

Domenica ritorna il Gelato Day

Domenica 24 marzo ritorna la “Giornata europea del gelato artigianale”. Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi. Leggi la notizia completa su www.larassegna.it

Marzo di gran gusto

Slow Food Treviglio in collaborazione con Auser Treviglio e l'associazione MensCorpore propone “Marzo di gran gusto”, quattro incontri ravvicinati con il pane, il caffè, il cioccolato e il vino. Dopo il primo appuntamento dal titolo “Buono come il pane” che sabato 9 marzo ha visto protagonista Massimo Ferrandi, maestro fornaio presidente dei panificatori bergamaschi Aspan, le prossime date sono: giovedì 14 sul tema le “Bollicine”, dal prosecco allo champagne passando per il Franciacorta al caffè Wine Bar di Treviglio. Sabato 23 toccherà al “Il piacere del caffè e non solo” al bar pasticceria Paolo Riva di Treviglio e infine mercoledì 27 “Gelato per sempre” alla gelateria l'Oasi di Badalasco Fara Gera d'Adda. Infine sabato 30 marzo è in programma la “Cena del quinto quarto” in ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga al ristorante Love Kitchen di Treviglio. La manifestazione è promossa con il patrocinio del Comune di Treviglio. Gli incontri sono a pagamento. Per informazioni: www.slowfoodbassabg.it



MARZO DI GRAN GUSTO

4 INCONTRI RAVVICINATI
CON IL PANE, IL VINO,
IL CAFFÈ E IL GELATO

"BUONO COME IL PANE"

Sab 9 Marzo • ore 9,30 / 12,30

Massimo Ferrandi (mastro fornaio e Presidente prov. Panificatori ASPAN) terrà un mini corso per conoscere ed imparare a fare il pane, anche in casa...
TREVIGLIO via Caravaggio, 50 c/o Istituto ABF - Laboratorio di panificazione
Prenotazioni: 340 7735115 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"BOLLICINE O CHAMPAGNE?"

Giov 14 Marzo • ore 21,00

Corso base sul vino "bolicine", dal Prosecco allo Champagne...passando per il Franciacorta, tante cose da sapere e buoni vini da degustare
TREVIGLIO via Roma, 13 • c/o Caffè Wine Bar
Prenotazioni: 338 1112402 • 371 3076916 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 15 € • Posti limitati

"IL PIACERE DEL CAFFÈ E NON SOLO..."

Sab 23 Marzo • ore 15,00

Conoscere e degustare la squisita bevanda, anche ...in compagnia del cioccolato
TREVIGLIO v.le De Gasperi, 14/E • c/o Pasticceria Paolo Riva
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 305162 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati

"GELATO... SEMPRE"

Mer 27 Marzo • ore 21,00

Una serata di... gola per conoscere e degustare un gelato artigianale di eccellenza
BADALASCO di FARA GERA D'ADDA via Treviglio, 3461 • c/o Gelateria OASI
Prenotazioni: 333 7793105 • 0363 399977 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Quota partecipazione 10 € • Posti limitati



Cena del "QUINTO QUARTO" Sab 30 Marzo • ore 20,30

In ricordo del poeta gourmet Franco Fanzaga
CASIRATE D'ADDA via dell'Industria, 16 • c/o LOVE KITCHEN - Ricevimenti Sassella
Prenotazioni: 335 8127207 • 0363 326970 • prenotazioneventisbasbg@email.it
Info e menu sul sito: www.slowfoodbassabg.it



in collaborazione con



col patrocinio di



Informazioni: www.slowfoodbassabg.it

Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più

prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

"È una delle più importanti manifestazioni che la città proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio" ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

"Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e 'sfruttare' per farci conoscere e ammirare" ha detto **Giorgio**

Beltrami, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall'industria, al turismo, dall'artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all'agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell'iniziativa e per le sue ricadute sull'economia del nostro territorio".

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: "Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l'aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese".

I numeri della Lombardia

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l'Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
 - 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
 - 580 mila vacche;
 - 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
 - 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.
-

Affari di Gola, in edicola il numero di marzo

Esce in edicola giovedì 7 marzo il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Si parla di plastica green, di latte, di merendine per la scuola e delle tappe golose e non solo di Treviglio. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti

Pranzo al ristorante St. Hubertus

Appuntamento con il Convivium lunedì 18 marzo. La trasferta gustosa dell'Accademia del Gusto fa tappa al Ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia. Sarà lo chef pluristellato Norbert Niederkofler ad accogliere i partecipanti del Convivium nel suo ristorante elegante, misurato, con solo 11 tavoli, a cui proporrà le sue creazioni. La partenza sarà dalla sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it www.ascomformazione.it

A Lovere incontri di vino e libri al bistrot

Al Ricci Eno Bistrot in piazza Gramsci a Lovere si apre "Un libro al bistrot", quattro incontri di libri e vino, proposti in collaborazione con la Libreria Mondadori di Lovere. Il primo appuntamento è martedì 26 febbraio con l'autore Marco Cesati Cassin. Martedì 12 marzo sarà la volta di Maria Chiara Gritti, quindi di Giovanna Garbuio (26 marzo) e Dario Canil (9 aprile). L'ingresso è libero.



Festival

UN LIBRO AL BISTROT



**MARTEDÌ
26 FEBBRAIO
MARCO CESATI
CASSIN**

Ci sono persone che sembrano attirare spontaneamente le coincidenze. L'autore insegna a distinguere quelle significative dalle semplici casualità attraverso decine di storie e testimonianze raccolte negli anni.



**MARTEDÌ
12 MARZO
MARIA CHIARA
GRITTI**

Belle, buone, brave e obbedienti: quante donne hanno imparato fin dall'infanzia che questo è l'unico modo per essere amate? La favola di Arabella insegna che l'unico modo di nutrire il vero amore è imparare a nutrire noi stesse.



**MARTEDÌ
26 MARZO
GIOVANNA
GARBUIO**

14 potenti strumenti di conoscenza, conosciuti come gli "specchi esseni" permettono di interpretare la realtà, grazie a quello che riflettiamo negli altri, permettendoci di riscoprire chi siamo e perché accade ciò che accade.



**MARTEDÌ
9 APRILE
DARIO
CANIL**

Che ci si creda o meno, che lo si voglia o no, le nostre parole, i nostri pensieri, creano davvero la realtà in cui viviamo. Alcune tecniche e strumenti aiutano a riportare alla luce il potere creativo che ognuno di noi ha nell'inconscio.

ORE 20.30
RICCIENOBISTROT
VIA GRAMSCI 2
LOVERE (BG)

INFO:
MARTA 3483581364
RICCIENO 035962100

ingresso libero



con il patrocinio di



A Brescia gli chef si trasferiscono al museo

Il Museo di Santa Giulia di Brescia ospita sei grandi chef per incontri ravvicinati tra arte e cibo. L'iniziativa è promossa da Fondazione Brescia Musei e Comune, nell'ambito di East Lombardy. Il primo incontro è martedì 26 febbraio con Vittorio Fusari, chef del Balzer di Bergamo e si intitola «Tramandare ricette di felicità»: cultura nomade e cultura stanziale saranno il tema della conversazione, partendo dall'idea del monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere. Si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di Enrica Senini raccolti nel progetto wAnders. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il 5 marzo toccherà a Roberto Abbadati, chef freelance; il 12 marzo sarà protagonista Philippe Léveillé del Miramonti l'altro; il 19 marzo Michele Valotti; il 26 Roberto Camanini di Lido 84; il 2 aprile Laura Mascherpa di Nonna Dori.

Al termine, sarà offerto l'aperitivo grazie a Strada del Vino Colli Longobardi, Strada del vino dei sapori del Garda, Strada del Franciacorta.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno presso la White room del Museo di Santa Giulia alle ore 18 con ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria (tel. 0302977833-834; santagiulia@bresciamusei.com) fino a esaurimento posti disponibili.

Solo in occasione dell'incontro del 5 marzo con lo chef Roberto Abbadati si richiede, oltre alla prenotazione obbligatoria, un contributo di 10 € a persona.

Gli incontri di marzo e aprile

martedì 5 marzo

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 12 marzo

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 19 marzo

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, *chef* de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

martedì 26 marzo

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

martedì 2 aprile

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Convivium. Trasferta alla

pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

All'Antico Benessere di Fara Gera d'Adda pranzo di beneficenza per Lucia

Domenica 27 gennaio alle 12.30, l'Agriturismo Antico Benessere di Fara Gera d'Adda ospita un pranzo di beneficenza per raccogliere fondi per Lucia, una giovane ragazza affetta da un osteoma della coroide, tumore benigno che si è manifestato all'interno dell'occhio e che la sta portando alla cecità. Il ricavato contribuirà a sostenere le spese per una cura sperimentale negli Stati Uniti.

L'iniziativa è promossa da Alessandra Verzera, nota giornalista gastronomica, che insieme agli chef Gianfranco Dainotti e Cinzia Fumagalli (nella foto) sta cercando di raccogliere fondi per aiutarla ad evitare la cecità assoluta. Il menù è firmato a quattro mani dallo chef di Cremona

Gianfranco Dainotti e dalla top chef Italia Cinzia Fumagalli. Sarà di fatto un pranzo di gala, in cui ogni partecipante pagherà il costo di un pasto di alto livello in una bella location realizzato da firme prestigiose. I proventi della serata saranno consegnati a Lucia in forma di assegno.



L'iniziativa è sostenuta da Sturiale, Antica Salumeria e Ribarella, Consorzio di Tutela Arancia di Ribera Dop.

Per informazioni e prenotazioni, tel. 0363.39.16.01 – info@anticobenessere.it

Al via la Bergamo Cocktail week

Dal 14 al 19 gennaio Bergamo si trasforma in un palcoscenico per i professionisti dei drink con la Bergamo Cocktail Week: cinque giorni di masterclass, eventi, laboratori di idee, sperimentazioni, tutti a tema cocktail&beverage, che coinvolgeranno anche alcuni ristoranti e gastronomie. Le iniziative si svolgeranno per tutta la città, nelle piazze,

nelle strade e persino nei vicoli. 19 locali selezionati dovranno ideare una 'Mini drink list' costituita da tre drink: un cavallo di battaglia, un drink a tema anni '70/'80 e il drink che partecipa alla competizione. I giudici itineranti sceglieranno il cocktail migliore sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale e decreteranno il vincitore della Mixology Competition. La sfida si concluderà con la Cocktail Night, una serata dedicata agli anni '70 e '80 che si terrà sabato 26 gennaio a Spazio Fase e Alzano Lombardo. I locali partecipanti sono: Tassino Cafè, Barrier, Blitz, Le Iris, Contest, Trex, Sottovoce, Osteria Risi.co, Edonè, Bobino, Dispensario, Reef Cafè, Artisan Cafè, Bu Cheese, 035 Cafè, Mexicali, Caffè dei Portici, Concrete. Ogni bartender dovrà preparare una drinklist composta da tre cocktail. Per maggiori info: bergamococktailweek.net.