

Chef stellate: brillano in cucina, meno sui media

L'Italia vanta, a livello mondiale, il maggior numero di chef stellate premiate dalla Guida Michelin. Eppure, sotto i riflettori finiscono quasi sempre gli uomini. Abbiamo chiesto a tre cuoche di spiegarci il fenomeno. Ecco cosa ci hanno risposto

Prenotazioni on line, «per i ristoratori una sfida da non rimandare»

Per gli associati Ascom l'adesione ai servizi di TheFork è scontata. Previste riduzioni sui canoni mensili dei pacchetti gestionali. Frosio: «Con i portali dobbiamo dialogare per cercare di superare le criticità»

Ponte di Briolo, serata a tutto Champagne per brindare all'estate

Giovedì 15 giugno al ristorante di Valbrembo la selezione del patron Augusto Assolari accompagna un menù di pesce

Valle Imagna, alla Bibliosteria si cena con i produttori agricoli

Dal 9 giugno a Cà Berizzi quattro serate con altrettanti artigiani del gusto, tra antiche tradizioni, come quella dello stracchino, e nuove sfide, come lumache, zafferano e metodo biodinamico

La Cena Sospesa regala pasti per oltre 30mila euro

Giovedì 25 maggio l'evento finale dell'iniziativa di solidarietà promossa dal Rotary Bergamo Città Alta e supportata anche dall'Ascom. Coinvolti 38 locali nella raccolta di donazioni per le famiglie in difficoltà

Parbacco!, a Parre vini e piatti gourmet in piazza

Sabato 27 maggio, dalle 18 la rassegna che coinvolge tre locali nell'antico Borgo del Ducato di Parre di Sotto

Illuminazione, con l'Ascom locali e negozi più belli e risparmiosi

Grazie alla tecnologia Led e al servizio illuminotecnico messo a punto dall'Associazione, è possibile ridurre di oltre il 50% sulla bolletta e migliorare sia l'esposizione dei prodotti sia la percezione dell'ambiente. Una novità dell'Area Sistemi Gestionali

“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta al ristorante. Ecco il programma

Torna la rassegna della residenza Qui e Ora. Si comincia il 4 maggio al Tavernacolo di Osio Sotto

Speed Date del turismo, così gli imprenditori rilanciano sulla competitività

Sono 31 le aziende alberghiere e della ristorazione che hanno partecipato al nuovo evento formativo dell'Ascom, che ha offerto consulenze in cinque settori. Controllo dei costi e "social" i temi più caldi. «Ogni tanto è importante fermarsi e analizzare la propria attività»

Nuove aperture, le "Impronte" di gusto di Cristian e Francesca

In via Baioni il ristorante della coppia Cristian Fagone (chef) e Francesca Mauri (sala). Ambiente dai toni minimal e cucina ben strutturata, frutto di esperienze all'Osteria del Pomiroeu, al Miramonti l'Altro e da Alajmo. «La mia è una proposta di facile approccio, semplice ma profonda allo stesso tempo»