

# **Bergamo “capitale” europea della Gastronomia. «La ristorazione una carta su cui puntare»**

Insieme a Brescia, Mantova e Cremona la nostra provincia ha ottenuto il titolo per il 2017. La coordinatrice scientifica Roberta Garibaldi: «Opportunità per valorizzare tante eccellenze poco percepite all'esterno»

---

## **Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra**

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro

---

## **“GourmArte per Expo”, un poker di chef stellati atterra nel centro di Bergamo**

Presentata l'edizione speciale della manifestazione firmata dalla Promoberg. A settembre e ottobre appuntamenti con

Bottura, Cuttaia, Féolde ed Esposito. Il finale alla Cantalupa con i fratelli Cerea

---

## **Rifugi, il gusto sale in quota**

Anche in alta montagna ormai da tempo l'offerta gastronomica si è ampliata puntando soprattutto su prodotti biologici e materie prime selezionate. Ecco tre testimonianze di gestori sulle Orobie

---

## **Love, i piatti e i dolci da provare**

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto

---

## **Le bontà dei laghi d'Europa in vetrina a Iseo**

Bontàlago è la mostra mercato all'interno del "Festival dei Laghi", la più grande kermesse italiana dedicata alla

promozione degli specchi d'acqua dolce in programma dal 29 maggio al 2 giugno

---

## **Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli**

“Camminare la terra” rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

---

## **La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno**

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio “La Contrada” Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo»