

“Trofeo Salera”, vince il risotto della Locanda della Corte di Alzano

La quarta edizione del concorso promosso dall'azienda bergamasca va al giovane chef Mirko Miraglia

Al Carroponte spegne la prima candelina. Il 15 settembre grande evento aperto a tutti



E
,
f
e
s
t
a
A
l
C
a

Carroponte! Il ristorante eno-bistrot di via De Amicis 4, a Bergamo, spegne la prima candelina e annuncia un grande evento, aperto a tutti. L'appuntamento è per il prossimo 15 settembre. “Quella che dodici mesi fa era per noi un'ambiziosa scommessa – ammette il sommelier Oscar Mazzoleni, ideatore e guida del locale – oggi è una splendida realtà che ci regala infinite soddisfazioni. Il merito di questo successo lo devo

ai clienti, allo staff e anche alla famiglia. Ecco perché ho voluto condividere con tutti questo primo traguardo”.

Martedì, dalle 19, porte aperte quindi, con l’occasione di degustare i vini di grandi produttori come Berlucchi, Ferghettina, Derbusco Cives, Colline di Sopra, Feudi San Gregorio, Conte Vistarino, Castello delle Regine e Tenuta Vinea. Tutti i produttori saranno presenti e disponibili a raccontare i loro grandi vini. Spazio anche agli amanti della birra, con lo storico birrificio Angelo Poretti. Non mancheranno inoltre i patanegra de La Fenice di Grassobbio, fedele fornitore fin dall’apertura, oltre agli ormai famosi finger food, simboli dell’anima bistrot di Al Carroponte. Infine, per concludere i festeggiamenti, alle 21.30 verrà spenta la prima candela con relativo taglio della torta e brindisi collettivo. “Sarà l’occasione – annota Mazzoleni – per rivederci, per stare insieme, per fare festa e per ringraziare tutti del consenso ricevuto in questo primo anno”.

Bottura a Bergamo, racconto in sei portate

La galleria fotografica dei piatti del grande chef modenese proposti nella cena al Balzer

Cuochi, giornata in risaia e concorso per il miglior risotto

Lunedì 7 settembre il quarto Trofeo Salera alla Cascina La Reale di Garlasco (Pv)

Bottura a Bergamo, la cena è sold out. Ma ecco cosa cucinerà

Presto esauriti i 72 posti al Balzer. Chi non ci sarà si consoli con il menù

Campionato di mungitura a mano, concorrenti da mezzo mondo



Arriverà direttamente da San Nicandro Garganico, in provincia di Foggia, dopo aver percorso con la sua mucca ben 800 chilometri: a poco meno di un mese giorni dall'evento dal campionato del mondo di mungitura a mano, in programma all'agriturismo Ferdy di Lenna, il prossimo 20 settembre, un ventisettenne pugliese è ad oggi il concorrente "mucca - munito" che arriverà da più lontano per partecipare alla seconda edizione del concorso. Attraverserà l'Italia con la sua mucca pur di poterla mungere nel corso della sfida. Perché, come ben sa ogni mungitore, la vacca riconosce il proprio padrone ed è certo meglio disposta a fornirgli più latte. L'anno scorso presero parte concorrenti anche da India, Romania e Svizzera e da una decina di regioni italiane, Sicilia compresa. Con le vacche, per evidenti ragioni di distanza e per i problemi legati al superamento delle dogane, fornite dal comitato organizzatore.

E l'eco mediatica del campionato fu internazionale, dall'America all'Australia. Quest'anno il parterre di concorrenti stranieri si arricchirà anche di mungitori olandesi e di lingua tedesca. Obiettivo: superare gli 8,7 litri munti in due minuti, performance di Gianmario Ghirardi di Malonno (Brescia), vincitore lo scorso anno del trofeo "Secchio d'oro - Formaggi Principi delle Orobie". Patrocinato dal padiglione Italia di Expo 2015 e organizzato dall'associazione "San Matteo - Le Tre Signorie", il campionato mira a valorizzare una pratica antica, quindi un'agricoltura sana e sostenibile. Vacche, mungitori e formaggi saranno i protagonisti. Quest'anno la sfida si inserirà in una due giorni di festa, dedicata alla biodiversità delle Prealpi Orobie (vacche, capre e mais autoctoni), con contorno di sapori e tradizioni. Iscrizioni al campionato scrivendo a campionatomungitura@gmail.com (nome,

cognome, data di nascita, età, indirizzo, numero di cellulare e indirizzo mail).

info: www.campionatomondialelungitura.it

Diventare assaggiatore di salumi, a settembre corso a Calcinante

Promosso dall'Onas rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore

Il giovane inventore di formaggi

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell'azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

I novant'anni di Mimmo e quel locale comprato in un quarto d'ora

Il compleanno del fondatore del ristorante di Città alta, aperto nel 1956. «Bergamo era un tesoro nascosto, ora arriva gente da tutto il mondo».

Bossico, cena a tappe tra corti e vie del centro

“Maia e bif infontalera”. Un titolo in dialetto per l’iniziativa di un Gruppo Giovani. Anche questo è non dimenticare memoria e tradizione.

Chi non mastica tanto l’idioma sappia che è una cena a tappe all’interno delle corti e nelle vie del centro storico di Bossico che fa riscoprire piatti e prodotti locali. Giunto alla sesta edizione, l’appuntamento è martedì 11 agosto a partire dalle 20. Ci si ritrova in piazza San Pietro per il ritiro del kit, composto dalla mappa con le tappe, dal calice da degustazione e dal racconto storico culinario del percorso degustativo a fare da cicerone per la serata.

Segue l’aperitivo tra le corti con vino o analcolico, pane di patate con salumi locali e formaggi di Bossico con miele. I piatti forti sono serviti invece in piazzetta Cavour e sono casoncelli nostrani al burro e salvia e un tris di bolliti con salsa verde. Per chiudere in dolcezza c’è un mini dessert a base di Focaccia di Bossico. I piatti sono preparati in

collaborazione con alcuni ristoranti del paese.

Dalle 21.30 scatta la musica dal vivo con You2Live Music Duo e i più grandi successi rock pop italiani e stranieri.

Il costo di partecipazione è di 20 euro e comprende acqua e un calice di vino o una bibita.

Per informazioni e prenotazioni (entro il 9 agosto): Pro Loco Bossico (tel. 036968008) Elena (3333684452).