

# **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.