

Formaggi, a Cogne l'affinatore “stellato” è bergamasco

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

«Vi racconto cosa significa lavorare in un ristorante stellato»

Parla Alessandro Negrini, chef da “Aimo e Nadia” in coppia con Fabio Pisani. «Rigore, passione e creatività in cucina, ma senza esagerare: ecco gli ingredienti per durare a lungo». «Il grosso problema resta tuttavia la formazione: gli istituti alberghieri non sempre sono all'altezza del loro compito». «A chi bussava alla nostra porta per uno stage chiediamo serietà e curiosità»

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

«I casoncelli? Troppo “strani” per i palati australiani»

Da Palazzago, Riccardo Morlotti, 25 anni, ha raggiunto il nuovo continente per lavorare nella ristorazione, scoprendo che c’è un abisso in fatto di gusti. «Ho cercato di proporre la specialità bergamasca, ma ho ricevuto solo critiche»

Birra e cucina, un matrimonio di gusto

Con l’affermazione delle birre artigianali cresce l’interesse per l’accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli

Verdure come strumenti musicali, al ristorante arriva il “Conciorto”

Venerdì 18 marzo da In dispArte, a Bergamo, lo spettacolo di Bagini e Carlone (leader della Banda Osiris) che fa suonare melanzane, peperoni e zucchine grazie alle nuove tecnologie

Il video della goliardata finisce in rete. E il ristorante perde clienti

La vicenda della “Campagnola” di Lovere

Da Alzano a Copenhagen, «così ho conquistato i palati danesi»

La bella favola della bergamasca Francesca Parazzi, formazione all'alberghiero di Clusone, oggi sous chef allo stellato

“Marchal”. «Il lavoro mi sta dando grandi soddisfazioni perché ogni giorno scopro nuove tecniche e materie prime con cui progettare ricette». «E ho imparato anche che differenza esiste con la cucina italiana»

Turisti del gusto in Val Brembana? Si può fare

Da Sedrina alla Valtaleggio fino alla Valsassina, 11 Comuni si sono riuniti nel Distretto dell'Attrattività “Vallinf@miglia” per promuoversi meglio. Abbiamo deciso di metterci nei panni di un visitatore e fare un tour tra paesaggi e gastronomia

Cacciagione, un mese di proposte nei ristoranti bergamaschi

Fino al 20 marzo la 14esima edizione di “Caccia in cucina”, organizzata da Ascom e Anuu in collaborazione con il Consorzio Valcalepio. Partecipano 26 locali, dalla montagna alla pianura al lago, senza dimenticare la città e l'hinterland