

18.06.2015

## Sapori e saperi: dodici eventi al fuori Expo

«Il piatto del mese» coniuga enogastronomia e tradizione

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. E Brescia, con il suo caleidoscopio di sapori tradizionali, può svelare un'anima da gran gourmet. Ecco perché ogni mese, per un anno, il Comune e Cast Alimenti propongono un palinsesto di iniziative a cavallo fra sapori e saperi nel contesto di Brend, l'area espositiva per il fuori Expo bresciano allestita a palazzo Martinengo Colleoni in via Moretto 78. «Il piatto del mese. Un prodotto, tanti racconti» vuole diffondere l'arte gastronomica locale come espressione di una storia ricca e articolata. «Eventi che uniscono il piacere di conoscere meglio alcuni prodotti e alcune ricette». spiega il vicesindaco Laura Castelletti -, ma che fanno anche comprendere le caratteristiche del nostro territorio». Il palinsesto propone dodici incontri suddivisi in due momenti: il primo rivolto agli operatori della ristorazione (alle 15.30) e il secondo ad un pubblico generico di curiosi e appassionati (alle 18). Cuochi, sommelier, gastronomi, storici ed esperti saranno le guide d'eccezione che condurranno gli ospiti a conoscere la storia di un prodotto, fino ad arrivare al momento più conviviale: l'assaggio dei prodotti stessi alla fine dell'incontro. SI PARTE il 24 giugno con i casoncelli e il Grana Padano, abbinati ad un bicchiere di Capriano del Colle doc. Il 29 luglio si continua col coniglio alla bresciana ed il Valtenesi Chiaretto doc, fino al 23 settembre in cui andranno in scena i casoncelli, i casoncelli tinesi di

settembre, in cui andranno in scena i «Caric», casoncini tipici di Breno resi speciali dal formaggio Silter e abbinati ad un ottimo Vallecamonica Igt. L'anno si chiuderà con il luccio alla gardesana in programma il 28 ottobre (con l'olio extravergine d'oliva del Garda e il Lugana doc), con la polenta taragna con robiola bresciana e cereali con un bicchiere di Cellatica doc il 25 novembre e, infine, in vista di Natale, con un dolce tipico, il bossolà, a base di burro e da accompagnare con un vino passito il 16 dicembre. I professionisti della ristorazione saranno guidati dallo chef Nicola Michieletto, mentre a condurre gli incontri per il pubblico saranno lo chef Marco Martinelli e il giornalista Carlos Mac Adden, che presenteranno la ricetta del mese in una narrazione stimolante e curiosa, per nulla accademica. «Sarà interessante conoscere la filiera di produzione, dal colpo di zappa alla pietanza servita a tavola», spiega Martinelli. Per la buona riuscita del progetto, hanno collaborato vari consorzi di tutela, associazioni di categoria e aziende bresciane, mentre per la parte di comunicazione sono stati coinvolti gli studenti dell'Accademia Santa Giulia, sempre molto attiva nello stringere partnership per permettere ai propri alunni di fare pratica sul campo. I ragazzi hanno approntato video e schede su ogni prodotto, che verranno diffusi in rete e sui social per i 12 mesi della rassegna. L'ingresso alle presentazioni è libero. COPYRIGHT

**Michela Bono**