East Lombardy ospite dell’Accademia Italiana della Cucina di Brescia

La ristorazione bergamasca è stata ambasciatrice alla serata “Il Novecento e la sua cucina” organizzata dall’Accademia Italiana della Cucina di Brescia venerdì 16 marzo a Villa Fenaroli di Rezzato. La serata è stata l’occasione anche per fare il punto sull’avanzamento di East Lombardy, progetto internazionale di valorizzare del patrimonio eno-gastronomico della Lombardia orientale che vede riunite le quattro province Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il professor Giovanni Ballarini ha ripercorso la storia della cucina nel secolo scorso e Roberta Garibaldi, direttrice del progetto East Lombardy, è intervenuta sul rapporto arte, food e turismo e relazionato sulle strategie di sviluppo del territorio e su come stanno si muovendo le città “concorrenti” in tema di turismo enogastronomico. Alla conferenza è seguita la cena, organizzata dal delegato provinciale Lucio Piombi e da Annamarina Bisutti e curata da quattro chef rappresentanti delle province coinvolte che hanno portato in tavola le proprie specialità. Bergamo era rappresentata dallo chef Chicco Coria, titolare del ristorante La Vecchia Filanda di Brusaporto, che ha scelto di presentare in tavola ‘Baccalà mantecato accompagnato dalla polenta di mais spinato di Rovetta con riduzione di salsa di acciughe’. Per Brescia era presente Andre’ Wadoux, chef di Villa Fenaroli. Per Cremona Sergio Carboni della Locanda degli Artisti di Cappella de’ Picenardi e per Mantova Fernando Aldighieri e Daniela Bellintani della Locanda delle Grazie

Gelaterie, la nuova guida del Gambero Rosso premia l’Oasi American Bar e La Pasqualina con i Tre coni

Due delle sei gelaterie premiate dalla guida hanno sede nella nostra provincia che, quanto a gelato e arte artigianale, non ha nulla da invidiare alla grande Milano

---

Fungolandia, in Val Brembana nove giorni tra funghi e natura

Dal 2 al 10 settembre eventi diffusi dedicati ai re del bosco e ai prodotti locali

---

Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Sorbetti e mantecati sono uno stimolante banco di prova per la creatività di gelatieri e chef bergamaschi. Sottozero finiscono ortaggi, spezie, erbe e persino il pesce

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

Dal “Senatore Cappelli” al mais bianco, a Calvenzano la sfida è bio

L’Azienda agricola Fontana produce cereali selezionati che si trovano solo al mercato. Fiore all’occhiello sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra, privi di bucce e ideali per vellutate da preparare in tempi rapidi. Il tutto senza l’utilizzo di sostanze chimiche

Rivera: «Vi svelo i due

piatti che porto nel cuore»

L’ex golden boy del calcio italiano racconta il suo rapporto con la tavola, dai pranzi prepartita agli incontri con Nereo Rocco, Veronelli e Zanella. «Oggi sto più attento a quel che mangio – rivela -. Evito gli zuccheri e i cibi col glutine. Ma non rinuncio agli Agnolotti e al risotto alla milanese con l’ossobuco, due ricette che mi accompagnano da una vita»

Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d’Argon, l’Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta
e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere

---

Dal bosco al piatto, funghi senza segreti in Alta Val Brembana

Fino all’11 settembre nei comuni di Altobrembo torna Fungolandia, full immersion tra sapori e scoperta del territorio, con escursioni guidate, visite nelle aziende, menù e aperitivi. C’è anche il percorso sensoriale-degustativo nel

Ponteranica, si mangia gratis con lo street food dei ristoratori

Al santuario di Rosciano la seconda edizione della manifestazione enogastronomica e culturale organizzata dall’Associazione e dal Comune. Sei i locali coinvolti che offriranno 1.500 piatti creati per l’occasione