

Val del Fich, i formaggi da premio della “Giamburrasca” dei caprini

Federica Cornolti, 25 anni, s'è guadagnata anche la ribalta nazionale per la qualità dei prodotti che prepara nel suo allevamento di Ponteranica. I primi insegnamenti? Da Battista Leidi. «È un impegno gravoso, ma le soddisfazioni – a partire dall'apprezzamento dei clienti – annullano ogni fatica»

«Bergamo ha un ricco patrimonio caseario, ma non siamo capaci di valorizzarlo»

Parla Gianluigi Zenti, ex Barilla, oggi in campo nella nostra provincia con un progetto per sviluppare le risorse del food & beverage, del turismo e dell'accoglienza. «Non si può più andare in ordine sparso. Serve un coordinamento ed è necessario individuare in quali mercati si vuole agire da soli e in quali creare delle sinergie tra pubblico e privato»

Formaggi bergamaschi, chi è

in... forma e chi un po' meno

Sulla soglia del nuovo anno è tempo di bilanci per il mondo caseario. Riflettori accessi sui prodotti ma anche sui personaggi e sui locali

È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

Formaggi, l'arte di affinare raccontata dagli esperti

A Romano di Lombardia, sabato 22 ottobre, una tavola rotonda dedicata al ruolo dell'affinatore e alla definizione della categoria professionale. Domenica invece il primo concorso di formaggi affinati

Mostra del Bitto, a Morbegno pronta l'edizione 109

Il 15 e 16 ottobre l'evento dedicato ai formaggi e a tutte le specialità valtellinesi

I formaggi che nascono in città

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

Peghera, il Taleggio interpretato dallo chef Mainardi

Domenica 24 luglio lo showcooking del "biondo atomico" nel corso della sagra dedicata al famoso formaggio

Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d'oro col Blutunt all'Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro

La Confraternita di San Lucio apre le porte al "Re del Taleggio"

Il Caseificio Taddei di Fornovo chiamato a far parte dell'associazione che riunisce tutte le figure che si sono distinte in campo caseario a livello nazionale. «Il miglior riconoscimento al lavoro fin qui svolto, sia nel caseificio sia in ambito istituzionale». «Bergamo? Ha molte potenzialità, a patto di eliminare l'obsoleta diatriba tra i produttori di montagna e pianura»