

AMBASCIATORI DEL GUSTO



MASTERCLASS MARTEDÌ 11 LUGLIO

Chef ospiti:

Nonostante la giovane età, i fratelli **Vittorio e Alex Manzoni** vantano già una lunga esperienza internazionale, a fianco di rinomati chef, come Luca Brasi, Massimo Bottura ed Enrico Bartolini.

Dal 2020 hanno deciso di partire con la loro avventura, tra le colline bergamasche, dove la campagna si manifesta in tutta la sua genuina essenza, di stagione in stagione e nel 2022 è arrivata la Stella Michelin.

Osteria degli Assonica, a Sorisole, racconta una storia di famiglia, di legame con la terra ma soprattutto di simbiosi con la Natura, con cui i due fratelli, di origine bergamasche, hanno da sempre avuto un rapporto speciale.

Una "cucina sostenibile" che pone al centro il vegetale quindi erbe spontanee e selvatiche e prodotti dell'orto rigorosamente stagionali. Una collaborazione costante con piccole aziende del territorio che pongono molta attenzione ai trattamenti effettuati sui campi, alla lavorazione dei prodotti e alla produzione di quantità di prodotto limitato destinato al consumo immediato. A ciò si lega il tema della sostenibilità che i Fratelli Manzoni intendono come valorizzazione del territorio e dei loro prodotti attraverso appunto il foraging, l'autoproduzione ed i prodotti locali.

No scarto, zero waste. Con lo scarto creano preparazioni alternative per valorizzare il prodotto al 100%.



Alex e Vittorio Manzoni
Osteria degli Assonica



Riccardo Scalvinoni
Il Colmetto

Riccardo Scalvinoni, chef quarantenne di radici bresciane, guida la brigata de **Il Colmetto**. I suoi cardini principali sono la ricerca nel piatto di golosità, facilità di comprensione e godimento da parte degli ospiti, senza rinunciare alla raffinatezza della costruzione degli elementi che compongono ogni singola portata. L'esperienza formativa dello chef, che proviene da una famiglia di fornai, ha avuto uno snodo fondamentale nell'incontro con Pier Giorgio Parini presso la cucina dell'Osteria del Povero Diavolo a Torriana, sviluppando un gusto contemporaneo che può ricordare certa corrente gastronomica nordica, sia nel trattamento della materia prima, nella preparazione delle salse, che nella costruzione dei sapori che compongono i piatti.