

Bergamo “capitale” europea della Gastronomia. «La ristorazione una carta su cui puntare»

Insieme a Brescia, Mantova e Cremona la nostra provincia ha ottenuto il titolo per il 2017. La coordinatrice scientifica Roberta Garibaldi: «Opportunità per valorizzare tante eccellenze poco percepite all'esterno»

Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro

“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

Rifugi, il gusto sale in quota

Anche in alta montagna ormai da tempo l'offerta gastronomica si è ampliata puntando soprattutto su prodotti biologici e materie prime selezionate. Ecco tre testimonianze di gestori sulle Orobie

Love, i piatti e i dolci da provare

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto

Le bontà dei laghi d'Europa

in vetrina a Iseo

Bontàlago è la mostra mercato all'interno del "Festival dei Laghi", la più grande kermesse italiana dedicata alla promozione degli specchi d'acqua dolce in programma dal 29 maggio al 2 giugno

Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli

"Camminare la terra" rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio "La Contrada" Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo»