

Selvaggina, Bergamo verso una filiera tracciata. C'è anche il tour nei ristoranti

Il territorio fa da apripista per il progetto Selvatici e Buoni, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Tra i partner anche l'Ascom. A novembre quattro serate in quattro locali, ognuna dedicata ad una carne diversa

Astino nel Gusto, promossi i sapori della Bergamasca

Alla maratona gastronomica Astino nel Gusto, i grandi ospiti e i colleghi lombardi riconoscono l'alto livello della ristorazione e il legame virtuoso con il territorio. E i piatti convincono il pubblico

Antonia Klugmann: «Non spariamo sulla tv, sta dando una visibilità senza

precedenti alla ristorazione»

La nuova giudice di Masterchef ha aperto il weekend con i grandi chef al monastero di Astino. «È ora di aprirsi alla comunicazione, ma il vero giudice resta il cliente». Alla cena ha preparato “orzo, farro e radice amara” e vuole visitare la nostra Valle della Biodiversità

Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant’Alessandro

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»

Parre e i capù, la sagra celebra la ricetta locale

Dal 4 al 6 agosto la 23esima edizione della festa dedicata al piatto tipico e al folclore

4 Ristoranti fa tappa a Bergamo, ecco chi si sfida in tv

In questi giorni le registrazioni in città del programma condotto da Alessandro Borghese e in onda su SkyUno

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

Tortelli o casoncelli? Ecco com'è andata la sfida di Crema

A difendere il piatto tipico bergamasco la giovane Claudia Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo. Il successo è andato ai padroni di casa

Pane al pane, alla Carrara si cena con ricette del Seicento



Lunedì 26 giugno, la Fondazione Accademia Carrara, in collaborazione con l'Aspan e in occasione di Evaristo Baschenis a 400 anni dalla nascita, tra musica e cucina, propone "Pane al Pane", cena in Museo per rivivere le ricette della

tradizione bergamasca del Seicento. Un menù ideato da Silvia Tropea Montagnosi, esperta di storia della cucina e realizzato da Bonicelli-salumeria & Catering, ispirato alle corti seicentesche, dove pani raffinati e dolci, insaporiti con zucchero e spezie, erano prelibatezze gastronomiche che rendevano uniche le tavole delle famiglie di alto rango sociale.

La serata prevede la visita alla Sala espositiva Evaristo Baschenis a cura dei conservatori della Carrara dalle 19 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù

Saporitezze di pane prevede: Castègne, löanghina e fiurit; Carne de porcho; Torta di herbe, gniferi e rape rosse; Pane di fave con pasta madre (grano, orzo, avena, farro, fave e ceci); Peveroni assai piccioli.

A seguire Pollo in carpione con Insalata assai saporita e Formài con mostarda di pere. Nella cesta del Baschenis, Brasadelli, Cinnamomi, Savoiardì e Offelle. Per chiudere, Torta con le mandorle e crema gelata. La cena sarà bagnata dai vini Terre del Colleoni Brut Doc e Valcalepio. Il pane realizzato con la farina Quivicino ottenuta con i grani della Lombardia. I posti disponibili sono 80, il costo a persona di 65€.

Info: segreteria@lacarrara.it, 035 234396