

Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok Informativa

INFORMATUTTO.INFO

il portale dell'informazione e utilità

e-mail password Login

Home >> Eventi >> Il MarteS Museo d'Arte Sorlini

Eventi

Dove vuoi cercare?

Intorno a te Tutta Italia

Il MarteS Museo d'Arte Sorlini

30/06/2019

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 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'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 15.00 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 | info@cibodimezzo.it
Facebook: 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 ristoranti bresciani appartenenti alla fascia alta del settore, di far conoscere,



INDIETRO

INGRANDISCI



Ristorante Piedigrotta

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

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati