

Grigliate, ecco che pesci pigliare

La cottura alla brace è una buona occasione per valorizzare rombi, triglie, seppioline, orate, crostacei, sarde, sgombri, spada, tonno e tanto altro ancora. Un modo semplice per preparare antipasti o secondi piatti estivi, a patto di seguire le giuste regole. I consigli di tre esperti, che il pesce lo maneggiano tutti i giorni

Bergamo vista da Gualtiero Marchesi. Peccato che i formaggi siano camuni

Il progetto #SaporeinLombardia di Explora offre sette itinerari firmati dal maestro della cucina. C'è anche il capitolo Bergamo e le Valli, con un piccolo sconfinamento

Funghi dai fondi di caffè, un kit per produrli in casa

Gli scarti diventano risorsa con Fungo Box, progetto di economia circolare

Aromatiche, quel tocco in più per ogni piatto

Poterle cogliere nell'orto o avviare una piccola coltivazione sul terrazzo più fare la differenza. Ecco i consigli del direttore dell'Orto Botanico e di un esperto. Ma ci sono anche produzioni biologiche tutte bergamasche

Il rifugio più "goloso"? Lo gestisce una bergamasca

Roberta Silva guida il "Roda di Vaèl" in Val di Fassa, uno dei primi cinque in Italia stando alla stampa specializzata. La cucina tra i punti di forza: piatti trentini, con spazio anche ai casoncelli. «È la qualità il segreto del successo»

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

È l'anno dei legumi, ecco come gustarli al meglio

Lo ha decretato la Fao che ha avviato una campagna per promuoverne il consumo. Lenticchie, ceci, piselli e fagioli possono sostituire la carne e fanno bene alla salute. La cuoca: «Siamo fatti per mangiare legumi»

Identità Milano, grandi chef a confronto sulla libertà creativa

“Il nido dell’ape”. Il piatto di Cristina Bowerman è l’immagine dell’edizione 2016

È “La forza della libertà” il tema della dodicesima edizione di Identità Milano, il congresso internazionale di cucina, in programma dal 6 all’8 marzo al MiCo – Milano Congressi, in via Gattamelata – Gate 14, a Milano.

«In questa edizione – spiega Paolo Marchi, ideatore e curatore dell’evento – portiamo al centro dell’attenzione dell’opinione pubblica, e di chi ci amministra e governa, la voglia di conoscenza e curiosità che animava ogni visitatore di Expo 2015, aprendo una riflessione a 360° sul valore della libera

creatività e della libera convivialità, messe così a dura prova dalle tensioni che attraversano il mondo. Regolare i consumi, non vuole dire non sedersi più a tavola, ma anzi intensificare gli scambi culturali e tecnici che avvengono nelle cucine e nelle sale ristorante di tutto il mondo».

A raccontare la loro libertà di espressione sono come sempre grandi chef italiani e stranieri, come Davide Scabin, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Ricard Camarena, Carlos Garcia, Josean Alija, Matias Perdomo, Massimo Bottura, Carlo Cracco, l'omaggio a Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri, Matthew Kenney, Matt Orlando e Niko Romito. La manifestazione farà spazio anche alla prima edizione di Identità di Gelato e di Identità di Formaggio oltre che alle novità di Identità Naturali. Debutto anche per Identità di Champagne con due speciali appuntamenti dedicati all'abbinamento dello champagne con le creazioni dei grandi chef.

www.identitagolose.it

Cucina o pasticceria? Con Ascom il corso che fa per te

A Osio Sotto lunedì 29 febbraio al via un percorso di 116 ore per lavorare nella ristorazione. E da martedì 1 marzo cinque incontri per conoscere le basi professionali dell'arte più golosa

Dal risotto alla polenta, la cucina lombarda che piace all'estero

La classifica dei piatti più ricorrenti nei menù dei ristoranti certificati dalle Camere di Commercio