

Serata di storia e cucina al castello di Solza

Sabato 28 luglio il Castello di Solza ospita una serata enogastronomica. Nella cornice del maniero luogo natale del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni, Promoisola insieme alla Pro loco del paese propongono una cena dedicata alle prelibatezze a km zero con intrattenimento musicale. È richiesta la conferma di partecipazione fino ad esaurimento posti entro martedì 24 luglio. Per prenotare contattare i seguenti referenti: Biblioteca 035 4948138 – Presidente Pro Loco Solza 349 3647246

Addio a Sergio Arrigoni, era il re del Taleggio

Il mondo caseario bergamasco perde uno dei suoi protagonisti. È morto ieri, all'età di 87 anni, Sergio Arrigoni, fondatore della omonima azienda di affinatura e stagionatura di formaggi, la più attiva di questo tipo della Valtaleggio. Nato nel 1931 a Taleggio, Arrigoni dopo gli studi al collegio Sant'Alessandro di Bergamo era tornato nel paese natale per aiutare il padre nella gestione dell'azienda di famiglia (fondata nel 1859 dal bisnonno Giovanni) e dell'albergo Eden, attivo a Olda di Taleggio sino a una quarantina d'anni fa. Da quel momento aveva dato il via allo sviluppo dell'attività ampliando la gamma di prodotti e trasferendo uffici e magazzino nella più ampia e organizzata sede di Almè.

Oggi la direzione dell'azienda è nelle mani delle tre figlie Carla, Giovanna e Stefania, che dal 2013 avevano ereditato dal padre la gestione dell'azienda.

Niente sanzioni se si utilizzano confezioni di formaggi integre

Ristoratori e titolari di pizzerie non saranno considerati responsabili di quanto contenuto nelle confezioni di caseina e caseinati in caso di violazione delle prescrizioni europee, se le stesse sono integre e c'è buona fede. Lo stabilisce la Legge 167/2017 contenente le "Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea" entrata in vigore il 12 dicembre scorso.

La normativa prevede alcune disposizioni in merito alla preparazione di alimenti con l'utilizzo dei preparati che possono essere utilizzati da parte di ristoranti, pizzerie, come ad esempio mozzarellae e formaggi per pizza (Dir. (UE) 2015/2203). Vengono previste sanzioni amministrative (da 1.000 a 10.000 euro) per chiunque utilizza tali prodotti che non soddisfano alcuni requisiti di qualità (presenza di piombo, materiali estranei, ecc.). FIPE, la federazione italiana pubblici esercizi ha sollevato alcune criticità riguardanti la norma in questione, soprattutto in merito al fatto che le sanzioni fossero applicabili a "chiunque", non prevedendo una particolare deroga per chi – come il ristoratore – compra tali caseine e caseinati in confezioni sigillate e pertanto non è in grado di sapere se all'intero vi sia la presenza o meno dei materiali sopraindicati.

Parlamento e Governo hanno compreso e sostenuto le ragioni di Fipe e inserito un nuovo comma (il n. 9) all'interno dell'art. 12 della legge che oggi prevede: "Le sanzioni previste al comma 8 non si applicano a chi utilizza caseine e caseinati in confezioni originali, qualora la mancata corrispondenza alle prescrizioni di cui al medesimo comma 8 riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti, purché l'utilizzatore non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione".

[Legge 167 20 novembre 2017](#)

Bergamo conquista la decima stella Michelin. Premiato il Florian Maison di San Paolo d'Argon

Nel gotha della ristorazione bergamasca baciato dalla Michelin entra anche il "Florian Maison" di San Paolo d'Argon. Da Vittorio si tiene strette le tre stelle e resta una delle cucine più blasonate d'Italia. Confermati anche gli altri otto ristoranti, dove brilla una stella anche per il 2018: "Frosio" (Almè), "Antica osteria del Cameli" (Ambivere), "Il Saraceno" (Cavernago), "Casual" (Bergamo), "A'antepima" (Chiuduno), "LoRo" (Trescore), "San Martino" (Treviglio), "Osteria della Brughiera" (Villa d'Almè). Salgono così a quota 10, cifra tonda, i locali premiati dalla 63esima edizione della "rossa"

Agri yogurt, da podio quello di capra di Bariano

Secondo posto per Cascina Aurelia al concorso nazionale di Cremona

I sommelier riscoprono i vini greci, serata degustazione a Villa Patrizia

Sei bottiglie da ricordare presentate dal degustatore giramondo Guido Invernizzi e accompagnate dai piatti del locale

Mele antiche e prodotti locali, festa in piazza a Vedeseta

Domenica 8 ottobre la sagra che celebra il recupero di varietà autoctone e le bontà a Km zero

Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant'Alessandro

Festival del Casoncello, dieci giorni di piatti tipici all'Edoné di Redona

Dal 10 al 20 agosto in tavola la tradizione bergamasca "tutta fatta a mano"

Paratico, sul lungolago la Festa del Panettone d'estate

Sabato 5 agosto otto pasticcerie fanno degustare le versione estiva del dolce natalizio. In abbinamento i vini della Franciacorta