

# **Milano, alla prima del “Salon” persino gli abiti sono di cioccolato**

Al lavoro per la sfilata anche il pasticciere bergamasco Giancarlo Cortinovis

---

# **Sovere, la cena solidale si gusta al buio**

Il 6 febbraio nei locali della scuola materna, un appuntamento per avvicinarsi al mondo delle persone non vedenti e scoprire il cibo in modo diverso

---

# **Biligòcc, a Casale di Albino è tempo di sagra**

Una giornata dedicata alla tipica castagna affumicata e bollita, accompagnata da intrattenimento e piatti tipici

---

# **Risotti, ad Alzano si elegge quello da “competizione”**

La Locanda della Corte chiede ai suoi ospiti di votare la ricetta da presentare al prossimo concorso. In lizza tre piatti

---

# **Borgo Palazzo, nell'Artilab debutta la pasticceria**

È rivolto ai bambini il primo laboratorio nell'open space realizzato dai Giovani di Confartigianato

---

# **Ai Piani dell'Avaro la ciaspolata si fa golosa**

Domenica 24 gennaio il primo dei tre tour con soste a base di prodotti tipici della Val Brembana

---

# **Parmigiano Reggiano e Grana Padano, una serata tra forme preziose**

Incontro didattico dell'Onaf di Bergamo all'azienda Berneri di Lallio per conoscere i segreti della stagionatura e degustare i due prodotti

---

# **Chef, a Milano di scena sette stelle internazionali**

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

---

# **Un brindisi natalizio? Con le birre bergamasche**

A Grumello del Monte "Birre coi Fiocchi" con quattro birrifici orobici e piatti a base di birra

---

# Al Carroponte si stappano le bollicine di Monzio Compagnoni

Mercoledì 9 dicembre, alle 20.30, l'enoteca-bistrò "Al Carroponte" di via De Amicis, a Bergamo, propone una serata dedicata ai Franciacorta dell'azienda Monzio Compagnoni. Le bollicine accompagneranno un

menù incentrato sui prodotti di mare, con abbinamenti studiati dallo chef Alan Foglieni e dal patron e sommelier Oscar Mazzoleni.

Si parte con il "Mini Prawn's roll", ovvero gamberi con maionese al lime, sedano ed erba cipollina nel pane al burro abbinati al Franciacorta Brut 2010, e si prosegue col Carpaccio di storione bianco affumicato Calvisius, barbabietola e arancia servito con il Saten 2010 e col Riso alle vongole mantecato al mascarpone annaffiato dall' Extra brut 2008. Si arriva così alla Spalla di maialino in lunga cottura, funghi shitaki e patata Hasselback esaltata dalla Riserva blanc de noirs nature 2007 e al Cioccolato e mandarino abbinato al Moscato di Scanzo Don Quijote 2008. Il costo a persona è di 60 euro. Info e prenotazioni: 035 2652180, [info@alcarroponte.it](mailto:info@alcarroponte.it)