

A Seriate si cena al buio

Cena a occhi chiusi, unione ciechi

Ritorna l'alta cucina con prezzi 'alla portata'

Dal 15 gennaio al 30 aprile torna con una nuova edizione Ingruppo, l'iniziativa bergamasca che permette di gustare un menù d'eccellenza a 60 euro a testa.

A Scanzorosciate serata "Formaggi e vini" con Onaf e Consorzio Moscato di Scanzo

Mercoledì 16 gennaio la delegazione Onaf di Bergamo e il Consorzio di tutela Moscato di Scanzo organizzano "Formaggi e vini: alla scoperta dell'abbinamento". La serata prenderà il via alle 20.30 alla sede del Consorzio in via Colleoni 38 a Scanzo. Walter Polese, maestro assaggiatore Onaf ed esperto di vini proporrà in abbinamento Agrì di Valtorta P.A.T. – Presidio Slow Food, Caciocavallo Podolico P.A.T., Strachitunt D.O.P., Bianco della Trefaldina – La Corona, Rosso della Trefaldina – La Corona, Moscato Giallo – Biava. La quota per contributo spese è di 25 euro a persona.

Iscrizioni entro il 12 gennaio 2019 direttamente sul sito www.onaf.it

oppure con email a bergamo@onaf.it o sms al 3392334029, indicando nome, cognome e numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

A Scanzorosciate c'è "Stagioni di gusto"

Sabato 5 gennaio in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate torna "Stagioni di gusto", la manifestazione promossa dal Comune e dall'associazione Arca che promuove i prodotti agricoli locali. Dalle 9 alle 13 la piazza ospiterà stand e bancarelle con le eccellenze dei luoghi: farine di mais, formaggi, vino, salumi e birre artigianali.

I ristoranti di Curno omaggiano la polenta

A Curno ritorna "Ristocurno polenta e... 2.0", la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei

12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria "del Tone"

Trattoria Taiocchi

Ristorante "Al Sorriso"

Ristorante La Meneghina

Ristorante Bettinelli

STEAK Restaurant

Al Galletto D'Oro

Al Bistrot forno con cucina

Ristorante Casanova

COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar

Pizzeria Ellemme

Pizzeria Da Carmine

Gourmarte premia le eccellenze del territorio

Sandra Midali del ristorante K2 di Foppolo ha ricevuto il premio alla carriera all'interno della manifestazione Gourmarte, che si è svolta alla Fiera di Bergamo lo scorso fine settimana. Il riconoscimento è stato consegnato dalla presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, per il lavoro portato avanti in valle brembana in tema di sviluppo turistico. Pioniera dell'imprenditoria al femminile, è ai fornelli da più di 50 anni, operando per lo più dietro le quinte nella massima

discrezione.

Insieme ad Alessandra Midali accompagnata dalla figlia Gabriella, a Gourmarte è stato premiato, in collaborazione con il Gustavo di Elio Ghisalberti e L'Eco di Bergamo, anche il giovane pasticciere Matteo Manzotti come "Giovane under 30 dell'anno", che proprio durante la fiera dedicata all'enogastronomia ha presentato un prodotto innovativo, ideato e già brevettato, il tiramisushi, un tiramisù scomposto e confezionato in otto piccole porzioni con roll di pan di spagna e mousse al mascarpone accompagnato da un vasetto di bagna al caffè e le irrinunciabili bacchette per mangiarlo in compagnia. Matteo Manzotti gestisce il Caffè Milano a Treviglio, insieme alla sorella Francesca.

Altri riconoscimenti sono andati all'apicoltore Walter Volpi di Adrara San Rocco per il prodotto dell'anno, il miele di millefiori di alta montagna; ai fratelli Cornolti dell'azienda Cor-Market di Sorisole, che sono stati eletti bottega dell'anno; a Gustavo Vandsberg del ristorante Gù di Bergamo come novità dell'anno; al vignaiolo Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia di Villa d'Almé, che si è aggiudicato il premio come vino dell'anno grazie al Bergamasca IGT 2015 "Il Drago di Santa Brigida"; al pizzaiolo Ian Spampatti del ristorante La Lanterna di Dorga come miglior pizza dell'anno; alla famiglia Cristini del ristorante Tre Noci di Spirano come miglior piatto della tradizione 2018 (trippa in umido con carciofi); a Stefano Gelmi e Stefano Arrigoni del ristorante La Brughiera di Villa d'Almè per il piatto dell'anno (zuppa toscana di coratella di agnello da latte, tataki di capriolo al pesto di pistacchi, tè matcha e wasabi) ed infine Mario Cornali e Giovanni Beretta del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo per la categoria Pranzo dell'anno grazie al "Lucioperca in olio di cottura con menta e lime candito; dentro il bosco; lumache, ceci e prezzemolo; agrumeto.



Artisti del panettone: L'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia ingolosisce Milano

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce

natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro Iginio Massari, Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana e Maurizio Bonanomi, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea Tortora dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi Biasetto, mentre a Torino si incontra Fabrizio Galla. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di Gino Fabbri a Bologna e Paolo Sacchetti a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso Pepe e Sal De Riso e il lucano Vincenzo Tiri.

I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell'evento, disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il Panettone al Cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossible per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora

Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di Gazzagolosa e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito

un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su destinationgusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione enogastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Comprital, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugina, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: Cook (il mensile food del Corriere della Sera), La Gazzetta dello Sport, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di MN Holding

Biglietti: 8 euro (disponibili anche con prevendita online), Palazzo dei Giureconsulti (Piazza dei Mercanti, 2)

Contatti: www.artistidelpanettone.it
[facebook.com/artistidelpanettone](https://www.facebook.com/artistidelpanettone) Instagram:

Alla Fiera la cucina stellata con Gourmarte

Domani alla Fiera di Bergamo si apre Gourmarte, tre giorni con protagonisti i prodotti enogastronomici eccellenti interpretati dalla creatività e dalle sapienti mani dei migliori chef in circolazione. La rassegna è alla settima edizione e propone anche quest'anno l'ingresso gratuito.

Da un lato sarà possibile apprezzare, conoscere, degustare e acquistare, le migliori eccellenze del made in Italy confrontandosi direttamente con i produttori, dall'altro, al Ristorante GourmArte, si potrà comporre il proprio menù scegliendo tra i piatti di 24 blasonati chef (8 per ciascun giorno), gli "Interpreti del gusto" che nelle cucine (a vista, in stile show cooking) preparano in diretta le specialità che li hanno resi famosi.

Duecento i prodotti selezionati e messi in vendita e 24 gli chef che partecipano alla kermesse enogastronomica. Ai fornelli si alterneranno i fratelli Cerea di Vittorio, Philippe Leveillé di Miramonti l'Altro, Roberto Conti di Trussardi alla Scala di Milano, Enrico Bartolini del Mudec di Milano, Riccardo Camanini del Lido 84 del Lago di Garda, Stefano Cervenì delle Due Colombe in Franciacorta, Ilario Vinciguerra da Gallarate e altri ancora che cucineranno ciascuno un singolo piatto che sarà servito con un calice di vino suggerito dai sommelier a scelta tra i prodotti dei consorzi Franciacorta, Arneis, Valtellina, Asti Moscato. A servire camerieri professionali e sommelier dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier.

All'interno dello spazio espositivo ritornano anche le proposte formative dell'Accademia del Gusto, la scuola di formazione di Ascom Confcommercio Bergamo. I laboratori avranno protagonisti Francesca Marsetti, Mirko Ronzoni, Fabrizio Ferrari, Diego Bongiovanni, Tiziano Casillo, Philippe Leveillé, Gloria De Negri (info, www.ascomformazione.it).

GourmArte alla Fiera di Bergamo sabato e domenica dalle ore 10 alle 22; lunedì 3 dicembre dalle 10 alle 18. Informazioni al numero di telefono 02/28040587 (segreteria organizzativa) o sul sito www.gourmarte.it.

L'alta cucina incontra il benessere e la solidarietà

Lo chef Ezio Gritti, patron dell'omonimo ristorante in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo, firma l'happy hour benefico organizzato venerdì 30 novembre, dalle ore 19.30, all'Istituto Sant'Alessandro da "L'Essenza – Alimentiamo il Benessere", associazione senza scopo di lucro che vede nella corretta cultura alimentare e nei sani stili di vita risorse fondamentali di prevenzione primaria e sostegno nelle varie fasi della vita. La serata, a ingresso gratuito presenta e raccoglie fondi a sostegno del progetto "Noi col Fiocco Rosa", dedicato alle donne che hanno vissuto direttamente o indirettamente l'esperienza del tumore al seno. Gritti farà uno show-cooking e per l'occasione cucinerà ravioli di farina

integrale farciti con zucca e amaretti al tartufo nero, fiori eduli e caviale di liquirizia, e un buffet a cura degli Chef della Salute, in collaborazione con il food specialist Sergio Cornolti. Ingresso gratuito. Per informazioni e prenotazioni: prenotazioni.lessenza@gmail.com

(ph Marco Quaranta)

Omaggio alla selvaggina, al via sei tappe nei ristoranti

Dopo il successo della prima edizione ritorna l'iniziativa culturale-gastronomica 'Selvatici e buoni...a tavola' realizzata nell'ambito del progetto scientifico Selvatici e buoni una filiera alimentare da valorizzare sostenuta da Fondazione UNA con capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Un nuovo percorso alla scoperta delle esclusività del territorio bergamasco a base di grossa selvaggina certificata proveniente dal territorio e dai centri di lavorazione della selvaggina (CLS) riconosciuti.

Saranno sei le tappe che si svolgeranno tra fine novembre e i primi mesi del 2019. Il via è fissato per giovedì 29 Novembre presso l'osteria Al Gigianca di Bergamo dove sarà possibile degustare i primi piatti a base di selvaggina proposti in modo innovativo affiancati ad altri prodotti della tradizione, vini compresi.

Seguiranno altre due tappe nel 2018: giovedì 6 dicembre al ristorante Peccati di gola di Vilminore di Scalve e venerdì 14 dicembre alla Trattoria gastronomica Selva di Gelso di Clusone. La rassegna riprende poi a fine gennaio con altre 3 serate presso Chalet Engadina di Vilminore di Scalve, Locanda

Blum In di Rovetta e Agriturismo Cascina Lorenzo di Costa Volpino.

Inizio ore 20. Per info e prenotazione obbligatoria direttamente ai ristoranti.

[LocandinaSelvaticiATavola2018](#)