

La birra artigianale prende il volo. A Orio il primo pub monomarca, firmato Elav

Nell'area imbarchi uno spazio interamente dedicato ai prodotti del birrificio di Comun Nuovo. La birra alla spina è anche take away grazie ad uno speciale sistema di chiusura a pressione

Il locale che va controcorrente: dalla pizzeria di montagna alla cucina gourmet

La scelta coraggiosa di Paolo Cortinovis al Sorriso di Selvino, rinunciare alle tavolate in favore di piatti e ambienti raffinati

Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo

Il ristorante pizzeria di via Rovelli si è spostato di un numero civico, guadagnano in spazi e atmosfera. Al timone dal

2002 c'è la famiglia Vjerdha che dall'Albania ha cercato fortuna in Italia. E l'ha trovata

Il cameriere è grasso? Al ristorante si mangia e beve di più

Studio della Cornell University: se l'addetto è in sovrappeso si ordina il 17% in più di alcolici e si ha quattro volte più probabilità di optare per il dessert

Artisan Café, il locale fatto in casa che punta su tapas e drink

In via San Bernardino, negli spazi del Caffè Letterario, la nuova impresa di Stefano e Martina (ex Tsunami e Cafeteria) offre una proposta originale e un ambiente d'avanguardia e multifunzionale

Stezzano, le merende “floreali” di Fiammetta e Roberto

Al piano terra il negozio/laboratorio di fiori, sopra un salotto dove farsi coccolare tra tè selezionati e torte artigianali. L'idea originale di un bar che non lo sembra affatto

“Qualità dell'offerta enogastronomica”, il TCI premia Al Carroponte



A poco più di un anno dall'apertura, Al Carroponte, l'enoteca-bistrot di via De Amicis a Bergamo, incassa un nuovo riconoscimento dal mondo della critica gastronomica. Alla lista, infatti, si aggiunge anche il “Premio Buona Cucina”

del Touring Club Italiano, consegnato a Milano il 30 novembre scorso al patron Oscar Mazzoleni in occasione della presentazione della guida “Alberghi e Ristoranti d'Italia 2016”. Il premio, che vanta ormai una lunga tradizione, viene attribuito dal TCI ad esercizi selezionati, che si distinguono per la qualità dell'offerta enogastronomica e per il tono accogliente e curato del locale. Luigi Cremona, autore della Guida Ristoranti d'Italia ed opinion leader nel settore, ha

così inteso “confermare ed evidenziare la grande attenzione di Al Carroponte per la qualità dell’offerta, in ambito sia culinario sia enologico, oltre alla passione per i dettagli”.

Pampero, quella la brezza marina che spira sul lago di Endine

Con attenzione alla ricerca e all’evoluzione della proposta, il locale dei fratelli Ferrari si conferma un punto di riferimento per i piatti di pesce. Una precisa scelta di campo portata avanti da quasi quarant’anni. Lo chef Tiziano: «È perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi»

Serina, il negozio di alimentari apre una sala di lettura

Il 7 dicembre “Paganì Antichi Sapori” inaugura la Gastronoteca, spazio libero dove fermarsi a leggere e degustare i prodotti tipici selezionati dal punto vendita. Attivo anche lo scambio di libri. «Ci piace far incontrare letteratura e gastronomia»

Villongo, cena delle streghe nel ricordo di Roberto Gambirasio

A ristorante Cadei l'iniziativa ideata dal patron per la notte di Halloween ben 22 anni fa continua grazie alla famiglia. Gli ingredienti? Menù noir, cartomanti ed astrologhe