

# **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

---

## **Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?**

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

---

## **L'inno alla "ciccìa" del macellaio-poeta**

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte

dignitosa, più compassionevole possibile»

---

## **Enrico Bertolino: «Se v'invito a cena non chiedetemi cosa si mangia»**

Il comico sarà al Creberg Teatro per lo spettacolo di Capodanno. Ci ha raccontato dei suoi gusti e della voglia di sperimentare sapori nuovi

---

## **Pizza perfetta in dieci mosse**

Tutti la prepariamo in casa, ma siamo sicuri di utilizzare ogni accorgimento perché il risultato sia impeccabile? Con l'aiuto di due esperti abbiamo realizzato una guida dall'impasto al forno per rendere speciale uno dei piatti più amati

---

## **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

---

## **Cuochi bergamaschi, la cena di Natale si fa show**

Martedì 22 novembre a Curno l'evento tradizionale dell'Associazione cuochi bergamaschi, che si sposta in un autosalone, si anima di isole tematiche ed ha come ospite il macellaio Dario Cecchini

---

## **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

---

# **Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»**

N.O.I, in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»

---

# **Patata di Martinengo, festa nei locali e in piazza**

Fino a domenica 18 settembre menù dedicati alla pregiata varietà locale in cinque ristoranti. Gran finale nel centro storico con stand di prodotti tipici, visite guidate, sfilata storica e degustazione