

A Lovere incontri di vino e libri al bistrot

Al Ricci Eno Bistrot in piazza Gramsci a Lovere si apre "Un libro al bistrot", quattro incontri di libri e vino, proposti in collaborazione con la Libreria Mondadori di Lovere. Il primo appuntamento è martedì 26 febbraio con l'autore Marco Cesati Cassin. Martedì 12 marzo sarà la volta di Maria Chiara Gritti, quindi di Giovanna Garbuio (26 marzo) e Dario Canil (9 aprile). L'ingresso è libero.



Festival

UN LIBRO AL BISTROT



**MARTEDÌ
26 FEBBRAIO
MARCO CESATI
CASSIN**

Ci sono persone che sembrano attirare spontaneamente le coincidenze. L'autore insegna a distinguere quelle significative dalle semplici casualità attraverso decine di storie e testimonianze raccolte negli anni.

**MARTEDÌ
12 MARZO
MARIA CHIARA
GRITTI**

Belle, buone, brave e obbedienti: quante donne hanno imparato fin dall'infanzia che questo è l'unico modo per essere amate? La favola di Arabella insegna che l'unico modo di nutrire il vero amore è imparare a nutrire noi stesse.

**MARTEDÌ
26 MARZO
GIOVANNA
GARBUIO**

14 potenti strumenti di conoscenza, conosciuti come gli "specchi esseni" permettono di interpretare la realtà, grazie a quello che riflettiamo negli altri, permettendoci di riscoprire chi siamo e perché accade ciò che accade.

**MARTEDÌ
9 APRILE
DARIO
CANIL**

Che ci si creda o meno, che lo si voglia o no, le nostre parole, i nostri pensieri, creano davvero la realtà in cui viviamo. Alcune tecniche e strumenti aiutano a riportare alla luce il potere creativo che ognuno di noi ha nell'inconscio.

**ORE 20.30
RICCIENOBISTROT
VIA GRAMSCI 2
LOVERE (BG)**

**INFO:
MARTA 3483581364
RICCIENO 035962100**

ingresso libero

con il patrocinio di



Convivium. Trasferta alla pizzeria I tigli di Simone Padoan

Lunedì 1 aprile l'Accademia del Gusto organizza una trasferta alla pizzeria I Tigli di San Bonifacio, nel veronese, alla scoperta delle creazioni di alta cucina del maestro Simone Padoan: il branzino al sapore di Sakè con fior di latte, l'insalatina con daikon, alga nori e sesamo tostato, la capasanta abbrustolita con lardo, maionese di corallo, spinacino selvatico e il pane al caffè. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

Pà&Salàm al Balzer sul Sentierone

Venerdì 22 febbraio, a partire dalle 16, si terrà a Bergamo la prima edizione del festival BALZER | PÀ&SALÀM nello storico e scenografico Quadriportico del Sentierone che farà da cornice ad una raffinata serata con tema legato all'antica arte della norcineria bergamasca e franciacortina con piatti d'autore di osti e ristoratori abbinati al Franciacorta ed ai vini rossi della bergamasca. Si avrà la possibilità di esplorare gli abbinamenti dei panificatori con lievito madre e grani antichi oltre ai piatti del "Gusto della Memoria", ritorni di antichi sapori legati alla qualità della materia prima ed alla

sapienza della trasformazione e lavorazione delle pregiate carni con le spezie ed i sapori genuini.

Il percorso di degustazione sarà accompagnato dal docufilm "Albero, nostro" di Federica Ravera, girato in questi mesi nei luoghi che hanno visto la nascita del film l'"Albero degli Zoccoli", scritto e diretto dal regista Ermanno Olmi ormai oltre 40 anni fa nelle terre bergamasche e già vincitore della Palma d'Oro a Cannes nel 1978.

Saranno presenti i seguenti ristoratori con i piatti della tradizione:

LE GOUT RISTOPIZZERIA, OSTERIA AL GIGIANCA, OSTERIA AL VAPORE, OSTERIA ALL'ALBA CHIARA, OSTERIA MILLE STORIE & SAPORI, RISTORANTE 3 NOCI, TRATTORIA VISCONTI, BALZER BISTROT

I norcini, antichi maestri della civiltà contadina:

GHERARDI MASSIMO (Zogno), MAGRI FABIO (Chiuduno), MANGILI FRANCESCO (Sombreno), PODERE MONTIZZOLO (Caravaggio), BALZER CON VITTORIO FUSARI

I panificatori, custodi dei segreti del lievito madre e dei grani antichi:

IL FORNO DELLA BONTA' (Palazzago), KRUH (Bergamo)

4 Condotte Slow Food: Bergamo, Valli Orobiche, Bassa Bergamasca, Iseo Oglio e Franciacorta che presenteranno il nuovo progetto presidio RET, il salume della Franciacorta

Una ventina le aziende vitivinicole presenti tra Bergamo e il Franciacorta

La partecipazione prevede un costo di 15 euro per tre degustazioni a scelta, di 25 euro per 5 degustazioni e di 50 euro per 12 degustazioni.

La prenotazione della serata potrà essere effettuata presso la

pasticceria Balzer, on line su shop.balzer.it o www.balzer.it oppure in alternativa direttamente la sera stessa presso le casse posizionate al Quadriportico del Sentierone fino ad esaurimento biglietti.

Quali sono i migliori cioccolatini italiani?

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalle praline al cioccolato alle colombe alle torte alla crema: 80 dei più bravi pasticceri provenienti da tutta Italia a duello a colpi di glasse, cioccolato e ingredienti a sorpresa.

Dal 24 al 27 Febbraio presso la Fiera del Tirreno CT di Marina di Carrara, prende il via l'evento "I Migliori dolci Italiani 2019" indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC): tre giorni all'insegna della dolcezza e dell'arte della pasticceria durante i quali i concorrenti dovranno dare il meglio di sé cimentandosi in quattro diverse specialità: realizzare la Miglior Pralina, Miglior Colomba, Miglior Gelato al cucchiaino e Miglior Monoporzione. Nell'ultima giornata, infine, verrà stilata la lista delle migliori pasticcerie d'Italia.

"Eleggere i migliori dolci italiani ha lo scopo di mantenere alta la bandiera dell'alta pasticceria italiana – afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare al meglio dolci e gelati della tradizione italiana. Dall'accostamento degli ingredienti alla precisione nelle forme all'equilibrio del risultato finale, ogni dettaglio sarà fondamentale per conquistare il voto della giuria".

Ogni singolo pasticceria dovrà così realizzare un dolce che rispetti la tradizione e che al tempo stesso contenga elementi di innovazione capaci di stupire i giudici. Non verrà data nessuna linea guida e nessun tema, a vincere saranno l'estro, la creatività e la competenza del singolo ma anche la capacità di rispettare tempi, la propria pulizia e quella del piano di lavoro, l'accuratezza nella scelta degli ingredienti.

A decretare i vincitori delle quattro categorie in gara sarà una giuria attenta e scrupolosa composta dall'Equipe Eccellenze FIPGC (i migliori pasticceri riconosciuti nel panorama mondiale) e dagli attuali Campioni del Mondo di Pasticceria e Cake Design come Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Giuseppe Russi, Fabio Orlando e Claudio Mosca, che valuteranno l'estetica, il gusto e la texture di ogni singola preparazione.

In palio le ambite medaglie d'oro, argento e bronzo FIPGC per chi saprà convincere la giuria del proprio talento e della propria professionalità.

Ma non è finita qui, nei giorni in cui Carrara sarà la capitale della pasticceria, verranno anche nominate le migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie d'Italia.

Oltre 300 pasticcerie concorrenti si contenderanno il titolo "Top Quality" FIPGC, un certificato che testimonia l'alta qualità dell'esercizio in tutte le sue forme: la selezione delle materie prime, la varietà dell'offerta, le tecnologie, il tipo di macchinari utilizzati in laboratorio ma anche l'accoglienza, la gentilezza e la disponibilità del personale nella forza vendita.

Verrà premiata solo l'eccellenza, controllata e certificata in ogni minimo particolare.

La commissione, composta dai professionisti del settore FIPGC, assegnerà così solo alle migliori pasticcerie il famoso riconoscimento della Frusta d'oro, d'argento o bronzo: un certificato di altissima qualità da esporre all'interno del

proprio punto vendita.

Per ulteriori informazioni:
<http://www.federazionepasticceri.it/>

Sarà possibile seguire il concorso dei migliori dolci italiani 2019 e Top Quality anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.



Il Sigep dei Maestri: Gelati dai fiori al miele

Si è svolto l'evento dei Maestri della Gelateria Italiana al Sigep di Rimini di quest'anno. Tre i punti-chiave di questa iniziativa portata avanti per quattro giorni, da sabato 19 a martedì 22 gennaio: gli show cooking dei Maestri, la suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano e l'intervento sul miele dell'esperta Lucia Piana.

L'elemento nuovo negli incontri del gruppo dei gelatieri guidati dalla Presidente Candida Pelizzoli è stato il coinvolgimento di esperti esterni all'Associazione che hanno portato nuove conoscenze e competenze ai Maestri e a quanti vi hanno preso parte.

Presentazione delle ricette, caratterizzate dalla presenza di differenti tipi di miele, showcooking dei Maestri che hanno proposto preparazioni inedite, rinnovate e perfezionate rispetto a quelle presentate nel corso del Simposio di Perugia "Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato", spesso più strutturate e complesse e anche per questo di grande interesse.

Da sottolineare che le differenti ricette hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento, una sfida notevole per la difficoltà di bilanciare al meglio i vari ingredienti a queste condizioni. Da segnalare inoltre, la cura della decorazione delle singole vaschette in cui vengono riproposti gli ingredienti-clou dei vari sapori. Invitanti i gusti presentati e fatti degustare, molti dei quali faranno parte dell'assortimento dei loro negozi.

Nel corso del programma sono stati inseriti due coinvolgenti interventi esterni. Una suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano, che ha avuto per protagonisti due esperti di té, Igor Battistin, Personal Tea Butler, e Luciano Ricci, Business Tea Coach e Tea Sommelier certificato, de La Pianta del Té di Perugia. Si è trattato di una vera propria "Tea Experience" in cui gli esperti hanno spiegato gesti e significati di questo rito in questo stile particolare, illustrando le caratteristiche dei té serviti accompagnati dagli scones. Un intervento molto apprezzato dai Maestri che non rimarrà un unicum: sarà infatti inserito in primavera in forma di corso nel programma di proposte formative della Scuola Italiana di Gelateria di Perugia.

Il secondo intervento è stato quello della Dottoressa Lucia Piana, esperta di miele a livello internazionale, che ha approfondito i contenuti espressi in quell'occasione sulle caratteristiche del buon miele e sul suo ottimale utilizzo e guidato una stimolante seduta di analisi sensoriale con diversi tipi di miele. Un'ulteriore occasione di arricchimento di informazioni e competenze altamente fruibile per i Maestri nella loro attività di sperimentazione in laboratorio e di divulgazione in negozio. Con la conclusione degli show cooking si è chiuso l'ampio programma di incontri al Sigep dei vari componenti dell'Associazione. Molti e importanti impegni attendono ora i Maestri, tra cui le docenze alla Scuola della Gelateria di Perugia e l'incarico di giudici internazionali al China Gelato Championship di Shanghai nell'ambito della fiera Hotelex (1-4 aprile).

Seguite tutte le attività dei Maestri sul sito www.maestridellagelateriaitaliana.it e sulla pagina Facebook Maestri della Gelateria Italiana.





L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea

Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e

il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI – sablè alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI – mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge bacciate dal sole.

PINK SURPRISE – frolla alle mandorle con gelèe e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO – babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ – il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY – crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più – Via Tortona 27, Milano

www.affordableartfair.com www.facebook.com/AAFMilano



Drink list per il 2019: Quali i cocktail di tendenza

In occasione della Bergamo Cocktail Week ecco qui la drink list di tendenza per il 2019, secondo 130 baristi in 35 città americane ed europee che riporta Forbes magazine.

Tra mocktail, Aperol e curcuma i trends sono intriganti e invitano a nuove esperienze di sapori anche un po' alternativi e sorprendenti.

Primo in classifica è l'Aperol frosé, una combinazione di vino rosé frozen e Aperol, che è già molto amato dagli appassionati dei cocktail in tutto il mondo.

Seguono i mocktails, la reinterpretazione di cocktail classici ma privi di alcol. Il 2019, però, è all'insegna dell'originalità anche in questo caso, quindi non si propongono più grenadina e succhi di frutta ma sciroppi fatti in casa e acqua tonica, ingredienti fermentati e bevande come il primo distillato non alcolico Seedlip.

Inoltre, secondo i bartenders stranieri quest'anno prevale il sapore e il profumo della rosa, ma anche del curcuma.

La sostenibilità è un trend che sta guadagnando più spazio a livello globale. Non può, quindi, mancare neanche dal mondo dei cocktails. L'88% dei baristi selezionati cercano di usare in modo più saggio le loro materie prime rispettando l'ambiente: decorazioni commestibili, bevande a temperatura ambiente, porzioni di ingredienti suddivise in più bevande.

Quest'anno però protagonisti sono anche delle sperimentazioni piuttosto originali, come l'utilizzo di topinambur, tomatillo,

chorizo, patata messicana (jicama), il frutto esotico zapote nero e addirittura le acciughe! Alquanto originali sono anche gli abbinamenti proposti come: cucina latinoamericana e whisky, patatine fritte e champagne, ostriche e gin.

Contemporaneamente, appaiono nelle liste originali degli esperti anche i funghi: vodka, o vino frizzante con estratti di funghi sono una novità per il 2019.

La linea tra cibo e bevanda diventa ancora più sottile con i cocktails che si ispirano ai piatti famosi: Cacio e Pepe martini, cocktail ispirato al gyros con gin, cetriolo, menta, yogurt e limone.

Come spiegano gli esperti ogni barista può ispirarsi dalle cose che ama di più, tra cui anche un piatto preferito, quindi può provare di riproporlo in un bicchiere.

A Seriate si cena al buio

Cena a occhi chiusi, unione ciechi

Uova: Timbratura all'origine per tutelare i consumatori

Unaitalia, Unione nazionale filiere agroalimentari carni e uova, è stata audita mercoledì 9 gennaio alla Camera dei deputati, in XIII Commissione Agricoltura, nell'ambito della discussione congiunta delle risoluzioni Cassese, Caretta,

Gastaldi e Nevi su iniziative in materia di marchiatura delle uova. A rappresentare la posizione delle imprese produttrici di uova aderenti a UnaItalia è stato Ruggero Moretti, presidente del Comitato Uova di Unaitalia, nonché neoeletto presidente di EEPA, European Egg Processors Association.

“Unaitalia accoglie con favore le risoluzioni della Commissione Agricoltura ed in particolare quelle a firma degli onorevoli Cassese e Gastaldi, in quanto la timbratura obbligatoria delle uova in allevamento rappresenta un elemento fondamentale per tutelare le produzioni nazionali, ma soprattutto per garantire che i consumatori possano avere informazioni chiare circa l’origine delle uova e le modalità di allevamento” ha spiegato Ruggero Moretti in Commissione Agricoltura.

Attualmente la timbratura delle uova da consumo avviene sempre nei centri di imballaggio dove possono confluire uova provenienti da siti produttivi differenti con diverse tipologie di allevamento. All’interno della Comunità europea non vi è poi l’obbligo di indicare sull’imballaggio l’origine delle uova, ed è attualmente ammessa una deroga alla marchiatura delle uova destinate alla lavorazione industriale, quando queste vengano consegnate direttamente dal sito di produzione all’industria alimentare.

A Scanzorosciate serata “Formaggi e vini” con Onaf e Consorzio Moscato di Scanzo

Mercoledì 16 gennaio la delegazione Onaf di Bergamo e il Consorzio di tutela Moscato di Scanzo organizzano “Formaggi e

vini: alla scoperta dell'abbinamento". La serata prenderà il via alle 20.30 alla sede del Consorzio in via Colleoni 38 a Scanzo. Walter Polese, maestro assaggiatore Onaf ed esperto di vini proporrà in abbinamento Agri di Valtorta P.A.T. – Presidio Slow Food, Caciocavallo Podolico P.A.T., Strachitunt D.O.P., Bianco della Trefaldina – La Corona, Rosso della Trefaldina – La Corona, Moscato Giallo – Biava

La quota per contributo spese è di 25 euro a persona. Iscrizioni entro il 12 gennaio 2019 direttamente sul sito www.onaf.it

oppure con email a bergamo@onaf.it o sms al 3392334029, indicando nome, cognome e numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.