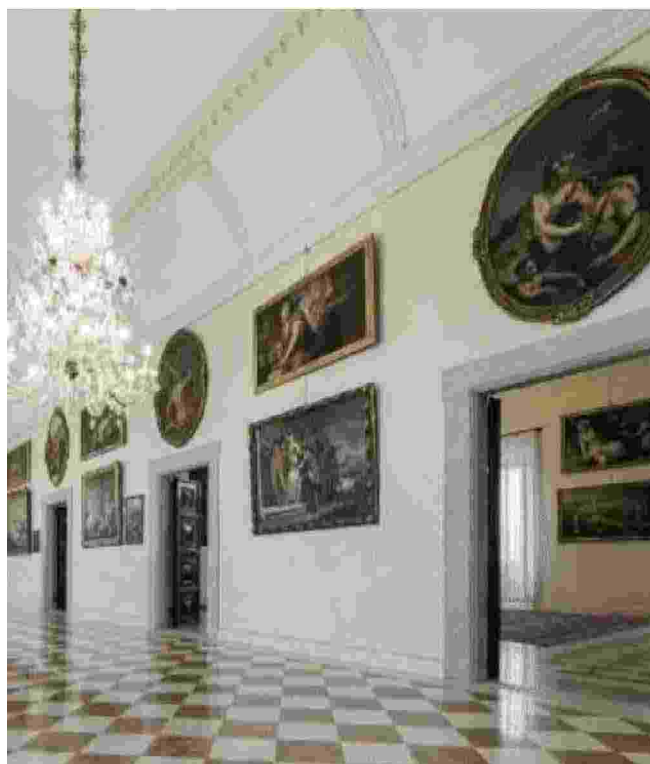


LUOGHI & SAPORI

«Cibo di Mezzo» riempie il MarteS con i sapori

Claudio
AndrizziCRITICO
ENOGASTRONOMICICO

Uno spaccato della «meglio ristorazione» bresciana concentrato per una notte da favola in un magnifico angolo di provincia: 12 fra i migliori chef del panorama gastronomico biancazzurro insieme per un appuntamento in bilico tra sapori e arte, tra cucina, vini e grandi produzioni tipiche rigorosamente «made in Bs». Sono questi gli ingredienti di «Cibo di Mezzo al Museo», attesissimo, esclusivo evento in programma domenica 30 in una cornice d'eccezione come MarteS, il Museo d'Arte Sorlini di Calvagese della Riviera. Iniziativa che ha senza dubbio tutti gli estremi per essere considerata unica: in pratica un grande show cooking a 24 mani per un progetto nato due anni fa quasi in sordina, in seguito cresciuto fino a diventare un'associazione vera e propria, un'alleanza tra cuochi, cantine e artigiani del cibo della provincia che ha trovato la sua sede proprio in Valtènesi nel palazzo della Fondazione Sorlini. «La serata del 30 sarà una specie di presentazione ufficiale del nostro sodalizio - racconta Stefano Cerveni, chef stellato del Due Colombe di Borgonato, da poco nominato primo presidente di Cibo di Mezzo -. Di noi si parla in verità già da parecchio tempo grazie ai menù che abbiamo proposto negli ultimi mesi sia in autunno che inverno. Ora però siamo entrati in una nuova fase: abbiamo deciso



La galleria del MarteS aggiunge valore all'iniziativa del 30 giugno

di darci una struttura organizzativa ed una casa per continuare a far crescere un'iniziativa assolutamente fuori dagli schemi». La grande novità portata da Cibo di Mezzo è senza dubbio l'inedito spirito di collaborazione che ha portato un gruppo di chef affermati a superare le classiche rivalità tra colleghi in nome di un importate obiettivo comune: la creazione di un connubio territoriale vincente tra ristorazione ed eccellenze della produzione agroalimentare e vinicola bresciana, attraverso l'ottica del savoir faire e della creatività di alcuni fra i migliori «fantasisti» della cucina. Il tutto in sinergia con una trentina di produttori d'eccellenza concentrati in particolar modo tra i laghi d'Iseo e Garda. Una filosofia

destinata a caratterizzare anche il grande happening estivo di fine mese, che vedrà schierato in primo piano il dream team dei 12 cuochi di Cibo di Mezzo: Paolo Favalli dell'Aquariva di Padenghe, Giuseppe Maffioli del Carlo Magno a Collebeato, Andrea Leali di Casa Leali a Puegnago del Garda, Alberto Gipponi di Dina a Gussago, Diego Papa del Gaudio a Barbariga, Mattia Bartoli della Lepre a Desenzano, Daniele Mej della Speranzina a Sirmione, Saulo Della Valle dell'osteria H2o a Moniga del Garda, Marco Aquaroli del Natura di Adro, Marco Cozza e Andrea De Carli del Rose Salò, insieme agli stellati Stefano Cerveni del Due Colombe e Massimo Fezzardi dell'Esplanade a Desenzano. «Sarà una lunga giornata - spiega il coordinatore dell'associazione Paolo

Maioli -. Nel pomeriggio dalle 15 prenderanno il via le visite guidate all'esposizione del MarteS, al termine sarà offerto ad ogni visitatore un calice di vino delle cantine di Cibo di Mezzo abbinato a golosi finger food. Seguiranno due incontri su prenotazione dedicati al mondo del miele, con un apicoltore di rango come Lodovico Valente, e all'abbinamento cibo-vino, rispettivamente alle 18 e 18.30. Infine l'apertura degli stand dei produttori associati, aperitivo in giardino, e dalle 19,30 il circuito enogastronomico suddiviso in tre percorsi a scelta, quattro chef ciascuno per altrettanti piatti in abbinamento con 3 vini. Alle 22,30 saluto degli chef con un piatto condiviso a sorpresa. I tagliandi si possono acquistare solo in prevendita, online sul sito cibodimezzo.it a 50 euro, o nei ristoranti aderenti a 40». Ad aggiungere suggestione al tutto sarà senza dubbio la cornice della galleria d'arte gestita dalla Fondazione Sorlini, dedicata ai grandi maestri della pittura veneta e lombarda dal XIV al XIX secolo (circa 180 capolavori in mostra, dalle tavole in oro trecentesche alle grandi tele dei Maestri del Settecento veneziano). «Anche il MarteS è nato da poco - spiega il presidente Stefano Sorlini -. Ma in un anno di vita ha raggiunto quota 15 mila visitatori, traguardo importante per una realtà piuttosto decentrata. Da qui la voglia del museo di evolvere verso un luogo aperto di cultura a 360 gradi, compresa quella gastronomica: in questi termini abbiamo capito subito che Cibo di Mezzo poteva rientrare a perfezione nei nostri progetti».