

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare l'esperienza dell'utente. Proseguendo la navigazione l'utente acconsente l'uso di cookie in conformità con la Normativa vigente.

[Maggiori informazioni](#)

[Accetto](#)

Powered by cookie-script.com

HOME TECH ▾ INTRATTENIMENTO ▾ BUSINESS ▾ ATTUALITÀ ▾ RASSEGNA STAMPA BLOG CERCHI LAVORO? PUBBLICA GRATIS ENTRA

COMUNICATI-STAMPA.NET  
L'informazione dalla fonte ufficiale.

BREAKING NEWS

Google Play: app fake di Trezor ruba le credenziali di accesso ai ...

PUBBLICATO IL: 2019-06-03

SOFTWARE

GASTRONOMIA

Mi piace Condividi

# “Cibo di Mezzo al Museo” – Il Museo d’Arte Sorlini cornice d’eccezione per l’evento d’alta gastronomia il 30 giugno a Calvagese della Riviera

June  
3  
2019



Marina Tagliaferri  
Studio Agorà

- Scheda utente
- Altri testi utente
- RSS utente

*Il MarteS cornice d’eccezione per “Cibo di Mezzo al Museo”, l’evento firmato da grandi chef, ristoranti e produttori bresciani*

Domenica 30 giugno 2019 a Calvagese della Riviera “Cibo di Mezzo al Museo”

Il Museo d’Arte Sorlini cornice d’eccezione per l’evento d’alta gastronomia firmato da grandi chef, ristoranti e produttori bresciani

“Cibo di Mezzo al Museo”: una giornata dedicata al connubio tra cibo ed arte, nel contesto unico e di grande fascino del seicentesco Palazzo Sorlini di Calvagese della Riviera (Bs) in Valtenesi, 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.

Inconsueto, glamour, raffinato, l’appuntamento per gourmet e appassionati d’arte è per domenica 30 giugno, dal pomeriggio a sera inoltrata: sarà l’atteso evento annuale di Cibo di Mezzo, 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.

L’invito – secondo la filosofia dell’Associazione di cui lo chef Stefano Cerveni è presidente – è di scoprire 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 durante tutto l’evento, fino a sera.

ULTIME NEWS



GASTRONOMIA  
Birra FORST ospita i maggiori esponenti del mondo birra



GASTRONOMIA  
Folclore e enogastronomia nel fine settimana de “La valle del Gigante Bianco”



GASTRONOMIA  
Kiev: 5 giugno - alla ricerca dei sapori della cucina tradizionale piemontese

VEDI TUTTI

**Vodafone per la tua Partita IVA**

Attivazione gratuita e chiamate senza limiti

Risparmi **240€**

Attiva gratis

Risparmi **240€**

**Vodafone per la tua Partita IVA**

Attivazione gratuita e chiamate senza limiti

Attiva gratis

ULTIMI ARTICOLI



GASTRONOMIA  
Trucchi e consigli sulle Cipolle



GASTRONOMIA  
Le patate sono davvero salutari?



GASTRONOMIA  
I migliori modi per mantenere le banane gialle



La comune passione per il bello, per l'arte, per il buon vivere, per la cura dei dettagli ha favorito l'ideazione di questo progetto e la collocazione della sede dell'Associazione Cibo di Mezzo all'interno del complesso architettonico della Fondazione Sorlini.

"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 (alle 18.00) 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.

I coupon per l'evento sono in prevendita on line e direttamente nei ristoranti.

Per informazioni e prenotazioni: Cibo di Mezzo  
[www.cibodimezzo.it/festadelcibo](http://www.cibodimezzo.it/festadelcibo) | [info@cibodimezzo.it](mailto:info@cibodimezzo.it)  
 Facebook: [www.facebook.com/cibodimezzo.foodexperience](https://www.facebook.com/cibodimezzo.foodexperience)

**Link:**

<http://www.cibodimezzo.it/festadelcibo>

VEDI TUTTI



SUGGERITI PER VOI

