

Nembro, chiude il ristorante “del manichino”

In divisa da cameriere il testimonial del Coq d'Or è stato un punto di riferimento sulla provinciale della Valle Seriana. Ora i titolari vanno in pensione. E lui? «Lo teniamo sul terrazzo!»

Albino, cena in piazza con i prodotti del mercato agricolo

Sabato 8 agosto la festa di Mercato&Cittadinanza che promuove la filiera corta e l'ecosostenibilità. In programma anche laboratori e aperitivi

Moscato di Scanzo, la Festa si svela. Ci sarà anche Filippa Lagerbäck

Il programma della decima edizione, dal 3 al 6 settembre

Maestri del Paesaggio, annullata la vittoria del piatto green



I cinque piatti finalisti

Non tutto è filato liscio alla cena che avrebbe dovuto eleggere – lo scorso 22 luglio – il piatto “Patrimonio de I Maestri del Paesaggio 2015”, simbolo dei temi green della manifestazione, da inserire nei menù dei ristoranti partner di Città alta durante gli eventi di settembre.

Alla notizia della proclamazione del vincitore è infatti seguita la segnalazione del fatto che non si trattava di una ricetta originale, mentre due autrici hanno lamentato un po' troppa libertà da parte dei ristoratori nel preparare le loro proposte ([vedi i commenti](#)). A cercare di mettere fine alle polemiche arriva ora la decisione dell'associazione Arketipos,

promotrice dell'iniziativa, di annullare il giudizio finale e di dare a tutte e cinque le ricette selezionate (salvo diversa volontà degli autori) nei la possibilità di essere proposte nei menù dei locali.

Ecco il comunicato dell'associazione Arketipos

Giova premettere che il regolamento di Green food e gli Chef del paesaggio chiaramente caratterizza l'iniziativa non come un concorso, ma una "selezione", che intende rappresentare un'occasione per condividere il piacere dello stare insieme e della cucina nella bellezza della natura.

In proposito ci sembra significativo richiamare quanto ha ben messo in evidenza la signora Daniela Mammano, che così ci ha scritto: «La serata è stata bellissima, gli organizzatori e gli ospiti gentilissimi e molto ospitali e sono felicissima di aver affrontato i disagi e i costi di un viaggio dalla Sardegna per potervi partecipare».

Con rammarico abbiamo però dovuto constatare e prendere atto di due situazioni incresciose che si sono venute a creare.

La ricetta selezionata, Tartara di zucchine e gelatine di more, che pure ha ottenuto il punteggio largamente superiore rispetto alle altre quattro ricette, per ammissione (a posteriori) dello stesso interessato, rappresenta una rielaborazione di una creazione pubblicata da altri nel 2014.

A ciò si è aggiunto il fatto che due altre partecipanti, presenti alla cena-selezione del 22 luglio, hanno rilevato la non corrispondenza tra le ricette inviate e l'esecuzione curata dagli chef di alcuni ristoranti di Bergamo Alta, partner de I Maestri del Paesaggio.

Intendiamo innanzitutto scusarci vivamente con le interessate e con tutti i partecipanti alla selezione e alla serata,

assicurando che i fatti accaduti rappresenteranno uno spunto di riflessione importante per l'organizzazione degli eventi futuri.

Inoltre, in considerazione della confusione che ne è nata e volendo chiudere al più presto le polemiche che ne sono scaturite, non senza rammarico e dopo attenta e sofferta discussione, abbiamo deciso di annullare la selezione finale e di far sì che le cinque le ricette "finaliste" (salvo diversa volontà degli autori, che verranno all'uopo contattati) vengano proposte nei menù dai ristoratori partner – a loro discrezione e secondo l'interpretazione di ciascuno – nei giorni della manifestazione I Maestri del Paesaggio – International Meeting of the Landscape and Garden che si svolgerà dal 5 al 20 settembre 2015.

La riscossa dei semi. Piccoli scrigni di gusto e salute

Di lino, canapa, sesamo, girasole e persino di anguria. Il consumo registra una crescita tra il 25 e il 35% negli ultimi tre anni. Ecco la nostra guida

Food Film Fest, ecco i

finalisti. Si potranno “gustare” a settembre in piazza Dante

**Un immagine del film di animazione Wedding Cake, tra i
premiati dello scorso anno**

Sarà un'abbuffata, ma di film. Da martedì 15 a sabato 20 in piazza Dante a Bergamo è in programma la seconda edizione di Food Film Fest, festival internazionale cinematografico dedicato al mondo del cibo. Promosso dall'Associazione Montagna Italia e dalla Camera di Commercio di Bergamo, il Festival ha raccolto oltre 100 film da 28 nazioni grazie ad un concorso. La direzione artistica ne ha selezionati 22, che concorrono per il primo premio e saranno mostrati al pubblico nelle serate del festival al Quadriportico del Sentierone ad ingresso libero.

Al termine delle proiezioni, spazio alle degustazioni di eccellenze locali alla Domus di piazza Dante, grazie alla collaborazione dei produttori di Coldiretti Bergamo.

Sabato 19 settembre alle ore 20.45 si terrà la Cerimonia di Premiazione dei vincitori.

Nell'anno di Expo la manifestazione offre al pubblico la possibilità di viaggiare per il mondo attraverso le tavole di tutte le culture e scoprire tradizioni, produzioni, coltivazioni e tecnologie nel campo alimentare.

Ecco i 22 finalisti

A SLICE OF MEMORY

di Shweta Ghosh, *India*

BAROLO BOYS - STORIA DI UNA RIVOLUZIONE

di Paolo Casalis, Tiziano Galas, *Italia*

BIANCA E GLI ALTRI

di Roberto Giomi, *Italia*

BORSHIW

di Stepan Kobal, *Ucraina*

CASTILLO Y EL ARMADO

di Pedro Harres, *Brasile*

DAILY LYDIA

di Marco Zuin, *Italia*

FACTORY

di Dengke Chen, *Spagna*

FORMAGGIO DI FOSSA BRANCALEONI

di Francesco Piras, *Italia*

HIMSELF HE COOKS

di Valérie Berteau, Philippe Witjes, *Belgio*

LA BOTANICA DEGLI AMORI

di Anne-Sophie Cayon, *Belgio*

LA ULTIMA CENA

di Vanessa Quintanilla Cobo, *Messico*

LE CUSTODI DELLA TERRA

di Federica Riva, Rossella Schillaci, *Italia*

LIFE ONLY COMES FROM LIFE

di Francesco Monticelli, Chiara Orepuller, Andrea Monticelli, *Italia*

L'UNIVERSO E' UN PASTO GRATIS

di Fabio Maiorino, *Italia*

MAIS E AMARANTO

di Elena Catalfamo, *Italia*

MERRY CHRISTMAS

di Pablo Palazòn, *Spagna*

NIDI DI PASTA CON RATATOUILLE

di Massimo Zambiasi, *Italia*

PALERMO STREET FOOD

di Mario Virga, *Italia*

PASTA AMARA

di Ivano Fachin, *Italia*

SEMI

di Stefano Scarafia, *Italia*

STRANA DIPENDENZA

di Andrea di Molfetta, Francesco Sinigaglia, *Italia*

THE MOO MAN

di Andy Heathcote, *Inghilterra*

**Anche il cibo ha il suo
"Act". Ecco le prime dieci**

azioni

Presentato a Expo dal ministro Martina il piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italiana. Tra i punti, formazione, filiere e credito per i giovani ristoratori

Parre imbandisce la sagra dei “capù”

Dall'1 al 3 agosto le polpette avvolte nella verza secondo la ricetta di magro del paese. In abbinamento il Festival del Folclore

Ad Ardesio fine settimana DiVino

Il primo e il 2 agosto nel centro storico del paese seriano banchi d'assaggio di vignaioli e artigiani del gusto

Bistecca con Qr Code, la risposta dell'allevatore bergamasco alle truffe alimentari

Attraverso lo smartphone il consumatore può sapere tutto sulla vita dell'animale: provenienza, peso alla nascita, alimentazione, razza. Il sistema di tracciabilità adottato dal giovane Francesco Marchetti, premiato anche con l'Oscar Green