Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d’Autore

img1818-40a47f11

Cenerentola del turismo enogastronomico, una voce sempre più importante nel nostro Paese, anche la colazione può essere utilizzata come leva per promuovere il territorio (e il proprio locale) presso i visitatori stranieri. È l’idea di “Prima Colazione d’Autore”, progetto di East Lombardy che ha coinvolto pasticcerie, bar e hotel, B&B e agriturismi della Lombardia orientale e prime stelle del calibro di Iginio Massari ed Enrico Cerea. L’idea da copiare è la proposta di ingredienti locali a Km zero e ricette tipiche della zona. Dolci o salate. Qualche esempio? La Bussolà, Torta Paradiso, Plum Cake all’olio Evo Garda DOP di Iginio Massari o la crostata ai lamponi del Parco dei Colli di Bergamo e i formaggi caprini bergamaschi del Relais&Chateaux Da Vittorio.

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al “solito” cappuccio e brioche

L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

La colazione? All’estero piace tanto da durare tutto il giorno

Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Happy hour, una (piccola) rivoluzione nella “Milano da bere”

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena