Musica, massaggi, docce: la dolce vita delle mucche della cascina Guardiola

Antonio Ciocca e la moglie Antonella Viola gestiscono l'azienda di Treviglio con una cura particolare dei bovini da latte. Che dormono su materassini di gomma e vengono alimentati con cibi naturali. I formaggi, va da sé, ne risentono al meglio

---

La giornata del mais, lunedì il punto su coltivazione e mercato

Lunedì 8 febbraio, dalle 9.30, alla Sala Mosaico della Camera di commercio di Bergamo si terrà la Giornata del Mais organizzata dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria CREA – Unità di ricerca per la maiscoltura di Bergamo, diretta da Carlotta Balconi, con la collaborazione della Regione Lombardia. Quest'anno il tema affrontato è "Il mais: opportunità di mercato, coltivazione e reddito". Durante il convegno si tratteranno anche i seguenti argomenti: il mercato del mais: prospettive per il 2016 (Dario Friso), linee guida per il controllo delle micotossine (Amedeo Reyneri), le nuove vie del miglioramento genetico (Gianni

Barcaccia), monitoraggio dell’areale maidicolo mediante telerilevamento (Alberto Crema). A seguire una tavola rotonda moderata da Lorenzo Andreotti dal titolo “Mais italiano: che mercato ci aspetta?”. Interverranno Coldiretti Bergamo, Confagricoltura Bergamo, MiPAAF, Associazione Granaria di Milano, Assosementi, Ami, Aires, Assalzoo, Confai, Roquette Group.

Nella sessione pomeridiana saranno presentati i risultati delle attività di sperimentazione agronomica realizzate nel corso della campagna maidicola 2015 da CREA, Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo, in collaborazione con altre istituzioni di ricerca. Gli interventi saranno dedicati alle reti nazionali di sperimentazione agronomica (Gianfranco Mazzinelli), alla performance agronomico-qualitativa degli ibridi da trinciato (Michela Alfieri), all’attività di sperimentazione del Registro nazionale delle varietà (Anna Giulini, Giovanni Corsi) e all’attività di miglioramento genetico (Fabio Introzzi, Luigi Degano). Un contributo sarà dedicato alle micotossine e al livello di contaminazione nelle produzioni maidicole italiane, rilevato tramite la rete di monitoraggio nell’ambito del Progetto Rete Qualità Mais finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Sabrina Locatelli). Infine una prospettiva di valorizzazione nutrizionale del mais per l’alimentazione umana (Elisabetta Lupotto).

Bocuse d’Or Italia, la vittoria al bergamasco Marco

Acquaroli

È originario di Sarnico e lavora al Four Seasons di Ginevra. Alle selezioni di Alba si è imposto su altri 11 concorrenti. A maggio la sfida europea. Il premio per il miglior piatto di carne al’altro bergamasco in gara, Francesco Gotti

---

La birra artigianale prende il volo. A Orio il primo pub monomarca, firmato Elav

Nell’area imbarchi uno spazio interamente dedicato ai prodotti del birrificio di Comun Nuovo. La birra alla spina è anche take away grazie ad uno speciale sistema di chiusura a pressione

---

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

---

Cuochi, i primi Campionati della cucina italiana di scena a Montichiari

Ben 10 i concorsi organizzati dalla Fic dal 18 al 21 marzo: dalla cucina alla pasticceria, dalle composizioni artistiche al miglior allievo delle scuole alberghiere. Ecco il regolamento

---

Gelati, al Sigep c’è anche quello al caprino bergamasco

Creazione di Candida Pelizzoli (Fara Gera d’Adda) tra le iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana. Con il cacao

del Brasile, invece, Ronald Tellini (Almé) ha realizzato il gusto Campos. Entrambi sono attenti alla salute e all’apporto calorico

---

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

---

Birrai emergenti, terzo posto per l’Hop Skin di Curno

I bergamaschi Paolo Algeri e Gioia Ravasio a Firenze per il premio Birraio dell’Anno. Stasera aperitivo dedicato al Beer Garage di Borgo Santa Caterina