Distribuzione automatica, in Italia il record di “macchinette”

Con 800mila apparecchi installati superiamo abbondantemente Francia, Germania e Inghilterra. Siamo anche leader nella produzione, con Bergamo in prima fila. Il caffè resta il prodotto più venduto, in crescita gli snack e i prodotti freschi. E i distributori diventano sempre più “intelligenti”

Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

---

Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un’arte sarà domani all’Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all’ordine del giorno

L’aperitivo Veg+ fa centro in Città alta

Al Relais San Lorenzo l’evento del progetto Veg+ di Ascom e Lav che riunisce 19 locali certificati

Bergamo e l’aperitivo, ecco i must dell’estate

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo

Più servizi e svago, il supermercato visto dai consumatori

Gli italiani vorrebbero trovare anche la posta, oltre a farmacia e pompa di benzina, dice la ricerca Nielsen sulle strategie di crescita del retail. E fare la spesa piace a sei persone su dieci. «Il processo di scelta va sempre più

allungandosi»

Dal cibo alle stoviglie, anche a Bergamo la tavola si colora di viola

Piace il purple food, l’utilizzo di frutta e verdure con colori che vanno dal violetto al porpora, ricchi di sostanze antiossidanti. Nascono così piatti dal nuovo look e le scelte cromatiche contagiano anche gli accessori

---

Barbecue “estremo”, in gara anche due team bergamaschi

In alto Adige, dal 15 al 17 gennaio, la seconda edizione di West, contest europeo per le cotture in stile americano. Un’arte che sta conquistando appassionati anche nella nostra provincia

---

Insetti in tavola, «sono gli

chef che possono fare la differenza»

Due miliardi di persone nel mondo li mangiano ed ora sono prodotti e commercializzati anche in alcuni Stati occidentali. Da poco, inoltre, l’Europa ha detto sì ad una semplificazione delle procedure di autorizzazione. Ce li ritroveremo davvero nel piatto? Ecco cosa ne pensa un esperto, pioniere del novel food