

Formaggi, la Val Seriana ha eletto i suoi campioni

I vincitori della quarta edizione del concorso “Gromo sempre in forma”, che ha visto in lizza formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di monte

Cantine aperte, nove quelle del Valcalepio

Da sabato 30 maggio al 2 giugno torna in tutta Italia la manifestazione del Movimento Turismo del Vino che permette di far visita ai produttori. Ecco gli appuntamenti in Bergamasca

Torna “Italia in Rosa”, tre giorni dedicati al rosé



Si rinnova, come ogni anno, l'appuntamento che anticipa l'estate nel cuore della Valtènesi: dal 5 al 7 giugno 2015, al Castello di Moniga del Garda, torna Italia in Rosa, la prima e più importante manifestazione nazionale

dedicata alla cultura dei rosè, vero e proprio punto di riferimento per il sempre crescente esercito di appassionati di questa tipologia in forte affermazione sui mercati di tutto il mondo.

La rassegna – che vedrà la presenza di 116 aziende italiane, taglia il traguardo dell’ottava edizione presentandosi per la prima volta in una nuova e suggestiva location, come il castello di Moniga, tipica costruzione difensiva della Valtènesi che risale al periodo tra il XIV e il XV secolo e dove ora è a disposizione una grande area per eventi, recentemente recuperata dall’amministrazione comunale, che offre un panorama di grande suggestione sul lago di Garda. La storica sede secentesca di Villa Bertanzi ospiterà invece le degustazioni tecniche per giornalisti ed addetti ai lavori.

“Questo cambio di passo è particolarmente significativo ed importante – afferma Luigi Alberti, presidente di Italia in Rosa -. L’obbiettivo è lanciare un segnale di novità al grande pubblico che ha fatto di Italia in Rosa uno dei più importanti fenomeni nel mondo delle rassegne enogastronomiche nazionali: una rassegna che, nonostante la crescita registrata ogni anno, non vuole dormire sugli allori ma preferisce continuare a rinnovarsi consolidando il suo ruolo di fondamentale viatico promozionale per il territorio”.



Luigi Alberti, Giovanna Prandini, Alessandro Luzzago durante la

presentazione di Italia in Rosa

Il programma si conferma fedele ad una formula che ha riscosso grande apprezzamenti, presentando al pubblico una selezione particolarmente rigorosa di 116 cantine di tutta Italia. cui si aggiungeranno quelle ospitate negli stand di Consorzio Oltrepò Pavese, Consorzio Bardolino e Associazione Donne del Vino per un totale di oltre 180 etichette in degustazione, a rappresentare tutte le più ricercate sfumature delle produzioni vitivinicole in rosa. A far la parte del leone saranno le insegne della Valtènesi, che ne approfitterà per rivendicare la sua natura di territorio viticolo storicamente vocato ed orientato alla produzione di rosè. Ma non mancheranno rappresentanze di altre aree di grandi tradizioni come il Salento o l'Abruzzo, oltre ad insegne del Veneto, del Piemonte, della Toscana e di molte altre regioni d'Italia.

Italia in Rosa è anche un importante momento di approfondimento culturale sulle tematiche del territorio: si inserisce in questo ambito il convegno "Valtènesi: dalle radici del rosé il futuro di un territorio", in programma sabato 6 alle 11 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d'onore Gilles Masson, direttore del Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé di Vidauban (Provenza), che presenterà i primi dati di un progetto di ricerca triennale sul Chiaretto messo a punto lo scorso anno in collaborazione con il Consorzio Valtènesi. In finale, dibattito con Franco Ziliani, giornalista dei blog *Vino al Vino* e *LeMilleBolleBlog*. Al termine della tavola rotonda, verrà consegnato il Trofeo Pompeo Molmenti al miglior Chiaretto della vendemmia 2014.

"Italia in Rosa rappresenta uno dei momenti chiave di una strategia promozionale fortemente incentrata sull'internazionalizzazione del Chiaretto – afferma il presidente del Consorzio Valtènesi, Alessandro Luzzago -. La

manifestazione, anno dopo anno, sta diventando un veicolo per rafforzare l'identità della Valtènesi come terra di produzione di grandi rosé: un concetto sul quale quest'anno abbiamo deciso di insistere con la volontà di rafforzare e rilanciare l'autentica vocazione del territorio".

Tutte le info aggiornate su www.italiainrosa.it.

San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca "fa 13"

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhèm, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare

"Gromo sempre in forma", nel borgo concorso e sagra del formaggio

Sabato 30 maggio la quarta edizione della gara casearia che vede protagonisti Formaggella della Val Seriana, Stracchino e

Formaggio di monte. In programma anche un mostra mercato, degustazioni e cena in piazza. Venerdì 29 convegno sulle produzioni agricole di montagna

Oggi l'hamburger day. Ma c'è una festa per ogni cibo

Sono gli Stati Uniti ad avere il calendario più grasso e curioso di ricorrenze gastronomiche, dalle polpette al barbecue, dagli hot dog ai lecca lecca persino del gelato a colazione.

Le bontà dei laghi d'Europa in vetrina a Iseo

Bontàlago è la mostra mercato all'interno del "Festival dei Laghi", la più grande kermesse italiana dedicata alla promozione degli specchi d'acqua dolce in programma dal 29 maggio al 2 giugno

Gina, sessant'anni di ristorazione e nessuna voglia di smettere

A ottant'anni la fondatrice del locale di Seriate è ancora la prima a mettersi al lavoro: «È la mia vita, alle vacanze ci penserò». Ha servito più generazioni seguendo l'evoluzione dei gusti.

«Oggi è il pesce che va di più»

Expo, inaugurato il padiglione "Vino – A taste of Italy"



Expo, Il padiglione del vino

Aperto dal 1° maggio, diventato già un luogo cult dell'Expo 2015, il Padiglione "Vino – A Taste of Italy", il primo dedicato alla produzione vitivinicola nella storia dell'Esposizione Universale, è stato ufficialmente inaugurato sabato con l'opening day alla presenza del ministro delle Politiche agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina.

“Siamo la patria della biodiversità anche a livello vitivinicolo con quasi 500 varietà di uve registrate e proprio per questo abbiamo voluto un padiglione dedicato al vino italiano in Expo – ha dichiarato Martina -. Questo prodotto rappresenta una metafora perfetta della capacità italiana di reagire alla crisi e di vincere la sfida globale. Se pensiamo al percorso fatto dagli anni '80 ad oggi capiamo appieno la potenza dell'esperienza vitivinicola italiana, che oggi vale oltre 14 miliardi di euro con più di 5 miliardi di export. Basta ascoltare le reazioni affascinate dei visitatori che scoprono dentro “Vino – A Taste of Italy” storia, tradizione, innovazione di questo mondo attraverso i cinque sensi. C'è in mostra tutta la forza del vino, il legame tra saper fare e bellezza dei paesaggi viticoli, tra innovazione e sguardo al futuro. C'è in mostra l'Italia”. Il Padiglione, realizzato dal Mipaaf con Veronafiere-Vinitaly seguendo le linee di un Comitato Scientifico nominato appositamente, è una installazione dell'architetto Italo Rota e racconta la storia del vino italiano, di Enotria, le radici e la profonda cultura che caratterizza questo prodotto di eccellenza dell'agricoltura italiana.

Il padiglione, attraverso le 1.400 etichette esposte nell'Enoteca del Futuro racconta così un patrimonio unico di 594 vitigni, di cui ben 544 autoctoni. Dietro ad ognuno di questi esiste una storia che va conosciuta per comprendere e apprezzare ogni singolo vino, ed è questa cultura che la Vinitaly International Academy con le sue attività formative porta nel mondo da tempo, e che ora che il mondo si riunisce a Expo2015 condivide con i visitatori tra iniziative e eventi speciali. Con l'inaugurazione di oggi si intensifica anche il programma ufficiale dei numerosi appuntamenti che animeranno il padiglione. “Il vino nella tradizione gastronomica italiana” ha aperto il ciclo “Sei Viaggi nell'Italia del Vino”, curato dal Comitato Scientifico, presieduto da Riccardo Cotarella, per approfondire le principali tematiche legate al comparto, dalla produzione alla scienza, dalla salute alla

sostenibilità, fino alle prospettive per il futuro. A condurre l'evento importanti critici, esperti e editori accompagnati dagli chef stellati Heinz Beck e Niko Romito. I numerosi ospiti hanno brindato con gli spumanti Trentodoc accompagnati da una degustazione di prodotti di Casa Ferrarini. Il calendario proseguirà già da lunedì 25 maggio con la presenza ufficiale della Regione del Veneto che inaugurerà il proprio spazio nell'Enoteca del Futuro e l'inizio di un altro interessante ciclo, curato da Paolo Massobrio e Marco Gatti: "La Giostra dei Wine Bar" che ha l'obiettivo di far comprendere l'importanza anche per il business di far leva su conoscenza e cultura. Venti appuntamenti che ogni lunedì presenteranno con le degustazioni in terrazza i migliori wine bar italiani selezionati dal Golosario, dagli intramontabili ai più innovativi. In programma anche numerosi appuntamenti realizzati con il supporto di Civiltà del Bere e Gambero Rosso, che verranno segnalati nel corso della manifestazione attraverso il sito www.vino2015.it.

ExpoGelato, alla San Vincenzo il prodotto non consumato



Con ExpoGelato 2015, l'evento dedicato al gelato artigianale italiano, per un mese e mezzo – fino al 30 giugno – il centro di Bergamo offre molte occasioni per conoscere e mangiare questo gustoso alimento. Diverse le iniziative proposte: live-cooking, workshop, spettacoli del gusto e tantissime degustazioni. Il gelato è un alimento sano, tutto da condividere. In questa occasione, nulla verrà sprecato. Infatti, ExpoGelato, per tutto l'arco dell'iniziativa, regalerà al Patronato San Vincenzo il gelato artigianale non consumato durante il giorno, un'attenzione particolare a un ente che attraverso le proprie sedi operative (CFP) svolgere attività di formazione professionale, di educazione, di assistenza e di promozione sociale, con un riguardo particolare ai giovani e ai lavoratori.