

Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly

La birra artigianale di Seriate si è presentata agli operatori professionali. Giampiero Rota: «La kermesse veronese è una vetrina incredibile». Riflettori puntati sull'ultima nata, la RedVolution

Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo

La Italcanditi Vitalfood di Pedrengo produce la metà delle preziose castagne glassate consumate nel Vecchio Continente. «Leader del mercato grazie a prezzi e qualità»

Vini e bevande, per Quattroerre 35 anni da protagonista

Le tappe e le immagini più significative dell'azienda di Torre de' Roveri, fondata nel 1982 dai fratelli Rota

Bar e specialità alimentari, ad Antegnate un nuovo scrigno di sapori

Dolcefreddo Cafè è la sfida a rinnovarsi e diversificare della storica azienda di surgelati. «Vogliamo valorizzare il made in Italy che tutto il mondo ci invidia»

È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

Contrattazione, Bergamo al top per numero di accordi e innovazione

Alla Fiera promossa dalla Cisl regionale il 25% degli accordi selezionati è stato siglato con aziende orobiche. Due intese segnalate come esemplari nel proprio settore, alla clinica dentale Daina di Nembro e all'Ubi Banca

I formaggi che nascono in città

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

Ristorazione collettiva, «oggi chiunque può aprire. Servono regole»

Un disegno legge si sta occupando di mettere ordine nel settore. Dalla Fipe la richiesta di prevedere alcuni requisiti e obblighi e che nelle scuole sia vietato il consumo di pasti portati da casa

Ascom, riprende la stagione

dei corsi. E la formazione aziendale diventa anche un reality

Ben 141 proposte suddivise tra l'area professionale e quella dell'enogastronomia. Si fanno largo le proposte su misura e i percorsi esperienziali per costruire il team. Malvestiti: «Nel terziario alto il turn over delle attività per questo formazione e assistenza sono strategiche»

Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d'oro col Blutunt all'Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro