Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita la decima edizione del ‘Premio Italia a tavola’, due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all’arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L’iniziativa ha il sostegno di Ascom

---

Ritorna Libri per sognare e gi studenti diventano critici letterari

Ritorna Libri per sognare, la rassegna dei librai Ascom. nel programma un concorso, un portale dove votare il libro più bello e laboratori a Lilluput e all’Accademia Carrara

---

Per Bergamo Jazz le vetrine si vestono di musica

In occasione di Bergamo Jazz, in città ritorna il concorso ‘Vetrine in jazz’ promosso da Ascom Bergamo. Le vetrine più belle si votano anche su Facebook e Instangram

Il Birrificio Otus premiato alla fiera Beer Attraction

Alla sua prima uscita ufficiale, durante il concorso organizzato da Unionbirrai a Beer Attraction, la fiera internazionale di Rimini dedicata alle birre artigianali e speciali, Ambranera, la stout del Birrificio Otus di Seriate a poco meno di un mese dalla sua nascita è salita sul podio, classificandosi seconda nella categoria riservata alle birre scure. La fiera, alla sua quarta edizione, si è chiusa nei giorni scorsi con 22.743 visite e 505 aziende espositrici. I birrifici in gara erano 279, per un totale di 1650 birre in concorso nelle 41 categorie previste. La giuria era composta da 84 giudici di cui ben 48 stranieri provenienti da 19 paesi, in particolare Europa (Regno Unito, Spagna, Olanda, Francia, Germania, Austria, Belgio, Finlandia, Repubblica Ceca, Polonia, Bulgaria, Russia), ma anche dalle Americhe (Usa, Canada, Messico, Brasile) e dall'Estremo Oriente (Cina, Giappone, Corea del Sud).

Ambranera è il tributo del birraio Alessandro Reali alle mitiche scure spillate nei pub anglosassoni e irlandesi: una birra in perfetto stile oatmeal stout, ad alta fermentazione e bassa gradazione alcolica. Le stout sono una tipologia assai ampia, perfezionata in Gran Bretagna e in Irlanda fra il XVII e il XVIII secolo.

Nella foto: Alessandro Reali (birraio Otus, al centro) con Lorenzo Dabove (foto di Luca Galuzzi)

Ritorna il Premio Libero Grassi nelle scuole per dire no alla violenza

Ritorna il Premio Libero Grassi nelle scuole per sensibilizzare i ragazzi alla tolleranza. Iscrizioni entro il 15 marzo su www.premioliberograssi.com.

Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale

L’erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

---

Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend

Al 13esimo concorso dedicato a Merlot e Cabernet bottiglie da 25 nazioni. Il 20 ottobre le degustazioni della giuria al Castello di Pagazzano, sabato e domenica il banco aperto a tutti in Città alta sosterrà l’associazione Nepios. E un

convegno indaga sul rapporto tra vini del territorio e salute

---

A Creattiva torna la sfida live tra giovani stilisti. Pedrali (Ascom): «Il mondo della moda a sostegno dei talenti»

La Fashion Half Marathon mette al lavoro per tre giorni interi 21 concorrenti da tutta Italia. Il presidente del gruppo Abbigliamento: «Importante accendere i riflettori sul settore». Domenica le premiazioni

---

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre

Il concorso internazionale organizzato dai Vignaioli Bergamaschi si terrà dal 19 al 21 ottobre, tra momenti tecnici e scoperta del territorio. Potenziata la presenza sui social

---

In tazza o nel piatto, in concorso le idee al caffè

📅

Un chicco, mille possibilità. Il caffè non è, infatti, solo il “cuore” della bevanda più amata dagli italiani ma può essere ingrediente e “tocco” di molte altre preparazioni.

Per valorizzarne appieno la versatilità Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in collaborazione con Host e Ica (Italian Coffee Association) promuove un concorso dedicato non

solo ai baristi, ma anche ai pasticceri e, soprattutto, ai ristoratori più estrosi del Bel Paese che potranno cimentarsi in originali creazioni per essere premiati in occasione di Host 2017, la fiera internazionale dedicata al settore dell'ospitalità in programma a Milano dal 20 al 24 ottobre.

La presenza della Fipe alla manifestazione è ispirata proprio la volontà di promuovere, attraverso il caffè, la qualità del servizio e delle proposte lungo tutta la filiera. «Con il concorso "Fantasie al caffè" la nostra Federazione – ricorda il presidente Lino Enrico Stoppani – rafforza la propria collaborazione con Ica e lavora per promuovere l'attività di quei gestori e operatori che puntano alla cura del dettaglio ed alla valorizzazione del rapporto con la clientela, con proposte sempre nuove che abbiano come fil rouge l'attenzione alla qualità, dalla selezione degli ingredienti alla preparazione fino ad arrivare alle modalità di servizio. La nostra presenza a Host intende valorizzare i pubblici esercizi come parte fondamentale di una filiera complessa per la quale è stringente un ripensamento dei rapporti a favore di una sempre maggiore attenzione alla clientela e alle sue esigenze di qualità nel prodotto e nel servizio».

Il concorso "Fantasie al caffè", aperto a tutti gli operatori dei pubblici esercizi e agli studenti degli istituti per l'enogastronomia, vuole premiare le idee di coloro che ogni giorno esprimono la loro creatività per sorprendere il cliente con proposte capaci di suscitare curiosità, con nuovi aromi ottenuti dalla combinazione delle spezie con il caffè, utilizzato non solo come bevanda ma anche come ingrediente per creare nuove ricette, dolci o salate, al bar come in cucina.

Il contest si svolgerà on line fino al prossimo 8 ottobre. Le foto delle proposte inviate saranno valutate da una giuria di esperti che esprimeranno il loro giudizio sulla base di tre criteri: originalità della proposta, replicabilità della ricetta, efficacia della didascalia di accompagnamento.

La premiazione avverrà martedì 24 ottobre nello stand di Fipe in Host e al primo classificato sarà riservata la partecipazione gratuita ad un corso di alta formazione.

Qui il regolamento completo e il modulo per l’iscrizione.