

# **Le signore dei casoncelli**

Sono il piatto forte della Trattoria del Moro di Ponteranica, il regno di Iosette, Giuliana e Bianca. «Ricetta immutata da quasi quarant'anni». Piacevano anche a Vittorio Cerea

---

## **Fuori casa, l'avanzata dei take away**

La formula guadagna spazio a favore dei bar, evidenzia la Fipe nel rapporto sulla ristorazione. Dal 2008 i locali da asporto sono cresciuti del 35%, del 41% nei centri storici. «Così viene depotenziata l'offerta commerciale». In crescita il numero complessivo degli esercizi e i consumi

---

## **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»

---

## **E nell'ex manicomio arrivò il bistrò**

Inaugurato a maggio, il bar tavola calda ha un obiettivo speciale: offrire opportunità di inserimento lavorativo alle persone fragili. «Un locale aperto alla città, con piatti di stagione, biologici e a chilometro zero»

---

## **Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»**

N.O.I, in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»

---

## **Ad Albino anche la pizza**

# sposa il “chilometro zero”

Tre giovani fratelli guidano la Nuova Brasserie con il chiaro obiettivo di dare spazio ai prodotti locali, soprattutto di piccole aziende. Nell'impasto c'è anche il mais Spinato di Gandino e tra i piatti si può trovare la tagliata di pecora

---

# Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Appresi i segreti in America, Andrea Cologni e Ylenia Agate hanno realizzato la loro idea di “Strit fud” aprendo il chiosco in piazzale Oberdan. A far la differenza, materia prima d'eccezione e creatività (come il burger senza carne)

---

# Bù, anche Bergamo ha il suo cheese bar

Prendono spunto dai “bar à fromage” francesi e mettono al centro dell'offerta gastronomica il mondo caseario. In città fa parlare di sé il locale aperto in piazza Dante con un'offerta importante di prodotti bergamaschi e non solo. La regia? Della Latteria Sociale di Branzi

---

# **Il formaggio dell'anno e il miglior cheese bar? Sono bergamaschi**

Agli Italian Cheese Awards premiati il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo e il Bù di piazza Dante a Bergamo

---

# **Birra e cucina, un matrimonio di gusto**

Con l'affermazione delle birre artigianali cresce l'interesse per l'accompagnamento ai piatti. Anche a Bergamo i locali stanno arricchendo la lista di bionde, rosse e stout per offrire accostamenti accattivanti. Non resta che scoprirli