

A lezione di chef stellati per creare il «Menù Capitale»



Il progetto. La presentazione dell'iniziativa voluta dal Duc

Gusto

Quattro appuntamenti con il meglio della cucina bresciana e bergamasca

■ Quattro lezioni di cucina impartite da alcuni dei più grandi chef di origine bresciana e bergamasca. È il progetto «Ambasciatori del Gusto» ideato dal Distretto Urbano del Commercio di Brescia e «Brescia nel piatto» in occasione delle celebrazioni per la Capitale della

Cultura con Bergamo. Un percorso ad alta formazione rivolto ai professionisti della ristorazione, chiamati a indossare la propria divisa da chef per partecipare alla creazione del «Menù Capitale» che raccoglierà le ricette ideate dai docenti con lo scopo di valorizzare le specialità enogastronomiche di entrambe le province.

Il programma è costellato di stelle Michelin. Si inizia l'11 luglio con le cucine raffinate di Alex e Vittorio Manzoni e Riccardo Scalvinoni. Il 17 luglio i «pesi massimi» dell'arte a forni e fornelli: i tre volte stellati Enrico e Roberto Cerea per la spon-

da bergamasca e il pasticciere Iginio Massari per quella bresciana. Sarà poi il turno di Roberto Proto che il 4 settembre, dal suo «Saraceno», porterà i sapori del mare; Stefano Cerveni, invece, quelli della Franciacorta protagonisti sulle tavole del ristorante «Due Colombe». La lezione finale sarà doppiamente bresciana e vedrà salire in cattedra Marco Porteri e Philippe Léveillé. «Sono attesi sessanta chef dai Distretti urbani del commercio e dai territori di entrambe le province» dice Giovanni Fontana, manager del Duc Brescia- non è una competizione, ma una collaborazione che unisce le culture culinarie di Brescia e di Bergamo».

Le iscrizioni sono ancora aperte. Le lezioni saranno tutte frontali e gratuite e dureranno un'ora e mezza. Si terranno negli spazi di **Cast Alimenti** in via Serenissima a Brescia.

Ma l'iniziativa non è destinata a terminare con il corso: i ristoratori diplomatisi «ambasciatori del gusto» potranno riproporre i piatti del «Menù Capitale» ai propri clienti in occasione delle serate previste tra ottobre e novembre. «Con questo progetto vogliamo lasciare un lascito alla città, ai cittadini e ai turisti» è il commento dell'Assessore alle attività produttive e Turismo del Comune di Brescia Andrea Poli- reinterpretando la tradizione Brescia e Bergamo dimostrano la capacità di contaminarsi a vicenda». //

MICHELE MAESTRONI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176