

Vicook Bistrot, settimana dedicata ai sapori toscani



Dal 25 al 30 maggio, Vicook Bistrot, all'aeroporto di Bergamo, avvia un nuovo viaggio nel gusto. La prossima sarà infatti una settimana gourmet

dedicata ai sapori della Toscana. Sei creazioni – pensate dallo chef tristellato Chicco Cerea – che si potranno gustare ogni giorno, sia pranzo che a cena: Panzanella con alici fritte, Baccalà marinato di Massa, Maialino di Cinta Senese con patate arrosto, Crespelle alla fiorentina, Cacciucco livornese. E, naturalmente, in menù per tutta la durata della settimana, la Fiorentina.

Info e prenotazioni: 035 330109.

Valtènesi-Garda Classico doc, a Polpenazze torna la fiera del Vino



La Fiera del Vino Valtènesi-Garda Classico Doc di Polpenazze del Garda, nel Bresciano, in programma dal 29 maggio al 2 giugno, torna in scena per tagliare il traguardo dell'edizione numero 66. In

cartellone cinque giorni di festa per una rassegna dal grande

appeal popolare, destinata quest'anno a richiamare anche i tanti turisti in visita sul più grande lago italiano.

Fedele al mandato di valorizzazione della qualità dei prodotti autoctoni, la Fiera mette come sempre al centro del proprio programma il concorso enologico nazionale dedicato alle produzioni vinicole del territorio, istituito nel 2006 dal ministero per le Politiche Agricole per la Doc Garda Classico, ed aperto in seguito anche alla nuova Doc Valtènesi. Sono 66 le etichette iscritte quest'anno al concorso: ben 43 quelle cui le commissioni di assaggio, riunite nella mattina di martedì 19 marzo per le degustazioni ufficiali, hanno assegnato la qualifica di Vino Eccellente, corrispondente ad un punteggio di almeno 85/100, e che verranno premiate durante la cerimonia ufficiale di inaugurazione nella mattinata di domenica 31 maggio. Da ricordare che i Chiaretti ritenuti eccellenti dalla commissione proseguiranno il loro cammino per una seconda degustazione nella quale verrà scelto il vincitore del Trofeo Pompeo Molmenti, che verrà attribuito nell'ambito di Italia in Rosa a Moniga del Garda nel weekend successivo, dal 5 al 7 giugno. Saranno inoltre assegnati dei premi speciali al miglior Valtènesi e Valtènesi Chiaretto, voluti dall'amministrazione comunale, ed al miglior Gropello e Rosso Superiore, istituiti con il contributo della Banca di Credito Cooperativo del Garda.

La manifestazione vera e propria si terrà come sempre nelle contrade e nelle piazze del centro storico medievale di Polpenazze. I visitatori potranno degustare i vini delle 21 aziende presenti in fiera con proprio stand (tre in più rispetto allo scorso anno), acquistando all'ingresso sacca e bicchiere a cinque euro, cui si dovrà aggiungere poi 1 euro per ogni degustazione prescelta.

Non mancheranno la Corte degli Assaggi, dove si potranno effettuare degustazioni comparate dei vini in concorso in abbinamento ai migliori formaggi della zona, il Borgo Bio, dedicato ai sempre più numerosi produttori di Valtènesi che

hanno scelto l'agricoltura biologica, mentre in piazza si servirà infine per cinque giorni il tradizionale e sempre gettonatissimo spiedo gardesano. In programma anche l'ormai consueto Palio del Salame dedicato ai numerosi norcini locali e degustazioni guidate di olio extravergine Garda Dop a cura dell'Apol, Numerosi momenti culturali e di intrattenimento completano il programma: chiusura lunedì 2 con grande spettacolo pirotecnico.

Parbacco, a Parre i ristoranti scendono in piazza



“Parbacco” è il titolo – che gioca con il nome del paese – della rassegna gastronomica in programma sabato 30 maggio, dalle 18, in Piazza San Rocco, nel cuore dell'antico Borgo del Ducato di Parre Sotto, proprio

all'ingresso del paese. Nell'occasione, i vini di tutta Italia si sposteranno con piatti d'eccezione preparati dai ristoranti del paese. Dall'aperitivo al dolce, si potrà gustare la migliore gastronomia italiana negli stand allestiti dal ristorante il Moro, La Pesa, Albergo Belvedere, Bar Sport e Piccolo bar. Un piatto più un calice di vino costeranno 6,50 euro, la bottiglia di vino 18 euro. Farà da colonna sonora la PN Band, il gruppo che dal 1981 si cimenta nella musica funky blues.

A seguire i menù:

Bar Sport

- Piatti: Capriolo al barolo con polenta e Spiedini di pesce con insalatina di pomodori.
- Vini: il Follo prosecco millesimato di Villa Luigia; Montecucco rosso biologico di Colle Massari; 448 bianco fermo di Girlan Vigneti delle Dolomiti

Piccolo Bar

- Piatti: Paella e Fajitas
- Vini: Santa Martina rosso Igt di Tenuta Folonari; Manero rosso di Toscana della Fattoria del Cerro e Chardonnay bianco di Villa Chiopris

Albergo Belvedere

- Piatti: Gnocchi di polenta con fonduta di formaggi parresi e Stufato con polenta
- Vini: Franciacorta rosso e bianco dell'az. agricola Catturich Ducco

Il Moro

- Piatti: Ravioli ripieni cervo e pecorino e Lasagnette al ragù di pesce e zafferano
- Vini: Nobile di Montepulciano rosso della Fattoria del Cerro e Colle di Luni bianco delle cantine Lunae

La Pesa

- Piatti: Trita di Fassona e fonduta di fontina
 - Vini: Gran Buchet pinot rose e Barbera d'Asti Superiore rosso di Alfiero Boffa
-

Florian Maison, ospite in cucina lo stellato Guarino



Umberto De Martino

Al Florian Maison di San Paolo d'Argon continuano i "Giovedì sotto le stelle", le serate pensate dallo chef Umberto De Martino per incontrare colleghi stellati e dar vita a proposte all'insegna del gusto e della creatività. Dopo la serata del 21 maggio, con ospite lo chef lo stellato Giuseppe Aversa, del "Buco " di Sorrento – locale che vanta, come evidenzia la Michelin, una "cucina tradizionale e creativa" – il prossimo appuntamento è fissato per il 16 luglio. Al Florian Maison sarà di turno Vincenzo Guarino del ristorante L'Accanto (una stella Michelin) dell'hotel Angiolieri di Vico Equense. Nell'occasione i vini serviti saranno quelli delle Canine del Notaio. Il costo a persona è di 70 euro comprensivi di vini, acqua, caffè e piccola pasticceria.

Info e prenotazioni: www.florianmaison.it – tel 035 4254202

Erbe spontanee, a Ornica raccolta e cena itinerante

Come ormai tradizione, all'interno della manifestazione Le Erbe del Casaro, che si svolge nei comuni di Altobrembo, la nostra Condotta Slow Food Valli Orobiche organizza, con la cooperativa Donne di Montagna di Ornica, la "Passeggiata delle Buone Erbe Spontanee" con l'accompagnamento di Marilisa Molinari, fitopatologa di ERSAF Lombardia, che rillustrerà anche le caratteristiche e l'utilizzo delle erbe spontanee di montagna in cucina.

Il programma della giornata:

ore 15 – ritrovo a Ornica all'ufficio turistico. Si raccomandano calzature e abiti adatti e cestini di vimini o borse di tela per la raccolta delle erbe (niente plastica sottolineano i promotori)

ore 15,30 – passeggiata di riconoscimento e studio di erbe e fiori per prati di Ornica

ore 18 – conferenza sulle erbe spontanee delle nostre valli con audiovisione;

ore 19,30 – cena itinerante nel borgo con menù a base di erbe spontanee (salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco e torte salate con silene; viarol e lasagne con erbette; arrosto farcito con silene e formaggio, patate e polenta; torte caserecce e caffè)

Allieteranno la serata "Gli Alegher"

Il costo è 25 euro, i posti disponibili 50

Prenotazioni: Silvio Magni 335 336 334
condotta@slowfoodvalliorobiche.it; Donne di Montagna 345 4108
538 info@albergodiffusoornica.com entro e non oltre il 28
maggio

Sommelier, la Lombardia ha eletto i migliori

Assegnati i premi dell'Ais a professionisti e studenti delle
scuole alberghiere. Il successo tra i "prof" all'italo
americano Telemaco Calandrino

Il ristorante a casa? «Un'attività economica soggetta a regole»

Parere del ministero dello Sviluppo economico sul fenomeno
dell'home restaurant. «Necessario presentare la Scia in
Comune»

“Al Carroponte” è tempo di Alto Adige



Il 27 maggio, Al Carroponte – l’eno bistrot di Bergamo in via De Amicis – propone una degustazione che vede come protagonisti i vini e i prodotti gastronomici dell’Alto Adige. Il

menù prevede, dopo l’apertura con il Pinot bianco Plattenriegl 2014, il Micro Pork Burger con speck e gnocchi di patata fritti annaffiato dallo Chardonnay Select Art Selezione Flora 2013. A seguire, Krapfen ripieno di confettura di cipolle e crema inglese salata (Sauvignon Select Art Selezione Flora 2013), Tiroler Knodel canederli tirolesi con pane raffermo e salumi (Pinot Nero Patricia 2013), Lachsforellenfilet filetto di salmerino cotto sulla pietra con barbabietola e rafano (Trattmann Mazon Riserva Pinot Noir selezione Flora 2012) e Strudel in semifreddo. Il costo a persona è di 55 euro.

Info e prenotazioni: 035 2652180, info@alcarroponte.it – www.alcarroponte.it

Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell’Albo d’oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Un vetrina per fare esperienza all’esposizione milanese e inserirsi nel mondo del lavoro

Formaggi di Capra, premiata la “Piramide” della Peta



Nuovo riconoscimento per La Pèta, l'agriturismo del Gruppo Aeper, a Costa Serina, che lo scorso 9 maggio ha ricevuto una targa d'eccellenza per il formaggio “Piramide a crosta fiorita aromatizzata” un tipo di

prodotto caseario interamente prodotto con il latte delle capre allevate nell'agriturismo. Il premio è stato assegnato nell'ambito della decima edizione del concorso “All'Ombra della Madonnina”, un evento interamente dedicato alla filiera casearia e in cui sono stati presentati oltre 120 prodotti arrivati da Giappone, Svizzera e Croazia esaminati da 25 Maestri assaggiatori dell'Onaf. «Si tratta di un riconoscimento importante per il nostro lavoro – ha dichiarato Mario Costa, responsabile dell'azienda agricola La Pèta – è un premio che va al di là del prodotto, che riconosce il nostro impegno quotidiano per assicurare qualità ai nostri formaggi e che ci spinge a continuare a migliorarci ogni giorno di più».

La premiazione ufficiale della 10° edizione della manifestazione “All'Ombra della Madonnina” si terrà il 12 giugno, alle 20.30, alla “Cordata” in via San Vittore 49 a Milano.