

Domenica tornano i castelli aperti, i nostri consigli per una sosta golosa

Il 5 giugno l'iniziativa in otto palazzi e fortezze della Bassa Bergamasca. Abbiamo selezionato per voi alcuni locali di strada per accompagnare alla visita il piacere della tavola

Tutte le forme del caprino

Non basta dire formaggio di capra. Complice un crescente gradimento, le tipologie si moltiplicano e così i sapori. Con l'aiuto dei produttori abbiamo "catalogato" l'offerta bergamasca

«Vi racconto cosa significa lavorare in un ristorante stellato»

Parla Alessandro Negrini, chef da "Aimo e Nadia" in coppia con Fabio Pisani. «Rigore, passione e creatività in cucina, ma senza esagerare: ecco gli ingredienti per durare a lungo». «Il grosso problema resta tuttavia la formazione: gli istituti alberghieri non sempre sono all'altezza del loro compito». «A chi bussa alla nostra

porta per uno stage chiediamo serietà e curiosità»

Dal cibo alle stoviglie, anche a Bergamo la tavola si colora di viola

Piace il purple food, l'utilizzo di frutta e verdure con colori che vanno dal violetto al porpora, ricchi di sostanze antiossidanti. Nascono così piatti dal nuovo look e le scelte cromatiche contagiano anche gli accessori

Cacciagione, un mese di proposte nei ristoranti bergamaschi

Fino al 20 marzo la 14esima edizione di "Caccia in cucina", organizzata da Ascom e Anuu in collaborazione con il Consorzio Valcalepio. Partecipano 26 locali, dalla montagna alla pianura al lago, senza dimenticare la città e l'hinterland

Claudia, la regina delle formaggelle col computer in stalla

La casara di Gromo, vincitrice di molti premi, ha saputo integrare tradizione e innovazione in agricoltura. «Esser bravi è importante, ma lo anche saper utilizzare gli strumenti tecnologici, indispensabili per gestire un'azienda con criteri moderni ed efficienti»

Sommelier Ais, il tesserato numero uno si racconta

Jean Valenti, 93 anni, di stirpe e nascita bergamasca, cresciuto in Francia, è stato tra i fondatori dell'Associazione nel 1965. Una vita avventurosa, tra la guerra e una professione costruita passando dal lavaggio delle bottiglie ai più grandi alberghi

Insetti in tavola, «sono gli chef che possono fare la

differenza»

Due miliardi di persone nel mondo li mangiano ed ora sono prodotti e commercializzati anche in alcuni Stati occidentali. Da poco, inoltre, l'Europa ha detto sì ad una semplificazione delle procedure di autorizzazione. Ce li ritroveremo davvero nel piatto? Ecco cosa ne pensa un esperto, pioniere del novel food

Val Brembana, quante specialità regala lo zafferano!

L'iniziativa "Zafferano Oltre la Goggia" ha promosso la coltivazione della preziosa spezia, ma ha anche fatto nascere nuovi prodotti artigianali. Così l'economia di montagna si rilancia e si rafforzano i rapporti tra gli operatori

Mele, ora la Val Brembana rilancia una varietà autoctona

Individuata a San Giovanni Bianco è oggetto di selezione da parte dell'Associazione frutticoltori. Nel 2016 sarà creato anche un campo biologico certificato. Intanto sabato 17 e

domenica 18 ottobre a Piazza Brembana torna la sagra