

# **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

---

# **La Donizetti Night è anche golosa: 25 stand del gusto curati dai locali bergamaschi**

Sabato 17 giugno l'evento dedicato al compositore che riempirà il centro di Bergamo con 92 appuntamenti e 690 artisti. In campo anche i pubblici esercizi con food e drink. Ascom e Duc tra i promotori. A disposizione ancora alcuni spazi

---

# **Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York**

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

---

# **Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale**

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

---

# **Bergamo e l'aperitivo, ecco i must dell'estate**

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo

---

# **Songavazzo, debutta la festa**

# dei birrifici artigianali

Tre giorni tra spine e cucina nella "Baitenda" del ristorante La Baitella

---

## Birra, vino e bevande: i fusti nati a Bergamo alla conquista del mondo

Monouso e riciclabili piacciono all'industria delle bibite e della birra. Ora la PolyKeg di Grassobbio che li produce è pronta ad aprire impianti in Belgio, Nord America e Australia

---

## San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca "fa 13"

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhèm, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare

---

# Grappa e distillati d'uva con Slow Food



Dopo il whisky è dedicato ai distillati di vinaccia e d'uva l'incontro promosso dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche nell'ambito di un ciclo di sei serate su distillati e liquori celebri.

L'appuntamento è martedì 10 marzo a Bergamo, da DeGusto Birra e Cucina (via del Lazzaretto 2). A condurre sarà Mirco Rigoni uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food.

L'attenzione sarà puntata, in particolare, sulla grappa, distillato d'uva monovitigno: prodotto italiano, fabbricato in casa per secoli perché riciclo utile della vinaccia residua della vendemmia, che attorno agli anni Ottanta, per la cura applicata a produzioni in quantità limitata e di alta qualità delle regioni Veneto e Piemonte, ha iniziato la propria riscossa arrivando alla Denominazione d'origine protetta.

Costo: Soci Slow Food e U31 20 euro; non ancora Soci 35 euro compreso tessera Slow Food

Posti disponibili: min. 15, max 30

Info e prenotazioni: [condotta@slowfoodvalliorobiche.it](mailto:condotta@slowfoodvalliorobiche.it) – 335 336 334