

# **Ad Albino anche la pizza sposa il “chilometro zero”**

Tre giovani fratelli guidano la Nuova Brasserie con il chiaro obiettivo di dare spazio ai prodotti locali, soprattutto di piccole aziende. Nell'impasto c'è anche il mais Spinato di Gandino e tra i piatti si può trovare la tagliata di pecora

---

# **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

---

## **“Moroncelli”, il dolce di Albino sono i casoncelli del Moroni**

Ideati dalla 28enne Alice Piccinini sono i vincitori del concorso dedicato al pittore. Assaggiati e votati da una giuria popolare con altri due finalisti

---

## **Conca della Presolana, i prodotti dei campi protagonisti del “Festival degli Spaventapasseri”**

Fine settimana con iniziative dedicate alla riscoperta delle tradizioni e dei prodotti agricoli a Rovetta, Castione, Cerete, Fino del Monte, Onore e Sangavazzo. Nei ristoranti piatti con il mais Rostrato

---

# **Un'idea per Pasquetta? Il picnic con gli agricoltori al Castello di Malpaga**

Dopo il successo della prima edizione, fa il bis la giornata con 30 produttori e le loro specialità, da gustare su rustiche balle di fieno o nel prato del fossato. Non manca l'intrattenimento per tutte le età

---

# **Gandino, alla fiera di San Giuseppe sfilano le tipicità lombarde**

Sarà presentata ufficialmente la rete "cibo e identità locale", che comprende sette distretti, tra cui quelli bergamaschi del mais Spinato e dello stracchino all'antica

---

# **Biligòcc, a Casale di Albino è tempo di sagra**

Una giornata dedicata alla tipica castagna affumicata e bollita, accompagnata da intrattenimento e piatti tipici

---

## **Da Zogno a Taleggio eventi e menù dedicati alle castagne**

Fino al 30 novembre la rassegna Sapori e Cultura con iniziative tra natura, gusto e tradizioni. In 17 ristoranti proposte a tema al prezzo fisso di 25 euro

---

## **In alpeggio? Adesso ci sale il vino bergamasco**

Domenica primo novembre ai Piani dell'Avaro la seconda edizione del percorso enogastronomico che in sette baite fa incontrare i produttori dell'associazione Sette Terre