

Parre, sapori tipici in abito tradizionale

Sabato 25 e domenica 26 giugno il paese fa un tuffo nel passato mostrando la vita quotidiana di cento anni fa. Negli stand prodotti locali, nei ristoranti menù a tema e i bambini potranno imparare a fare gli scarpinocc e i capù

Erg, sapori bergamaschi tra le vie di Brescia

Con il progetto Regione europea della gastronomia anche due locali orobici alla 16esima edizione della cena itinerante organizzata da Slow Food

Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati. Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

Una domenica tra le Cantine Aperte. Ecco chi partecipa in Lombardia

Della Valcalepio partecipano sette aziende

Birra artigianale, a San Pellegrino la vetrina dei produttori bergamaschi

Da venerdì 27 a domenica 29 maggio BeerGhèm, con ben 60 birre, tutte made in Bg. Ci sono anche ristorazione tipica e concerti

“La Toscana a tavola”, serata a Porta Osio



Chi vuole gustare una cena tipica Toscana, alla ricerca dei sapori di una volta con una scelta di piatti tradizionali, da veri buongustai, si annoti la data del 26 maggio, alle 20. Il locale Porta Osio, a Bergamo, guidato da Pier Aresi, propone

infatti la serata “La Toscana a tavola” con un menù ad hoc. Si parte con Crostone di pane con fegatini di coniglio, a seguire La nostra Panzanella, quindi I Pici del Pastificio Morelli con sugo d’anatra, timo e pecorino e, infine, l’Arista di Cinta Senese con crema di carote e lavanda. Lo Zuccotto a modo nostro con cioccolato fondente e canditi chiude la proposta insieme al Caffè e cantucci. Il prezzo a persona è di 35 euro, bevande escluse. La serata é organizzata per un numero massimo di 35 persone ed è quindi gradita la prenotazione. Informazioni: Ristorante-Enoteca Porta Osio, via G.B. Moroni 180, info@portaosio.net – Tel. 035-219297

Lo chef Gritti e i vini di Tellurit sostengono “La Casa di Leo”



Ezio Gritti

«A distanza di sei anni dalla nostra nascita, in Eos siamo pronti a costruire La casa di Leo, una struttura ricettiva per le famiglie dei bambini ricoverati nell'ospedale di Bergamo». A parlare è don Andrea Pedretti, anima e presidente della onlus, che aggiunge: «Costruire una struttura di questo tipo ci sta impegnando ad organizzare iniziative ed eventi di raccolta fondi e uno dei primi passi è l' "Appuntamento con le stelle", organizzato insieme allo chef Ezio Gritti, la cui stella diventerà un tutt'uno con quella di Eos».

L'appuntamento è per sabato 11 giugno, a partire dalle 16, con ritrovo in piazza Mercato delle Scarpe (di fronte alla funicolare) da dove partirà un affascinante tour attraverso i vicoli più sconosciuti di Città Alta guidati dall'eclettica dialettica di Lucio Pesenti, conoscitore e cultore del tempo che fu. «Alle 18 ci incontreremo con tutti i partecipanti – conferma Susanna, mamma di Leonardo Morghen, da cui prende il nome la Casa di Leo e membro di Eos – in un luogo affascinante e suggestivo: la Dimora delle Donnole, un B&B in via Castagneta 37 che metterà a disposizione il suo giardino per l'occasione». Lo chef stellato Ezio Gritti, cuoco e sommelier bergamasco che ha costruito il suo successo proprio in Città alta all'"Osteria di via Solata", reduce dalla felice esperienza a Bali, torna a Bergamo mettendo a disposizione la sua competenza, la sua professionalità e il suo cuore per questo apericena solidale. Il buon vino sarà offerto da Tellurit, azienda locale di recente costituzione ad opera di Fabio Leoncini, imprenditore brillante e caparbio che aderisce

ai viticoltori indipendenti di “Sette Terre”, che così commenta l’evento: «È un piacere mettersi al servizio di un progetto di così grande respiro e poter contribuire concretamente alla realizzazione della Casa di Leo».

Polpenazze, un weekend di festa con i sapori del Garda

La Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc taglia il traguardo della 67esima edizione. In primo piano il concorso enologico, i prodotti bio e del territorio

Ponte San Pietro, lo street food “invade” l’Isolotto

Fino a domenica 22 maggio truck e gazebo con le specialità regionali e internazionali da passeggio

Al Carroponte serata

innaffiata dagli champagne



Il 18 maggio, alle 20.30, l'eno-bistrot "Al Carroponte" guidato da Oscar Mazzoleni apre le porte alla Francia e propone una serata di degustazione dedicata alle bollicine per eccellenza, gli champagne. L'evento vedrà come protagonisti i prodotti

importati da Bottazzi, una realtà tutta italiana, nata nel 1957, e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. Nel corso della serata saranno serviti Caillez Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Caillez Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006.

La freschezza, la ricercatezza e la classe degli champagne proposti sarà accompagnata da un menù di cinque portate, prevalentemente di mare, studiato per l'occasione. Ecco in sequenza i piatti che saranno proposti: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

La serata è organizzata per un numero massimo di 40 persone. Il costo pro-capite è di 85 euro.

Info e prenotazioni: www.alcarroponte.it – via Edmondo De Amicis 4, Bergamo – Tel 035-2652180