

Gazzaniga, la “Follia” di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla ...»

Pizzoccheri e sapori d'autunno, a Teglio 13 weekend di gusto

Nel centro valtellinese che ha dato i natali al famoso piatto, dal 2 settembre al 26 novembre i ristoranti propongono un'ampia rassegna gastronomica in quattro i temi

Fungolandia, in Val Brembana nove giorni tra funghi e

natura

Dal 2 al 10 settembre eventi diffusi dedicati ai re del bosco e ai prodotti locali

G7 dell'agricoltura, ad Astino spazio anche a produttori, chef e ristoratori

La presentazione della [Fiera di Sant'Alessandro](#) – il tradizionale appuntamento per gli operatori agricoli e gli amanti del mondo rurale, delle tradizioni contadine e dei prodotti tipici, in programma dall'1 al 3 settembre prossimi al polo espositivo di via Lunga a Bergamo – ha acceso i riflettori anche sul G7 dell'agricoltura, l'evento che il 14 e 15 ottobre porterà a Bergamo i ministri dell'agricoltura dei sette stati più sviluppati del mondo per confrontarsi sui temi chiave delle risorse alimentari, della loro distribuzione e della sostenibilità.

Un appuntamento che farà di Bergamo la capitale mondiale dell'agroalimentare e che rappresenta un'importante occasione per la promozione territoriale, come ha sottolineato Luigi Trigona, segretario generale di Promoberg e presidente di Turismo Bergamo nel proprio intervento. «Tutta la settimana che conduce all'incontro – spiega – sarà interessata da iniziative che ci vedranno in prima linea attraverso gli attori territoriali e turistici, tra cui Turismo Bergamo ed il progetto East Lombardy».

«Ci saranno convegni – chiarisce -, ospiteremo i cento produttori più importanti d'Italia e saranno coinvolte le scuole. Sul fronte gastronomico sarà invitato uno chef da ognuno dei Paesi G7 per un confronto internazionale e sarà organizzato un vero e proprio tour tra i sapori della quattro province di East Lombardy, con chef, ristoratori, pasticceri, produttori e cantine che ruoteranno all'interno dell'ex monastero di Astino».

Food, a Bergamo continua la crescita. «Ma molte insegne faticano a sopravvivere»

Positivo il saldo delle imprese del terziario nei primi sei mesi dell'anno in città e in provincia. A trainare sono bar e ristoranti. Fusini (Ascom): «L'aumento del turismo e dei consumi fuori casa non è tale da sostenere tanti esercizi»

Bolognini, la trattoria storica non teme le novità

Il locale di Mapello è entrato nel registro della Regione Lombardia per la sua longevità. Punti di forza sono i prodotti dell'azienda agricola di famiglia, ma anche la capacità di adeguare la proposta. «Ora si mangia meno, ma si apprezzano piatti un po' più ricercati»

Pranzo di ferragosto, bergamaschi indecisi e i ristoratori restano in attesa

Le incertezze del meteo frenano le prenotazioni. I locali intanto hanno preparato i menù, ma i clienti preferiscono sempre più spesso scegliere (meno piatti) alla carta. Frosio (Ascom): «Resta alta la concorrenza delle sagre»

In tazza o nel piatto, in concorso le idee al caffè



Un chicco, mille possibilità. Il caffè non è, infatti, solo il “cuore” della bevanda più amata dagli italiani ma può essere ingrediente e “tocco” di molte altre preparazioni.

Per valorizzarne appieno la versatilità Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in collaborazione con Host e Ica (Italian Coffee Association) promuove un concorso dedicato non solo ai baristi, ma anche ai pasticceri e, soprattutto, ai ristoratori più estrosi del Bel Paese che potranno cimentarsi in originali creazioni per essere premiati in occasione di Host 2017, la fiera internazionale dedicata al settore

dell'ospitalità in programma a Milano dal 20 al 24 ottobre.

La presenza della Fipe alla manifestazione è ispirata proprio la volontà di promuovere, attraverso il caffè, la qualità del servizio e delle proposte lungo tutta la filiera. «Con il concorso "Fantasie al caffè" la nostra Federazione – ricorda il presidente Lino Enrico Stoppani – rafforza la propria collaborazione con Ica e lavora per promuovere l'attività di quei gestori e operatori che puntano alla cura del dettaglio ed alla valorizzazione del rapporto con la clientela, con proposte sempre nuove che abbiano come fil rouge l'attenzione alla qualità, dalla selezione degli ingredienti alla preparazione fino ad arrivare alle modalità di servizio. La nostra presenza a Host intende valorizzare i pubblici esercizi come parte fondamentale di una filiera complessa per la quale è stringente un ripensamento dei rapporti a favore di una sempre maggiore attenzione alla clientela e alle sue esigenze di qualità nel prodotto e nel servizio».

Il concorso "Fantasie al caffè", aperto a tutti gli operatori dei pubblici esercizi e agli studenti degli istituti per l'enogastronomia, vuole premiare le idee di coloro che ogni giorno esprimono la loro creatività per sorprendere il cliente con proposte capaci di suscitare curiosità, con nuovi aromi ottenuti dalla combinazione delle spezie con il caffè, utilizzato non solo come bevanda ma anche come ingrediente per creare nuove ricette, dolci o salate, al bar come in cucina.

Il contest si svolgerà on line fino al prossimo 8 ottobre. Le foto delle proposte inviate saranno valutate da una giuria di esperti che esprimeranno il loro giudizio sulla base di tre criteri: originalità della proposta, replicabilità della ricetta, efficacia della didascalia di accompagnamento.

La premiazione avverrà martedì 24 ottobre nello stand di Fipe in Host e al primo classificato sarà riservata la partecipazione gratuita ad un corso di alta formazione.

[Qui](#) il regolamento completo e il modulo per l'iscrizione.

Da Tite, cucina tipica e tanti servizi. «Così riusciamo a resistere in montagna»

La trattoria di Valsecca ha da poco ottenuto il riconoscimento di Storica attività dalla Regione Lombardia. Silvia Invernizzi porta avanti l'eredità dei nonni dividendosi tra fornelli, sala e piccolo negozio

Fiori in tavola: consigli e idee per i ristoratori

Un bell'allestimento floreale dà una marcia in più all'immagine di un locale, ma è un aspetto spesso sottovalutato. I fioristi del Gruppo Ascom ci hanno dato qualche consiglio per curare anche questa voce