

Caffè e arte, sulle bustine di zucchero le opere del trevigliese Mombrini

L'idea di una ditta di Grezzago per impreziosire le confezioni. Ben 12 milioni di pezzi arriveranno nei bar di tutta Italia

Vino e formaggio, Donizetti ispira due nuove specialità

Le Corne di Grumello dedica un Pinot Nero all'opera che compie 200 anni, mentre il Caseificio Defendi ha creato un gorgonzola con confetture e granelle di cereali

I bergamaschi a Cheese: Presìdi, aziende e pure la birra

Otto gli espositori all'11esima edizione della kermesse casearia internazionale, in programma a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre. Quest'anno i prodotti sono tutti rigorosamente a latte crudo

Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Sorbetti e mantecati sono uno stimolante banco di prova per la creatività di gelatieri e chef bergamaschi. Sottozero finiscono ortaggi, spezie, erbe e persino il pesce

Dossena, quanto è buono il formaggio stagionato in miniera

Il progetto di utilizzare il vecchio sito estrattivo avanza. Una degustazione Onaf ha messo a confronto lo stesso prodotto, maturato in cantina e in grotta. Ne sono uscite interessanti differenze. «L'obiettivo è dare vita a qualcosa di effettivamente unico»

Peghera, alla sagra del Taleggio torna lo chef

“atomico” Mainardi

Domenica 23 luglio la giornata dedicata al famoso formaggio, tra dimostrazioni di caseificazione, visite alle cantine di stagionatura, piatti a tema e l'estro del personaggio tv. C'è anche il gelato al taleggio

Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli

Dal 9 giugno a Cà Berizzi quattro serate con altrettanti artigiani del gusto, tra antiche tradizioni, come quella dello stracchino, e nuove sfide, come lumache, zafferano e metodo biodinamico

“Gromo sempre in forma”, ecco i migliori formaggi della Val Seriana

Alla sesta edizione del concorso caseario, primo posto per l'azienda Clusven di Gandino (con stracchino e formaggio di monte) e di Riccardi di Gromo (formaggella)

A Corna Imagna torna la sagra dello stracchino, con menù, escursioni e mercato

Dal 26 al 28 maggio le iniziative dedicate all'antico prodotto e a chi porta avanti la tradizione

Val del Fich, i formaggi da premio della "Giamburrasca" dei caprini

Federica Cornolti, 25 anni, s'è guadagnata anche la ribalta nazionale per la qualità dei prodotti che prepara nel suo allevamento di Ponteranica. I primi insegnamenti? Da Battista Leidi. «È un impegno gravoso, ma le soddisfazioni – a partire dall'apprezzamento dei clienti – annullano ogni fatica»