

Creme e zuppe, idee per l'estate

Ascom Formazione propone un corso per tutti gli appassionati di cucina sulle creme e zuppe per l'estate. La lezione si svolge lunedì 13 maggio dalle ore 20 alle ore 23 nell'Aula pratica dell'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 – Osio Sotto). In cattedra lo chef Diego Pavesi, titolare dell'Albergo ristorante della Torre a Trescore Balneario (Bg).

Per informazioni e iscrizioni www.ascomformazione.it
info@ascomformazione.it

Cena solidale con Mirko Ronzoni per i bambini disabili gravi

Mirko Ronzoni, chef e vincitore di Hell's Kitchen Italia su Sky, scende in prima linea per aiutare l'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus. Ronzoni sarà presente per amicizia e simpatia alla cena solidale promossa giovedì 9 maggio al ristorante La Fabbrica del Gusto di Bergamo. Partecipando alla serata ogni commensale finanzia un'ora di assistenza educativa per un bambino con disabilità grave durante i progetti estivi.

Con la chiusura delle scuole, ogni anno i genitori che hanno figli con fragilità devono affrontare il problema di trovare un progetto estivo adeguato e l'assistenza educativa che permetta loro la frequenza. Iniziative come questa nascono da

questo grande bisogno.

L'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus è nata nel 2006 da quattro mamme che hanno deciso di dare vita a progetti di integrazione per i loro figli con disabilità sviluppandoli sia all'interno sia all'esterno dell'ambito scolastico. Nel tempo il sodalizio è cresciuto e ha ampliato la propria attività: oggi coinvolge circa 20 famiglie in attività relative al tempo libero che si svolgono nel corso dell'intero anno. Le iniziative promosse dall'associazione sono rivolte ai giovani, promuovono l'integrazione con il contesto comunitario, vengono progettate in sinergia con Associazioni, Cooperative (in particolare la SER.e.N.A) e Istituzioni e sono organizzate in modo da accogliere persone con una disabilità che richiede un alto livello di assistenza.

“È sempre un piacere essere presente a iniziative così belle e pure, non ci rendiamo conto di quanto poco basti per offrire del bene. L'associazione GCI0 svolge un grandissimo lavoro in quasi totale autonomia, pensare di poter essere parte a questo progetto mi esalta e non mi fa dimenticare le mie radici bergamasche che continuo a nutrire nonostante gli innumerevoli progetti nazionali” spiega Mirko Ronzoni.

“Mi sento di ringraziare sentitamente la nuova proprietà del locale che ha deciso di scommettere sulla nostra iniziativa decidendo di dedicarci la serata contribuendo con una parte economicamente importante” dice la presidente della onlus Nadia Alborghetti.

È ancora possibile prenotare la cena chiamando il numero 345.227.42.80 o scrivendo una mail a ass.costruireintegrazione@gmail.com



ASSOCIAZIONE GENITORI
COSTRUIRE INTEGRAZIONE
ONLUS



**ALIMENTA I NOSTRI
PROGETTI**



**CON LA TUA CENA CI REGALERAI
UN'ORA
DI LAVORO EDUCATIVO**

A Sarnico degustazioni “divine”

Sabato 4 e Domenica 5 maggio 2019 tornano a Sarnico due giornate dedicate agli amanti del vino. “Lago diVino” porta in Piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di apprezzare le etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai possessori di Kit, acquistati presso lo Stand dell’Organizzazione (anche in prevendita) al costo di € 12,00 (calice e sacca inclusi). I primi 500 “degustatori” riceveranno la sacca porta calice realizzata in occasione del riconoscimento a Sarnico quale “Borgo Liberty 2017”.

La manifestazione è organizzata dall’Associazione Commercianti

di Sarnico

[Programma-Un-Lago-di-Vino-2019](#)

A Bossico la Festa dei formaggi dell'Altopiano

Bossico omaggia i formaggi con una giornata di gusto, relax e divertimento. Domenica 29 aprile a Bossico, per le vie di tutto il paese, ritorna la 'Festa dei formaggi dell'Altopiano', appuntamento atteso dagli appassionati delle produzioni casearie e della buona cucina, giunto alla settima edizione. Sarà possibile visitare le cascine agricole e conoscere le loro produzioni casearie, assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Per i bambini saranno proposte attività dedicate e merende a km zero.

Chi seguirà gli "agri percorsi" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle: con l'acquisto di un formaggio si sosterrà il lavoro dei casari e si avrà un prodotto genuino. Nei ristoranti del paese si potranno infine gustare ottimi piatti locali.

L'obiettivo della manifestazione, promossa dalla Pro Loco di Bossico con il patrocinio dell'amministrazione locale e di Coldiretti, è valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino.

Ultime settimane per assaggiare l'alta cucina a modico prezzo

Manca meno di un mese al termine della settima edizione di InGruppo, l'iniziativa che, dal 15 gennaio al 30 aprile, riunisce 19 ristoranti bergamaschi (e non solo) in nome dell'alta cucina a modico prezzo. Raffinatezza e accessibilità sono le parole d'ordine che, anche quest'anno, stanno conquistando i palati più esigenti e curiosi ma anche una clientela giovane e generalmente lontana dalle tavole dell'alta ristorazione.

Partito nel 2013 con 15 ristoranti fra Bergamo e provincia, InGruppo è arrivato a coinvolgere anche ristoranti al di fuori della provincia orobica: A'Anteprima (Chiuduno – Bg), Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg), Casual Ristorante (Bergamo), Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg), Da Vittorio (Brusaporto – Bg), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago – Bg), La Caprese (Mozzo – Bg), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario – Bg), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg), Posta (S. Omobono Terme – Bg), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole – Bg), Pomiroeu (Seregno – MB), Sadler (Milano) e Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo). Con l'esclusione del 21 aprile (giorno di Pasqua), nei ristoranti InGruppo è possibile consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 60,00 euro a persona. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui il costo è di 120€ a persona.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "INGRUPPO": info@ingruppo.bg.it – www.ingruppo.bg.it.

Per il secondo anno consecutivo gli chef di In Gruppo si sono messi in gioco al fianco dell'Istituto Mario Negri in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare 2019, il 28 febbraio. "Siamo molto grati a tutti gli Chef aderenti a InGruppo e a tutti i clienti che, scegliendo di cenare in uno dei loro ristoranti il 28 febbraio, Giornata internazionale delle malattie rare, hanno contribuito a sostenere la ricerca dell'Istituto Mario Negri – dice Ariela Benigni, coordinatore delle ricerche dell'Istituto a Bergamo, che aggiunge – La somma raccolta, superiore a 3.000 euro, servirà per contribuire al potenziamento del Laboratorio di Immunologia e Genetica delle Malattie Rare presso il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare Aldo e Cele Daccò, di Ranica. La maggior parte delle malattie rare infatti ha una causa genetica; l'analisi del DNA con le tecnologie più avanzate è fondamentale per scoprirne le cause, per una corretta diagnosi e per identificare approcci terapeutici sempre più mirati".



La formula InGruppo piace ogni anno di più. I 19 ristoratori spiegano che INGRUPPO negli anni ha avvicinato ai ristoranti una nuova clientela diventata poi nel tempo molto spesso una clientela fissa e una fascia di consumatori che va dai 30 ai 50 anni. L'affluenza di questa edizione mostra già il segno "più" rispetto alle edizioni precedenti. Un'attenzione che corre anche via social, grazie al profilo Facebook ufficiale dell'iniziativa (7 mila i followers, con una media di 10 mila visualizzazioni a post) e al sito web (www.ingruppo.bg.it), che attira, in media, 1.800 visitatori al giorno. Un successo – secondo i ristoratori – dato non solo dai vantaggi in termini di prezzo, ma anche per la volontà e il piacere di conoscere una cucina particolare e di alta qualità.

“Historiae Casei”: Appuntamento sulla comune origine di miele e formaggio

Sapevate che le api e il formaggio hanno molte cose in comune? Con il secondo appuntamento di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio, si scoprirà la comune origine del miele e dei prodotti caseari.

Il docente Master in Filosofia del cibo e del vino dell’Università Vita-Salute San Raffaele, Giacomo Petrarca, svelerà il luogo di incontro tra i due, mentre seguirà degustazione finale di formaggi e miele per una chiusura dolce e saporita.

Tutto ciò giovedì 4 aprile durante la conferenza “Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio” che si terrà alle 19.00 al Neorurale Hub – Cascina Darsena Innovation Center Giulio Natta a Giussago (PV). Per iscriversi: info@progettoforme.eu. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università San Raffaele.

Per conoscere gli altri appuntamenti: <https://bit.ly/2Wr29WZ>



FORME
Milano - Cortina d'Ampezzo - Venezia



DAL 28 MARZO AL 11 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19-00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSANO (TV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti: il rapporto verso dal Dr. Steven Ramos di Socrate ci indica un lungo specializzato da cui scaturisce il sistema del miele e del formaggio, il loro. Un viaggio alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", della loro ricchezza, del loro essere luogo d'incanto e di meditazione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In senso di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dai luoghi che li hanno generati?



GIACOMO PETRARCA
DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISI

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Areola, tra le colline della bassa Umbria, dove ha imparato che l'altro e la bellezza trascende le parole sono un tratto prezioso sulla cosa e sul mondo. Attualmente vive a Milano, dove è ricercatore in filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'università vito-salvatore San Raffaele e coordinatore accademico del Master in Filosofia del cibo e del vino. Oltre da anni la passione per la filosofia, la Teoria e le arti, in attività variabile a seconda delle stagioni.



IL MODELLO NEORURALE HUB. L'INNOVAZIONE CULTURALE CHE PRODUCE AMBIENTE.

L'obiettivo di Neorurale non è solo di promuovere l'attività sostenibile del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Per questo i nostri percorsi di origine nelle coltivazioni in qualità dell'ambiente e del paesaggio sono fortemente partecipativi. La loro realizzazione è possibile grazie ad un sistema innovativo del territorio, che unisce l'innovazione culturale, il formaggio e il miele, all'altro risultato: l'importanza economica, con la creazione di servizi essenziali basati su soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono sostenibilità nel campo agricolo e una rigenerazione biologica di alta qualità. <http://www.neorurale.net>

INTERVISTE:

PIERO MANZONI
CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE

Per saperne di più: www.neorurale.net | Giorgio Natta - Innovazione - Cultura - Cibo - Natura



GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19:00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSAGO (PV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti»: il suggestivo verso dal De Rerum Natura di Lucrezio ci indica un luogo specialissimo da cui scaturisce il mistero del miele e del formaggio, il fiore. Un viaggio alla scoperta del senso di quei 'pascoli fioriti', della loro complessità, del loro essere luogo d'incontro e di condivisione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In cerca di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?



Università Vita-Salute San Raffaele

Master
in Filosofia
del Cibo
e del Vino

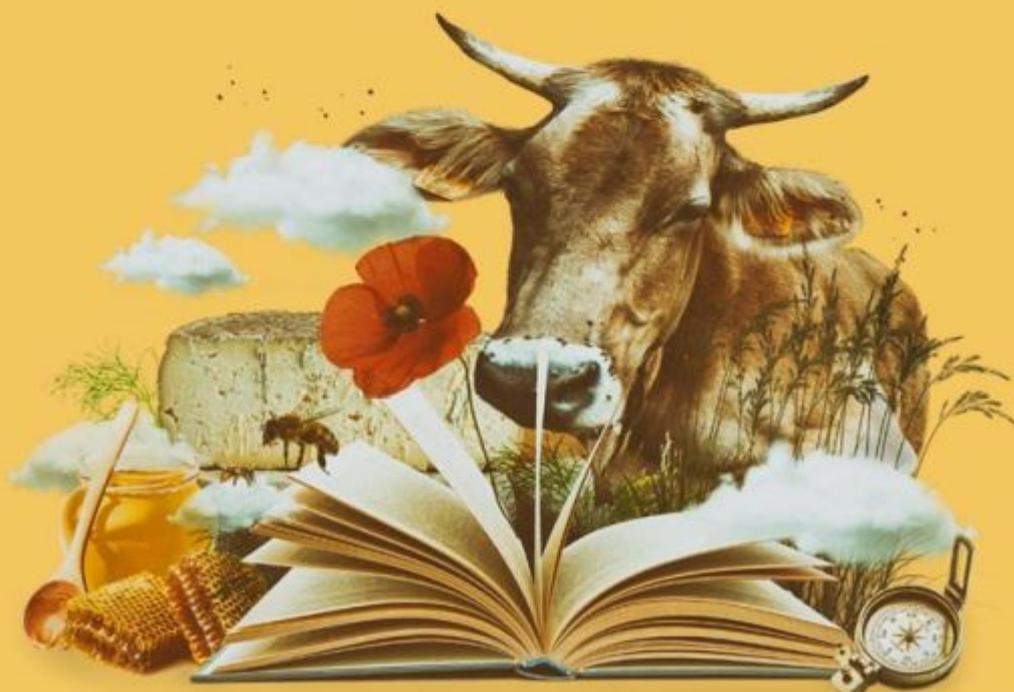
FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



A Monasterolo protagonisti i sapori della Val Cavallina

Domenica 31 marzo 2019 nella suggestiva cornice del Castello di Monasterolo, sul lago di Endine, si tiene "I sapori della

Val Cavallina", una giornata dedicata ai prodotti e alle eccellenze culinarie locali. Dalle 10.30 alle 20 sono in programma showcooking gourmet con degustazioni, esposizione e vendita di prodotti a km zero, visite al castello, musica e piatti a km zero

La giornata è alla sua terza edizione ed è promossa dal Comitato turistico inValCavallina.

Le prime due edizioni si sono svolte il 4 marzo 2018 alla Villa Redona di Trescore Balneario e il 28 ottobre 2018 all'Ex Monastero Benedettino di San Paolo d'Argon.

L'iniziativa vuole essere l'occasione per riproporre con rinnovato entusiasmo al pubblico i volti e i prodotti dell'offerta culinaria a km0 del nostro territorio.

Ingresso libero. Per informazioni: Comitato turistico inValCavallina 3899174893 – info@invalcavallina.it

MENU

SAPORI della valcavallina

**Menù primavera
"I Sapori della Val Cavallina"**

ANTIPASTI
Sifonata di patate con lumache in umido e olio al prezzemolo
VR Eventi (Trescore Balneario)

PRIMI PIATTI
I nostri casoncelli alla Bergamasca con burro di malga, pancetta nostrana e salvia Km0
Millaenya (Entratica)
Gnocchi di patate con porri, taleggio, miele di tiglio e cialda di polenta aromatizzata al miele
Arte&Gusto (Trescore Balneario)

SECONDI PIATTI
Guanciale con polenta
Ristorante La Faraona (San Paolo d'Argon)
Luccio al vapore con salsa di acciughe e polenta
Trattoria Conca Verde (Trescore Balneario)

DOLCI A SCELTA
Frolla di cioccolato e miele di castagno con crema colta e confetture di lamponi
Bigné con panna fresca montata al passito e confettura di more e lavanda
Pasticceria Frutti (Luzzana)

SAPORI della valcavallina

• • • • •

Antipasti € 4.00	Vino calice € 3.00/4.00
Primi € 5.00	Birra € 3.00
Secondi € 6.00	Acqua € 1.00
Dessert € 3.00	Caffè € 1.00
	Cauzione Calice € 3.00

• • • • •

foto credit: InValcavallina

Vinitaly, al via la nuova edizione tra biologico e design

È iniziato il conto alla rovescia per l'appuntamento più amato dagli operatori e appassionati di vini e distillati. La 53esima edizione di Vinitaly si terrà a Veronafiere dal 7 al 10 aprile. Dopo un anno e 40 eventi promozionali in Italia e all'estero, il salone si annuncia nel segno di nuovi record e sfide e il consueto fittissimo calendario di appuntamenti e degustazioni.

Tra le proposte italiane, ci sarà anche Bergamo che metterà in vetrina il Moscato di Scanzo e i vini della Val Calepio.

Tante le novità quest'anno, in particolare due: L'Organic Hall, dedicata alle aziende produttrici di vini e prodotti biologici, e il Vinitaly Design ed Enolitech, dove si potranno trovare prodotti e accessori dedicati alla promozione del vino, tra cui oggettistica, arredamento per cantine e enoteche, confezioni regalo e packaging personalizzato.

Al salone sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati la rassegna veronese conferma l'attenzione ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, e verso le nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Dal 5 all'8 aprile si potrà visitare anche il salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, con programmi e iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile, OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto (www.solagrifood.com).

A Bergamo al via il festival delle birre alla frutta

Da venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 alla Birreria Bergheem Via Priula di via Pitentino a Bergamo ritorna 'Tuttifrutti', il festival delle birre alla frutta: tre giorni per conoscere e degustare 25 birre alla spina, tutte alla frutta, di produzione italiana ed estera.



Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione

