



DO *eat* BETTER

• EXPERIENCE •

Eat like a local. Everywhere.

<http://doeatbetterexperience.com/>

Via Gramsci 1/8, 16126, Genova (Italia)

+39.329.179.06.47

reservations@doeatbetter.com

BERGAMO TOUR GASTRONOMICO



- 2-10 posti
- 11:30 (Mar/Dom); 18:30 (Mar/Gio; Dom)
- 3,5 ore totali
- Piazzale Sant'Agostino (di fronte alla chiesa)

Tour gastronomico itinerante in 4/5 locali cittadini alla scoperta della tradizione gastronomica locale.

Bergamo è una città divisa in due: Bergamo alta e Bergamo bassa, unite da una storica funicolare. Il tour gastronomico di Bergamo avrà luogo nella bellissima Bergamo Alta, dove avremo l'occasione di provare alcune tra le migliori ricette capaci di riassumere al proprio interno tutta la tradizione culinaria bergamasca: dai pasti dei vecchi contadini, alle carni pregiate o ancora al gelato gusto stracciatella, che fu proprio creato a Bergamo per la prima volta. Durante il tour gastronomico di Bergamo sarete accompagnati da un esperto gastronomico locale alla scoperta di itinerari nascosti all'interno delle mura della Città Alta, in un tour all'insegna dei sapori forti e dei profumi delicati, iniziando dalle origini della tradizione lombarda fino alla scena gastronomica contemporanea.

Possibili Assaggi

- Aperitivo con bicchiere di Valcalepio - Il tradizionale aperitivo bergamasco è composto da fette di pane tostato con l'aggiunta di ingredienti locali insieme ad un bicchiere di vino rosso Valcalepio, prodotto nelle valli intorno a Bergamo e famoso per la sua dolcezza.
- Casoncelli - pasta fatta a mano a forma di mezzaluna e creata con un misto di farine differenti e ripiena di (a seconda della stagione e della disponibilità degli ingredienti) pangrattato, parmigiano, carne di manzo e maiale, prezzemolo, uvetta, scorza di limone, mandorle e molto altro ancora. In base alla ricetta originale, il piatto deve essere condito con pancetta e salvia.
- Foiade - è il piatto della domenica secondo la tradizione locale. Ogni piccolo paese nei dintorni di Bergamo ha una sua ricetta: un mix di farine diverso, una forma di pasta differente o un condimento preferito.
- Polenta con lardo e formaggio - secolare piatto a base di farina di mais, accompagnato da fettine di lardo per renderlo più cremoso o, in alternativa, con l'aggiunta di formaggi saporiti provenienti dalle valli vicine.
- Pane tostato con formaggio Taleggio - un classico piatto da montagna, buono in ogni stagione anche nei caldi giorni d'estate.
- Gelato gusto "stracciatella" - la stracciatella è uno dei gusti più amati in Italia, ma anche all'estero. Composto da latte e panna con scaglie di cioccolato fondente. Vi accompagneremo nella gelateria in cui è stato inventato il gusto Stracciatella negli anni '60. è decisamente da non perdere!
- Caffè espresso - la conclusione inevitabile e irrinunciabile di ogni pasto italiano che si rispetti. Lo berremo in un caffè storico della città.

BERGAMO FOOD TOUR



- 2-10 seats
- 11:30 am (Tue/Sun); 6:30 pm (Tue/Thu; Sun)
- 3,5 hours in total
- Piazzale Sant'Agostino (in front of the church)

Walking food and wine tour in 4/5 bars/gastronomies/restaurants in the heart of the city to discover the local gastronomic tradition.

Bergamo is the split-into-two town: Bergamo Alta (“the high Bergamo”) and Bergamo Bassa (“the low town”), joined by the historic cable car.

In our Bergamo food tour that will take place in the beautiful Bergamo Alta, we selected the best preparations, capable of presenting in one dish the food culture of area of Bergamo: from the farmers’ traditional meals, to the richly presented meats, to the gelato ‘straciatella’, which was first created in Bergamo indeed.

During Bergamo food tour you will be escorted by our local Foodie and you will discover a secret itinerary enclosed within the walls of the Città Alta, created following strong flavours and delicate scents, starting from the origins of the Lombard tradition and taking us to the contemporary Bergamo food scene that we know today.

Possible Tastings

- Aperitivo with glass of Valcalepio - the traditional aperitivo Bergamasco, composed of toasted bread slices topped with local garnishments, sided by a glass of Valcalepio red wine, directly from the hills surrounding Bergamo and famous for the sweetness of their products.
- Casoncelli - It's an handmade pasta, shaped as a half-fool moon, created with a mixture of flours, filled with (according to the season and the ingredients’ availability): breadcrumbs, Parmesan cheese, beef meat, pork meat, parsley, raisins, lemon zest, almonds and so much more. According to the traditional recipe, the dish is topped with bacon and sage.
- Fojade - it is the Sunday dish of the local tradition. Every small village around Bergamo has its own type of flour, favourite pasta shape and favourite topping.
- Polenta with lard and cheese - the centuries-old dish composed of corn flour, accompanied by local lard slices to make the dish creamier or, in alternative topped with savoury cheese from the nearby valleys.
- Grilled handmade bread with taleggio cheese - a mountain classic, equally delicious in any season, also in the warmer days.
- Gelato "straciatella" flavour - straciatella is one of the most loved gelato flavour in Italy and beyond. Composed of milk and cream, with dark chocolate chips. We will take you to taste it in the very gelato confectionery who invented the straciatella in the Sixties. This is a must!
- Espresso coffee - it is the inevitable conclusion of every Italian proper meal. We offer it in a historic coffee shop.