

In Città Alta serata con i piatti kosher



Prende il via il ciclo “A tavola con le religioni”, messo a punto da Ada Grilli. Quattro serate di conversazione con cena dedicate alle tradizioni gastronomiche di altre culture religiose: ebraismo, cristianesimo, buddismo/induismo e islam. Le quattro serate sono

proposte a ritmo serrato nell’arco temporale di un mese (26 marzo, 9, 21 e 29 aprile) per anticipare l’Expo con un evento utile a conoscere le tradizioni gastronomiche di altre culture religiose. La prima serata conviviale sarà dedicata all’Ebraismo e si terrà al ristorante del Caffè della Funicolare in Città Alta, ma i piatti kosher, verranno preparati a Milano dal Ristorante ebraico Re Salomone.

Costo delle singole serate (cena + libro): 30 euro.

“Al Vigneto”, serata con crudità di mare e champagne



Giovedì 12 marzo, “Al Vigneto” di Grumello del Monte, locale che si fregia di una stella Michelin, si terrà la serata a tema “Crudità di mare e

Champagne” con le case “JM Gobillard Brut Rosè” e “Benoit Beaufort Brut Tradition Grand Cru”. Il menù prevede come

antipasti Tortino di salmone fresco marinato in casa, mousse di avocado e salsa passion fruit e Involtini di tonno fresco con cremoso di patata, spuma di ricotta e uova di salmone. A seguire, Zuppa di pomodoro fredda, ricci di mare, burrata tartare di verdure e canocchie, quindi Sashimi di scampi e gambero rosso mazarese con crudo di carciofi, mandorle tostate e sorbetto ai mandarini. Piccola pasticceria fresca e secca, nonché la Dadolata di mele renette, croccante di biscotto, mantecato alla vaniglia e salsa al cioccolato completeranno la proposta. Prezzo a persona, 75 euro. Per informazioni: info@alvigneto.it, tel: 035 831979 – 339 5893145.

Treviglio, gli Alti formaggi Dop abbinati alla cucina anglosassone



Il 10 marzo, alle 18 si terrà, alla Casa di Alti Formaggi, il secondo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (UIR) per promuovere l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e

Salva Cremasco). Nel secondo appuntamento, i formaggi DOP verranno interpretati in chiave "cucina anglosassone" dallo chef Nicola Batavia del ristorante Birichin di Torino. Prodotto ospite della serata, la birra Mastri Birrai Umbri del gruppo Farchioni, che verrà degustata insieme alle tre ricette proposte dallo Chef. A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. Per iscriversi agli

Grappa e distillati d'uva con Slow Food



Dopo il whisky è dedicato ai distillati di vinaccia e d'uva l'incontro promosso dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche nell'ambito di un ciclo di sei serate su distillati e liquori celebri.

L'appuntamento è martedì 10 marzo a Bergamo, da DeGusto Birra e Cucina (via del Lazzaretto 2). A condurre sarà Mirco Rigoni uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food.

L'attenzione sarà puntata, in particolare, sulla grappa, distillato d'uva monovitigno: prodotto italiano, fabbricato in casa per secoli perché riciclo utile della vinaccia residua della vendemmia, che attorno agli anni Ottanta, per la cura applicata a produzioni in quantità limitata e di alta qualità delle regioni Veneto e Piemonte, ha iniziato la propria riscossa arrivando alla Denominazione d'origine protetta.

Costo: Soci Slow Food e U31 20 euro; non ancora Soci 35 euro compreso tessera Slow Food

Posti disponibili: min. 15, max 30

Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335

Almé, a cena col viticoltore Traversa



L'Enoteca Fior di Vino di Villa d'Alme organizza il 3 marzo, dalle 20,30, una cena con G.Traversa, viticoltore piemontese. Nel corso della serata saranno proposte specialità regionali

accompagnate dai vini dell'azienda vinicola di Neive nelle Langhe. Costo della serata: 40 euro

Info: Enoteca Fior di vite – via Papa Giovanni XXIII 6/ Almé

telefono 035-541403

Al Carroponte si degustano i vini dei Feudi di San Gregorio



I vini dei Feudi di San Gregorio fanno tappa Al Carroponte, il ristorante eno bistrò guidato da Oscar Mazzoleni. L'appuntamento è fissato per il 9 marzo. Il viaggio enogastronomico tra gusti e sentori tipici della

Campania prenderà il via alle 20,30 con un menù che contempla micro salmonburger con maionese al pepe rosa, sgombro sott'olio con emulsione al pomodoro e peperoncino verde dolce gratinato al pecorino (abbinati alla Falanghina brut), insalata di baccalà, cavolfiore, acciughe e olive nere (annaffiato dal Campanaro 2013), i fusilli di Gragnano al sugo di carne in lunga cottura (Serpico 2010) e il manzo alla pizzaiola (Taurasi Montevergine riserva 2009). Chiudono le melanzane al cioccolato. Il costo a persona è di 55 euro. La serata è organizzata per un massimo di 35 persone ed è quindi gradita la prenotazione.

Info: Al Carroponte, via De Amicis 4 Bergamo, 035 2652180.
www.alcarroponte.it

Viaggio nel gusto al Vicook Bistrot



Dal 2 al 7 marzo va in scena il quarto viaggio nel gusto di Vicook Bistrot, all'aeroporto di Orio al Serio. Una settimana gourmet dedicata ai sapori del

mare, per assaggiare le migliori ricette a base di pesce: sei creazioni speciali – pensate dallo chef tristellato Chicco

Cerea – che sarà possibile gustare ogni giorno, a 16€, sia pranzo che a cena. Si inizia con la bontà della tradizione, gli Spaghetti allo scoglio, e si termina con la sfiziosa innovazione, il Crudo d'amare, passando anche per il Gran fritto misto e la zuppa di pesce alla marsigliese. Per info e prenotazioni: 035 330109.

I distillati di cereali: il whisky



Il mondo nel bicchiere in sei serate per offrire una panoramica dedicata a distillati e liquori celebri composti con ricette tradizionali di ogni luogo della terra, eredità di antiche pozioni curative e

dell'uso della fermentazione per conservare materie prime nutrienti. Li organizza la condotta Slow Food Valli Orobiche. Si inizia il 3 marzo, alle 20,30, con il Whisky con la conduzione di Claudio Riva, uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food che parlerà dei "Distillati di cereali: il Whisky", inventato in Irlanda distillando mosto di cereali, probabilmente lo stesso da cui si ricavava la birra. Scotch, Irish, Bourbon, Rye, Sour Mash, Canadian, sono i nomi per indicare i differenti distillati di orzo, avena, frumento, segale e granoturco discendenti dall'antica uisge beatha, l'acquavite gaelica. Sono prodotti oggi in gran parte del mondo.

Costo: Soci Slow Food e Under 31 € 20,00; non ancora Soci € 35,00 compreso tessera Slow Food (da confermare)

I sapori della caccia in tavola in 34 ristoranti bergamaschi



“Caccia in cucina” fa tredici. Tante sono infatti le edizioni della rassegna regionale che valorizza la tradizione venatoria promossa da Anuu Migratoristi, con la collaborazione delle associazioni dei ristoratori. In Bergamasca l’iniziativa è coordinata dall’Ascom ed anche quest’anno (da lunedì 23 febbraio a domenica primo marzo, ma non

mancano insegne che hanno scelto di prorogare l’iniziativa di una settimana) offre la possibilità di spaziare sul territorio e tra le proposte. I ristoranti che partecipano sono 34 e assicurano nel periodo della manifestazione la presenza in carta di un piatto o di un menù completo a base di selvaggina, che potrà essere abbinato ai vini più adatti e accompagnato ad altri prodotti locali e della tradizione rurale. Cervi, caprioli, camosci, cinghiali e ancora lepri e uccelli, preparati nelle ricette più classiche accanto all’immancabile polenta oppure in piatti rinnovati dalla personale interpretazione degli chef: non resta che assaggiare.

Ecco chi partecipa

- A Bergamo: Al Vecchio Tagliere, Il Circolino, I Sapori di Terra e Mare, Ol Giopì e la Margi.
- In provincia: Isola Zio Bruno (Albino), Locanda della Corte (Alzano Lombardo), Trattoria Visconti (Ambivere), Villa Cavour (Bottanuco), Corona (Branzi), Osteria Da Mualdo (Capriate San Gervasio – Frazione Crespi), La Teglia (Castione della Presolana), Vecchi Ricordi da Gimbo (Cene), Hotel Ambra (Clusone), Garden Hotel (Fino del Monte), Il Platano da Gira (Foresto Sparso), K2 (Gaverina), Hotel Ristorante Gromo (Gromo), Le Ciel (Madone), Trattoria Bolognini (Mapello), Coq d'Or (Nembro), Albergo Ristorante Piazzatorre (Piazzatorre), Trattoria Del Moro (Ponteranica), Bellavista (Riva di Solto), Poggio d'Oro (Riva di Solto), Al Vecchio Tagliere (Scanzorosciate), Hotel Ristorante San Marco (Schilpario), Da Pacio (Spinone al Lago), Don Luis (Torre Boldone), Della Torre (Trescore Balneario), Quadrifoglio (Urgnano – fraz. Basella), Trattoria Ca' dell'Orto (Villa d'Almé – Bruntino), Ristorante Cadei (Villongo), Al Vecchio Tagliere (Zanica), Da Gianni (Zogno).

Ortaggi fai da te, i segreti in un corso

In vista della primavera, sempre più italiani si organizzano per allestire orti, giardini e terrazzi, preparandosi per la tradizionale cura dei vasi di fiori, ma anche per la coltivazione “fai da te” di lattughe, pomodori, piante aromatiche, peperoncini, zucchine, melanzane. Per realizzare

orti e giardini però non basta solo scegliere cosa piantare o seminare, occorre anche tener presente l'esposizione del balcone o del terreno, perché le piantine necessitano di una buona dose di luce e calore per crescere bene, ma anche il tipo di terreno da utilizzare. Per chi non vuole affidarsi solo al proprio "pollice verde" ma vuole appropriarsi di questi "piccoli segreti", Coldiretti Bergamo ha organizzato un corso per appassionati che affronterà le seguenti tematiche:

- orto – tecniche di coltivazione dei principali ortaggi, erbe infestanti e diserbi biologici. Principali malattie ed interventi antiparassitari
- giardini – coltivazione cespugli sempreverdi e da fiore, alberi da giardino, potature di mantenimento e ringiovanimento
- terrazzi e balconi – piante perenni e da fiore: come impiegarle, comporre e fare manutenzione.

Gli incontri, tenuti dal "personal trainer della zappa" Gino Calliari, si svolgeranno nelle giornate di martedì 10, 17 e 24 marzo, dalle ore 10 alle 12 nella Sala Avorio di Coldiretti Bergamo in via Mangili 21.

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti e con un massimo di 25. Ai partecipanti verrà fornito il materiale divulgativo ed informativo sulle tematiche presentate. Per ulteriori informazioni sul programma e sulla quota di adesione contattare Rossana Brembilla. Tel. 035 4524145 Email rossana.brembilla@coldiretti.it