

“Gromo sempre in forma”, nel borgo concorso e sagra del formaggio

Sabato 30 maggio la quarta edizione della gara casearia che vede protagonisti Formaggella della Val Seriana, Stracchino e Formaggio di monte. In programma anche un mostra mercato, degustazioni e cena in piazza. Venerdì 29 convegno sulle produzioni agricole di montagna

Oggi l'hamburger day. Ma c'è una festa per ogni cibo

Sono gli Stati Uniti ad avere il calendario più grasso e curioso di ricorrenze gastronomiche, dalle polpette al barbecue, dagli hot dog ai lecca lecca persino del gelato a colazione.

Le bontà dei laghi d'Europa in vetrina a Iseo

Bontàlago è la mostra mercato all'interno del “Festival dei Laghi”, la più grande kermesse italiana dedicata alla promozione degli specchi d'acqua dolce in programma dal 29 maggio al 2 giugno

ExpoGelato, alla San Vincenzo il prodotto non consumato



Con ExpoGelato 2015, l'evento dedicato al gelato artigianale italiano, per un mese e mezzo – fino al 30 giugno – il centro di Bergamo offre molte occasioni per conoscere e mangiare questo gustoso alimento. Diverse le iniziative proposte: live-cooking, workshop, spettacoli del gusto e tantissime degustazioni. Il gelato è un alimento sano, tutto da condividere. In questa occasione, nulla verrà sprecato. Infatti, ExpoGelato, per tutto l'arco dell'iniziativa, regalerà al Patronato San Vincenzo il gelato artigianale non consumato durante il giorno, un'attenzione particolare a un ente che attraverso le proprie sedi operative (CFP) svolgere attività di formazione professionale, di educazione, di assistenza e di promozione sociale, con un riguardo particolare ai giovani e ai lavoratori.

Formaggi di Capra, premiata la “Piramide” della Peta



Nuovo riconoscimento per La Pèta, l'agriturismo del Gruppo Aeper, a Costa Serina, che lo scorso 9 maggio ha ricevuto una targa d'eccellenza per il formaggio “Piramide a crosta fiorita aromatizzata” un tipo di prodotto caseario interamente prodotto con il latte delle capre allevate nell'agriturismo. Il premio è stato assegnato nell'ambito della decima edizione del concorso “All'Ombra della Madonnina”, un evento interamente dedicato alla filiera casearia e in cui sono stati presentati oltre 120 prodotti arrivati da Giappone, Svizzera e Croazia esaminati da 25 Maestri assaggiatori dell'Onaf. «Si tratta di un riconoscimento importante per il nostro lavoro – ha dichiarato Mario Costa, responsabile dell'azienda agricola La Pèta – è un premio che va al di là del prodotto, che riconosce il nostro impegno quotidiano per assicurare qualità ai nostri formaggi e che ci spinge a continuare a migliorarci ogni giorno di più».

La premiazione ufficiale della 10° edizione della manifestazione “All'Ombra della Madonnina” si terrà il 12 giugno, alle 20.30, alla “Cordata” in via San Vittore 49 a Milano.

Val Taleggio, domenica la sagra dello Strachitunt



La Val Taleggio, antica terra di allevatori, vacche e gioielli caseari, celebra lo Strachitunt, incoronato alcuni anni fa dallo chef Gianfranco Vissani come “il più buono del mondo”. Domenica 17 maggio, a Pizzino, andrà in

scena la tradizionale sagra dedicata al formaggio riscoperto dal casaro Guglielmo Locatelli di Vedeseta e portato all'attenzione del grande pubblico dal re dei cuochi televisivi. Prodotto nei comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello, lo Strachitunt, un erborinato a latte crudo che per lungo tempo ha avuto diverse imitazioni, ha conquistato recentemente la Denominazione di origine protetta, a garanzia della provenienza e genuinità del prodotto. Una garanzia per chi lo produce e per chi lo assaggia.

La sagra prenderà il via dalle 10 di mattina, con la presentazione di “Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi”, il progetto che mira alla valorizzazione, anche in termini culturali-turistici, dei nove prodotti caseari di Denominazione di origine protetta prodotti in Bergamasca. Dopo l'aperitivo delle 12, il pranzo a base di Strachitunt e prodotti tipici della Val Taleggio. Alle 15 seguirà la presentazione del progetto per la riscoperta e la valorizzazione del mais in alta Valle Brembana, anche dopo la recente riscoperta di mais autoctoni a Lenna.

In 52 gelaterie si gusta il “Mielgòt”

Nato dall'incontro tra biscotto al mais Spinato e miele, è il gusto della campagna Gelateria di Fiducia di quest'anno. Dal 18 al 22 maggio per i bambini con omaggio con “la merenda non si paga”

Alta Val Seriana, il Festival degli Spaventapasseri promuove i prodotti dei campi

Dal 15 al 17 maggio eventi in sei comuni all'insegna delle tradizioni contadine. Nei ristoranti piatti a base di mais Rostrato

Formaggio Silter, in arrivo la Dop definitiva

L'Unione Europea aveva già concesso l'autorizzazione provvisoria. Attesa a giorni l'approvazione finale

Anche la cicoria ha la sua sagra

A Cazzano Sant'Andrea dal 7 al 10 maggio si cucinano l'erba spontanea e i prodotti del territorio. In apertura una serata di approfondimento sulle proprietà nutrizionali e terapeutiche