

# **Astino nel Gusto, promossi i sapori della Bergamasca**

Alla maratona gastronomica Astino nel Gusto, i grandi ospiti e i colleghi lombardi riconoscono l'alto livello della ristorazione e il legame virtuoso con il territorio. E i piatti convincono il pubblico

---

**Antonia Klugmann: «Non spariamo sulla tv, sta dando una visibilità senza precedenti alla ristorazione»**

La nuova giudice di Masterchef ha aperto il weekend con i grandi chef al monastero di Astino. «È ora di aprirsi alla comunicazione, ma il vero giudice resta il cliente». Alla cena ha preparato "orzo, farro e radice amara" e vuole visitare la nostra Valle della Biodiversità

---

**Astino, i grandi chef fanno il pieno di prenotazioni.**

# **Navette gratuite per il monastero**

Il parcheggio del complesso storico sarà off limits. Ecco gli orari del servizio in partenza dal piazzale Auchan

---

# **Parata di grandi chef ad Astino, ecco chi c'è e quando cucina**

Il programma di Astino nel Gusto, in occasione del G7 dell'Agricoltura, dal 13 al 15 ottobre, vede protagonisti ogni giorno quattro stellati, quattro locali del territorio, fornai, piazzaioli, pasticciere e le star Klugmann, Oldani, Beck, Cannavacciuolo, Cracco e i fratelli Cerea

---

# **Imprese, professioni e food: per ogni esigenza c'è un corso Ascom**

Riprende nella sede di Osio Sotto la stagione formativa, con 140 proposte a catalogo e percorsi personalizzati, tra area business e Accademia del Gusto. Tra le novità i corsi per gli asili nido. Nezosì: «Lezioni efficaci grazie ad un approccio

pratico e interattivo»

---

## **G7 dell'Agricoltura, Bergamo fa il pieno di eventi e ospiti**

Dal 7 ottobre, una settimana di incontri sul cibo e la sostenibilità accompagna il summit internazionale. Con Astino nel Gusto arrivano i grandi chef Cracco, Oldani, Cannavacciuolo, Beck e Antonia Klugmann

---

## **Gazzaniga, la "Follia" di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse**

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»

---

# **G7 dell'agricoltura, ad Astino spazio anche a produttori, chef e ristoratori**

La presentazione della [Fiera di Sant'Alessandro](#) – il tradizionale appuntamento per gli operatori agricoli e gli amanti del mondo rurale, delle tradizioni contadine e dei prodotti tipici, in programma dall'1 al 3 settembre prossimi al polo espositivo di via Lunga a Bergamo – ha acceso i riflettori anche sul G7 dell'agricoltura, l'evento che il 14 e 15 ottobre porterà a Bergamo i ministri dell'agricoltura dei sette stati più sviluppati del mondo per confrontarsi sui temi chiave delle risorse alimentari, della loro distribuzione e della sostenibilità.

Un appuntamento che farà di Bergamo la capitale mondiale dell'agroalimentare e che rappresenta un'importante occasione per la promozione territoriale, come ha sottolineato Luigi Trigona, segretario generale di Promoberg e presidente di Turismo Bergamo nel proprio intervento. «Tutta la settimana che conduce all'incontro – spiega – sarà interessata da iniziative che ci vedranno in prima linea attraverso gli attori territoriali e turistici, tra cui Turismo Bergamo ed il progetto East Lombardy».

«Ci saranno convegni – chiarisce -, ospiteremo i cento produttori più importanti d'Italia e saranno coinvolte le scuole. Sul fronte gastronomico sarà invitato uno chef da ognuno dei Paesi G7 per un confronto internazionale e sarà organizzato un vero e proprio tour tra i sapori della quattro province di East Lombardy, con chef, ristoratori, pasticceri, produttori e cantine che ruoteranno all'interno dell'ex monastero di Astino».

---

# **Peghera, alla sagra del Taleggio torna lo chef “atomico” Mainardi**

Domenica 23 luglio la giornata dedicata al famoso formaggio, tra dimostrazioni di caseificazione, visite alle cantine di stagionatura, piatti a tema e l'estro del personaggio tv. C'è anche il gelato al taleggio

---

# **Chef stellate: brillano in cucina, meno sui media**

L'Italia vanta, a livello mondiale, il maggior numero di chef stellate premiate dalla Guida Michelin. Eppure, sotto i riflettori finiscono quasi sempre gli uomini. Abbiamo chiesto a tre cuoche di spiegarci il fenomeno. Ecco cosa ci hanno risposto