

Un week end e mille modi per scoprire il Franciacorta

Sabato 13 e domenica 14 giugno le iniziative di Franciacortando. Tra visite in cantina, menù a tema, brunch sull'erba e aperitivo con grande banco d'assaggio

De-Gustando, al via la kermesse dell'eccellenze agroalimentari



Lunedì 22 giugno, allo spazio espositivo Zona K, in via Spalato 11 a Milano, si terrà la prima edizione di De-Gustando, un viaggio tra i vini, le birre artigianali e le eccellenze gastronomiche italiane in compagnia di piccoli e medi produttori.

L'evento coinvolgerà 22 aziende di vino, birra e cibo legate dal comune obiettivo di valorizzare il proprio territorio, diventandone idealmente gli ambasciatori del gusto nella città di Expo 2015. De-Gustando sarà aperto su invito agli operatori di settore e alla stampa dalle 14 alle 17, per i quali è stata prevista una selezione di prodotti e annate non disponibili al pubblico pagante, che accederà alle sale dalle 17 alle 22.

Durante l'evento aperto al pubblico verranno organizzati dei viaggi didattici e sensoriali guidati da un sommelier, dove

sarà possibile assaggiare alcuni prodotti di punta di ciascuna regione per scoprirne le peculiarità e le caratteristiche organolettiche. A partire dalle 19 il Panificio Longoni terrà il corso gratuito “Introduzione alla lievitazione naturale: come si rinfresca il lievito madre”, durante il quale i partecipanti potranno letteralmente mettere le “mani in pasta” e imparare tutti i trucchi di questa antichissima arte. È previsto, inoltre, un divertente il contest FotoDe-Gustando, rivolto a chi posterà le immagini di tre banchi d’assaggio sul proprio profilo di Facebook.

“Questo appuntamento sarà l’occasione per far conoscere la filosofia che anima alcune delle eccellenze del nostro Paese, proprio nella città che ospita Expo – spiega Matteo Galiano, ideatore dell’evento e fondatore di Tibevo.it (www.tibevo.it), il portale dell’eccellenze italiane presentato durante i Tavoli Tematici di Expo 2015 -. Questo evento vuole essere una vetrina per quelle piccole e medie aziende dell’agroalimentare italiano, che per vari motivi non hanno potuto accedere a Expo 2015 come espositori. Il nostro intento è quello di valorizzare i loro prodotti e territori, dando loro l’occasione di farsi conoscere al grande pubblico italiano e internazionale”.

Oscar del Vino, la migliore enoteca è ancora Al Ponte

Al locale di Ponte San Pietro guidato da Luca Castelletti il premio di Bibenda, già ottenuto nel 2012

Valcalepio, nel Padiglione Vino al prezzo di qualche delusione

Enrico Rota, consigliere del Consorzio di tutela, racconta la presenza dei vini bergamaschi a Expo

Love, i piatti e i dolci da provare

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto

La Valle Imagna mette in mostra i suoi sapori

A Corna Imagna cena in piazza, mercato agricolo e quinto anniversario della cooperativa agricola "Il Tesoro della Bruna"

Oscar del Vino, Castelletti in finale

A Roma la cerimonia che proclamerà i vincitori del premio. Tra i finalisti l'Enoteca al Ponte di Ponte San Pietro

Pasticcini o piatti salati? Gotti lascia di stucco i piccoli MasterChef

Le creazioni "ingannevoli" dello chef bergamasco, ospite della trasmissione, hanno dato lo spunto per la sfida tra i giovani concorrenti

Col festival dei burattini arrivano i menù del Gioppino

Il primo festival dedicato al teatro di figura dal 5 al 21 giugno tocca Azzano San Paolo, Stezzano, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, patria della maschera bergamasca. Nelle piazze e nei locali proposte ispirate al personaggio

A Bergamo l'inventore del sushi gelato



Un altro campione della gelateria sfila a Bergamo e presenta il suo lavoro. Dopo Leonardo Ceschin, a Expo Gelato arriva **Filippo Novelli** che con Ceschin stesso (ospite lo scorso venerdì), Francesco Falasconi, Ernst Knam e Pierpaolo Magni

come team manager, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.

Torinese, diploma all'istituto alberghiero, esperienze internazionali, Novelli ha ideato e sviluppato nel 2014 il gelato che l'ha reso noto in tutto il mondo della gelateria: il gelato di sushi e sashimi, connubio tra il gelato e la cucina nipponica che unisce l'estetica orientale, fatta di precisione, colori accesi e armoniosi, con un prodotto squisitamente italiano come il gelato artigianale.

Nella ricetta del suo sushi sono compresi ingredienti come il riso, il cardamomo, lo zenzero, il sakè, il tè verde, mentre il tonno, che siamo abituati a veder adagiato su un letto di riso, è ricreato con gelèe di lamponi, l'alga nori con pasta da zucchero nera.

Novelli è anche andato oltre. Recentemente ha infatti creato il Sushi 2.0, ovvero la variante con il gelato gastronomico, che unisce, per esempio, il sorbetto al cioccolato con il cipollotto e le uova di salmone.

Il campione si esibirà giovedì 4 giugno dalle 17.30 alle 19

nel Lab di ExpoGelato (chiosstro di Santa Marta – piazza Matteotti, angolo via Crispi) in uno degli showcooking proposti dalla manifestazione che fino al 30 giugno mette in mostra le aziende della filiera (in cui Bergamo rappresenta un'eccellenza), fa incontrare i protagonisti del settore e offre la possibilità di gustare il gelato preparato ogni giorno fresco nel laboratorio a vista.