

Slow Fish, il pesce buono e sostenibile torna protagonista a Genova

Dal 18 al 21 maggio al Porto Antico, l'evento internazionale dedicato alla filiera ittica, alle risorse del mare e dei laghi

Il lecca lecca? Fu inventato a Bergamo

La più antica forma del bon bon di cui si abbiano dettagliate notizie è il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento

A Dossena il tour è doppio: tra i prodotti tipici e in miniera

Domenica 30 aprile la terza edizione di "Una miniera di Gusto". Ci sono anche il pranzo del minatore e "l'aperitipico"

Castione della Presolana, tre giorni al sapor di cioccolato

Dal 29 aprile al primo maggio una nuova manifestazione dedicata a tutte le forme del cacao. Ci sono stand, laboratori, show cooking e una maxi barretta da 10 metri

A Bossico torna la “Festa dei formaggi dell’altopiano”



Valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino. Con questo obiettivo la Pro Loco di Bossico, con il patrocinio della locale

Amministrazione comunale e di Coldiretti Bergamo, ha organizzato la quinta edizione della “festa dei formaggi dell’altopiano di Bossico”. L’evento – in programma dal 28 aprile al primo maggio – quest’anno si è dato una veste particolare e si è trasferito dal centro abitato alle caschine dislocate in pineta, per dare la possibilità ai partecipanti di rendersi conto che fare il formaggio in cascina non è come lavorare in un caseificio: non ci sono strumenti di precisione, si fa tutto a mano e a occhio, seguendo l’esperienza e l’istinto. Ogni gesto si ripete sempre uguale e

ogni volta diverso, perché il latte crudo è un alimento vivo e le giornate non sono mai le stesse. È questa l'unicità dei sapori dei formaggi dell'altopiano di Bossico.

La manifestazione si aprirà venerdì 28 aprile, alle ore 20.45 nella sala dell'oratorio di Bossico, con un interessante incontro su come un prodotto tipico può essere rappresentativo di un luogo e per quel luogo essere attrattiva e creare indotto. Relazioneranno: Chicco Coria chef bergamasco promotore del lancio della patata di Martinengo, Andrea Messa dell'associazione "Grani dell'Asta del Serio", Carlo Belotti segretario della zona Montagna Orientale di Coldiretti Bergamo, Giulio Signorelli del negozio storico di Bergamo "Ol Formager", grande conoscitore internazionale di formaggi. Durante la serata verrà anche presentato, a cura di Pro Loco Bossico, il progetto di promozione dei formaggi dell'altopiano di Bossico.

Domenica 30 aprile, dalle 14, la manifestazione si trasferirà in cinque aziende agricole della zona che producono artigianalmente e con maestria gustosi prodotti caseari. Ci sarà così la possibilità di fare una passeggiata tra queste realtà produttive, per assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Verranno realizzate anche attività dedicate ai bambini. Chi seguirà questo "agri percorso" avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle. La scelta potrà essere fatta tra Bianca – Luce – Jessy – Milka – Camilla – Stella – Portogalo – Parma – Lory – Cerva – Romana – Venezia. Adottare una mucca comporterà l'acquisto di un'intera formaggella al prezzo di 7 euro al chilo, questo darà diritto all'acquisto, per tutto l'anno successivo, di formaggelle sempre allo stesso prezzo.

Adottare una mucca si propone di sostenere il lavoro dei casari e di garantire l'acquisto di un prodotto genuino. Il primo maggio, alle 10, si terrà invece un'escursione guidata fra prati e boschi per il riconoscimento delle erbe spontanee

con le quali, nel pomeriggio, sempre sotto la guida di mani esperte, si imparerà ad aromatizzare i formaggi freschi per renderli ancora più gustosi e digeribili.

«Bergamo ha un ricco patrimonio caseario, ma non siamo capaci di valorizzarlo»

Parla Gianluigi Zenti, ex Barilla, oggi in campo nella nostra provincia con un progetto per sviluppare le risorse del food & beverage, del turismo e dell'accoglienza. «Non si può più andare in ordine sparso. Serve un coordinamento ed è necessario individuare in quali mercati si vuole agire da soli e in quali creare delle sinergie tra pubblico e privato»

Uova senza sorprese. Ecco come sceglierle e cucinarle al meglio

Sono buone, costano poco e si prestano alle più svariate preparazioni. Ma cuocerle alla perfezione non è così facile. Ecco la nostra guida, con tanto di ricetta firmata dallo chef

A Pasqua non sapete che colomba pigliare? C'è la degustazione guidata

Giovedì 13 aprile al Tassino Cafè di Bergamo le specialità artigianali del Panificio Marchesi abbinate a cocktail e vini

E l'ex operaia divenne coltivatrice di tartufi

A San Giovanni Bianco, Eufemia Maiorano ha avviato la produzione di tre specie: l'Uncinato, l'Estivo e il Nero pregiato. E in estate dovrebbero arrivare i primi raccolti

Salame di Montisola, nel fine settimana tornano le giornate del gusto



Due giorni dedicati per intero al salame. Sabato 1 e domenica 2 aprile Monteisola dedica a uno dei suoi prodotti tipici, tra gli insaccati più rustici e apprezzati, la rassegna 'Le giornate del gusto: sua maestà il salame di Monteisola'. La manifestazione si svolgerà in località di Cure, frazione in cui il salame vanta la stagionatura più vocata. La manifestazione, organizzata da Comune e Pro Loco, prenderà il via sabato alle 11 con l'apertura degli stand. Dalle 12 sarà attivo il ristoro; stessi orari domenica.

Sabato, alle 14, ci sarà la gara del salame, che vedrà in sfida i norcini dell'isola. Il primo classificato riceverà in premio il Furù d'oro, un attrezzo utile a chi produce gli insaccati perché serve per bucare l'involucro di pelle. Testimonial d'eccezione sarà Giacomo Tiraboschi, produttore di Melaverde. Domenica la giornata sarà dedicata (la mattina alle 11 e il pomeriggio alle 15), alla dimostrazione pubblica di come si produce il salame con la tipica lavorazione a mano. I ristoranti proporranno un menù a prezzo fisso e da Peschiera Maraglio ci sarà un servizio di navetta per la festa. A chiusura della manifestazione ci sarà il concerto del Coro

Isca di Iseo. Parte del ricavato della manifestazione verrà destinato al santuario della Madonna della Ceriola che domina l'isola.