

Monasterolo, è tempo di bollito misto



Dall'11 al 13 novembre, nella tensostruttura riscaldata del campo sportivo di Monasterolo del Castello, in riva al Lago d'Endine, si terrà la Terza Sagra del Bollito. Tre giorni, con il via alle 19, in cui il famoso piatto della tradizione contadina tornerà protagonista, grazie a tagli di manzo, salame, lingua e gallina accompagnati da stuzzicanti salse. Le proposte culinarie della Sagra continuano con la Trippa e prelibatezze autunnali. Le serate di venerdì e sabato saranno accompagnate da gruppi rock e folk, mentre la domenica mattina la Fiera Agricola e la Mostra del Bestiame organizzeranno attività e spettacoli per bimbi e non. La cucina aprirà per pranzo fino alle 17.

Da 16 anni L'Associazione Porchet Fest, organizzatrice della Sagra del Bollito Misto e della PorchetFest, promuove eventi con l'unico obiettivo di donare il ricavato in beneficenza. Per informazioni e prenotazioni chiamare 340-0701780.

Street food e cene a tema con i piatti dei pastori

Nel programma del Festival del pastoralismo anche alcuni appuntamenti gastronomici con le tradizioni di Abruzzo, Sicilia e Liguria

I re della pizza sfornano a Milano

Dal 28 al 30 ottobre la prima edizione di Che Pizza! che permette di incontrare i migliori pizzaioli gourmet e di assaggiare le loro creazioni

Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

Cusio, due giorni dedicati all'antico mulino e al mais

della Val Brembana

Sabato 22 e domenica 23 ottobre iniziative e degustazioni per far conoscere la storica opera, ancora funzionante

Formaggi, l'arte di affinare raccontata dagli esperti

A Romano di Lombardia, sabato 22 ottobre, una tavola rotonda dedicata al ruolo dell'affinatore e alla definizione della categoria professionale. Domenica invece il primo concorso di formaggi affinati

La famiglia Cerea si racconta e cucina da Coin

Venerdì 21 ottobre conversazione con Paolo Marchi, showcooking e degustazione con i tristellati di Da Vittorio per lanciare l'ingresso di un nuovo brand nello store cittadino. Al lavoro anche gli studenti dell'alberghiero di Nembro

Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d'Argon, l'Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta

e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere

Mele brembane, alla sagra debutta il succo

Sabato 15 e domenica 16 ottobre a Piazza Brembana la festa dell'Associazione frutticoltori, che lancia il nuovo prodotto. Oltre alla vendita diretta ci sono incontri, laboratori, concorsi, un tour gastronomico e menù a tema in 16 ristoranti

Mostra del Bitto, a Morbegno pronta l'edizione 109

Il 15 e 16 ottobre l'evento dedicato ai formaggi e a tutte le specialità valtellinesi