

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del 'Premio Italia a tavola', due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all'arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L'iniziativa ha il sostegno di Ascom

Sos menu di Pasqua? Ci sono i corsi dell'Accademia

Il 21 e 26 marzo all'Accademia del Gusto due seminari di cucina con i piatti d'effetto per la Pasqua, a cura dello chef Antonio Cuomo. Per info e iscrizioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it

Cucina di selvaggina, opportunità a km zero per i ristoratori bergamaschi

Convegno in Ascom dedicato alle carni di selvaggina. Petronilla Frosio: "Le carni selvatiche locali una grande opportunità per proporre piatti a km zero"

Emulsioni e salse in cucina, un corso all'Accademia

Lunedì 5 febbraio all'Accademia del Gusto tutti i segreti di vinaigrette, maionese e condimenti

Salone del Mobile, i blogger esaltano gusto e design

Il tour "iFood inStore" è approdato alla Fiera di Bergamo, nello stand Scavolini, con le ricette per le Feste di Lina D'Ambrosio e Marco De Padova. Ospite Vatinée Suvimol che vive e lavora in città

Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv

Nel nuovo programma di Alessandro Borghese, il cuoco della trattoria Come una volta di Albino ha superato il primo turno preparando il piatto tipico bergamasco. «Ai provini sono piaciuto, scelto per rappresentare la Lombardia»

I food blogger visti da vicino, al Salone del Mobile le star bergamasche

Sabato 18 novembre, nello stand Scavolini Store Bergamo, showcooking tra buon cibo e design con Lina D'Ambrosio e Marco De Padova di iFood. Ospite Vantinee Suvimol che vive e lavora in città

Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant'Alessandro

Dimostrazioni e ricette, alla Fiera di Sant'Alessandro torna lo show dei macellai

Domenica il Gruppo Ascom illustra tutti i segreti per scegliere la carne e cucinarla al meglio. Coffetti: «Mostriamo

al pubblico il lavoro e la professionalità delle botteghe»

Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Sorbetti e mantecati sono uno stimolante banco di prova per la creatività di gelatieri e chef bergamaschi. Sottozero finiscono ortaggi, spezie, erbe e persino il pesce