

Funghi, Affari di Gola fa scoprire le bontà “snobbate” del bosco

La stagione dei funghi ha portato Affari di Gola a Valtorta per un'escursione guidata in compagnia dei micologi di Fungolandia facendo scoprire che il segreto per assicurarsi un bottino ricco è ampliare la conoscenza delle specie. Ecco allora, sul numero di settembre, alcuni outsider gustosi capaci di competere in tavola con “re porcino” ed i consigli del cuoco-raccoglitore per cucinarli.

La rivista incontra anche la nuova delegata provinciale dell'Associazione Sommelier, Roberta Agnelli, che lancia la sua proposta per Bergamo: «Un luogo dove promuovere tutti i vini del territorio». L'itinerario porta invece i lettori in alta montagna, al Passo San Marco tra gli alpeggiatori (giovani!) che producono il pregiato Bitto Storico. Tra le tendenze della tavola, il focus è sui surgelati, capaci di rinnovarsi grazie a packaging innovativi, ricette gourmet, cotture leggere, monoporzioni e prodotti a prova di intolleranze. Ma anche il mondo dei formaggi si dà da fare per andare incontro ai gusti dei consumatori, come mostrano alcune aziende bergamasche che stanno rilanciando gli “spalmabili”. Il social-chef del mese è Paolo Zambelli, che da Almenno San Bartolomeo ha presto imboccato la via dell'estero ed oggi è in Algeria, ad Oran, mentre la sosta per la pausa pranzo è a Calusco D'Adda, con i sapori napoletani del ristorante La Conchiglia. Tra gli appuntamenti, per i professionisti del food and beverage torna il 6 e 7 ottobre la rassegna Birrogastronomica promossa dalla Quattroerre di Torre de' Roveri.