

Bergamo, i Vip si raccontano a frigo aperto

Lo stile di vita ed il rapporto con il cibo letto tra gli scomparti dell'elettrodomestico. Un gioco al quale si sono prestati il calciatore Gianpaolo Bellini, la foodblogger Vatinee, il provveditore Patrizia Graziani e Il Bepi

È l'anno dei legumi, ecco come gustarli al meglio

Lo ha decretato la Fao che ha avviato una campagna per promuoverne il consumo. Lenticchie, ceci, piselli e fagioli possono sostituire la carne e fanno bene alla salute. La cuoca: «Siamo fatti per mangiare legumi»

Il cameriere è grasso? Al ristorante si mangia e beve di più

Studio della Cornell University: se l'addetto è in sovrappeso si ordina il 17% in più di alcolici e si ha quattro volte più probabilità di optare per il dessert

Bar e ristoranti, «la sfida è diventare sempre più green»

Filiera corta, stagionalità, fonti rinnovabili e imballaggi: la Fipe stila un vademecum per i locali e prepara un progetto nazionale per il fuoricasa sostenibile

Educazione alimentare, finanziati i progetti di Comune e Università



Ci sono anche due progetti bergamaschi per l'educazione alimentare, uno del Comune di Bergamo e uno dell'Università, tra i 15 finanziati dal bando Ersaf per conto della direzione generale Agricoltura della Regione Lombardia. In

particolare, il progetto del Comune, dal titolo "Educazione agro-alimentare sostenibile: percorsi educativo-formativi per alunni, insegnanti, genitori delle scuole primarie di Bergamo", si è classificato al primo posto della graduatoria, ottenendo 85 punti. "Peculiarità locali per la definizione dell'identità locale" è invece la proposta dell'Università cittadina, che si è piazzata in undicesima posizione con 67

punti. Progetti sono stati presentati anche dal Comune di Sovere, Slow Food Valli Orobiche e Comunità del Mais Spinato di Gandino. Le azioni sono previste tra novembre 2015 e luglio 2016.

In totale la Commissione di valutazione ha esaminato 65 domande valide, ammettendo le 30 con punteggio pari o superiore a 60. In considerazione del budget complessivo disponibile, pari a 70.000 euro, saranno finanziati i primi 15 in elenco, con eventuale scorrimento della graduatoria in caso di rinuncia di uno o più dei soggetti.

I PROGETTI E IL FINANZIAMENTO AMMESSO

1) “Educazione agro-alimentare sostenibile: percorsi educativo-formativi per alunni, insegnanti, genitori delle scuole primarie di Bergamo”, Comune di Bergamo; finanziamento 5.000 euro

2) “Dalla terra un futuro verde: la nostra agricoltura bella da vedere e buona da mangiare”, Fondazione Minoprio, Vertemate con Minoprio (Co); finanziamento 5.000 euro

3) “AGRO-LAB Laboratorio di conservazione dell’agro-biodiversità del territorio lombardo”, Università di Pavia; finanziamento 5.000 euro

4) “Laboratori aperti sul cibo Open.Food.Lab”, Ambiente Parco impresa sociale Srl, Brescia; finanziamento 5.000 euro

5) “Sui sentieri dei sapori”, Parco regionale di Montevicchia; finanziamento 4.250 euro

6) “Il bello del cibo contadino è di essere buono. Percorsi di educazione agroalimentare e di lotta allo spreco”, Consorzio Agrituristico Mantovano; finanziamento 5.000 euro

7) “Adotta un prodotto. Dal campo al piatto: il cibo racconta la sua storia”, Cauto Coop., Brescia; finanziamento 5.000 euro

- 8) "Alimentazione in campo: dalla tradizione al consumo consapevole", Associazione Battito d'ali di Senna Comasco (Co); finanziamento 3.675 euro
- 9) "Contadino, scuola, comunità: la geografia culturale del cibo", Ecomuseo Planum Aquae; Borgo San Giacomo (Bs); finanziamento 5.000 euro
- 10) "Zona Umida Antico Mulino", Ambiente Acqua Onlus Milano; finanziamento 3.000 euro
- 11) "Peculiarità locali per la definizione dell'identità locale", Università degli studi di Bergamo; finanziamento 5.000 euro
- 12) "Caccia ai tesori: cibo, cultura, territorio", Agriturst Lombardia Milano; finanziamento 5.000 euro
- 13) "Dalla terra alla scuola", Demetra società cooperativa onlus, Besana Brianza (MB); finanziamento 4.400 euro
- 14) "Borgo Virgilio Aromatico", Coop. Sociale Virgiliana Onlus, Borgo Virgilio (Mantova); finanziamento 5.000 euro
- 15) "Trame – Percorsi tra alimentazione, territorio e agricoltura", Passi e crinali A.s.d.c. Rho e Arluno (Mi); finanziamento 5.000 euro.

• [Il progetti presentati e la graduatoria](#)

Lo chef: «Insetti? In Cina ho

assaggiato di tutto, ma non ho trovato spunti per la mia cucina»

Sulla nuova frontiera del cibo abbiamo chiesto il parere del bergamasco Marino D'Antonio, executive dell'Opera Bombana di Pechino

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

Salumi e carne cancerogeni, macellai preoccupati

dall'effetto allarmismo

Arosio (Federcarni): «Mai commentare d'istinto quando si tratta di indicazioni di carattere scientifico». «Oggi la carne è uno degli alimenti più controllati e sicuri»

Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali