

Sul lago Garda è l'ora di Fish & Chef: sei cene d'autore con i prodotti del territorio

Dal 23 al 28 aprile la cucina contemporanea italiana incontra le tipicità di lago e di terra in un tour lungo le sponde del bacino

Nuove aperture, le "Impronte" di gusto di Cristian e Francesca

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all'Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l'Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»

Torna il Convivium,

ristoratori a pranzo Al Cambio di Torino con lo chef Matteo Baronetto

Il 15 marzo la trasferta organizzata dall'Accademia del Gusto alle tavole degli stellati, con partenza da Osio Sotto

Francesca Marsetti, dalla "Prova del Cuoco" alle cene a domicilio

La chef bergamasca si divide tra più fronti (è anche docente all'Accademia del Gusto) e ammette: «Se dovessi conquistare qualcuno gli proporrei spaghetti al pomodoro»

In 380 al Natale del cuoco, ecco le immagini

A Curno l'evento dell'Associazione cuochi bergamaschi, tra prodotti del territorio, lo show del macellaio Cecchini e impegno solidale. La galleria fotografica

Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un'arte sarà domani all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all'ordine del giorno

Il cuoco dell'Atalanta: «Ecco cosa preparo per i nerazzurri»

È il bergamasco Gabriele Calvi a curare il menù dei giocatori, mentre in sala c'è la sorella Katia. Ci racconta piatti, organizzazione, riti ed emozioni, come i "cestini" dopo la vittoria dello scorso anno sul campo della Roma

La famiglia Cerea si racconta e cucina da Coin

Venerdì 21 ottobre conversazione con Paolo Marchi, showcooking e degustazione con i tristellati di Da Vittorio per lanciare

l'ingresso di un nuovo brand nello store cittadino. Al lavoro anche gli studenti dell'alberghiero di Nembro

Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d'Argon, l'Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere

Peghera, il Taleggio interpretato dallo chef Mainardi

Domenica 24 luglio lo showcooking del "biondo atomico" nel corso della sagra dedicata al famoso formaggio