

Storie di paste ripiene e di abbagli

Dai cannellini bergamaschi ai cannelloni alla bresciana

Val di Scalve, uno scrigno di sapori

Dal nuovo formaggio Nero della Nona alla Spalla di Schilpario, dalle varie Formaggelle ai piatti con le erbe spontanee, l'area è ricca di gustose chicche. Ecco una breve guida

Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali

“Ingredienti poveri per un piatto ricco”, 12 cuochi in sfida al Trofeo Baroni

Domenica primo novembre, alla fiera Campionaria di Bergamo, l'avvincente competizione con paniere a sorpresa e manche eliminatorie

Paratico, cioccolato in piazza con otto pasticceri

Otto pasticceri della provincia di Brescia, da Roncadelle ad Erbusco, da Marone al capoluogo, si troveranno domenica 25 ottobre a Paratico per la tradizionale “Sagra del cioccolato”. La manifestazione, organizzata dall’associazione Naturalmente Paratico in collaborazione con il Comune, a partire dalle 14.30 sulla piazza del municipio, propone la degustazione di specialità artigianali a base di cioccolato preparati da Mauro Scaglia della pasticceria Mascale di Roncadelle, da Giovanni Cavalleri della pasticceria Roberto di Erbusco, Alessandro Filippini della pasticceria Dolce Angolo di Rezzato, Albino Garzoni della Pasticceria Garzoni di Brescia, Giuseppe Sanzeni della Pasticceria Cremona di Brescia, Davide Omodei della pasticceria Arte in Tavola di Marone e da Andrea Metasta e Nicola Gentilini.



Patrocino



11^a

Sagra del Cioccolato

Presso la Piazza Comunale di **Paratico** dalle ore **14:30** troverete:

Degustazione prodotti di pasticceria al cioccolato

Preparati da Maestri Pasticceri:

Mauro Scaglia
Pasticceria Masciale
Roncadelle (BS)

Giovanni Cavalleri
Pasticceria Roberto
Erbusco (BS)

Alessandro Filippini
Pasticceria Dolce Angolo
Rezzato (BS)

Albino Garzoni
Pasticceria Garzoni
(BS)

Giuseppe Sanzeni
Pasticceria Cremona
(BS)

Davide Omodei
Pasticceria Arte in Tavola
Marone (BS)

Andrea Metasca

Nicola Gentilini

... e tante bancarelle per la vendita di prodotti dolciari.

DOMENICA 25 OTTOBRE 2015



Gustando Sel...Vino, tour in 24 locali tra etichette del territorio e menù tipici

Sabato 24 e domenica 25 ottobre proposte a prezzi speciali sull'altipiano. Ci sono anche la card e il servizio di bus navetta

Al Carroponte si aggiudica il titolo di locale "Radioso"



Oscar Mazzoleni e lo chef Alan Foglieni

A un mese dal brindisi per il primo anno dall'apertura, Al Carroponte di Bergamo festeggia il riconoscimento come Locale "Radioso" 2016, attribuito dal "Taccuino dei Ristoranti d'Italia 2016", la guida alle migliori soste italiane secondo Marco Gatti e Paolo Massobrio. La premiazione è avvenuta nel corso della manifestazione Golosaria 2015, decima rassegna di

cultura e gusto del Club di Papillon, tenutasi a Milano dal 17 al 19 ottobre scorsi. Già lo scorso anno, nel corso dell'edizione 2014 di Golosaria, l'enoteca-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, aveva guadagnato il "Faccino Radioso" e il premio come "Osteria del futuro", a conferma della vocazione innovativa che anima il ristorante. Al Carroponte è infatti un locale versatile, dove è possibile apprezzare fino a tarda ora una creativa e gustosa offerta enogastronomica proposta dal patron Oscar Mazzoleni, dallo chef Alan Foglieni e da tutto lo staff.

Polenta taragna e salame nostrano alla Locanda della Corte

Nel locale di Alzano è pronto al taglio un "esemplare" di ben otto chili

Voci del Mare, 25 anni di ristorazione "formato famiglia"

I fratelli Maria Cristina e Vincenzo Amato hanno aperto il locale di via San Bernardino appena ventenni e festeggeranno il traguardo con una ristrutturazione. Tra le iniziative che

propongono, servizio a domicilio, menù baby e il gratta e vinci che regala sconti e consumazioni

Vicook Bistrot, al via la settimana del risotto

Nell'ambito dei viaggi nel gusto proposti da Vicook Bistrot, all'aeroporto di Orio, dal 19 al 24 ottobre si terrà la settimana gourmet dedicata a un grande classico della tradizione italiana: il risotto. Una triade di versioni creative tra cui sarà possibile scegliere, pensate dallo chef tristellato Chicco Cerea, per omaggiare un piatto della nostra tradizione: Risotto ai funghi porcini con crema di taleggio, Risotto al Valcalepio rosso e salsiccia, Risotto con gallinella di mare al profumo di arancia e timo. L'evento si terrà sia a pranzo che a cena. In quei giorni non sarà esclusa, comunque, la possibilità di ordinare alla carta.

Per info e prenotazioni: 035 330109.