

Brescia Gustosa

esperienze di gusto



24-30
NOVEMBRE
2014

CENTRO
STORICO
BRESCIA



CON LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI

IGINIO MASSARI

ERNST KNAM

ANDREA MAINARDI

Chef della "Prova del cuoco" su RAI 1

DEGUSTAZIONI | SHOWCOOKING | BLIND TASTE | COCKTAIL

SPONSOR:



SPONSOR TECNICI:



CON IL PATROCINIO DI:



SI RINGRAZIANO:



PARTNER:



IN COLLABORAZIONE CON:



MEDIA PARTNER:



WWW.BRESCIAGUSTOSA.COM

info: +39 345 1733009

segreteria.tempodieventi

PROGRAMMA EVENTO



24-30 NOVEMBRE 2014 - CENTRO STORICO BRESCIA



Iginio Massari

Ernst Knam

Andrea Mainardi

Giuliana Germiniasi

Gaetano Simonato

BRESCIA GUSTOSA, esperienze di gusto dove assaporare i prodotti eno-gastronomici, partecipare a show-cooking, blind taste, eventi, brunch e cene realizzati da chef d'eccellenza.

Brescia Gustosa è un collettore di eventi mirati alla promozione e valorizzazione delle caratteristiche e delle eccellenze del nostro territorio, bresciano e italiano, che avvicina il grande pubblico all'enogastronomia di qualità.

Introdotta dalla Restaurant Week, (24-30 Novembre) che si propone di rilanciare il piacere di cenare o pranzare in compagnia, ad un prezzo convenzionato in alcuni tra i migliori ristoranti della nostra provincia.

La settimana terminerà con un week end ricco di eventi nel centro di Brescia, che toccano le tematiche più diverse: dall'arte all'alimentazione, dagli workshop di pasticceria alle cene "a tema".

Le Esperienze di Gusto si struttureranno in:

Brescia Gustosa week in collaborazione con ARTHOB

Nata a New York nel 1992, la Restaurant Week approda anche a Brescia. Una settimana in cui ristoranti e locali proporranno un "menù degustazione" a un prezzo accessibile per una buona causa.

Da lunedì 24 a domenica 30 novembre 2014 sarà infatti possibile pranzare o cenare in un ristorante o locale bresciano a un prezzo fisso (con un menù degustazione specialità del ristorante), di cui 1 euro sarà devoluto in beneficenza.



www.bresciagustosa.com

Stelle in Scena

Teatro Sociale

- **Domenica 23 Novembre 2014:** evento collaterale “Brunch Lisistrata”, un buffet bresciano con vini greci.

Teatro Grande

Attività

Aperitivo a tema teatrale, (Madama Butterfly), Show cooking, Brunch Stellato, Tea time e Cena Stellata.

Location

Teatro Grande

Giorni e orari

- **Venerdì 28 Novembre**, dalle 19 alle 22:30 - Aperitivo Butterfly
- **Domenica 30 Novembre**, dalle 11.30 alle 22:30 - Show cooking, Brunch Stellato, Tea-time e Cena Stellata

Il **Teatro Grande** diviene per 2 giorni la sede di una delle cucine di Brescia Gustosa.

Stelle In Scena ospiterà show cooking e degustazioni di eccellenza, condotte da chef stellati che animeranno il foyer del teatro e il salone delle scenografie.

Venerdì 28 Novembre:

- **Salone scenografie dalle ore 19:00 alle 22:30** -> Cocktail & Appetizers a tema “Madama Butterfly” con chef C. Bresciani

Domenica 30 Novembre:

- **Foyer, ore 11:30** -> show cooking & brunch con chef Gaetano Simonato, (stella Michelin), ristorante "Tano passami l'olio", Milano
- **Foyer, ore 15:00** -> presentazione Pasticceria dolce con Iginio Massari di Pasticceria Veneto
- **Foyer ore 16:00** -> show cooking di Pasticceria salata con Ernst Knam
- **Foyer ore 17:00** -> Tea time con pasticceria Massari e Knam
- **Salone Scenografie ore 20:00** -> Cena Stellata a 4 mani, “Stelle in Scena” con Chef Giuliana Germiniasi (stella Michelin) e Chef Ernst Knam.

DeGustando

Attività: Zona espositiva, Show cooking, Blind taste.

Location: Palazzo Cigola Fenaroli, Museo Diocesano.

Giorni e orari

- **Venerdì dalle 10:00 alle 22.00 - Sabato dalle 10:00 alle 22:00 - Domenica dalle 10:00 alle 20.00** Un percorso espositivo di degustazione dove scoprire le eccellenze enogastronomiche locali e nazionali, eventi e show cooking.

SHOW COOKING

Sabato 29 Novembre

- **Museo Diocesano, ore 16:00 -> BOCCONCINI DI BACCALA' SCOTTATO ALL'OLIO D'OLIVA CON ORZO MANTECATO ALLA CAMOMILLA BIOLOGICA** - Chef Piercarlo Zanotti
- **Museo Diocesano, ore 16:00 -> JUNIOR LAB I BISCOTTI PER L'ALBERO DI NATALE** - con Rosita Ghidini Bosco del blog Mamma che buono!
- **Palazzo Fenaroli, ore 16:00 -> SPAGHETTONE ARTIGIANALE CON SARDE ESSICcate DEL LAGO D'ISEO** - Food Blogger Una Franciacortina in cucina
- **Museo diocesano, ore 18:00 -> SFORMATINO DI RICOTTA DI MALGA E ZUCCHINE SU CESTINO DI POLENTA E PARMIGIANO REGGIANO** - Food Blogger A fiamma Dolce
- **Palazzo Fenaroli, ore 18:00 -> CUORI DI CASTAGNA** - Food Blogger Dolcemente inventando

Domenica 30 Novembre

- **Museo Diocesano, ore 11:00 -> ORZOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI FRANCIACORTA SATEN CON TARTARE DI SARDA DI MONTE ISOLA** - Chef Alberto Valenti
- **Palazzo Fenaroli, ore 11:00 -> Gnocchi viola al Bagoss** - Chef Stefano Perini
- **Palazzo Fenaroli ore 16:00 -> ELFI** - Chef Lino Duina
- **Museo Diocesano ore 16:00 -> TORTA CIOCCOLATO, MANDORLE E CREMA DI ZUCCA** - Food Blogger Col Kitchen & Photos
- **Museo Diocesano, ore 18:00 -> In aggiornamento on-line su www.bresciagustosa.com**
- **Palazzo Fenaroli, ore 18:00 -> Filetto di Cinghiale in salsa di cioccolato e marron glacé** - Chef Devis Bodini

WORKSHOP

Sabato 29 Novembre

- **Museo Diocesano, ore 15:00 -> Il pesce sicuro.. Provenienza, mantenimento catena del freddo e congelamento: tre fattori fondamentali per avere sempre un prodotto sicuro e di qualità** - Dott. Ranghieri

Domenica 30 Novembre

- **Museo Diocesano, ore 16:00 -> Qui si viaggia col naso...La cucina con gli oli essenziali** - Dott.ssa Simone Grazioli Schagerl

BLIND TASTE (Cibi) e PERCORSI DiVino (Vini)

Imparare l'arte di riconoscere i sapori «al buio». A Brescia Gustosa con la guida di esperti scopriremo il nostro «quinto senso» (gastronomico). Blind Taste di cibi e Percorsi di Vini condotti da sommelier di fama nazionale.

Venerdì 28 Novembre

- Museo diocesano, ore 19:00 -> Riconosciamo le varietà di riso (**Blind Taste cibo** – con Riccardo Lagorio)
- Palazzo Fenaroli, ore 19:00 -> Alla scoperta dei profumi e dei sapori dei vini Franciacorta (**Percorsi DiVino**)

Sabato 29 Novembre

- Museo diocesano, ore 19:00 -> Riconosciamo le diverse tipologie di olio (**Blind Taste cibo** – con Riccardo Lagorio)
- Palazzo Fenaroli, ore 19:00 -> Alla scoperta dei profumi e dei sapori dei vini Lago di Garda (**Percorsi DiVino**)

Domenica 30 Novembre

- Museo diocesano, ore 18:00 -> Riconosciamo le varie tipologie di miele (**Blind Taste cibo** – con Riccardo Lagorio)
- Palazzo Fenaroli, ore 18:00 -> Alla scoperta dei profumi e dei sapori dei vini Italia (**Percorsi DiVino**)

Benessere in cucina

Attività: Zona espositiva, Show cooking, Conferenze, Workshop, Brunch

Location: Centro Paolo VI

Giorni e orari: Venerdì dalle 17.00 alle 22.00 - Sabato dalle 10:00 alle 22:00 - Domenica dalle 10:00 alle 20.00. Dalle intolleranze alla prevenzione e cura, un insieme di eventi condotti da medici e chef dove la portata principale è la salute (percorsi di degustazione).

Venerdì 28 Novembre

- ore 19:00 -> Mani in pasta GLUTEN FREE con Chef Ferrarini – Corso e degustazione

Sabato 29 Novembre

- Ore 11:30 -> GLUTEN FREE: PERLE DI GNOCCHI CON PESTO VERDE ALLE ERBE E ODORI CON RICOTTA SALATA E COMPOSTA DI FRAGOLINE DI BOSCO - Con Chef Marcello Ferrarini
- Ore 16:00 -> Facciamo due chiacchiere sulla glicemia - Workshop con Monica Zanetti
- Ore 16:00 -> Mousse di cotechino con crema di lenticchie e vellutata di zucca e zenzero al bicchiere, glutenfree – Food Blogger Chez Gaspar
- Ore 18:00 -> Cappuccino di zucca con robiola fresca di Valsabbia e pinoli, glutenfree – Food Blogger Il cassetto delle ricette

Domenica 30 Novembre

- Ore 11:00 -> Le intolleranze alimentari con il Dott. Ruggero Grazioli - Workshop
- Ore 12:00 -> Brunch in salute (dal gluten free al basso indice ipoglicemico) con Chef Cominardi
- Ore 15:00 -> Presentazione libro "Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo!" di Tiziana Colombo - Relatore Dr. Sacha Sorrentino
- Ore 16:00 -> CUCINA SENZA NICHEL – Show cooking “Risotto alla zucca e taleggio” - Chef Stefano De Gregorio
- Ore 16:00 -> Junior Lab GLUTEN FREE
- Ore 17:00 -> Presentazione Libro "Lattosio. L'intolleranza? La cuciniamo!" di Tiziana Colombo - Relatrice Jessica Barbieri
- Ore 17:30 -> CUCINA SENZA LATTOSIO – Show cooking “Dolce ai cachi” - Chef Stefano De Gregorio
- Ore 18:30 -> CUCINA "ZONA" - Quando la salute incontra il gusto – Chef Cominardi



www.bresciagustosa.com

EXPO-esperienze

Attività

Show cooking, workshop e piccola zona espositiva.

Location

Salone Vanvitelliano - Palazzo Loggia.

Giorni e orari

- Sabato dalle 15:00 alle 22:00
- Domenica dalle 10:00 alle 20.00

Una cucina interamente dedicata a introdurre i temi presentati durante L'Esposizione Universale, dalla biodiversità, degustazione di "antichi" alimenti al riciclo dei prodotti alimentari e all'importanza delle tradizioni e dell'innovazione in ambito alimentare.

SHOW COOKING

Sabato 29 Novembre

- Ore 16:00 -> TORTA DI PANE RAFFERMO CON MELE E CACAO - Food Blogger Tra Fornelli e Pennelli
- Ore 18:00 -> MANZO di ROVATO ALL'OLIO - La cucina storica bresciana con Anna Bossini

Domenica 30 Novembre

- Ore 10:00 -> LA COLAZIONE DI GIADA, dolcezza naturale - con Giada Farina (Le Torte di Giada)
- Ore 11:30 -> I SEGRETI DEL RISO - Chef Andrea Mainardi
- Ore 16:00 -> LA BIODIVERSITA' A TAVOLA - con Alessandra Lucentini
- Ore 18:00 -> In aggiornamento on-line su www.bresciagustosa.com

WORKSHOP

Sabato 29 Novembre

- Ore 16:00 -> AROMI, SPEZIE E SALUTE SI INCONTRANO IN CUCINA con Dott.ssa Simone Grazioli Schagerl
- Ore 17:00 -> Dibattito con Riccardo Lagorio - Brescia nel piatto: storia e prodotti tipici
- Ore 18:30 -> LA NUTRIZIONE MEDITERRANEA ANTICA con Dott. Ruggero Grazioli

Domenica 30 Novembre

- Ore 10:00 -> In aggiornamento on-line su www.bresciagustosa.com
- Ore 11:30 -> In aggiornamento on-line su www.bresciagustosa.com
- Ore 17:00 -> TALK SHOW con Riccardo Lagorio, Michele Valotti e Andrea Tessadrelli - COLTIVA, CUCINA, COMMENTA

Leggere con gusto

Incontri per unire il piacere della lettura al piacere del cibo

Attività

Lettura di brani di libri, degustazione piatto "narrato" con interazione con autore.

Incontri dedicati alla scoperta delle tradizioni locali e nazionali attraverso racconti, narrazioni e degustazione della specialità narrata. Costruito in collaborazione con la Prof.ssa Carla Boroni.

Location

Palazzo del Broletto - Salone Vanvitelliano

Giorni e orari

- **Sabato 29 Novembre, ore 16:00 - Palazzo del Broletto**
Favole Golose con presentazione della Prof.ssa Carla Boroni e messa in scena con Patrizio Pacioni e la Compagnia delle Impronte - a seguire merenda. Evento che entra a far parte del percorso natalizio organizzato dal comune di Brescia.
- **Domenica 30 Novembre, ore 16:00 - Salone Vanvitelliano**
Le perle di Teodolinda - I Tesori di una regina lungo il filo della storia.

Food Tour

Attività

Mostra fotografica e Show cooking con degustazioni.

Location

Cinema Nuovo Eden.

Giorni e orari

- **Venerdì dalle 10:00 alle 22:00**
- **Sabato dalle 10:00 alle 22:00** (Show cooking con degustazioni nel pomeriggio)
- **Domenica dalle 10:00 alle 20:00** (Show cooking con degustazioni del pomeriggio)

In giro intorno al mondo attraverso fotografie, show cooking e degustazioni.

Mostra fotografica dal venerdì alla domenica.

SHOW COOKING

Sabato 29 Novembre

- **Ore 16:00 -> CURRY THAI** - Food Blogger A Thai Pianist
- **Ore 18:00 -> PUMPKIN PIE** - Food Blogger Il fior di cappero

Domenica 30 Novembre

- **Ore 16:00 -> Hamburger Italian Style** - Chef Michele Bontempi

DEGUSTAZIONI

Sabato 29 Novembre ore 17:00

- “L’Europa e i suoi sapori - Spagna”, un percorso di assaggi gastronomici dal vecchio continente, condotto da La Fucina dei Sapori.

Domenica 30 Novembre ore 17:00

- “L’Europa e i suoi sapori - Francia”, un percorso di assaggi gastronomici dal vecchio continente, condotto da La Fucina dei Sapori.

Domenica 30 Novembre ore 18:00

- “La Palestina e i suoi sapori”, condotto dal ristorante i Nazareni.

Design di Gusto

Attività

Eventi nei negozi

Location

Negozi del centro di Brescia

Un viaggio nel mondo dell’architettura degli alimenti: una cucina inserita negli spazi più importanti del centro di Brescia che suggella il sempre più forte rapporto tra moda, design e food, eccellenze dell’italianità.

Giorni e orari

- **Sabato 29 Novembre, ore 19:00** -> FOOD DESIGN, presso negozio Casa Riva (Portici X Giornate, 25)
- **Domenica 30 Novembre, ore 18:00** -> FOOD DESIGN, presso negozio Marpi Gioielleria (C.so Magenta, 14)

Cuciniamo

Location

Museo Diocesano

Giorni e orari

Sabato dalle 10.00 alle 19.00 - Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Il palco per debuttanti dedicato, in occasione di Brescia Gustosa, a tutti gli appassionati dei fornelli. Una cucina temporanea, aperta sulla città per coinvolgere il pubblico.

Ripresa e mandata in onda nel sito www.bresciagustosa.com e sul canale Esperienze di Gusto su Youtube.

Sabato 29 Novembre

- dalle 10:00 alle 19:00 -> Presso Museo Diocesano

Domenica 30 Novembre

- dalle 10:00 alle 19:00 -> Presso Museo Diocesano

Brescia Gustosa

esperienze di gusto

Brescia Gustosa
è una manifestazione organizzata da



Tempo di Eventi di Paola Castellani

P.zza Tebaldo Brusato, 2 - 25121 Brescia Tel. e Fax 030.6372424 - Cell. 345.1733009
www.bresciagustosa.com - info.tempodieventi@gmail.com info@bresciagustosa.com

SPONSOR:



SPONSOR TECNICI:



CON IL PATROCINIO DI:



SI RINGRAZIANO:



PARTNER:



IN COLLABORAZIONE CON:



MEDIA PARTNER:



Brescia
Gustosa

esperienze di gusto

www.bresciagustosa.com