

Il pasticciere che ha dichiarato guerra al glutine

Accanto al locale di famiglia, a Paladina, Andrea Bonati ha aperto uno spazio interamente dedicato a chi ha intolleranze. «Il mio impegno è regalare il piacere di un buon dolce anche a chi ha problemi di salute»

“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici della Bergamasca in giro per l'Italia e all'estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»

Fish & Chef, sul Garda parata di cuochi stellati



Non solo grandi chef europei alle prese con il pesce di lago, non solo le tradizionali cene stellate interpretate da alcuni dei più importanti nomi della cucina italiana: l'edizione 2015 di Fish & Chef, in programma dal 22 al 29 aprile a Garda, riserverà agli appassionati gourmet un vero e proprio evento nell'evento: si tratta di

“Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza”, ovvero una settimana di cooking show sulla sponda del lago. Durante gli spettacoli di cucina, realizzati da alcuni dei più rinomati chef del Garda, il pubblico potrà assistere alle diverse performance per deliziarsi il palato e carpire i trucchi dei protagonisti ai fornelli. Sul lungolago di Garda, dunque, ogni giorno andrà in scena un'edizione diurna di Fish & Chef con “Cuochi del Lago & Prodotti d'Eccellenza”, otto appuntamenti di cooking show e degustazioni da non perdere.

Dalle ore 11.00 alle 12.00, uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con speciali finger food dedicati ai prodotti del Garda. Tutti i pomeriggi, invece, si terranno incontri-degustazione con le cantine del Custoza. Oltre ai cooking show, la kermesse riserverà un'altra importante novità: per la prima volta, le cene stellate di Fish & Chef varcheranno i confini del veronese per toccare tutte località delle tre province che si affacciano sul Benaco, quella veronese, quella trentina e quella bresciana. Ad aprire le danze, il 22 aprile, sarà lo chef Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia che proporrà la sua versione delle delikatessen del Garda all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. La sera successiva sarà la volta poi di Riva del Garda dove, nella suggestiva cornice dell'Hotel Lido Palace, è atteso Alessandro Gavagna, chef del ristorante friulano La Subida (Cormon). Il 24, dal Ceresio 7 di Milano, dove si è

svolta anche l'anteprima dell'evento, giungerà sul Lago lo chef Elio Sironi, che si esibirà al Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera. Una cena a quattro mani quella che si svolgerà invece il giorno dopo al Ristorante Capriccio di Manerba, con i due fratelli Portinari – Nicola in cucina, Pierluigi sommelier – dal Ristorante La Peca di Lonigo (VI). Il 27 aprile, a Garda, l'Hotel Regina Adelaide ospiterà uno chef che di lago se ne intende: Marco Sacco del Ristorante Piccolo Lago, locale affacciato direttamente sul Lago di Mergozzo (Verbania). Sarà invece un ospite internazionale – Dirk Holberg del Ristorante Ophelia sul Lago di Costanza – il protagonista in cucina per l'appuntamento del 28 aprile all'Hotel Aqualux di Bardolino. A La Casa degli Spiriti di Costermano, il 29 aprile, andrà in scena il gran finale: la conclusione dell'edizione 2015 è affidata a un'equipe d'eccezione, il Dream Team Lake Garda, composto da 15 top chef del Garda, che giocheranno in casa per interpretare i prodotti del loro territorio.

info: www.fishandchef.it

Via Priula, per i tre anni del locale birre a prezzo "anniversary"

Trattandosi di una birreria, il compleanno diventa Beerday. E, giusto per giocare ancora un po' sul filo dell'ironia, anche sulla data – il primo aprile -, la rassicurazione è che non si tratterà di uno scherzo. È così che Via Priula, locale di San Pellegrino dove trovano spazio le creazioni dell'omonimo birrificio artigianale, invita a festeggiare i tre anni

dall'apertura. L'appuntamento è in via Matteotti 5 (portici Colleoni) a partire dalle 19 per un "aperitivo lungo" nel corso del quale tutte le birre di produzione propria saranno proposte a un prezzo "anniversary", ossia 2,50 euro a bicchiere.

Sarà l'occasione per degustare le birre Via Priula che saranno proposte alla quinta edizione di Beerghèm, la rassegna espositiva dei birrifici artigianali della provincia di Bergamo, promossa dal birrificio stesso e in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Hanno confermato la propria presenza i birrifici Valcavallina di Endine Gaiano, Endorama di Grassobbio, Del Lago di Sarnico, Kaos di Grumello del Monte, Della Ghironda di Trezzo sull'Adda e Hop Skin di Curno, Birra Orobia di Gorle e, naturalmente, Via Priula di San Pellegrino Terme.

A Curno apre "Il Ristoro". I piatti? Si pagano a peso



Aprire il 31 marzo "Il Ristoro" della cooperativa "Il Sole e la Terra" di Curno. La novità è che i piatti si pagano a peso. Più si mangia più si spende e viceversa. Il sistema permette al cliente di acquistare solo quello che gli serve. Chi vuole, può bere anche l'acqua pubblica. Tutti i piatti inseriti nel menù saranno serviti a 19 euro al kilo. Prezzo, dicono alla cooperativa all'interno del Centro commerciale Zebra, studiato per andare incontro ai soci, proponendoli ad un costo finale

alla portata di tutti, ma anche per dare il giusto valore alle materie prime di alta qualità e offrire un fattivo contributo alla lotta contro lo spreco alimentare. In carta figureranno ricette classiche abbinata a piatti innovativi e originali con gli ingredienti che la coop seleziona dal 1980. Quindi largo al Km0 e valorizzazione della filiera corta, dei piccoli produttori del territorio. La scelta sarà varia: lasagne, insalate di cereali, piatti ricchi a base di legumi, proteine vegetali, verdure cucinate in mille modi. “Puntiamo soprattutto su ingredienti vegetariani e vegani – dicono a Il Sole e la Terra -. Al Ristoro si potranno assaggiare pietanze semplici e specialità tradizionali, locali ed esotiche. Tutti i piatti sono preparati con prodotti provenienti da agricoltura biologica o biodinamica, gli stessi che si trovano sugli scaffali”. La cucina de Il Sole e la Terra è riservata ai soci che condividono con la tessera i valori e le scelte della Cooperativa: tutti i giorni al banco gastronomia per portare a casa i piatti pronti o dal martedì al venerdì dalle 12 alle 14 e sabato dalle 12.30 alle 14.30 nel Ristoro.

Associazione Cuochi, Benussi confermato alla presidenza



Nei giorni scorsi, si sono tenute le elezioni del nuovo Consiglio dell'Associazione Cuochi Bergamaschi. Alla presidenza è stato riconfermato Roberto Benussi. Successivamente, nel corso di una serata organizzata al ristorante da Giò di Seriate il nuovo direttivo ha assegnato

le cariche ai nuovi membri. Gaetano Verri: vicepresidente e delegato per la pianura bergamasca; Fabrizio Camer, vicepresidente e segreteria; Valter Cervi, tesoriere; Gianfranco Lazzaroni, delegato Val Seriana; Santo Manetta, responsabile sviluppo Creattiva e concorsi scuole alberghiere; Pippo Lavelli, delegato Isola e Val San Martino; Fabio Sanga, responsabile corsi e concorsi; Alessandro Pilatti, responsabile corsi e concorsi; Elvio Beretta, responsabile contatto con le scuole e Andrea Ragazzoni, delegato Bergamo e Valbrenbana.

Di Carlo: «I dolci restano il tallone d'Achille della ristorazione»

Il pasticciere campione del mondo e giudice del talent in tv: «Lo zucchero non va demonizzato, anche perché è un prodotto naturale, ma può essere utilizzato in maniera più accorta, salvaguardando il piacere»

Domus Bergamo, così il centro diventa più saporito



Venti milioni di visitatori, 6 milioni gli stranieri, 1 milione in arrivo solo dalla Cina. Tanto grande è il bagaglio di presenze che Expo2015 promette di portare con sé e che Bergamo intende intercettare proponendo

iniziative di primo piano nel padiglione della Domus, la speciale struttura che porterà nel cuore della città tutta la magia del Fuori Expo 2015. A mettere a punto il connubio tra cultura, paesaggio, arte, enogastronomia e prodotti che incanterà gli Expo-viaggiatori, sarà Bergamo Wine 2015, la manifestazione che, grazie all'impegno dell'Associazione Culturale Signum di Bergamo, porta in scena l'unicità dell'enologia e delle produzioni gastronomiche italiane. Una kermesse che dispiega le sue numerose proposte attraverso la Domus Bergamo che nel cuore della città, in Piazza Dante, fa da punto di riferimento per gli eventi cittadini e da collegamento con Expo, iniziativa elogiata nel corso del Vinitaly anche dal Ministro Maurizio Martina secondo il quale "Bergamo sta diventando una delle piazze più vivaci e importanti per l'Expo".

Oltre 500 eventi animeranno Bergamo, ma vero cuore del percorso culturale sarà la mostra Il Palma, dedicata alla genialità artistica di Palma il Vecchio e patrocinata dalla Fondazione Credito Bergamasco, che con conferenze a tema e un info point dedicato, farà la parte del leone nei primi mesi di programmazione. A ciò si aggiunge la riapertura della storica e prestigiosa Accademia Carrara, che sarà spunto per numerose conferenze e aperitivi con pillole di cultura, letture e piccoli eventi musicali. Non solo: la Domus ospiterà show cooking, degustazioni eno-gastronomiche a cura del Seminario Permanente Luigi Veronelli, corsi aperti al pubblico, laboratori didattici per i più piccoli, cicli di conferenze dedicate al comparto enogastronomico e produttivo.

Attraverso le storie dei protagonisti, inoltre, saranno raccontate le essenze di 100 vitigni autoctoni con la partecipazione dei produttori bergamaschi, coordinati dal Consorzio Tutela Valcalepio, e di quelli di 15 paesi stranieri e 8 regioni d'Italia.

A dare il benvenuto nella Domus Bergamo, al fianco dell'organizzazione di Alta Qualità, ci saranno anche gli studenti dell'istituto iSchool che, attraverso questa iniziativa, unica per Bergamo, avranno l'occasione per contribuire al grande evento di Expo 2015. Assiduo, infine, sarà il dialogo tra il centro della città e il territorio bergamasco, con rinvii e scambi da Astino, a San Pellegrino, da Scanzorosciate al castello di Malpaga, da Alzano sino a Treviglio, da Chiuduno sino a Zanica e Pontida rendendo il più possibile coordinata la proposta del Territorio, anche attraverso il Wine tour settimanale. Grande è infatti la voglia di promuovere il territorio in tutte le sue sfaccettature, mostrandone le bellezze architettoniche e le capacità degli uomini comuni che con il loro lavoro hanno contribuito a creare qualcosa di unico. La Domus sarà, dunque, la casa per eccellenza: culla ospitale per chi nella città dei Mille è nato e cresciuto, ma anche per chi vi giunge per la prima volta, con l'auspicio che, alla fine dell'esperienza, tanti abbiano la voglia di ricominciare a raccontare le storie più belle legate alla splendida terra bergamasca e a tutti i suoi prodotti. Per restare aggiornati sul programma e sulle iniziative: <http://www.alta-qualita.it/>

Slow Food, sette aziende

orobiche in fiera a Stoccarda

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L'iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg

Sapori bergamaschi, il Formaggio Nero della Nona strega le food blogger



foto di The Lovely Girl
Blog

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra

wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle passionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su The Lovely Girl, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su "Gli esperimenti di Mary Grace".



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

[I'm not a groupie](#)