

Pasquetta, al castello di Malpaga “assalto” ai prodotti tipici

È piaciuta davvero la Pasquetta proposta da Confagricoltura Bergamo al castello di Malpaga: un pic nic apparecchiato da ben 30 aziende agricole che nelle proprie postazioni hanno proposto prodotti e piatti tipici. La bella giornata, lo scenario storico, le iniziative di intrattenimento organizzare a corollario – come le visite al castello, gli spettacoli in costume, l'area didattica e l'esposizione di carrozze – hanno fatto il resto regalando alla manifestazione quasi 8mila presenze e un bilancio sopra ogni aspettativa. L'evento, dal titolo “Enogastronomia, storia e tradizione”, è stato realizzato nell'ambito del progetto di Confagricoltura “Expo... anch'io”, progettato in avvicinamento all'esposizione universale di Milano e al suo tema “Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita”. L'alimentazione si è così intrecciata con la promozione della produzione agricola, l'enogastronomia, ma anche con la storia e l'arte del territorio.



**Pasquetta, al Castello di
Malpaga pic nic servito da 30**

aziende agricole

Passeggiando tra gli espositori si può comporre il proprio menù, da gustare su balle di fieno. La dimora è aperta per le visite guidate e per tutta la giornata sono in programma spettacoli e momenti didattici. Un'iniziativa di Confagricoltura in vista dell'Expo

Sarnico, tre giorni di festa del cioccolato



Sarnico rende omaggio al cioccolato con una manifestazione dedicata. Dal 4 al 6 aprile, dalle 10 alle 20, Piazza Umberto I ospita 'Sarnico Choco Party', che propone un intero weekend (lungo per via di pasquetta) di appuntamenti golosi all'insegna di tavolette, cioccolatini e praline, con bancarelle, momenti di intrattenimento e laboratori per

bambini.

Il pasticciere che ha dichiarato guerra al glutine

Accanto al locale di famiglia, a Paladina, Andrea Bonati ha aperto uno spazio interamente dedicato a chi ha intolleranze. «Il mio impegno è regalare il piacere di un buon dolce anche a chi ha problemi di salute»

“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici della Bergamasca in giro per l'Italia e all'estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»

Slow Food, sette aziende

orobiche in fiera a Stoccarda

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L'iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg

Sapori bergamaschi, il Formaggio Nero della Nona strega le food blogger

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle appassionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su The Lovely Girl, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su "Gli esperimenti di Mary Grace".



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

[I'm not a groupie](#)

Germogli di bambù, a Treviglio parte la coltivazione

In partenza l'iniziativa delle sorelle Cinzia (26 anni) e Marianna Ziliati (23) nell'area del Roccolo. «C'è richiesta di prodotti freschi e biologici»

Monte Isola vota il miglior salame. Sabato l'inedita sfida



Un fine settimana all'insegna del salame. E' quello organizzato dal Comune di Monte Isola nell'ambito della prima edizione della manifestazione "Le Giornate del Gusto – Sua Maestà il Salame di Monte Isola", pensato per promuovere

le eccellenze e le tradizioni del territorio ed in particolare quelle gastronomiche, come il salame montisolano. L'evento avrà luogo sabato 28 e domenica 29 marzo e si struttura in vari eventi, tra cui il convegno di apertura dal tema "Identità di un territorio tra cibo, tradizione e cultura". I contenuti che verranno sviscerati nel corso del convegno

verteranno sul tema dell' identità territoriale, partendo dal macro territorio regionale e nazionale per poi focalizzarsi sulle più piccole realtà locali come Monte Isola.

La gara per designare il miglior salame avrà inizio alle 16 di sabato e la proclamazione del vincitore con la relativa premiazione nella stessa serata, con inizio alle 20.30. Potranno partecipare tutti i produttori di salame suino residente a Monte Isola i cui prodotti sono lavorati sull'isola e di produzione familiare.

Per produzione familiare si intendono i salumi "fatti in casa, secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali della propria zona di appartenenza culturale". Dalle ore 12.30 di sabato fino al termine della manifestazione sarà operativo uno stand gastronomico gestito dall' associazione montisolana "Menzino in Festa", con un proprio punto di ristoro. Saranno presenti anche altri stand di degustazione e vendita prodotti tipici. Domenica, tra le varie iniziative, anche la dimostrazione di come viene prodotto il "Salame di Monte Isola" con la tipica lavorazione a mano.

Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l'evento che per la prima volta mette in mostra la vocazione tutta bergamasca per il prodotto, riunendo le aziende della filiera. Nei spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista. Al lavoro i gelatieri del Co. Gel. Ascom