

# **Mele, ora la Val Brembana rilancia una varietà autoctona**

Individuata a San Giovanni Bianco è oggetto di selezione da parte dell'Associazione frutticoltori. Nel 2016 sarà creato anche un campo biologico certificato. Intanto sabato 17 e domenica 18 ottobre a Piazza Brembana torna la sagra

---

# **Anche Bergamo si fa affascinare dal cibo su ruote**

È la tendenza gastronomica del momento. Ad Alzano sabato e domenica The Big Food Festival raduna una ventina di colorati food truck con specialità da tutta Italia. Ci sono anche tre attività "nostrane"

---

# **"PiattoForte", a Dalmine cene con spettacolo in sette locali**

Dal 15 ottobre al 26 novembre i giovedì del buongusto con menù al prezzo di 23 euro accompagnati da musica e performance

---

# **A Gandino la disfida tra le polente del mondo**

Sabato 17 ottobre nel calendario de "I Giorni del Melgotto" organizzati nella patria del Mais Spinato

---

# **Averara recupera i castagneti. E la Sagra ha più gusto**

Sabato 10 e domenica 11 ottobre la tradizionale festa presenterà il progetto dell'Associazione Castanicoltori che sta salvando il bosco

---

# **Le Cascate del Serio si sposano alla Sagra dei Formaggi**

Domenica 11 ottobre l'ultima apertura stagionale della diga si accompagna alla manifestazione gastronomica di Valbondine

---

## **Pasticcerie, il Capab premierà quelle storiche**

L'annuncio del presidente del Consorzio Berbenni alla festa annuale. «Vogliamo valorizzare le famiglie che portano avanti l'attività da più generazioni»

---

## **Vini bordolesi pronti al confronto. Torna il concorso "Emozioni del Mondo"**

Dal 15 al 17 ottobre la rassegna internazionale organizzata dall'associazione Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio Tutela Valcalepio. Assaggio pubblico per le bottiglie vincitrici

---

## **Chef sugli yacht: «Una carriera, mille emozioni»**

Dario Tagliasacchi, 42 anni di Credaro, per anni ha lavorato in giro per il mondo al servizio degli armatori. Ecco casa racconta di questa professione

---

# **Astino, i formaggi bergamaschi diventano opere d'arte**

Nella mostra "Formae – Bonum, pulchrum, verum" aperta fino a fine mese le 9 Dop e i formaggi Principi delle Orobie, esposti in teche, dialogano con capolavori contemporanei. Nel programma anche corsi, cene, musica e conferenze