradizioni. In 17 ristoranti proposte a tema al prezzo fisso di 25 euro

“in dispArte”, ecco il locale che mixa cibo e cultura



Il locale in dispArte (Foto Antonio Milesi)

Inaugurato “in dispArte”, un luogo di incontro a Bergamo, in pieno centro. Un locale per fare arte e cultura, in via Madonna della Neve 3, promosso da Cristian Sonzogni e Natale Malena.

Vi si possono trovare mostre di pittura, fotografia, musica e teatro, ma anche una biblioteca con duemila volumi selezionati per portare alla luce titoli e autori che meritano di essere letti.

L'intenzione dei titolari è quella di far vedere che anche a Bergamo c'è un luogo dove poter trovare un gruppo di persone capace di esprimere talento ed emozione, senza l'assillo del business. "Sì perché in dispArte – affermano Malena e Sonzogni – nasce così: per dare modo a chi abbia qualcosa da dire di farlo notare attraverso la forma d'arte che meglio gli si confà. Per far sì che i nostri tesori non restino nascosti".

In dispArte è però anche bar (già attivo) e ristorante (a partire dalla fine di novembre, affidato allo chef Stefano Asperti), con apertura dalle 7 alle 2 di notte, senza giorno di riposo.

Seicento metri quadrati divisi in due: da una parte, il ristorante che punta sulla semplicità e su prodotti di qualità, provenienti da tutta Italia e da altri Paesi, spiegati e raccontati ai clienti nei dettagli; dall'altra, un'area espositiva e un'area eventi per musica (ogni sabato), teatro (ogni venerdì), interviste e convegni (ogni domenica).

Poi, la rivista: un mensile già attivo da settembre, con arte e cultura in primo piano. E un obiettivo: portare a galla ciò che sta un po' nascosto, ma che ha qualità importanti e nulla da invidiare a ciò che è più popolare. Musica, teatro, cinema, letteratura, e qualsiasi altra cosa possa essere classificata come arte o cultura.

<http://indisparte.com/>

A Treviglio il ristomarket

che fa cucinare il cliente

Nell'ex Upim aperto Matè. Si possono acquistare gli ingredienti e prepararsi il pranzo nell'area "You cook". Forte l'attenzione alle intolleranze alimentari

Cuochi, tutte le emozioni del Trofeo Baroni

La galleria fotografica del concorso alla Fiera di Bergamo

Yogurt artigianali, due prodotti da assaggiare a Bergamo

Al concorso di Cremona giudicati "ottimi" i vaccini dell'azienda Lanzeni Giuseppe di Caravaggio e i caprini della Cascina Aurelia di Bariano

Sfida tra cuochi in Fiera, il migliore è di Osio Sopra

Al Trofeo Baroni successo di Simone Cadei del Simagò, reduce dal podio a Host. «Adesso alle competizioni ci sto prendendo gusto». Dodici i concorrenti provenienti da tutto il nord Italia e pure dal Giappone

Gusto e sostenibilità, ecco i 12 chef che si sfidano in Fiera

Domenica primo novembre alla Campionaria il Trofeo Baroni promosso dall'Associazione cuochi bergamaschi. In giuria ci siamo anche noi con Affari di Gola

In alpeggio? Adesso ci sale il vino bergamasco

Domenica primo novembre ai Piani dell'Avaro la seconda edizione del percorso enogastronomico che in sette baite fa incontrare i produttori dell'associazione Sette Terre

Cuoco dell'anno, un bergamasco sul podio

Simone Cadei del Simagò di Osio Sopra terzo al concorso organizzato a Host Milano dall'Unione Cuochi Regione Lombardia. Tema della gara "Del maiale non si butta via nulla"

Tutti a mangiare fagiolini con le cotenne a Pizzighettone



Dopo il record delle 25 mila presenze dell'edizione 2014 con turisti e buongustai di tutte le età e oltre 400 camperisti da tutta Italia, dopo la presentazione in grande stile dell'edizione 2015, Pizzighettone torna a diventare

tra ottobre e novembre (solennità dei Defunti e Ognissanti) la capitale dei 'Fasulin de l'òc cun le Cudeghe' (Fagiolini dall'occhio con le cotenne), con l'omonima maratona gastronomica dentro le mura, riscaldate dai grandi camini d'epoca, che anche quest'anno va in scena nella versione del doppio week end: Sabato 31 Ottobre e domenica 1 novembre e di nuovo Sabato 7 e Domenica 8 Novembre. Durante la festa non c'è possibilità di prenotare i tavoli, per partecipare è

sufficiente inviare mail a info@fasulin.com, precisando nome, cognome, mail e cellulare di riferimento, serata prescelta e numero di commensali. Quest'anno si prevedono 16mila porzioni di Fasulin (62 quintali cucinati espresso con tre cotture al giorno, a partire dall'alba, serviti in fumanti scodelle in coccio), oltre 250 volontari pizzighettesi di tutte le età al lavoro. E poi le materia prime, tutte di esclusiva provenienza locale e tutte a chilometro zero, compreso il fagiolino dall'occhio di Pizzighettone, da agricoltura locale, coltivato a circa 500 metri dalle mura, col recupero così oltre che di un antico piatto tipico anche di una antica coltura della tradizione contadina locale, in uso fino agli Anni Sessanta.