



ACCADEMIA DELLA CUCINA, PIOMBI DELEGATO PER BERGAMO - **Lucio Piombi** (nella foto, a destra), avvocato, è il nuovo delegato della sezione bergamasca dell'Accademia italiana della Cucina, l'istituzione culturale fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani allo scopo di salvaguardare i principi fondamentali della Cucina italiana, la cui importanza è oggi sempre più riconosciuta nel mondo. Piombi succede al conte **Bonaventura Grumelli Pedrocchi** (nella foto, a sinistra), che ha retto la delegazione per molti anni. Lo scambio delle consegne è avvenuto alla "Taverna del Colleoni" di Bergamo Alta nel corso di un incontro conviviale che ha avuto per tema la cucina piemontese. (R.V.)  [cod 19351](#)

A EGIDIO ROSSI LA STORICA FASCIA DI ESCOFFIER - Alla soglia degli 80 anni, una vita dedicata alla cucina e alla ristorazione di qualità, Egidio Rossi, presidente dell'Unione Cuochi Regione Lombardia, aggiunge un nuovo riconoscimento ai tanti già avuti nella sua lunga carriera. Nel corso di una manifestazione svoltasi al Casinò di Sanremo (Im), gli è stata conferita la "Fascia di Escoffier", l'onorificenza culinaria che, nel nome del grande cuoco francese, premia i migliori chef del mondo. Con la fascia, Rossi ha ritirato anche la prestigiosa coppa a due stelle d'oro. (R.V.)  [cod 19298](#)

Amicizia a tavola

Ordine dei Cavalieri della polenta

Tante iniziative nel 35° anno di vita

di Roberto Vitali

L'Ordine dei Cavalieri della polenta ha iniziato il suo 35° anno di attività con un incontro conviviale in un ristorante di tutta eccellenza, il "Giopi e Margi" di Bergamo. Un locale che da decenni fa onore alla cucina bergamasca e dove anche la polenta è da sempre tenuta nella giusta considerazione.

Ricavato in un palazzo del 1600, nella parte storica di Borgo Palazzo, il ristorante "Giopi e Margi" è stato aperto nel 1983 dalla famiglia Foglieni. Al padre Ivar, già presidente dell'Unione cuochi regione Lombardia, si sono via via affiancati i figli, che hanno alle spalle interessanti esperienze in quotati ristoranti italiani e stranieri. Alla direzione della cucina è **Darwin Foglieni** (nella foto, in



tenuta da cuoco, insieme al direttivo dei Cavalieri della Polenta) con la moglie **Isabella** (nella foto, in tenuta da cuoca).

Nel corso della riunione, il gran maestro Piero Ricci ha reso noto il calendario delle iniziative del 2011, che culmineranno a settembre con la ventesima edizione della manifestazione "A tavola con amicizia".  [cod 19522](#)

Nuovi professionisti nel Club Buongustai Bergamo

Al via una stagione ricca di corsi

Con la consegna del collare sono entrati a far parte del Club dei Buongustai Bergamo



alcuni professionisti che amano il piacere della buona tavola: 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. **Stella Capozzi** (nella foto, terza da destra) è stata nominata socia onoraria. Tra marzo e aprile si svolgeranno i nuovi corsi su olio, birra, vino e alimentazione. (R.V.)  [cod 19538](#)

Italia a Tavola.net

ogni giorno notizie fresche sul web

Non perderti la nostra newsletter settimanale, iscriviti su www.italiaatavola.net



diventa fan su **facebook**

guarda **RistoTV** su **YouTube**

segui su **twitter**