

SABATO
DALLE 20.30
ALLE 21.45

L'Associazione Tartufai Bresciani propone

Il Re della Tavola

IL TARTUFO, LA SUA PREPARAZIONE IN CUCINA E ABBINAMENTO CON IL FRANCIACORTA, PRINCIPE DEI VINI BRESCIANI

Esperienze di GUSTO



L'AIPOL – Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi propone

L'olio leggero che veste il sapore

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EXTRA VERGINE DOP DEL GARDA, SEBINO E EXTRA VERGINE

Esperienze di GUSTO

DOMENICA
DALLE 17
ALLE 17.45



Giuseppe Tognazzi e Roberto Grandi propongono

Dalle valli con sapore

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VIOLINO, SLINZEGA, SALAME DI MONTISOLA E BRESAOLA

Esperienze di GUSTO

DOMENICA
DALLE 12
ALLE 12.45



SABATO
DALLE 19
ALLE 19.45

L'ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino propone

La dolce vite

GIOIELLI DA SCOPRIRE DEGUSTAZIONE GUIDATA DI FRANCIACORTA, LUGANA, CHIARETTO, GROPELLO, BOTTICINO, CAPRIANO

Esperienze di GUSTO

DOMENICA
DALLE 16
ALLE 16.45



La Compagnia del Casoncello propone

Le caramelle della nonna

PREPARAZIONE DEI CASONCELLI CON I FORMAGGI DI MALGA BRESCIANI

Esperienze di GUSTO

DOMENICA
DALLE 15
ALLE 15.45



Giuseppe Tognazzi e Roberto Grandi propongono

I pascoli e i calici

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BAGÒSS, NOSTRANO DELLA VAL TROMPIA, CAPRINI DELLE VALLI, SILTER, ABBINAMENTO CON IL LUGANA

Esperienze di GUSTO

DOMENICA
DALLE 11
ALLE 11.45



De gustando

la Qualità

Assaggi d'ECCELLENZA

17/18 dicembre
CHIARI, BS
VILLA MAZZOTTI

SABATO 17 DICEMBRE dalle ore 17.00 alle ore 22.00
 DOMENICA 18 DICEMBRE dalle ore 10.00 alle ore 22.00

il primo Festival enogastronomico DEI PRODOTTI BRESCIANI

CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA

ESSENZE DI BUONGUSTO

DEGUSTAZIONI.WORKSHOP.LABORATORI











SABATO
ORE 17
INAUGURAZIONE

SABATO
ORE 18
PREMIAZIONE
CONCORSO
AGRICOLO
"QUALITÀ
ECCELLENTE"



SABATO
DALLE 17
ALLE 22
**Il Canestro
delle
Bontà**

PERSONALIZZARE I CESTI NATALIZI
CON IDEE ED ESSENZE DI BUONGUSTO
**PARTE DEL RICAVATO SARÀ DEVOLUTO
A TELETHON
A SOSTEGNO DELLA RICERCA
SULLE MALATTIE GENETICHE**

DOMENICA
DALLE 11
ALLE 22



SABATO
DALLE 18
ALLE 19
**L'ora
felice**



APERITIVI
DI CLASSE
CON I
PRODOTTI
TIPICI
BRESCIANI

DOMENICA
DALLE 11
ALLE 12
E DALLE 18
ALLE 19

**Il Gusto
in tavola**

I PIATTI DELLA TRADIZIONE BRESCIANA A
CURA DELLO CHEF CARLO BRESCIANI
DI ANTICA CASCINA SAN ZAGO E DELLA
STADA DEI VINI E DEI SAPORI DEL GARDA

LO SPIEDO CON POLENTA DI FARINA DI **QUARANTINO BRESCIANO**
I CASONCELLI AL **NOSTRANO DI VAL TROMPIA**

L'ORO DELLE VALLI BRESCIANE:
TAGLIERE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA SALSE O MARMELLATE

I VIOLINI BRESCIANI E L'ARMONIA DEL TAGLIERE: TAGLIERE DI SALUMI
BRESCIANI, **VIOLINO DI CAPRA, VIOLINO DI PECORA, SUNZEGA,**
BRESAOLA, SALAME DI MONTISOLA E DI POZZOLENGO
ACCOMPAGNATO DA SALSE E MARMELLATE

IL DOLCE SAPORE DELLA SEMPLICITÀ: BOSSOLÀ E ZABAIONE AL
PASSITO DI VALLE CAMONICA, DELIZIE DI CASTAGNA E
PASSITO DI VALLE CAMONICA

SABATO
DALLE 19.30
ALLE 22.00

DOMENICA
DALLE 12.30
ALLE 14.30
E DALLE 19.30
ALLE 22.00

Massimo Anelli
propone
**Gli animali
da cortile**

STORIA TRADIZIONE NELLA CURA DELLE
CARNI, DALLA CORTE ALLA TAVOLA:
SPIUMATURA, STARNATURA,
FROLLATURA, COTTURA.



Esperienze
di GUSTO

DOMENICA
DALLE 14
ALLE 14,45
E DALLE 18
ALLE 18,45

**Workshop
del gusto**

BANCHI DI ASSAGGIO
E DI VENDITA DEI PRODOTTI
AGRICOLI D'ECCELLENZA
CON I PRODUTTORI
DELLA PROVINCIA DI BRESCIA

SABATO
DALLE 17
ALLE 22

DOMENICA
DALLE 10
ALLE 22

**Quando
beltà
splendea**

WORKSHOP CON LA COSMESI
A BASE DI DERIVATI DA LATTE DI CAPRA,
PRODOTTI APISTICI, OLIO D'OLIVA,
ACQUA TERMALE

SABATO
DALLE 17
ALLE 22

DOMENICA
DALLE 10
ALLE 22

**Il Mestiere
più bello del
mondo**



I CUOCHI PROPONGONO PREPARAZIONI
A BASE DI CARNE DI BOVINO E DI SUINI
E PRODOTTI A BASE DI CEREALI

I PASTICCIERI PROPONGONO
LA LAVORAZIONE DELLO ZUCCHERO E DEL
CIOCCOLATO

SABATO
DALLE 17
ALLE 22

Esperienze
di GUSTO

DOMENICA
DALLE 10
ALLE 22