

Cuochi, i primi Campionati della cucina italiana di scena a Montichiari

Ben 10 i concorsi organizzati dalla Fic dal 18 al 21 marzo: dalla cucina alla pasticceria, dalle composizioni artistiche al miglior allievo delle scuole alberghiere. Ecco il regolamento

Dal risotto alla polenta, la cucina lombarda che piace all'estero

La classifica dei piatti più ricorrenti nei menù dei ristoranti certificati dalle Camere di Commercio

Chef, a Milano di scena sette stelle internazionali

Al Bulgari Hotel torna Epicurea, un appuntamento al mese con l'alta cucina del mondo

Barbecue “estremo”, in gara anche due team bergamaschi

In alto Adige, dal 15 al 17 gennaio, la seconda edizione di West, contest europeo per le cotture in stile americano. Un'arte che sta conquistando appassionati anche nella nostra provincia

Beltramelli, l'allievo di Marchesi che ha conquistato Parigi

Formatosi all'Alberghiero di San Pellegrino, da oltre un decennio in Francia, già stellato Michelin per 3 anni, lo chef di origine bergamasca guida il ristorante Nolita, vicino agli Champs Elysée. «I clienti più preparati ed esigenti? Restano gli italiani»

Gourmets Degustateurs, la

cena degli auguri al “One Restaurant”



Da sinistra, Chicco Coria, Stella Silipo, Anna Belotti ed Ernesto Tucci, presidente del Club dei Buongustai di Bergamo

Nel ricordo di Pino Capozzi, la delegazione bergamasca dei Gourmets Degustateurs – fondata anni orsono dal compianto albergatore/ristoratore di Città Alta – s'è ritrovata nei giorni scorsi per gli auguri natalizi. Un'occasione propiziata dalla moglie Stella Silipo, che prosegue l'attività associativa sulle orme di Pino supportata dalla sommelier Anna Belotti. Punto di ritrovo: il “One Restaurant” di Dalmine, guidato dallo chef Chicco Coria.

Una riunione conviviale durante la quale sono stati ricordati altri due esponenti del mondo enogastronomico bergamasco scomparsi di recente: Roberto Gambirasio, del ristorante “Cadei” di Villongo (l'attività prosegue grazie alla moglie Tarcisia), e Stefano Cardaci, noto per la sua abilità nel proporre piatti “alla lampada”. Nel corso della serata, Coria ha servito il Cilindro di capasanta con scampi, gamberi, verza e tartufo nero, il Risotto mantecato con formaggi d'alpeggio e fondente di cipolla al pepe nero e Lombo di cervo con castagne, riduzione al Valcalepio, rosmarino su purea di patate. Abbinati i vini delle case Vallerenza, Vignalta e

Due corsi per un Natale goloso



Per uno dei momenti più golosi dell'anno, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto offre due corsi che permettono di sbizzarrirsi ai fornelli e fare bella figura.

Lunedì 14 dicembre si tiene **“A Natale sorprendili con stile”**, un corso con lo chef di talento e di stile Mirko Ronzoni, reduce dalla vittoria di Hell's Kitchen. In tre ore, dalle ore 20 alle 23, si potranno avere consigli per rendere i piatti di Natale tanto belli quanto gustosi. Il laboratorio spiegherà come preparare il menù di Natale, quali portate servire, quali ingredienti usare, le preparazioni da fare i giorni prima, lo stile dei piatti e, ovviamente, le ricette, pensate per chi vuole stupire i propri cari con un menù raffinato ma accessibile. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente i piatti. Si realizzeranno almeno tre ricette che poi verranno degustate insieme allo chef.

Mercoledì 16 dicembre, invece, c'è il laboratorio **“A Natale regala i tuoi biscotti”** condotto dal maestro Diego Mei (ore 20 – 22.30). Si imparerà a realizzare ricette semplici, gustose e friabili, come i diamanti alla vaniglia, i viennesi al burro e sale, gli ovis mollis e l'omino di pan di zenzero. Un'occasione per apprendere l'arte di fare i biscotti e trovare un modo originale ed economico per realizzare i doni natalizi.

[Info: www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

Cuochi Bergamaschi, l'Associazione cresce ancora

Record di partecipanti al Natale del Cuoco. Camer: «L'aria di rinnovamento è tangibile». Premio alla carriera al presidente Benussi

Lo chef: «Insetti? In Cina ho assaggiato di tutto, ma non ho trovato spunti per la mia cucina»

Sulla nuova frontiera del cibo abbiamo chiesto il parere del bergamasco Marino D'Antonio, executive dell'Opera Bombana di

Insetti in tavola, «sono gli chef che possono fare la differenza»

Due miliardi di persone nel mondo li mangiano ed ora sono prodotti e commercializzati anche in alcuni Stati occidentali. Da poco, inoltre, l'Europa ha detto sì ad una semplificazione delle procedure di autorizzazione. Ce li ritroveremo davvero nel piatto? Ecco cosa ne pensa un esperto, pioniere del novel food