



**Market Sapori di Liguria**  
**tra Fiori e Artigianato**  
al Museo d'Arte Sorlini di Palazzo Sorlini

Ingresso Gratuito  
 Posti Disponibili per Espositori

Venita di artigiano artistico, piante e fiori, prodotti naturali, enogastronomia selezionata, dimostrazioni dal vivo, laboratori didattici e giochi per bambini, degustazioni, conferenze, cucine dal vivo, visite guidate

**12 - 13 - 14 Luglio 2019**

Cerca Eventi

Eventi Oggi

Eventi

Sagre

Feste

Folklore

Enogastronomici

EnoMusicali

Festival

Fiere

Storici

Halloween

Raduni

Culturali

Musicali

Spettacolo

Cinema

Cena Spettacolo

Mostre

San Valentino

8 Marzo

Corsi

Mostra Mercato

Sportivi

Religiosi

Beneficenza

Annunci

Vari

Casting

Sagre

Fiere

Mercatini

Teatro

Da Visitare

Viaggi e Vacanze

Cerca Artisti

Servizi Pubblicità

Cerca News

Numero Evento: 21177305

Eventi Enogastronomici

**Cibo Di Mezzo Al Museo A  
Calvagese Della Riviera**Evento D'alta Gastronomia Firmato Da Noti  
Chef, Produttori D'eccellenza E Vignaioli  
Bresciani

Date:

Dal: 30/06/2019

Al: 30/06/2019

Dove:

**Calvagese Della Riviera**  
Lombardia - Italia

Contatti

[Sito Web](#)[Evento Facebook](#)[Email](#)

Fonte

Studio Agorà

**Scheda Evento****Cibo Di Mezzo Al Museo A Calvagese Della Riviera**

Evento D'alta Gastronomia Firmato Da Noti Chef, Produttori D'eccellenza E Vignaioli Bresciani

Domenica 30 Giugno 2019 - dalle ore 15:00

Martes - Calvagese Della Riviera (BS)



**Market Sapori di Liguria**  
**tra Fiori e Artigianato**  
al Museo d'Arte Sorlini di Palazzo Sorlini

**12 - 13 - 14 Luglio 2019**  
 Ingresso Gratuito  
 Posti Disponibili per Espositori

Domenica 30 giugno 2019 a Calvagese della Riviera

**Il MarteS Museo d'Arte Sorlini cornice d'eccezione per "Cibo di Mezzo al Museo"**

Grande attesa per l'evento d'alta gastronomia

[Cerca un Ente](#)[Comuni Italiani](#)[Utility](#)[Pubblica Gratis](#)[Pasqua](#)**firmato da noti chef, produttori d'eccellenza e vignaioli bresciani**

Conto alla rovescia per **"Cibo di Mezzo al Museo"**, l'atteso evento d'alta gastronomia firmato da grandi chef, produttori d'eccellenza e vignaioli bresciani che, **domenica 30 giugno**, avrà come straordinaria 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 ed 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'Isseo 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.

**"Cibo di Mezzo al Museo"** si articolerà in vari momenti e prenderà il via alle 15.00 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 18.00) 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](http://www.facebook.com/cibodimezzo.foodexperience)

**PRESENTAZIONE DEL PROGETTO CIBO DI MEZZO**

Cibo di Mezzo muove i primi passi nel 2017, dal desiderio di un gruppo di ristoratori bresciani appartenenti alla fascia alta del settore, di far conoscere, comunicare, quanto di valido e unico esista nella nostra provincia in campo enogastronomico ed agroalimentare. In aprile, dopo circa due anni di startup, è stata costituita l'omonima associazione, di cui Stefano Cerveni, chef stellato del Due Colombe a Borgonato, è presidente. Il coordinamento progettuale è affidato a Paolo Maioli esperto di Digital Marketing, cofondatore e tesoriere della stessa, che vede Ivan Favalli (Ristorante Aquariva – Padenghe) nel ruolo di vice presidente e Saulo Della Valle (ristorante L'OsteriaH2O – Moniga) nel ruolo di segretario. Nel consiglio figurano inoltre: Massimo Fezzardi (ristorante Esplanade - Desenzano, Stefano Giordani (ristorante La Speranzina – Sirmione), Andrea Leali (ristorante Casa Leali – Puegnago), Giambattista Papa (ristorante Gaudio – Barbariga), Giuseppe Maffioli (ristorante Carlo Magno - Collebeato) e Walter Viganò (ristorante La Lepre – Desenzano). A completare il gruppo degli associati, che prevede in linea di massima un paio di ingressi annui, Alberto Gipponi (ristorante Dina – Gussago), Daniele Merola e Marco Acquaroli (ristorante Natura – Adro), il recente ingresso di Marco Cozza e Andrea De Carli (ristorante Rose – Salò) e di Virginia Severgnini (ristorante Saur – Orzinuovi).

Indispensabile in quest'impresa la presenza e la sinergia di una serie di produttori scelti in base a caratteristiche del loro operare come tipicità, unicità, sostenibilità e condivisione dei valori fondanti di Cibo di Mezzo: al centro del progetto si riporta il cibo perché mezzo tra i suoi significati ha anche quello di parte o punto centrale. Per produrlo, sceglierlo, cucinarlo servono persone che applicano, ciascuna con la propria competenza e sensibilità, strumenti e metodi, anche questi significati della parola mezzo. Ed è la condivisione di idee e intenti che forma e raccoglie figure tanto diverse quanto uguali: cibo con un suo preciso valore, senza finzioni, maschere o eccessive spettacolarizzazioni, mezzo e fine per dichiarare che il cibo è passione, cultura, convivialità, bisogno universale ed espressione unica di ciò che siamo, anche a livello di espressione territoriale.

Tratto identitario del progetto la volontà di dialogare con tutte le componenti della società civile bresciana, dalle istituzioni ai luoghi di formazione, dai già citati produttori, che ne costituiscono parte fondante, alle realtà impegnate nel sociale, perché l'idea è quella di una ristorazione del tutto calata e partecipe del territorio che la ospita.

La prima e principale modalità di espressione di Cibo di Mezzo è la realizzazione di due menu in due periodi dell'anno, proposto da tutti i ristoratori, che ha come tratti comuni l'utilizzo, senza integralismi di sorta, di prodotti locali selezionati. Materie prime talvolta sconosciute o poco utilizzate che fanno della nostra provincia una delle più ricche a livello nazionale in tale ambito: vini, olio extravergine di oliva, prodotti caseari, salumi, prodotti ortofrutticoli, farine... Sino a particolarità come lo zafferano, i pesci essiccati, le bottarghe d'acqua dolce, i mieli di alta montagna, il caviale... In un insieme dove tradizione e innovazione possono dialogare senza preclusione alcuna, grazie alle attenzioni di cuochi esperti.

Sono poi incentivati gli scambi tra le varie cucine, con serate e incontri a quattro o più mani. L'attività annuale culmina con un evento comune ricorrente, che vede riuniti tutti i protagonisti dell'ormai esteso network, per una festa bresciana del cibo. Anche in virtù della collocazione della sede dell'associazione a Palazzo Sorlini, a Calvagese della Riviera, l'evento 2019, fissato per il 30 giugno, avrà il pregio assoluto di essere ospitato nei cortili del complesso architettonico che accoglie

anche il Museo Martes.

Un progetto in divenire, capace di accogliere differenti voci, che nel suo piccolo vuole sottolineare quanto sia importante, quanto sia motivo di attrazione per un turismo nazionale ed internazionale, la valorizzazione e la comunicazione di un patrimonio unico in tema di ristorazione e produzione agroalimentare.

Per informazioni:

Paolo Maioli - 3347 4292749 – paolo@cibodimezzo.it

www.cibodimezzo.it

---

#### **A Calvagese della Riviera (Bs), nell'entroterra del lago di Garda**

##### **MarteS - Museo d'Arte Sorlini**

**Oltre 180 dipinti, principalmente veneziani e veneti, tra il XIV e il XIX secolo dalle tavole con fondo oro tre e quattrocentesche alle grandi tele dei Maestri del Settecento**

Il **MarteS-Museo d'arte Sorlini** di Calvagese della Riviera (frazione Carzago), deliziosa località dell'immediato entroterra del lago di Garda, è stato aperto al pubblico 31 marzo 2018 e ha arricchito in modo significativo la proposta museale del Garda. Vi sono esposti 154 dipinti raccolti dall'imprenditore bresciano **Luciano Sorlini** (1925-2015) in oltre cinquant'anni di appassionate ricerche. Ad essi si affiancano altre opere di proprietà degli eredi, per oltre **180 dipinti, dalle tavole in oro trecentesche alle grandi tele dei Maestri del Settecento veneziano**. Si tratta di un nucleo di quadri – per lo più di grandi dimensioni – rappresentativi della **pittura veneta e veneziana dal XIV al XIX secolo**, a cui si accostano opere di importanti **autori lombardi**.

La collezione Sorlini è votata al **Settecento veneziano**. Ai nomi di **Tiepolo, Ricci, Guardi, Canaletto, Rosalba Carriera** si affiancano quelli di pittori non così noti, ma fondamentali per lo sviluppo delle arti figurative della Serenissima: **Pittoni, Diziani, Molinari, Bellucci, Fontebasso**. Impreziosiscono questa straordinaria pinacoteca privata, ora aperta al pubblico, anche opere di **Giovanni Bellini, Bramantino, Savoldo, Padovanino, Celesti, Giuseppe Bernardino Bison, Giacomo Ceruti detto il Pitocchetto, Palma il Vecchio**.

Avvicinatosi all'arte veneziana del Settecento e dovendo arredare alcuni edifici di sua proprietà di particolare importanza - come il **palazzo veneziano Grimani Marcello Sorlini sul Canal Grande e il Castello Grimani a Montegaldina Vicentina**, oltre a **Palazzo Sorlini di Carzago**- Luciano Sorlini formò il suo gusto frequentando antiquari e scegliendo personalmente i dipinti che amava collocare negli ambienti delle proprie case. Nel 2000 Luciano Sorlini istituì la Fondazione che porta il suo nome e alla quale affidò il compito statutario di riunificare a Carzago la collezione suddivisa nelle sue tre diverse dimore, tra la Lombardia e il Veneto.

Sede del museo è un **tipico e articolato palazzo bresciano seicentesco**, un tempo residenza di Luciano Sorlini ed ora sede della Fondazione che ne porta il nome. L'allestimento, suddiviso in **14 sale** espositive, per un totale di **1.000 mq**, consente ai visitatori di comprendere l'evoluzione della sensibilità collezionistica dell'imprenditore e di ammirare opere straordinarie.

Tutte le visite sono accompagnate da una guida, che illustrerà la collezione.

Biglietto con visita guidata: 10,00 euro.

Il percorso ha la durata di 50 minuti.

Orari: Da mercoledì a domenica  
10.00-18.00 dal 15 giugno al 15 settembre/ 9.00- 15.00 dal 16 settembre al 14 giugno

La Biglietteria del Museo ospita un bookshop.

Il MarteS ha inoltre elaborato una serie di iniziative dedicate al proprio patrimonio artistico, specificamente indirizzate alle scuole di ogni ordine e grado.

**Per Informazioni: MarteS • Museo d'Arte Sorlini**

Piazza Roma, 1 - 25080 Calvagese della Riviera (Bs)

Tel. 030 5787631 | [www.museomartes.com](http://www.museomartes.com) | [info@museomartes.com](mailto:info@museomartes.com)

[Vedi Programma Evento](#)

▶ [Eventi Calvagese Della Riviera](#)

▶ [Eventi Provincia Brescia](#)

▶ [Eventi Regione Lombardia](#)

▶ [Mercatini Provincia Brescia](#)

News Evento

[Scrivi News Per Questa Pagina](#)

Leggi anche

Meglio Bio



Eventi Mostra Mercato  
**Il Mercato Bio De La Buona Terra**  
Dal 24/02/2019 Al 22/12/2019  
Lombardia Brescia (BS)

[leggi tutto](#)

Eventi Mostre Fiere Sagre A Mantova



Eventi Vari  
**Programma Dei Prossimi Eventi**  
Dal 17/06/2019 Al 30/06/2019  
Lombardia Mantova (MN)

Data ultimo aggiornamento pagina 2019-06-19 15:23:10

Inserito da Michela Gesualdi

**Diniego di responsabilità:** le notizie riportate in questa pagina sono state fornite da Enti Pubblici e Privati e, organizzazione eventi e sagre, fiere. Sugeriamo di verificare date, orari e programmi che potrebbero variare, contattando le organizzazioni o visitando il sito ufficiale dell'evento.

Eventiesagre.it (D) è un marchio depositato ogni suo utilizzo non autorizzato non è ammesso

Responsabile Sito: Web Up Italia Srl C.S. €108.500 i.v

Sede Legale e Amministrativa: Via Magenta, 8 - 60121 Ancona (AN)

C.F./P.Iva: IT03251181206 - Numeo REA AN - 202474

Tel: (+39) 388 587 28 47 - Fax: (+39) 051 0544536

Redazione: (+39) 320 1904436

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#) - [Condizioni di Utilizzo](#)

[Eventi](#) - [Ultimi Inseriti](#) - [Fiere](#) - [Mercatini](#) - [Sagre](#) - [Mostre](#) - [Folklore](#) - [Teatri](#)

e Ricette tipiche in Italia!

Email: [info@eventiesagre.it](mailto:info@eventiesagre.it)

Cerca sul sito:

E' vietata la riproduzione anche parziale - Web Up Italia Srl non è responsabile dei siti collegati

(c) copyright 2014/2019 eventiesagre.it