

13 Marzo 2014

I ristoranti bergamaschi e la sfida della cucina vegana sul nuovo numero di Affari di Gola

marzo 2014

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

**Cucina Vegana,
la nuova sfida
dei ristoratori
bergamaschi**



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/i-ristoranti-bergamaschie-la-sfidadella-cucina-veganasul-nuovo-numerodi-affari-di-gola/>

Il confronto tra pizzaioli e vip sui modi di mangiare la pizza di cui parliamo nella notizia dedicata

https://www.larassegna.it/notizie_la_rassegna.php?nid=562&ref=home viene sviluppato sul numero di marzo di Affari di Gola, il mensile dell'enogastronomia bergamasca edito da La Rassegna. La rivista, in edicola in questi giorni, porta in copertina alla cucina vegana, nuova sfida dalla ristorazione orobica. Proprio in questi giorni, infatti, 16 locali partecipano ad un corso promosso dall'Ascom e dalla Lav sui fondamenti di questa filosofia, che non prevede l'utilizzo di alcun alimento di origine animale e che sta guadagnando sempre maggiori consensi.

Ma si parla anche di piatti tutt'altro che light, come la cassoeula, scoprendo che ha origini napoletane, e di un nuovo salume - Mosaico - creato dal macellaio Elio Cazzaniga di Canonica d'Adda. Ci sono anche l'intervista con la nuova delegata provinciale dell'Onaf, l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi, Grazia Marcalli, e con il campione del mondo di cioccolateria Davide Comaschi, che svela i trucchi per riconoscere la qualità dei prodotti. Sul versante del vino si scoprono la produzione di bollicine della Val Camonica e le chicche scovate dal sommelier Luca Castelletti in Crimea, Israele e Azerbaigian.