

CIBO DI MEZZO AL MUSEO: DOMENICA 30 GIUGNO A CALVAGESE DELLA RIVIERA

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 una sera inoltrata: sarà l'atteso evento annuale di Cibo di Mezzo, l'Alleanza nata nel settembre del 2017 il 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 E presidente – e Di Scoprire ingredienti preziosi del Settore enogastronomico e dell'Agroalimentare, Attraverso le creazioni di ALCUNI fra I Migliori cuoco della Provincia bresciana. Al contempo, Sarà possibile ammirare i preziosi quadri della Collezione Sorlini, grazie a visite guidate dedicare Durante tutto l'evento, fino a Bon sieri. La comune passione per il bello, per l'arte, per il Buon Vivere, per la cura dei dettagli ha favorito l'ideazione of this 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 a causa incontri su prenotazione Dedicati a venire Riconoscere il miele vero e genuino (alle 18.00) e bis venire abbinare al meglio Cibi e Vini (alle ore 18.30). Alle 18.30 si entrerà nel clou dell'Evento, con l'apertura degli stare in piedi dei Produttori Associati e l'inizio dell' aperitivo in giardino. Dalle 19.30 entreranno in scena lo chef GLI, con le Loro creazioni: Paolo Favalli – Aquariva un Padenghe, Giuseppe Maffioli – Carlo Magno a Collebeato, Andrea Leali Casa Leali un Puegnago del Garda, Alberto Gipponi – Dina un Gussago, Stefano Cerveni – Due Colombe di Borgonato, Massimo Fezzardi – Esplanade a Desenzano, Diego Papa – Gaudio un Barbariga, Mattia Bartoli – la Lepre a Desenzano, Daniele Mej – la Speranzina a Sirmione, Saulo Della Valle – L'osteria h2o un Moniga del Garda, Marco Aquaroli – Natura ad Adro, Marco Cozza e Andrea De Carli, – Rose Salò, Saranno disposti una Gruppi Lungo 3 percorsi, in modo da Poter coraggio ai Partecipanti la possibilita di SCEGLIERE la degustazione preferita, a base di al ristorante o ai piatti Proposti con gli abbinamenti vino delle cantine selezionate. A conclusione, verso le 22.30, il saluto degli cuoco con un piatto finale Condiviso a sorpresa.

[CIBO DI MEZZO AL MUSEO: DOMENICA 30 GIUGNO A CALVAGESE DELLA RIVIERA]