

17 Luglio 2014

Birra artigianale, i successi di Bergamo raccontati da Affari di Gola

luglio 2014

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

Birra artigianale, Bergamo miete successi

La guida di Slow Food
"premia" quattro
produttori.
«Destinati ad essere
sempre più protagonisti»

Reportage di n. 10 da "Gola" n. 101 (p. 104) - Il viaggio - Magasin (rivista specializzata Editoriale La Nuova Italia) - via Borga Peruzzi 132, Bergamo
Fondo: Milano S.p.A. - Spedizioni in Abbonamento Postale - D.L. 35/2002 (conv. in L. 27/02/2003 n. 46) art. 1, comma 1, DCH Bergamo - 4 L. 10



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/birra-artigianalei-successidi-bergamoraccontatida-affari-di-gola/>

«Bergamo è tra le zone d'Italia che è cresciuta maggiormente in questi anni, con una concentrazione di qualità elevata per merito di molti produttori che, nei prossimi anni, saranno sempre più protagonisti». Sono parole di Eugenio Signoroni, curatore della Guida Birre d'Italia 2015 di Slow Food, che su 331 birrifici selezionati ne segnala anche quattro bergamaschi: Elav, Birrificio Valcavallina, Via Priula ed Endorama. Alle birre premiate e ai loro creatori il numero di luglio di Affari di Gola dedica il servizio di apertura, che dà anche conto di alcune nuove iniziative made in Bergamo.

La rivista, distribuita in edicola e sfogliabile on line, passa in rassegna anche le proposte enogastronomiche degli spazi estivi in città e per una gita fuori porta offre una guida tra i caseifici del Monte Bronzone. L'approfondimento storico riguarda gli ortaggi, mentre l'incontro "social" con lo chef bergamasco all'estero è questa volta con Marino D'Antonio, di Cisano, che a Pechino lavora all'Opera Bombana ed è stato eletto "chef of the year".

Prettamente di stagione anche i consigli per la tavola, con il vademecum per un barbecue perfetto e le indicazioni della macelleria Oberti e della pescheria Rossi.

Un numero estivo da gustare pagina dopo pagina.