

FOOD: 'CIBO DI MEZZO AL MUSEO' A CALVAGESE DELLA RIVIERA =

Roma, 28 giu. (Adnkronos/Labitalia) - Conto alla rovescia per 'Cibo di Mezzo al Museo', evento d'alta gastronomia firmato da grandi chef, produttori d'eccellenza e vignaioli bresciani che, domenica 30 giugno, avrà come cornice il seicentesco Palazzo Sorlini di Calvagese della Riviera (Bs) in Valtenesi e i suoi giardini. Sarà un appuntamento glamour e raffinato, dedicato al connubio tra cibo e arte, considerato che il palazzo è la sede del Martes, straordinaria pinacoteca che racchiude oltre 180 capolavori di pittura veneta e lombarda, dalle tavole in oro trecentesche alle grandi tele dei Maestri del Settecento veneziano.

'Cibo di Mezzo' è l'alleanza nata nel settembre del 2017 che riunisce, sotto l'egida del gusto e della qualità, 12 ristoranti bresciani di altissimo profilo e circa 30 produttori d'eccellenza del Nord Italia, in particolare della zona fra il lago d'Iseo e il lago di Garda. Ne è presidente lo chef Stefano Cerveni. La comune passione per il bello, per l'arte, per il buon vivere, per la cura dei dettagli ha favorito l'ideazione di 'Cibo di Mezzo al Museo' e la collocazione della sede dell'Associazione Cibo di Mezzo all'interno del complesso architettonico della Fondazione Sorlini.

L'evento, che si dipanerà dal pomeriggio a notte inoltrata, porterà i partecipanti alla scoperta di ingredienti preziosi del settore enogastronomico e dell'agroalimentare, attraverso le creazioni di alcuni fra i migliori chef della provincia bresciana. Al contempo, sarà possibile ammirare i preziosi quadri della Collezione Sorlini, grazie a visite guidate dedicate.

FOOD: 'CIBO DI MEZZO AL MUSEO' A CALVAGESE DELLA RIVIERA (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - 'Cibo di Mezzo al Museo' si articolerà in vari momenti e prenderà il via alle 15 con 'L'arte ti stuzzica', visite guidate alla Collezione Sorlini, al termine delle quali saranno offerti ad ogni visitatore golosi finger food abbinati e un calice di vino. Seguiranno due incontri su prenotazione dedicati a come riconoscere il miele vero e genuino (condotto dal noto apicoltore Lodovico Valente, alle 18) e a come abbinare al meglio cibi e vini (alle 18,30). Alle 18,30 si entrerà nel clou dell'evento, con l'apertura degli stand dei produttori associati e l'inizio dell'aperitivo in giardino. Dalle 19,30 entreranno in scena gli chef, con le loro creazioni:

Paolo Favalli - Aquariva a Padenghe, Giuseppe Maffioli - Carlo Magno a Collebeato, Andrea Leali Casa Leali a Puegnago del Garda, Alberto Gipponi - Dina a Gussago, Stefano Cerveni - Due Colombe a Borgonato, Massimo Fezzardi - Esplanade a Desenzano, Diego Papa - Gaudio a Barbariga, Mattia Bartoli - La lepre a Desenzano, Daniele Mej - La Speranzina a Sirmione, Saulo Della Valle - L'osteria h2o a Moniga del Garda, Marco Aquaroli - Natura ad Adro, Marco Cozza e Andrea De Carli, - Rose Salò, saranno disposti a gruppi lungo 3 percorsi, in modo da poter dare ai partecipanti la possibilità di scegliere la degustazione preferita, in base al ristorante o ai piatti proposti con gli abbinamenti vino delle cantine selezionate.

A conclusione, verso le 22,30, il saluto degli chef con un piatto finale condiviso a sorpresa.

(Tri/Adnkronos)