

Ponte San Pietro, tre giorni di pizza in piazza. No stop

Da sabato 22 a lunedì 24 luglio Napoli Pizza Fest. Ben dieci pizzerie "veraci" sfornano in piazza della Libertà

4 Ristoranti fa tappa a Bergamo, ecco chi si sfida in tv

In questi giorni le registrazioni in città del programma condotto da Alessandro Borghese e in onda su SkyUno

Vedeseta, una giornata alla scoperta delle erbe e dei sapori tipici

Per colazione latte appena munto e biscotti, poi passeggiata guidata, pranzo, incontro con gli esperti e merenda: ecco il programma dell'associazione Vedesetattiva per far conoscere il territorio e i suoi prodotti

Tortelli o casoncelli? Ecco com'è andata la sfida di Crema

A difendere il piatto tipico bergamasco la giovane Claudia Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo. Il successo è andato ai padroni di casa

Val Cavallina, nel bioparco si prepara il nocino di San Giovanni

Sabato 24 giugno la raccolta delle noci secondo la tradizione nella Valle delle Sorgenti. Il 12 agosto l'imbottigliamento. Si cena con carni e verdure del parco

Pane al pane, alla Carrara si cena con ricette del Seicento



Lunedì 26 giugno, la Fondazione Accademia Carrara, in collaborazione con l'Aspan e in occasione di Evaristo Baschenis a 400 anni dalla nascita, tra musica e cucina, propone "Pane al Pane", cena in Museo per rivivere le ricette della

tradizione bergamasca del Seicento. Un menù ideato da Silvia Tropea Montagnosi, esperta di storia della cucina e realizzato da Bonicelli-salumeria & Catering, ispirato alle corti seicentesche, dove pani raffinati e dolci, insaporiti con zucchero e spezie, erano prelibatezze gastronomiche che rendevano uniche le tavole delle famiglie di alto rango sociale.

La serata prevede la visita alla Sala espositiva Evaristo Baschenis a cura dei conservatori della Carrara dalle 19 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù Saporitezze di pane prevede: Castègne, löanghina e fiurit; Carne de porcho; Torta di herbe, gniferi e rape rosse; Pane di fave con pasta madre (grano, orzo, avena, farro, fave e ceci); Peveroni assai piccioli.

A seguire Pollo in carpione con Insalata assai saporita e Formài con mostarda di pere. Nella cesta del Baschenis, Brasadelli, Cinnamomi, Savoiardì e Offelle. Per chiudere, Torta con le mandorle e crema gelata. La cena sarà bagnata dai vini Terre del Colleoni Brut Doc e Valcalepio. Il pane realizzato con la farina Quivicino ottenuta con i grani della Lombardia. I posti disponibili sono 80, il costo a persona di 65€.

Info: segreteria@lacarrara.it, 035 234396

Desenzano del Garda, la riscossa dei vini bianchi

Castello in Bianco, in programma il 10 e l'11 giugno, vuole andare oltre lo stereotipo dei vini "giovani". Presenti cento etichette

Anche Lovere si fa conquistare dallo street food

Da venerdì 2 a domenica 4 giugno in Piazza Tredici Martiri cibo da strada da tutta Italia, musica e spettacoli

Scanzo, la cultura si degusta insieme al Moscato

Al via questa sera la nuova edizione di Sorseggiare Cultura, che unisce spettacolo e assaggi del pregiato passito nelle aziende

Le bontà dei laghi in vetrina a Iseo

Dal 26 al 28 maggio il Festival dei Laghi fa scoprire gli ambienti e le tipicità dei bacini italiani ed europei