

De-Gustando, al via la kermesse dell'ecellenze agroalimentari



Lunedì 22 giugno, allo spazio espositivo Zona K, in via Spalato 11 a Milano, si terrà la prima edizione di De-Gustando, un viaggio tra i vini, le birre artigianali e le eccellenze gastronomiche italiane in compagnia di piccoli e medi produttori.

L'evento coinvolgerà 22 aziende di vino, birra e cibo legate dal comune obiettivo di valorizzare il proprio territorio, diventandone idealmente gli ambasciatori del gusto nella città di Expo 2015. De-Gustando sarà aperto su invito agli operatori di settore e alla stampa dalle 14 alle 17, per i quali è stata prevista una selezione di prodotti e annate non disponibili al pubblico pagante, che accederà alle sale dalle 17 alle 22.

Durante l'evento aperto al pubblico verranno organizzati dei viaggi didattici e sensoriali guidati da un sommelier, dove sarà possibile assaggiare alcuni prodotti di punta di ciascuna regione per scoprirne le peculiarità e le caratteristiche organolettiche. A partire dalle 19 il Panificio Longoni terrà il corso gratuito "Introduzione alla lievitazione naturale: come si rinfresca il lievito madre", durante il quale i partecipanti potranno letteralmente mettere le "mani in pasta" e imparare tutti i trucchi di questa antichissima arte. È previsto, inoltre, un divertente il contest FotoDe-Gustando, rivolto a chi posterà le immagini di tre banchi d'assaggio sul proprio profilo di Facebook.

"Questo appuntamento sarà l'occasione per far conoscere la

filosofia che anima alcune delle eccellenze del nostro Paese, proprio nella città che ospita Expo – spiega Matteo Galiano, ideatore dell'evento e fondatore di Tibevo.it (www.tibevo.it), il portale dell'eccellenze italiane presentato durante i Tavoli Tematici di Expo 2015 -. Questo evento vuole essere una vetrina per quelle piccole e medie aziende dell'agroalimentare italiano, che per vari motivi non hanno potuto accedere a Expo 2015 come espositori. Il nostro intento è quello di valorizzare i loro prodotti e territori, dando loro l'occasione di farsi conoscere al grande pubblico italiano e internazionale”.

La Valle Imagna mette in mostra i suoi sapori

A Corna Imagna cena in piazza, mercato agricolo e quinto anniversario della cooperativa agricola “Il Tesoro della Bruna”

Col festival dei burattini arrivano i menù del Gioppino

Il primo festival dedicato al teatro di figura dal 5 al 21 giugno tocca Azzano San Paolo, Stezzano, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, patria della maschera bergamasca. Nelle piazze e nei locali proposte ispirate al personaggio

Cantine aperte, nove quelle del Valcalepio

Da sabato 30 maggio al 2 giugno torna in tutta Italia la manifestazione del Movimento Turismo del Vino che permette di far visita ai produttori. Ecco gli appuntamenti in Bergamasca

San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca “fa 13”

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhèm, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare

“Gromo sempre in forma”, nel borgo concorso e sagra del formaggio

Sabato 30 maggio la quarta edizione della gara casearia che vede protagonisti Formaggella della Val Seriana, Stracchino e

Formaggio di monte. In programma anche un mostra mercato, degustazioni e cena in piazza. Venerdì 29 convegno sulle produzioni agricole di montagna

Le bontà dei laghi d'Europa in vetrina a Iseo

Bontàlago è la mostra mercato all'interno del "Festival dei Laghi", la più grande kermesse italiana dedicata alla promozione degli specchi d'acqua dolce in programma dal 29 maggio al 2 giugno

Vicook Bistrot, settimana dedicata ai sapori toscani



Dal 25 al 30 maggio, Vicook Bistrot, all'aeroporto di Bergamo, avvia un nuovo viaggio nel gusto. La prossima sarà infatti una settimana gourmet

dedicata ai sapori della Toscana. Sei creazioni – pensate dallo chef tristellato Chicco Cerea – che si potranno gustare ogni giorno, sia pranzo che a cena: Panzanella con alici fritte, Baccalà marinato di Massa, Maialino di Cinta Senese con patate arrosto, Crespelle alla fiorentina, Cacciucco livornese. E, naturalmente, in menù per tutta la durata della settimana, la Fiorentina.

Info e prenotazioni: 035 330109.

Florian Maison, ospite in cucina lo stellato Guarino



Umberto De Martino

Al Florian Maison di San Paolo d'Argon continuano i "Giovedì sotto le stelle", le serate pensate dallo chef Umberto De Martino per incontrare colleghi stellati e dar vita a proposte all'insegna del gusto e della creatività. Dopo la serata del 21 maggio, con ospite lo chef lo stellato Giuseppe Aversa, del "Buco " di Sorrento – locale che vanta, come evidenzia la Michelin, una "cucina tradizionale e creativa" – il prossimo appuntamento è fissato per il 16 luglio. Al Florian Maison sarà di turno Vincenzo Guarino del ristorante L'Accanto (una stella Michelin) dell'hotel Angiolieri di Vico Equense. Nell'occasione i vini serviti saranno quelli delle Canine del Notaio. Il costo a persona è di 70 euro comprensivi di vini, acqua, caffè e piccola pasticceria.

Erbe spontanee, a Ornica raccolta e cena itinerante

Come ormai tradizione, all'interno della manifestazione Le Erbe del Casaro, che si svolge nei comuni di Altobrembo, la nostra Condotta Slow Food Valli Orobiche organizza, con la cooperativa Donne di Montagna di Ornica, la "Passeggiata delle Buone Erbe Spontanee" con l'accompagnamento di Marilisa Molinari, fitopatologa di ERSAF Lombardia, che rillustrerà anche le caratteristiche e l'utilizzo delle erbe spontanee di montagna in cucina.

Il programma della giornata:

ore 15 – ritrovo a Ornica all'ufficio turistico. Si raccomandano calzature e abiti adatti e cestini di vimini o borse di tela per la raccolta delle erbe (niente plastica sottolineano i promotori)

ore 15,30 – passeggiata di riconoscimento e studio di erbe e fiori per prati di Ornica

ore 18 – conferenza sulle erbe spontanee delle nostre valli con audiovisione;

ore 19,30 – cena itinerante nel borgo con menù a base di erbe spontanee (salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco e torte salate con silene; viarol e lasagne con erbette; arrosto

farcito con silene e formaggio, patate e polenta; torte caserecce e caffè)

Allieterano la serata "Gli Alegher"

Il costo è 25 euro, i posti disponibili 50

Prenotazioni: Silvio Magni 335 336 334
condotta@slowfoodvalliorobiche.it; Donne di Montagna 345 4108
538 info@albergodiffusoornica.com entro e non oltre il 28
maggio