

Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

Cavoli e dintorni, a Bergamo vince la tradizione

Un giro all'ortomercato dice che il consumo è in aumento e che i bergamaschi preferiscono il classico cavolfiore. Piacciono anche il romanesco e i broccoletti e, complice la tv, si fa largo il cavolo nero. I produttori si adeguano ma c'è anche chi salva l'autoctono cavolfiore dei Colli

Martinengo, a cena con Bartolomeo Colleoni

Sabato 13 giugno torna il banchetto storico nell'ex convento delle Clarisse, che per l'occasione viene illuminato da torce e allietato da giullari e danze d'epoca. Anche il menù è ispirato al periodo