

“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

Consumi e sostenibilità, il 19 febbraio Città alta a lume di candela

Per un ora si spengono i lampioni nel borgo storico per la campagna “M’illumino di meno”. C’è anche lo stop alle auto e nei ristoranti la cena è soffusa

Bambini al ristorante, «il divieto è legittimo»

Il punto della Fipe dopo il caso del locale romano. «Possibile per i titolari selezionare la clientela, anche a tutela dei diritti degli altri ospiti»

Il locale che va controcorrente: dalla pizzeria di montagna alla cucina gourmet

La scelta coraggiosa di Paolo Cortinovis al Sorriso di Selvino, rinunciare alle tavolate in favore di piatti e ambienti raffinati

Risotti, ad Alzano si elegge quello da “competizione”

La Locanda della Corte chiede ai suoi ospiti di votare la ricetta da presentare al prossimo concorso. In lizza tre piatti

Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo

Il ristorante pizzeria di via Rovelli si è spostato di un numero civico, guadagnano in spazi e atmosfera. Al timone dal

2002 c'è la famiglia Vjerdha che dall'Albania ha cercato fortuna in Italia. E l'ha trovata

Pampero, quella la brezza marina che spira sul lago di Endine

Con attenzione alla ricerca e all'evoluzione della proposta, il locale dei fratelli Ferrari si conferma un punto di riferimento per i piatti di pesce. Una precisa scelta di campo portata avanti da quasi quarant'anni. Lo chef Tiziano: «È perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi»

Villongo, cena delle streghe nel ricordo di Roberto Gambirasio

A ristorante Cadei l'iniziativa ideata dal patron per la notte di Halloween ben 22 anni fa continua grazie alla famiglia. Gli ingredienti? Menù noir, cartomanti ed astrologhe

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

A Treviglio il ristomarket che fa cucinare il cliente

Nell'ex Upim aperto Matè. Si possono acquistare gli ingredienti e prepararsi il pranzo nell'area "You cook". Forte l'attenzione alle intolleranze alimentari