

Tavernola, apre i battenti la sagra della sardina

Da venerdì 10 luglio l'appuntamento dedicato all'agone e al pesce di lago nell'area verde della frazione Gallingara

Hell's Kitchen, il bergamasco Ronzoni in finale. In palio un posto da chef executive

La sfida per avviare il nuovo ristorante Hell's Kitchen in Sardegna, nell'esclusivo Forte Village, sarà a quattro. Il bergamasco dovrà vedersela con Chang, Chiara ed Eleonora

“GourmArte per Expo”, un poker di chef stellati atterra nel centro di Bergamo

Presentata l'edizione speciale della manifestazione firmata dalla Promoberg. A settembre e ottobre appuntamenti con Bottura, Cuttaia, Féolde ed Esposito. Il finale alla Cantalupa con i fratelli Cerea

Cocktail e drink, è tempo di cucina liquida

La nuova tendenza del bere miscelato attinge a tecniche e ingredienti dell'arte culinaria. Mixer e shaker fanno posto a piastre a induzione, pentole e omogeneizzatori. Nasce la figura del barchef e sul bancone arrivano il Blue Cheese Martini, il Celery Mary o lo Smoke Lavander

L'assessore Fava: «Ai giovani consiglio di tornare a lavorare la terra»

«È uno dei mestieri più belli in assoluto» sottolinea il titolare dell'Agricoltura della Regione Lombardia. «Gli agricoltori sono sentinelle dell'ambiente e del territorio»

Prodotti tipici lombardi, online la guida



Conosciuta per la

moda, il design, l'industria e la finanza, la Lombardia è anche la prima regione agricola italiana e una tra le più significative a livello europeo. Le oltre 50mila aziende agricole lombarde gestiscono l'80% del territorio e producono, in un contesto di assoluta biodiversità, il 42% del latte nazionale, il 39% della carne suina, il 42% del riso italiano.

Una piattaforma di qualità che trae origine da una profonda tradizione agricola e di allevamento non soltanto in pianura, ma anche sulle colline e sulle montagne della regione che sviluppa una produzione lorda vendibile di oltre 7 miliardi di euro, ai quali devono sommarsi quasi 5 miliardi di euro di export.

A descrivere il patrimonio agroalimentare lombardo in una fase importante per il Made in Italy e in clima Expo c'è una [guida della Regione scaricabile on line](#), che dà anche accesso alle App e agli e-book dell'agricoltura lombarda.

Riva di Solto, la sagra del pesce festeggia vent'anni

Dal 3 al 5 luglio una delle rassegne più amate del Sebino con piatti e menù dedicati al pesce di lago. Per l'anniversario c'è anche una mostra fotografica

Parre, "Gir di Fontane" con soste gastronomiche

Sabato la sesta edizione dell'escursione sulle montagne della Val Seriana accompagnata da prodotti tipici

"...ma che cavolo mangi?" Come alimentarsi e ridere di gusto

...ma che
cavolo
mangi?



mangiar sano divertendosi

"...Ma che cavolo mangi? Come mangiare e ridere di gusto" è l'appuntamento organizzato da Confindustria Bergamo in collaborazione con Asl Bergamo messo a punto per chi vuole affrontare divertendosi

tematiche molto serie legate all'alimentazione e al benessere delle persone. L'evento, aperto a tutti e organizzato da

Confindustria Bergamo, si terrà il 7 luglio nella Sala Biagi di Palazzo Lombardia a Milano, a partire dalle 14.30. La conduzione, affidata a Fabrizio Fontana, è una garanzia: al noto comico televisivo è affidato il compito di trattare argomenti come l'alimentazione protettiva, le nuove etichettature dei prodotti e la sana alimentazione sul luogo di lavoro, in maniera piacevole e leggera. Il tutto per rendere un momento dai contenuti tanto importanti per il benessere della persona occasione di svago e divertimento. Sullo sfondo il programma WHP di Regione Lombardia, nell'ambito del quale si offrono nuove possibilità alle aziende per migliorare l'alimentazione e la salute di chi lavora, agendo sulla ristorazione aziendale, sui distributori automatici...ma anche usando le nuove tecnologie.

Per partecipare ci si può iscrivere collegandosi a <http://www.confindustriabergamo.it/aree-di-interesse/eventi-convegni-e-seminari/evento-whp-7-luglio-2015-regione-lombardia>

01 Colabiol, a luglio cena di pesce a prezzo promozionale



Per sentirsi al mare anche in città il ristorante pizzeria 01 Colabiol di Verdello propone per tutto il mese di luglio una promozione per una cena a base di pesce.

L'offerta comprende uno stuzzichino d'apertura, carpaccio di spada affumicato con pomodorini e olive nere e gran fritto di

calamari, gamberi, sarde e acquadelle. Il tutto accompagnato da vino, acqua e caffè. Il costo è di 20 euro (anziché 33). Se si aggiunge un sorbetto o un gelato il prezzo è 23 euro.

L'offerta è valida tutte le sere solo su prenotazione (tel. 035 4873109).

Il ristorante è in piazza monsignor Chiodi al numero 1. È ospitato in quello che anticamente era uno "stall", una struttura rurale da cui prende il nome. Lo conduce Raniero Ubbiali che in cucina ha collezionato esperienze stellate e nel 2010 ha scelto di aprire un locale suo nella casa abitata da generazioni dalla sua famiglia.