



MAIN SPONSOR



PARTNER TECNICI



I PARTNER DEL DUC BRESCIA



AMBASCIATORI DEL GUSTO

In occasione di **Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023**, il **Distretto Urbano del Commercio - DUC Brescia**, in collaborazione con Brescia nel Piatto, ha progettato un percorso formativo e divulgativo di valorizzazione dell'enogastronomia dei territori bergamaschi e bresciani.

Il progetto è rivolto ai ristoratori delle due province e prevede 4 incontri, che si svolgeranno all'interno dell'aula magna della prestigiosa scuola di formazione **CAST Alimenti** di Brescia.

In ogni incontro saranno presenti uno **Chef bresciano** e uno **Chef bergamasco** che proporranno ai presenti due ricette, esemplificative dei due territori e della loro unione.

Al termine dell'intero percorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione, che consentirà ai partecipanti di essere riconosciuti come "Ambasciatori del Gusto", rientrando in un circuito di promozione delle nostre eccellenze.

Infatti **"Ambasciatori del Gusto"** ha la finalità di unire le due città e le due province, promuovendone i tesori nascosti attraverso la creazione di un "Menù Capitale" capace di costruire un'**eredità di Capitale Italiana della Cultura** (anche culinaria) per gli anni a venire.

Questo Menù capitale, realizzato dai nostri docenti, sarà d'ispirazione per tutti i ristoratori, che potranno proporre o rivisitare le medesime ricette presso le proprie attività.

Il secondo obiettivo è quello di creare un ulteriore binomio, fra la **cultura enogastronomica** e il **teatro**. La collaborazione con alcune compagnie teatrali avrà la finalità di intercettare, attraverso una corretta comunicazione, il **pubblico** che assiste agli spettacoli cittadini, allettandoli attraverso la proposta del suddetto Menù capitale, ispirato alle ricette degli 8 Chef.

Durante i mesi di ottobre e novembre 2023 potrà essere sviluppato un calendario di serate dedicate alla presentazione dei piatti all'interno dei ristoranti divenuti **"Ambasciatori del Gusto"** coniugando la sfera enogastronomica con quella culturale attraverso live performance e altre iniziative.



I **4 incontri** saranno organizzati come segue:

Durata: **1 ora e 30 min**

Orario: **dalle 15:00 alle 17:30**

Luogo di svolgimento: **CAST Alimenti - Via Serenissima, 5 - 25135 Brescia**

Dress code: **divisa da chef** (utile ai fini del materiale da produrre durante l'evento)

PRIMA GIORNATA 11.07.23

Durante la prima giornata avremo come docenti Riccardo Scalvinoni, del ristorante "Il Colmetto", stella verde Michelin e i fratelli Alex e Vittorio Manzoni dell'Osteria degli Assonica, una stella Michelin.

SECONDA GIORNATA 17.07.23

Durante la seconda giornata avremo come protagonisti il Maestro pasticcere Iginio Massari, miglior pasticceria d'Italia Gambero Rosso, insieme a Enrico "Chicco" Cerea, patron, insieme al fratello Bobo, del tre stelle Michelin "Da Vittorio".

TERZA GIORNATA 4.09.23

Durante la terza giornata la coppia di chef sarà composta da Stefano Cerveni, una stella Michelin con il suo "Due Colombe" di Borgonato in Franciacorta e l'amico Roberto Proto chef patron del ristorante "Il Saraceno".

ULTIMA GIORNATA 19.10.23

La quarta e ultima giornata sarà chiusa da due protagonisti del territorio bresciano ovvero il due stelle Michelin bretone Philippe Léveillé e Marco Porteri, chef della trattoria "Porteri" di Brescia.

Il progetto è rivolto prioritariamente ai ristoratori dei Distretti Urbani del Commercio "DUC Brescia", in qualità di ideatore e promotore dell'iniziativa, e "DUC Bergamo", in qualità di co-protagonista di #BGBS2023; viene comunque data la possibilità di iscrizione alle attività che rientrano nelle due province la cui partecipazione verrà confermata in caso di disponibilità.

La partecipazione è gratuita: si richiede la presenza a tutte le Master Class (non è prevista attività laboratoriale da parte degli iscritti).



Il percorso formativo offerto **GRATUITAMENTE** ha un valore complessivo di € 2.000,00 (€ 500,00 a Master Class). Si raccomanda la massima serietà nella partecipazione. Per tale motivo l'assenza ingiustificata senza preavviso potrà comportare una penale.

è possibile iscriversi al progetto compilando il modulo presente al seguente link: <https://forms.gle/abrY3UJMLfpCYuzu8>

Augurandoci di aver fatto cosa gradita, invitiamo le attività della ristorazione a presentare la propria adesione e cogliamo l'occasione per porgere

Cordiali saluti

Brescia, 21/06/2023

Presidente
Comitato
per lo sviluppo
economico locale

Mario Mistretta

Manager
Distretto Urbano
del Commercio
DUC Brescia

Giovanni Fontana

Assessore
alle Attività Produttive,
al Turismo, all'Innovazione
sociale ed economica
e alla Transizione digitale
del Comune di Brescia

Andrea Poli