







ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO HOME

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



nel sito per parole chiave ... per codice

01/03/2011 9.47.00

Weekend a partire da 20€ Divertiti il fine settimana Con Letsbonus è facile Letsbonus.com/IT

Corsi di Laurea Online

5 Facoltà, 12 Corsi di Laurea e sedi in tutta Italia. Informati!













Forniture Alberghiere



Nuovi Buongustai a Bergamo Al via una stagione ricca di corsi

di Roberto Vitali

Il Club dei Buongustai Bergamo ha accolto nuovi professionisti che amano il piacere della buona tavola. La nomina da parte del presidente Ernesto Tucci è avvenuta durante il simposio di inizio anno sociale alla Cantalupa di Brusaporto (Bg). Presentati i corsi 2011 sul tema dell'olio e della birra

Con la consegna del collare sono entrati ufficialmente a far parte del Club dei Buongustai Bergamo alcuni professionisti che amano il piacere della buona tavola. La consegna da parte del presidente Ernesto Tucci è avvenuta durante il simposio di inizio anno sociale alla Cantalupa di Brusaporto (Bg).

Questi i nomi dei nuovi soci insigniti del collare: Mauro Lamassa, Maria Luisa Gritti, Giuliano e Francesco Tropea, Giacomo Gusmini, Valter Quistini, Virginio Rota, Fabio Bergamaschi, Bruno Nobile, Andrea Peracchio, Luisa Mauri, Giovanni Landi, Antonio e Brunella Magni. Socia onoraria è stata nominata Stella Capozzi (nella foto, terza da destra), moglie del noto albergatore-ristoratore Pino Capozzi.



Un "grazie" è stato espresso agli sponsor del club: l'azienda Fratelli Santini, grossisti ortofrutticoli di Azzano San Paolo; l'azienda vinicola Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli; il Cantiere Tri Plok, manufatti in cemento, di Montello; la Vinicola Martinelli di Ranica.

Tra i programmi del club per i prossimi mesi, oltre alle cene mensili a tema (la prossima è in programma il 23 marzo al "Vigneto" di Grumello del Monte), un corso sull'olio in tre lezioni e uno sulla birra pure in tre lezioni.

Il corso sull'olio sarà tenuto dall'esperto Marco Antonucci e si svolgerà nella sede dell'Acetaia Testa a Carobbio degli Angeli. Le date sono il 7, 14 e 21 marzo.

Nello stesso mese di marzo è organizzato il corso sulla birra, con svolgimento nella sede della Quattroerre, azienda leader in Lombardia nella distribuzione ai pubblici esercizi di vino e bevande (la sede è a Torre de' Roveri). Le lezioni si svolgeranno nelle serate del 12, 19 e 26 marzo, relatore l'esperto Cesare Assolari.

Il 7 aprile è in programma la cena conclusiva del corso "Sapori del benessere", che si sta svolgendo nella sede di Pentole Agnelli a Lallio (Bg). Il corso - una novità per Bergamo - insegna a conciliare i piaceri della tavola con la prevenzione delle malattie: mangiare meglio e saper mangiare per vivere più a lungo.

CONDIVIDI 🔪 🚼 Condividi | 🚹 🖶 🍱 🚼

Commenti - dì la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo email e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente alla gestione de per tali finalità.

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

Basilicata Abruzzo Calabria Campania Friuli Venezia Giulia Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Alto Adige Umbria Veneto

Valle d'Aosta

Nuovi Buongustai a Bergamo Al via una stagione ricca di corsi

I Buongustai bergamaschi festeggiano i 100 anni di attività dei Frosio

Buongustai giocano in casa Una serata tutta bergamasca

Il superbo bollito di Vittorio sulla tavola dei Buongustai bergamaschi

Il Cellatica Superiore 2007 Le Cantorie miglior vino da abbinare allo spiedo