Mortaio & Pestello

Il mortaio è un utensile usato nelle cucine di tutto il mondo: è una ciotola dove si raccolgono diversi ingredienti che sono ridotti in polvere e mescolati insieme. Il fondo è tondeggiante, in legno, metallo o marmo. Il suo alleato è il pestello, un bastoncino corto e tozzo capace di creare meraviglie per il palato. Il libro tratta salse e condimenti, snack e stuzzichini, pollame e cacciagione. Ma gli utensili ben si prestano a trattare anche carne, pesce e verdure.

Mortaio & pestello

65 ricette deliziose per salse, rub, marinate e molto altro

Autori vari

Guido Tommasi Editore – 2022

21 euro

Beauty Food

Contro la fragilità capillare si può gustare un’insalata fredda di baccalà, mentre a combattere la cellulite ci aiutano gli spaghetti alla pescatora. Il cibo giusto rallenta l’invecchiamento e rende belli. Per ottenere una pelle liscia e luminosa, capelli forti e lucenti e un fisico tonico il ruolo del cibo è fondamentale. Il segreto è l’integrazione di alimenti con le giuste proprietà mirate anche alla tutela della pelle. Nicola Sorrentino, medico nutrizionista, e Pucci Romano, dermatologa, uniscono le loro competenze per ideare

una dieta equilibrata, potenziata dall’acqua.

Beauty Food – La dieta della bellezza

di Nicola Sorrentino e Pucci Romano

Sperling & Kupfler – 2022

10,90 euro

Fino all’ultima briciola

Del pane non si butta via niente. Ecco il libro sul recupero di avanzi di michette, francesini, ciabatte, panini all’olio o pane in cassetta rimasti in tavola. Le idee spaziano dalle ricette passe-partout di crostini, grissini di focaccia, briciole dolci, a salse deliziose, crostoni e bruschette, sfizi come la pizza finta e la mozzarella in carrozza al forno, insalate per ogni stagione, per passare poi a primi e secondi e arrivare a dolci come budino alla vaniglia e cardamomo, torta di mele con streusel ai lamponi, zuppa di ciliegie e pane.

Fino all’ultima briciola – L’arte del riuso del pane

di Manuela Conti

Guido Tommasi Editore – 2022

25 euro

La stagione vegetale

Più di 200 ricette, 16 menù settimanali e utili consigli sull’organizzazione della

dispensa: la cucina vegetale non è una rinuncia, bensì un meraviglioso viaggio alla portata e a beneficio di tutti, pianeta compreso. Protagonisti sono i piatti vegetariani preparati con ingredienti stagionali, secondo ricette della tradizione italiana, ma anche di respiro più ampio e lontano. Zuppe, polpette e burger vegetali, insalate di frutta e verdura proposte con condimenti insoliti, ma anche grandi classici della cucina it

aliana che celebrano l’orto in un susseguirsi di colori che cambiano dalla primavera all’inverno.

La stagione vegetale

di Myriam Sabolla

Slow Food Editore – 2022

29 euro

Food Film Fest Bergamo, al via la settima edizione: quando il cinema racconta il

cibo e il suo territorio

È stata presentata la settima edizione del Food Film Fest di Bergamo, l'unico evento in Italia che coniuga le migliori produzioni cinematografiche provenienti da tutto il mondo dedicate al food e i preziosi prodotti enogastronomici del territorio bergamasco. Dopo 6 anni dedicati ad affermare la propria identità, radicarsi sul territorio e fidelizzare un attento pubblico, Food Film Fest è pronto a dare il via a un'ambiziosa edizione ricca di contenuti che si terrà dal 20 al 24 agosto in Piazza Mascheroni, in Città Alta. In cabina di regia come sempre c'è l'Associazione Culturale Art Maiora e l'evento è promosso dalla Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione con Coldiretti Bergamo e Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca, con il sostegno di ASM, Ubi Banca e Provincia di Bergamo.

I film in concorso
Protagonisti come sempre i film provenienti da ogni parte del mondo. Non è stato un compito facile per la Direzione Artistica quest'anno valutare i 626 film candidati alla VII edizione di Food Film Fest. Documentari, film di animazione, movie e da quest'anno anche short pubblicitari, sono da sempre i veri protagonisti e il cuore della manifestazione. I 49 ritenuti i più compatibili per tematica rispetto al programma sono stati selezionati e si contenderanno la finale sul palco del Food Film Fest Village.
Accanto ai film in concorso, un fitto calendario di appuntamenti e nuove importanti collaborazioni con realtà del territorio e non. Durante le serate saranno presenti esponenti del Comitato Italiano per il World Food Programme, della Onlus Fondazione Banco Alimentare, geologi e scienziati e rappresentanti del festival cinematografico umbro Gecko Fest.

Le eccellenze della ristorazione: incontri con gli chef

Tra le novità di questa edizione l'occasione per il pubblico di incontrare alcune eccellenze nel campo del food; da Enrico e Roberto Cerea del ristorante Da vittorio a Roberto Proto chef de il Saraceno fino al giovane Cristian Fagone del ristorante Impronte, stelle Michelin del territorio che il nostro comitato artistico ha incontrato e osservato all'opera nelle loro cucine mentre realizzano piatti dedicati a Food Film Fest reinterpretando alcuni prodotti come il caffè, il peperoncino e il pesce, prodotti protagonisti di questa edizione.

Tra gli appuntamenti da non perdere i Laboratori del gusto organizzati da Slow Food Bergamo Valli Orobiche e Bassa Bergamasca, dei veri e propri percorsi sensoriali in compagnia di esperti per conoscere meglio il mondo dell'olio e del miele. Oppure ancora l'aperitivo Letterario Vicende, avventure e personaggi nel cuore di Bergamo alla scoperta dei segreti e aneddoti legati allo storico hotel il Cappello D'oro e l'intervista a Claudio Cecchinelli per approfondire il ruolo

di Bergamo come Città Creativa della Gastronomia Unesco.
Ogni sera troveranno spazio sul palco del Food Film Fest gli approfondimenti tematici, a moderare gli interventi il direttore artistico del festival, nonché giornalista ed esperto di cinema, Luca Cavadini che ci condurrà in un viaggio fatto di interviste, video esplorazioni e incontri. Accanto a questo le proiezioni dei 49 film finalisti ma anche le degustazioni di prodotti locali offerte da Coldiretti Bergamo.

Per i bambini
Ai più piccoli saranno dedicati, oltre ad una selezione di film d'animazione, anche due laboratori ludico educativa numero chiuso organizzati dalla Fondazione Accademia Carrara e due incontri ideati dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota. A chiusura della manifestazione una serata musicale Tributo a Ennio Morricone con Guido Bombardieri e Fabio Piazzalunga che eseguiranno alcune delle più celebri opere del maestro accompagnati dalla proiezione di scene di food tratte da film famosi e un tour guidato in compagnia dell'Associazione culturale guide turistiche della città di Bergamo alla scoperta dei luoghi dell'acqua della città.

Per il programma completo degli incontri e delle proiezioni: www.foodfilmfestbergamo.it

---

Gelato Day, i gelatieri Ascom celebrano yogurt e fragole

Il 24 marzo è la "Giornata Europea del Gelato Artigianale". I gelatieri di Ascom la dedicano al gusto Yogurt variegato alla fragola. Le gelaterie che vogliono aderire possono scrivere entro il 17 marzo a: alessandro.rota@ascombg.it

Visita guidata alla Lindt per pasticcieri

Il gruppo Gelatieri Bergamaschi organizza per lunedì 24 febbraio una visita guidata all'interno dell'azienda LINDT & SPRÜNGLI di Induno Olona (VA) per conoscere tutti i segreti della lavorazione del cioccolato e dei suoi derivati. La partenza in autobus è fissata alle ore 8.15 dal parcheggio sul retro della sede Ascom Confcommercio Bergamo di via Borgo Palazzo 137. Il costo per l'intera giornata è di 10 euro. Può partecipare una sola persona per gelateria. Per informazioni e iscrizioni (entro il 13 febbraio): alessandro.rota@ascombg.it

Sul Sentierone i migliori maestri cioccolatieri d'Italia

Cioccolati, cioccolatini, scaglie, tavolette, praline, palline, quadratini, insomma tutte le forme e tutti i formati: con le mandorle, le nocciole, il peperoncino o gianduia, al latte o fondente. Il Sentierone di Bergamo da domani, giovedì 23 a domenica 26 gennaio (apertura 9-20, sabato fino alle 23) ospita la la Festa del cioccolato, il tradizionale appuntamento con i migliori maestri cioccolatieri d'Italia e le loro golose preparazioni.
Per questa edizione, la ottava, saranno protagonisti circa 20 artisti del cacao da Cuneo, Verona, Bergamo, Pavia, Monza,

Parma, Treviso, Firenze, da Perugia che ha dato i natali al celebre Bacio Perugina, e da Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato.

L'appuntamento, giunto alla ottava edizione, si è ritagliato un posto di rilievo nel panorama delle rassegne dedicate alle meraviglie del cacao: anche quest'anno sono attesi in centro decine di migliaia di visitatori, richiamati dalla qualità dell'evento. Sarà come sempre una grande festa per tutti: per i bambini, che potranno assaporare uno dei loro dolci preferiti, nutriente e genuino, ma anche per gli adulti, curiosi di scoprire nuovi gusti e accostamenti. Tra le novità di quest'anno la presenza di un mastro cioccolatiere di Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato, e il grande ritorno delle mitiche praline dal Belgio. Ci sarà anche un cioccolatiere di Perugia, città simbolo del cioccolato italiano.

Gli stand della festa proporranno un vastissimo assortimento di prodotti freschi e artigianali, dalle tradizionali "stecche" alla cioccolata calda, senza dimenticare creme e dolci al cacao. Non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. Tutto da gustare anche il ricco contorno di eventi, a partire dall'inaugurazione di giovedì 23 (ore 16.30), con la preparazione della classica maxi tavoletta lunga venti metri, che dopo il taglio sarà distribuita gratis per una simpatica merenda.
Venerdì sera alle 20.30 il cioccolato sarà protagonista anche dell'ormai abituale cena di solidarietà alla Trattoria D'Ambrosio di via Broseta (Giuliana è da anni la madrina della manifestazione): in tavola saranno servite le tagliatelle al cacao preparate dai mastri pasticcieri e cucinate secondo una ricetta dei fratelli Cerea del ristorante tristellato "Da Vittorio". Il ricavato della cena sarà interamente devoluto in beneficenza all'Associazione Oncologica Bergamasca e all'Associazione Amici della Pediatria.

Sabato sera si svolgerà l'attesa Notte Nera: gli stand

resteranno aperti fino alle 23 per proporre degustazioni di cioccolata calda. E domenica lo scultore Bruno Manenti realizzerà un’opera in cioccolato ispirata alla città, che poi sarà donata all’amministrazione comunale. La manifestazione è organizzata da Confesercenti.

Treviglio, sesta edizione per la Festa del cioccolato

Da venerdì 17 gennaio 2020 torna Treviglio al cioccolato, manifestazione giunta alla 6° edizione.
Un programma dedicato ai golosi che inizierà in Piazza Garibaldi venerdì 17 alle ore 10 con l’apertura della manifestazione e alle ore 16 verrà creata, tagliata e offerta ai passanti una tavoletta di cioccolato di 20 metri.
Le iniziative continuano sabato 18 con l’Happy Choco Hour dalle ore 21 e domenica 19 con le sculture di cioccolato.

Durante la manifestazione ci saranno le bancarelle dei maestri cioccolatieri che delizieranno i passanti con le loro creazioni, con i seguenti orari: venerdì e domenica dalle ore ore 10 alle ore 20 e sabato dalle ore 10 alle ore 23.

Promotore dell’evento è la Confesercenti, con il sostegno del Distretto del Commercio e del Comune di Treviglio.

Ritorna Ingruppo, i menu stellati accessibili

Prende il via oggi, 14 gennaio, l'ottava edizione di Ingruppo, l'iniziativa che celebra l'alta cucina avvicinandola a tutti. La manifestazione è in programma fino al 30 aprile e coinvolge 20 ristoranti gourmet, di cui 8 stellati e 2 tristellati.
Su prenotazione, sia pranzo che a cena (tranne a San Valentino e a Pasqua, il 12 aprile) sarà possibile ordinare un menu completo – antipasto, primo, secondo, dolce, caffè, acqua e vino – al costo di 60 euro a persona. Per Da Vittorio, Sadler e Enrico Bartolini Ristorante il prezzo è di 120 euro a persona.

Alla rassegna aderiscono 16 ristoranti bergamaschi, 1 nel territorio di Monza e Brianza, 2 a Milano e 1 in provincia di Sondrio. Quest'anno ci sono due novità: il ristorante Impronte, di Bergamo, che con il giovane chef Cristian Fagone, ha conquistato la sua prima stella e il Cantinone di Madesimo (Valchiavenna), guidato da Stefano Masanti, uno dei pochi ristoranti in quota (1.550) ad aver conquistato una stella.
Da Vittorio e il Mudec di Enrico Bartolini. E poi, Sadler, Casual, Frosio, Il Saraceno, Loro e Osteria della Brughiera, tutti con una stella Michelin. Completano il gruppo, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Camelì, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda.

La formula smart di InGruppo, concentrato di cucina di qualità e territorio lombardo, è stata ideata otto anni fa da Giuliano Pellegrini del ristorante Lio Pellegrini per rendere accessibile ai millennial e non solo la gastronomia d'eccellenza come forma di cultura.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, contattando direttamente il ristorante prescelto,

specificando anticipatamente la richiesta del menu «Ingruppo»”. Tutte le info sono disponibili su www.ingruppo.bg.it, anche in inglese.

I locali sono raccontati in “Ingruppo 2020, la Nuova Guida al piacere a tavola, edita da Mediavalue Edizioni, direttore editoriale Elio Ghisalberti, fotografie Paolo Picciotto. La guida è disponibile in forma gratuita presso i Ristoranti del gruppo.