

Mille modi di servire il caffè. Scatta il concorso online

Dal primo agosto al 9 ottobre il contest per gli esercenti “Come personalizzi il tuo caffè?”, che premia le immagini del servizio più creativo e “cortese”. Al vincitore un corso di “Sommelier dell’Espresso”. Un’iniziativa firmata Fipe e Ica – Associazione italiana caffè

Turismo, un concorso premia l’innovazione digitale

Seconda edizione del contest “Il coraggio di innovare – Digital Award” in Lombardia. Le candidature entro il 7 ottobre

“Premio Qualità Italia”, torna il concorso enologico

Organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di Città Sant’Angelo, in Abruzzo, è aperto alle cantine di tutte le regioni d’Italia

Cucinare con i fiori, quattro piatti da premio

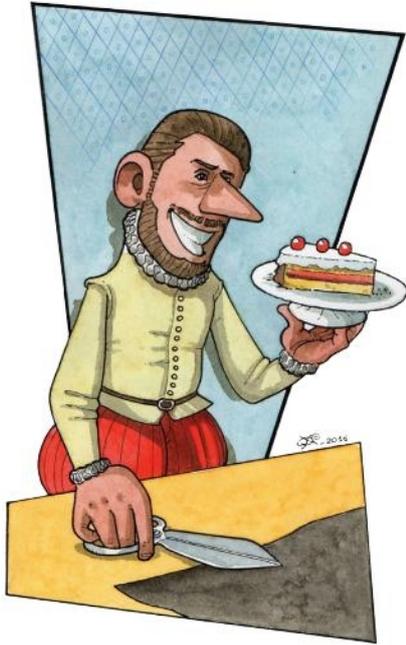
I vincitori del concorso “Un fiore nel piatto”, abbinato alla rassegna florovivaistica “Darfo Boario Terme in Fiore”. Dall’antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio

Gromo, sagra e concorso tra i formaggi seriani

Sabato 23 aprile la quinta edizione “Gromo sempre in forma” che mette in gara Formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di Monte. Durante la giornata stand di prodotti tipici, animazione e showcooking

“Un dolce per il Moroni”, ecco i tre finalisti. La cena rinascimentale deciderà il

vincitore



Albino avrà presto il suo dolce. O meglio, ce l'avrà Giovan Battista Moroni, il più celebre dei suoi cittadini. Sono infatti state selezionate le tre ricette finaliste del concorso "Un dolce per il Moroni", promosso dall'Associazione Percorsi albinesi nell'ambito delle iniziative dedicate al pittore e ai suoi legami con la città dove è nato, ha abitato per lungo tempo ed è morto.

La gara, riservata agli appassionati bergamaschi di pasticceria e cucina, ha raccolto ben 27 partecipanti (14 albinesi e 13 dal resto della provincia) che hanno accettato la sfida di creare un nuovo prodotto ispirato alla figura dell'artista, che possa anche diventare un simbolo gastronomico del territorio.

La fantasia non è di certo mancata e le proposte hanno spaziato tra ciambelle e dolci al cucchiaio, muffin e biscotti, frolle e torte variamente caratterizzate e farcite. Il regolamento chiedeva un prodotto da forno classico, che non avesse necessità di refrigerazione, privo di conservanti ed emulsionanti, con ingredienti facilmente reperibili, porzionabile o monodose e l'invito ad utilizzare la farina di grano tenero coltivato in Bergamasca. Le scelte si sono indirizzate prevalentemente sugli ingredienti locali e tradizionali, castagne in primis, di cui è ricca la zona, e poi noci, nocciole, fichi secchi, mandorle, prugne, more, amarene, mele, farina di mais, ma anche di riso, per rispondere alle crescenti intolleranze, e pure la speciale

“Birra del Sarto”.

A convincere la giuria, presieduta da Ivan Morosini – panificatore Aspan, docente e “medagliato” in diversi concorsi professionali, anche internazionali – sono stati i “Moroncelli”, ossia dei casoncelli con ripieno dolce, i “Brownies di polenta”, con mele, uvetta e noci, e una frolla con farina di castagne con ripieno di fichi secchi e noci. Gli autori restano ancora anonimi perché a decidere il vincitore sarà una giuria popolare composta da tutti i partecipanti alla cena rinascimentale a lume di candela in programma sabato 23 aprile nell'ex convento della Ripa a Desenzano di Albino, quando i tre dolci saranno serviti a chiusura del menù.

Prima, però, i finalisti avranno la possibilità di affinare le proprie ricette in un laboratorio professionale, affiancati dallo stesso Morosini, che realizzerà le tre preparazioni per la serata. In palio un premio di 300 euro offerto dall’Aspan.

In giuria c’eravamo anche noi di Affari di Gola, insieme al presidente di Promoserio che collabora all’iniziativa, Giudo Fratta, ai rappresentanti dei consumatori Zeno Bortolotti (Adiconsum) e Simonetta Spreafico (Federconsumatori) e ad Alma Meli e Giorgio Puppi per Percorsi Albinesi.

Per il verdetto occorrerà attendere la cena, che si annuncia come un vero e proprio tuffo nel tempo del Moroni, per lo scenario d’epoca, i figuranti in costume, gli eventi e il menù stesso, curato dalla trattoria Moro Da Gigi di Albino, che prevede orzotto con funghi porcini e ortiche servito con formaggio caprino e di monte su pane rustico e stufato di manza con caponata di verdure e polentino di miglio, caffè della moka. Prima della degustazione dei dolci del concorso sarà proposto un intermezzo teatrale con lo spettacolo “Albino Città del Moroni”, dove alcuni dei quadri più celebri del pittore albinese prenderanno vita. Prima della cena (prevista alle 19.30), invece, sarà possibile partecipare a delle visite guidate alla Chiesa superiore e alla mostra dei lavori dei

ragazzi realizzati “Nella bottega del Moroni”. Il costo è di 16 euro per gli adulti e 10 per i ragazzi fino a 12 anni, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria entro giovedì 21 aprile (Associazione Percorsi Albinesi, tel. 345 2232054; biblioteca comunale; agenzia viaggi Le Marmotte).

Fioristi, il bergamasco Amadei in lizza per il titolo europeo

Dal 7 al 9 aprile il campione di Azzano parteciperà al Florint di Genova, sfida tra 23 nazioni, coadiuvato da Emanuele Ponti di Grassobbio. «Sarà dura, per il tema fashion ho chiesto a Trussardi di poter utilizzare il famoso levriero»

Nuovi gusti alla frutta, sfida tra venti gelatieri bergamaschi

Lunedì 4 aprile all'istituto Riva di Sarnico la quarta edizione del concorso provinciale di gelateria artigianale organizzato dal gruppo Ascom. In gara anche otto allievi delle scuole alberghiere

Botteghe di Seriate, gran finale della caccia al tesoro

Sabato 19 marzo la seconda manche della gara distribuita in 23 negozi

Pasticcieri per passione? Albino vi invita a creare “Il Dolce del Moroni”

Tra le iniziative per promuovere il territorio attraverso l'artista. In palio 300 euro e la possibilità di lavorare al fianco di un professionista