

Zuppe, due classici per le Feste

Stanno tornando di moda e sono un'alternativa interessante da inserire nel menù. In omaggio alla tradizione vi consigliamo come preparare al meglio quella di lenticchie e di quella pesce

Sulle tracce della trippa

Un tempo la si trovava in tutte le osterie. Oggi la zuppa di frattaglie è ricomparsa nei menù di alcuni locali e piace pure ai turisti stranieri. Ecco una piccola guida al piatto e alle proposte di Bergamo e delle Valli

Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana

Venerdì 25 novembre all'albergo Papa di San Pellegrino il debutto del Capel de Monega, accompagnato dall'expo delle chicche del territorio

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

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

Cucinare con i fiori, quattro

piatti da premio

I vincitori del concorso “Un fiore nel piatto”, abbinato alla rassegna florovivaistica “Darfo Boario Terme in Fiore”. Dall’antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio

Il signor Carrara e il supplizio del polpettino

La scampagnata di Carlo Goldoni nell’agro milanese in compagnia di un amico bergamasco, tra incontri galanti e lusinghe gastronomiche

Storie di paste ripiene e di abbagli

Dai cannellini bergamaschi ai cannelloni alla bresciana

Piatti “Maestri del Paesaggio”, cinque finalisiti per una cena

Si può ancora prenotare un posto come giurato alla serata – mercoledì 22 luglio – al Gourmet di Città alta con menù composto dalle cinque ricette finaliste