

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

Erg, sapori bergamaschi tra le vie di Brescia

Con il progetto Regione europea della gastronomia anche due locali orobici alla 16esima edizione della cena itinerante organizzata da Slow Food

Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati. Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

Birra artigianale, a San Pellegrino la vetrina dei produttori bergamaschi

Da venerdì 27 a domenica 29 maggio BeerGhèm, con ben 60 birre, tutte made in Bg. Ci sono anche ristorazione tipica e concerti

Formaggi, il prezzo (alto) è quello giusto

Roberto Rubino (Anfosc), grande e ascoltato conoscitore del patrimonio caseario italiano, è nemico giurato dell'omologazione. «Oggi i prezzi sono tutti livellati verso il basso e questo è un grande problema per il settore e per le produzioni d'eccellenza». «L'alternativa? Dare a ogni prodotto il giusto valore di mercato, come per il vino. Ecco perché ho pensato alle sei classi di qualità per i sistemi al pascolo e alla stalla»

Polpenazze, un weekend di

festa con i sapori del Garda

La Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc taglia il traguardo della 67esima edizione. In primo piano il concorso enologico, i prodotti bio e del territorio

Tutte le forme del caprino

Non basta dire formaggio di capra. Complice un crescente gradimento, le tipologie si moltiplicano e così i sapori. Con l'aiuto dei produttori abbiamo "catalogato" l'offerta bergamasca

Il bocconiano dice addio all'Alta finanza, «meglio "La Polenteria"»

Laurea alla Bocconi, anni in un grande gruppo bancario londinese, Gabriele Vitali, di Pizzino, ha mollato tutto e ha aperto il suo locale a Soho. Ed è stato subito un successo. Le farine? Arrivano dal molino Nicoli

“Street Casoncello”, ad ogni tappa una ricetta diversa

Questa la formula che caratterizza la festa di compleanno in Città alta, venerdì 13 maggio. Di ogni locale si potrà assaggiare la personale interpretazione del piatto tipico

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