

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»

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

Formaggi, a Cogne l'affinatore "stellato" è bergamasco

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La

selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera

Domenica 1 maggio tour gastronomico, visite al sito estrattivo, pranzo del minatore e aperitivo

Bù, anche Bergamo ha il suo cheese bar

Prendono spunto dai “bar à fromage” francesi e mettono al centro dell’offerta gastronomica il mondo caseario. In città fa parlare di sé il locale aperto in piazza Dante con un’offerta importante di prodotti bergamaschi e non solo. La regia? Della Latteria Sociale di Branzi

Il formaggio dell’anno e il

miglior cheese bar? Sono bergamaschi

Agli Italian Cheese Awards premiati il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo e il Bù di piazza Dante a Bergamo

Gromo, sagra e concorso tra i formaggi seriani

Sabato 23 aprile la quinta edizione “Gromo sempre in forma” che mette in gara Formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di Monte. Durante la giornata stand di prodotti tipici, animazione e showcooking

Erbe di montagna e formaggi tipici, in Val Brembana nove giorni a tutto gusto

Da sabato 28 maggio a domenica 5 giugno la settima edizione di Erbe del Casaro, che coinvolge 11 comuni dell'Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta)

“La Tana”, l’arte di valorizzare il formaggio

Il locale guidato dai fratelli Rodeschini si sta guadagnando spazio nel panorama della ristorazione in Città Alta. Oltre ai piatti della tradizione bergamasca, in evidenza anche le chicche casearie. Sono nate così due ricette con l’Alben di Vedeseta e l’Agrì di Valtorta create apposta per Affari di Gola

Musica, massaggi, docce: la dolce vita delle mucche della cascina Guardiola

Antonio Ciocca e la moglie Antonella Viola gestiscono l’azienda di Treviglio con una cura particolare dei bovini da latte. Che dormono su materassini di gomma e vengono alimentati con cibi naturali. I formaggi, va da sé, ne risentono al meglio