

## L'iniziativa



L'appuntamento con il gusto è stato presentato in Loggia

# E le città gemelle portano in tavola il menù Capitale

• I piatti di Brescia e Bergamo riproposti da chef stellati durante una serie di lezioni che partono l'11 luglio

Chef bresciani e bergamaschi si alleano per creare il Menù Capitale grazie ad «Ambasciatori del gusto», l'iniziativa ideata dal Distretto Urbano del Commercio in collaborazione con Brescia nel Piatto: un percorso formativo e di valorizzazione dell'enogastronomia dei territori di Brescia e Bergamo. Rivolto, in prima battuta, ai ristoratori delle due province, prevede 4 master class gratuite tenute da prestigiosi chef che, a coppie, proporranno ai colleghi ricette.

### Il calendario.

Il primo incontro, l'11 luglio, sarà dedicato alla cucina agricola e a scarto zero, con i fratelli Alex e Vittorio Manzoni dell'Osteria dell'Assonica di Sorisole e Riccardo Scalinoni del Colmetto di Rodengo Saiano. Seguirà, il 17 luglio, l'appuntamento con i trestellati Michelin fratelli Chicco e Bobo Cerea del ristorante bergamasco Da Vittorio e

del maestro pasticciere Iginio Massari. Il 4 settembre vedrà confrontarsi altri due stellati: Roberto Proto del Saraceno di cavernago e Stefano Cerveni delle Due Colombe di Borgonato. L'ultima giornata sarà invece tutta bresciana, con la coppia Marco Porteri, Bib Gourmand Michelin e il bretone Philippe Léveillé, chef stellato di Miramonti l'altro. Al termine del percorso, le otto portate del Menù Capitale potranno finalmente essere proposte e rivisitate dai ristoratori che, partecipando al progetto, faranno parte del circuito promozionale «Ambasciatori del gusto» che vedrà, in autunno, un calendario di serate dedicate alla presentazione dei piatti. Per Andrea Poli, assessore alle Attività Produttive e Turismo in Loggia: «Si tratta non solo di valorizzazione, ma anche di comporre, attraverso una contaminazione innovativa, la tradizione e l'apertura internazionale». Per iscriversi al progetto, che si svolgerà presso la sede di **Cast** Alimenti, è necessario compilare il modulo al link: <https://forms.gle/abrY3UJMLfpCYuzu8.A.M>.

