



 **100 nuovi itinerari** IN EDICOLA CON IL  
ESCURSIONI SUI MONTI BRESCIANI PER TUTTE LE STAGIONI **GIORNALE DI BRESCIA**

30 GIUGNO

# Alta gastronomia con Cibo di Mezzo al Museo: il programma

**CUCINA** **GUSTO E DINTORNI** Oggi, 06:40



Programma della domenica di alta gastronomia - Foto © www.giornaledibrescia.it

Conto alla rovescia per **Cibo di Mezzo al Museo**, l'atteso appuntamento d'alta gastronomia firmato da grandi chef, produttori d'eccellenza e vignaioli bresciani che, domenica 30 giugno, avrà come straordinaria quinta il seicentesco Palazzo Sorlini di Calvagese della Riviera 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'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.

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.

 [Leggi qui](#) il GdB in edicola oggi

 [Iscriviti a "News in 5 minuti"](#) per ricevere ogni giorno una selezione delle principali notizie

riproduzione riservata © [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it)



[Vuoi fare pubblicità su questo sito?](#)