

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

A Solto Collina lo show cooking è “fiorito”

A Esmate di Solto Collina un pomeriggio con dimostrazioni e laboratori di cucina del benessere

Formazione, dall'Ascom 138 idee per guardare avanti. C'è anche l'incontro con il “codista”

Nel calendario dei corsi tanti spunti per rimanere al passo con l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita. Tra le testimonianze, quella di Giovanni Cafaro, l'uomo che ha reso un lavoro fare la fila agli sportelli

La riscossa dei semi. Piccoli scrigni di gusto e salute

Di lino, canapa, sesamo, girasole e persino di anguria. Il consumo registra una crescita tra il 25 e il 35% negli ultimi tre anni. Ecco la nostra guida

“I cento chef che hanno cambiato la cucina italiana”. Tre sono bergamaschi

Chicco e Bobo Cerea e Daniel Facen nel volume per i dieci anni di Identità Golose in libreria al 21 luglio

Hell's Kitchen, il bergamasco Ronzoni in finale. In palio un posto da chef executive

La sfida per avviare il nuovo ristorante Hell's Kitchen in Sardegna, nell'esclusivo Forte Village, sarà a quattro. Il bergamasco dovrà vedersela con Chang, Chiara ed Eleonora

“GourmArte per Expo”, un poker di chef stellati atterra nel centro di Bergamo

Presentata l'edizione speciale della manifestazione firmata dalla Promoberg. A settembre e ottobre appuntamenti con Bottura, Cuttaia, Féolde ed Esposito. Il finale alla Cantalupa con i fratelli Cerea

Erbe spontanee, a Ornica raccolta e cena itinerante

Come ormai tradizione, all'interno della manifestazione Le Erbe del Casaro, che si svolge nei comuni di Altobrembo, la nostra Condotta Slow Food Valli Orobiche organizza, con la cooperativa Donne di Montagna di Ornica, la “Passeggiata delle Buone Erbe Spontanee” con l'accompagnamento di Marilisa Molinari, fitopatologa di ERSAF Lombardia, che rillustrerà anche le caratteristiche e l'utilizzo delle erbe spontanee di montagna in cucina.

Il programma della giornata:

ore 15 – ritrovo a Ornica all'ufficio turistico. Si raccomandano calzature e abiti adatti e cestini di vimini o borse di tela per la raccolta delle erbe (niente plastica sottolineano i promotori)

ore 15,30 – passeggiata di riconoscimento e studio di erbe e fiori per prati di Ornica

ore 18 – conferenza sulle erbe spontanee delle nostre valli con audiovisione;

ore 19,30 – cena itinerante nel borgo con menù a base di erbe spontanee (salame e formaggi nostrani, focaccia al sambuco e torte salate con silene; viarol e lasagne con erbette; arrosto farcito con silene e formaggio, patate e polenta; torte caserecce e caffè)

Allieteranno la serata "Gli Alegher"

Il costo è 25 euro, i posti disponibili 50

Prenotazioni: Silvio Magni 335 336 334
condotta@slowfoodvalliorobiche.it; Donne di Montagna 345 4108
538 info@albergodiffusoornica.com entro e non oltre il 28
maggio

Con l'Accademia del Gusto viaggio tra le cucine d'Oriente

Il 22 giugno la prima delle tre visite tematiche ad Expo rivolte ai professionisti della ristorazione e agli appassionati. Si incontreranno tecniche, prodotti e piatti di Giappone, Corea, Oman, Thailandia, senza dimenticare il cluster delle spezie

Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell'Albo d'oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Un vetrina per fare esperienza all'esposizione milanese e inserirsi nel mondo del lavoro