

MOSTRE

"fare CIBO"

Il solo gesto esprime la vita (G. Lukács)

Fotografie di Fabrizio Ferri

Luna. L'astro e l'estro

A cura di Renato Corsini,

Elena Di Raddo e Albano Morandi

Collezione permanente
MACOF

Centro della Fotografia Italiana



INFORMAZIONI UTILI

L'ingresso all'area espositiva, al mercato dei sapori, alle mostre e ai concerti è libero.

L'accesso agli incontri con degustazione è libero fino ad esaurimento posti.

L'accesso all'Aperitivo, all'Enoteca, alla Zona Ristoranti e al Pizza Food Truck prevede l'acquisto di un coupon.

VENERDÌ SERA

Aperitivo - costo coupon 5€

Piatti - costo coupon 4 e 6€

Vino - costo coupon 2 e 4€

SABATO

Pizza - costo coupon 3 e 5€

Birra artigianale - costo coupon 3€

Casoncelli - costo coupon 4€

Vino - costo coupon 2 e 4€

I coupon possono essere acquistati in prevendita presso l'Infopoint di Via Trieste 1 dalle 10.00 alle 18.30 da lunedì 21 a venerdì 25 ottobre, o direttamente in loco fino ad esaurimento delle porzioni.



EAST

LOMBARDY

Savour Italy's flavours

Progetto ideato e realizzato da:



COMUNE DI BRESCIA

in collaborazione con:

a sostegno di



visit brescia



#Festivaldeisapori2019

WWW.TURISMOBRESCIA.IT
WWW.EASTLOMBARDY.IT



FESTIVAL DEI SAPORI



Piatti e vini dal territorio / Mercato dei produttori
Incontri, mostre e musica

25 / 26 OTTOBRE 2019

Mo.Ca

(Via Moretto, 78 - BRESCIA)

Il "FESTIVAL DEI SAPORI" è l'evento per la valorizzazione della cultura enogastronomica della nostra provincia nel segno di **East Lombardy**, il progetto di promozione di un turismo e un'agricoltura sostenibili che il **Comune di Brescia** condivide con le amministrazioni di Bergamo, Cremona e Mantova. Tutti i produttori e i ristoratori protagonisti della manifestazione sono infatti aderenti alla rete East Lombardy tranne i vini provenienti dalla città di **Logroño**, gemellata con Brescia, ospite speciale del Festival.

Sostenibilità e attenzione ai cambiamenti climatici caratterizzano questa edizione, realizzata in collaborazione con **Slow Food Brescia**: non solo la manifestazione è completamente **plastic free**, ma prevede laboratori didattici, mostre e incontri per sensibilizzare i partecipanti; tutti gli utili saranno inoltre destinati alla formazione di almeno un nuovo orto nell'ambito del progetto "10.000 orti in Africa" e a sostegno del progetto "Food for Change".

PRODUTTORI

Azienda Agricola Val Persane / Azienda Bioagricola Podere dei Folli / L'Ape Che / Apicoltura Biologica del Sarnò / Azienda Agricola Montecorno Belvedere / Cantina Elisabetta Abrami - Franciacorta / Azienda Agricola Cosa Tiene Accese le Stelle / Liqueificio Alta Valle Camonica / Forneria Voglia di Pane / Azienda Vitivinicola Esenta Borgo Castello / Azienda Agricola Tarangolo / Azienda Agricola Prestello / Azienda Agricola Cadenei / Frantoio Manestrini / Tradizioni Padane / Birrifico Curtense / Luppolaio Agribirrifico / Luppoleto Camuno / Caldarroste Liliana Consoli

RISTORATORI

Alimento / Cascina Lago Scuro / Locanda del Vegnot / Osteria al Bianchi / Ristorante da Sapi / Hosteria Corte di Bacco / El Licinsi di KilometriZero / Osteria dell'Angelo / Trattoria La Madia / Osteria Tirobusù / Trattoria del Gallo / Antica Osteria ai Ranari / Trattoria Visconti / Osteria Finil del Pret / Locanda del Benaco / QBio / Serenella

CANTINE

Barone Pizzini / Elisabetta Abrami / San Michele / Lazzari / Rocche dei Vignali / Cantina Concarena / Cascina Belmonte / Franzoni / Selva Capuzza / Cobue / Vigneto Pusterla / Bodegas Franco Españolas / Valoria / Marqués de Vargas

Il pane servito durante il Festival è prodotto da "Voglia di Pane" di Armando Guerini con farina di grano tenero di popolazione evolutiva del progetto Ruralopoli.



Venerdì 25 ottobre

Ore
9 - 16

SALA ALBERI

Laboratori didattici a cura di **Slow Food**:

- La filiera dei cereali
- Il cambiamento climatico e il cibo
- Il mondo delle api.

Ore 18

SALA DANZE

Rilancio del **marrone bresciano** e recupero della "bilina".
Idee per un Presidio Slow Food.

con:

- **Ocildo Stival**
Storico delle Selve Castanili
- **Giambattista Tonni**
Referente Altipiano di Cariatoghe
- **Stefano Armiraglio**
Conservatore Sezione di Botanica, Museo di Scienze Naturali, Brescia
- **Carlos Mac Adden**
Giornalista

Ore
18.30

APERITIVO

SOTTO IL PORTICO

Ore
19.30
fino alle 22

APERTURA ENOTECA E ZONA RISTORANTI

Percorso enogastronomico a cura delle cantine e delle trattorie **East Lombardy**.

Ore
21

CORTILE INTERNO

Big Oy Day in concerto.

Sabato 26 ottobre

Dalle ore 9 alle ore 17 **IL MERCATO DEI SAPORI** nel cortile interno: a cura dei produttori **EAST LOMBARDY** del territorio bresciano.

Dalle ore 11 alle ore 22 **PIZZA FOOD TRUCK** in Piazzetta Sant'Alessandro:

Pizze artigianali e gourmet con specialità del territorio.

Dalle ore 11 alle ore 22 **BIRRIFICI ARTIGIANALI EAST LOMBARDY** sotto il portico di Mo.Ca.

Ore
10

SALA ALBERI

Presentazione del secondo **ricettario delle Valli Resilienti**.

Con **Marino Marini** e **Roberto Abbadati**.

Degustazione di **Risotto alle ortiche e formaggella di malga** offerto dall'Associazione **Cuochi Bresciani** e **brindisi** a cura della **Strada del Vino Colli dei Longobardi**.

Ore
11

SALA ALBERI

Brescia città del **casoncello**.

Con **Marino Marini** e **Carlos Mac Adden**.

Presentazione/degustazione dei piatti vincitori del 2° Concorso provinciale del **casoncello bresciano**, in collaborazione con **Nuova Orceania**.

Ore
18

SALA DANZE

Costruendo **Ruralopoli**. Il meglio della sostenibilità incontra la città.

A cura di **Slow Food Brescia**.

Ore
19.30

ZONA RISTORANTI

Casoncellata in abbinamento ai vini della **Rioja**, dalla città gemellata di **Logroño**.

Ore
21

CORTILE INTERNO

Moai in concerto.