

Al Vigneto, serata a base di crostacei e Franciacorta



Giovedì 9 luglio, il ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte propone la serata a tema “Crostacei” e bollicine Franciacorta di Monzio

Compagnoni. Dopo l'aperitivo di benvenuto e stuzzicappetito, il via con gli antipasti: gamberi rossi mazaresi (crudo) con marmellata di cipolle, basilico e salsa al tuorlo d'uovo, scampi di Sicilia (crudo) con panzanella di verdure e cremoso di pane allo zafferano. A seguire Insalata 2015 Al Vigneto (acciughe, uovo di quaglia, cicale di mare, fagiolini al lime e cous-cous) e quindi Astice alla thermidor con papaya e sorbetto passion fruit. Chiude il Morbido di amaretti, fichi, cacao e mango e la piccola pasticceria.

Prezzo a persona 70 euro, vino compreso.

Info e prenotazioni 035 831979 o 339 5893145.
<http://alvigneto.it>

Melone, a Treviglio è tempo di sagra

Domenica 5 luglio alla cascina Pelesa di Castel Cerreto giornata dedicata al frutto dell'estate, che si può raccogliere direttamente dal campo

Al Carroponte si “viaggia” in Sicilia



“Viaggio in Sicilia” è il percorso all’insegna dei sapori mediterranei che affondano le proprie radici nel passato di questa splendida isola. A proporlo è l’eno-bistrò Al

Carroponte di Bergamo, che ha organizzato, per il 15 luglio, dalle 20,30, una cena per scoprire i “tesori” gastronomici della Trinacria accompagnati dai vini di Donnafugata. Il menù prevede in apertura il “Trapani-Palermo” (caponata, panelle, cous cous di pesce, panino con la milza e arancino di riso) abbinato al Donnafugata Brut 2011. A seguire il “Palermo-Catania”, ovvero busiate al pesto di pomodori secchi e ricotta salata (Chiarandà chardonnay 2011); il “Catania-Siracusa”, vitello a beccafico in crosta di mandorle (Mille e una notte 2009); “Siracusa-Pantelleria”, cassata al forno con granella di pistacchi annaffiata dal Ben Ryé passito di Pantelleria 2012. Costo a persona: 50 euro

Info e prenotazioni: Tel. 035 2652180

info@alcarroponte.it – www.alcarroponte.it

Cuochi, serata con il presidente nazionale



Il nuovo presidente nazionale della Federazione italiana cuochi [Rocco Pozzuolo](#) e i vertici dell'organizzazione, tra cui il segretario generale Salvatore Bruno e il vicepresidente area nord Giovanni Guadagno, saranno a Bergamo domenica 5 luglio e incontreranno gli associati bergamaschi nel corso di una serata naturalmente gastronomica.

L'appuntamento è alle 21 al Ristoro Pugliese in via Torquato Tasso 96 a Bergamo per una carrellata di sapori tipici pugliesi proposti a buffet.

Per i cuochi sarà l'occasione per incontrare la dirigenza nazionale, in Bergamasca anche per visitare alcune aziende che già collaborano con la Federazione, e per un sempre interessante confronto sul settore e sul futuro della professione.

Il costo della cena è di 20 euro. È richiesta la conferma a Fabrizio Camer (329 2151704) o Monica (035 257224).

Castro, in riva al lago la sagra che esalta i prodotti locali

Dal primo al 5 luglio torna FestambienteLaghi, la rassegna di cucina dedicata ai prodotti del lago e del territorio, dal pesce alle carni, ai formaggi. Al debutto il cibo da spiaggia in vendita al chiosco

Rifugi, il gusto sale in quota

Anche in alta montagna ormai da tempo l'offerta gastronomica si è ampliata puntando soprattutto su prodotti biologici e materie prime selezionate. Ecco tre testimonianze di gestori sulle Orobie

Parre, un tuffo tra mestieri e sapori antichi

Sabato 27 giugno "Sapori e tradizioni" un percorso storico-culturale tra lavori e piatti di una volta. Nei ristoranti i tipici scarpinocc e menù convenzionati

Alla Cantalupa tornano gli “Artisti dello Street Food”



Trenta tra i migliori cuochi di strada d'Italia saranno di scena alla Cantalupa (Brusaporto) per dar vita alla seconda edizione degli “Artisti dello Street Food”. Il 30 giugno, ben 35 isole gastronomiche saranno

allestite intorno alla piscina della Residenza con cooking show e musica dal vivo. “Sarà la serata gourmet più travolgente dell’anno” promette la famiglia Cerea. Dai Fingerspiedini ai Bab’, dalla Palla Polenta Taragna Street alla Mpepata e Cozze, dallo Champagne alla Birra alla spina, tutto lascia presagire che sarà una serata da ricordare. Per chi, ovviamente, ha avuto la possibilità di prenotare in tempo. Le prenotazioni sono infatti già chiuse, nonostante il numero dei partecipanti sia stato portato da 350 a 500.

A Sarnico fine settimana con il pesce fritto



Pesciolini di lago fritti e polenta in riva al lago. Sabato 27 e domenica 28 giugno a Sarnico ritorna la "Sagra del pesce fritto". Sul Lungolago, in Piazza XX settembre, si potranno apprezzare le alborelle fritte e le sardine di Montisola, cotte alla piastra e servite con aglio, prezzemolo e polenta cucinata al momento. La rassegna è organizzata dall'Avis Sarnico e Basso Sebino. La sagra da tre anni ha riportato in vita una festa locale storica degli anni '50 quando si offrivano alle famiglie del paese e ai visitatori una frittura di alborelle (qui chiamate "oe") e un bicchiere di vino bianco fresco locale. La rassegna lo scorso anno si è chiusa con 5000 presenze. Anche quest'anno accanto alla cucina verranno proposti fiori in vaso per beneficenza.



Solto Collina tra cibo e natura, ritorna la camminata gastronomica

Tutti in cammino domenica 28 giugno a Solto Collina per 'Profumi di Collina', camminata enogastronomica tra le località della collina dell'Alto Sebino. Una piacevole

passeggiata con panorami naturali in cui la fatica di ogni tappa sarà ricompensata dalla degustazione di prelibatezze locali. Si parte alle ore 9 al Giardino della Doana di Riva di Solto. Prima tappa per la colazione a Zorzino con le tisane dell'azienda agricola 'In collina' di Esmate e il miele dell'Apicoltura Morandini di Fonteno; seconda sosta alle 11 alla chiesetta di San Defendente per l'antipasto a base di salumi locali; a mezzogiorno si passa a Solto Collina per il pranzo a base di Ravioli de Solt e alle 13.30 ci si dirigerà verso Fonteno per i formaggi e la polenta. Quinta e ultima tappa alle 15 di nuovo a Riva di Solto dove verranno serviti la frutta e il dolce Nàet in Riva al lago. È previsto anche un servizio navetta. La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco La Collina ed è alla sua nona edizione. Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 980121 – info@prolocolacollina.it

– [il programma](#)