

# **Cuochi bergamaschi riuniti per la cena degli auguri**

L'evento annuale dell'Associazione Cuochi al ristorante Papillon di Torre Boldone

---

# **Cuochi, tutte le emozioni del Trofeo Baroni**

La galleria fotografica del concorso alla Fiera di Bergamo

---

# **“Ingredienti poveri per un piatto ricco”, 12 cuochi in sfida al Trofeo Baroni**

Domenica primo novembre, alla fiera Campionaria di Bergamo, l'avvincente competizione con paniere a sorpresa e manche eliminatorie

---

# Festa del patrono, i cuochi cucinano per la mensa delle autolinee



Il 13 ottobre ricorre la nascita di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia. È in questa occasione che l'Associazione cuochi bergamaschi si mette al servizio della città e offre il pranzo ai poveri e alle persone disagiate che gravitano nei pressi della stazione.

Lo fa preparando un menù speciale per lo spazio mensa "posto caldo" gestito dal servizio Esodo del Patronato San Vincenzo alle autolinee. Al lavoro ci sono gli allievi di quarta dell'Abf di Bergamo, coordinati dallo chef Raffaele Auriemma.

Il menù prevede "Pizzocchero verticale ai formaggi brembani", "petto di tacchino alle spezie aromatiche" e "Torta morbida di mele con salsa vaniglia".

I cuochi che vogliono dare il proprio contributo in cucina o per il servizio sono i benvenuti. Basta contattare [info@cuochibergamo.it](mailto:info@cuochibergamo.it) o scrivere sulla pagina Facebook "Associazione cuochi bergamaschi"

---

# Cuochi, giornata in risaia e concorso per il miglior risotto

Lunedì 7 settembre il quarto Trofeo Salera alla Cascina La Reale di Garlasco (Pv)

---

# Cuochi, serata con il presidente nazionale



Il nuovo presidente nazionale della Federazione italiana cuochi [Rocco Pozzulo](#) e i vertici dell'organizzazione, tra cui il segretario generale Salvatore Bruno e il vicepresidente area nord Giovanni Guadagno, saranno a Bergamo domenica 5 luglio e incontreranno gli associati bergamaschi nel corso di una serata naturalmente gastronomica.

L'appuntamento è alle 21 al Ristoro Pugliese in via Torquato Tasso 96 a Bergamo per una carrellata di sapori tipici pugliesi proposti a buffet.

Per i cuochi sarà l'occasione per incontrare la dirigenza nazionale, in Bergamasca anche per visitare alcune aziende che già collaborano con la Federazione, e per un sempre interessante confronto sul settore e sul futuro della professione.

Il costo della cena è di 20 euro. È richiesta la conferma a Fabrizio Camer (329 2151704) o Monica (035 257224).

---

## **Associazione cuochi, a Schilpario cena con erbe spontanee e fiori**



Si chiama "Il sentiero delle erbe" l'ormai tradizionale appuntamento con i piatti a base di erbe spontanee e fiori proposto dall'Associazione cuochi bergamaschi per i propri iscritti. La cena è in programma martedì 12 maggio all'hotel ristorante San Marco a

Schilpario (frazione Pradella) e prevede, accanto alle ricette realizzate con le erbe del campo che regala la primavera, la presentazione e la degustazione di prodotti tipici della Valle. Il menù comprende Formaggio Nero della "Nona", riportato in vita da un'antica ricetta del 1753, formaggi e salumi della Latteria sociale di Scalve, il primo piatto realizzato con l'impiego del Tarassaco, il secondo con carne selezionata e abbinata a Buon Enrico, Ortiche e Acetosa e una composizione di dessert con fiori. Il costo è di 30 euro e

comprende la selezione di vini in abbinamento, acqua e caffè.

I posti sono limitati. Per info e prenotazioni contattare: Hotel San Marco (tel. 0346 55024), Gianfranco Lazzaroni (tel. 349 5519292)