

“CUOCHI IN SCENA. IN PIAZZA DELLA LIBERTÀ LE PASSIONI DEL GUSTO”

Due fine settimana all’insegna dell’alta cucina a prezzi accessibili

Sabato 9 e 16 aprile

domenica 10 e 17 aprile

Piazza della Libertà - Bergamo

Consumazione a pagamento

Chiudete gli occhi e immaginate di gustare ravioli di polenta con gamberi e calamari, pane Garibaldi con coniglio, tortino al timo con la scarola dei Colli e caprino delle valli, diadema del Donizetti con mousse di cioccolato bianco, mandorle e fragole ... Ha inizio **“Cuochi in scena. La passione del Gusto”**: due saporiti fine settimana all’insegna di menù d’alta cucina, alla portata di tutti grazie a prezzi accessibili. Iniziativa eno-gastronomica organizzata dal Festival Internazionale della Cultura Bergamo, promossa da Camera di Commercio Bergamo in collaborazione con Ascom, Accademia del Gusto e Confesercenti, **sabato 9 e 16 aprile, dalle 17 alle 23, domenica 10 e 17 aprile, dalle 11 alle 21**, sarà “apparecchiata” in **Piazza della Libertà**.

Un’ampia tensostruttura ospiterà, ogni giorno, sette cucine di altrettanti rinomati ristoranti, coordinati dal cuoco Chicco Cerea. «L’intenzione di “Cuochi in scena” è avvicinare chiunque alla grande ristorazione. Rinomati e riconosciuti ristoranti arriveranno nel centro di Bergamo per proporre una cucina di alto livello gastronomico alla portata di tutti, con prezzi convenienti – spiega lo chef -. Il filo conduttore di ogni menù sarà preparare piatti con prodotti tipici bergamaschi, lasciando licenza poetica ai colleghi per esprimere la propria arte culinaria». **Tutto a prezzi accessibili: 6.50 euro per primi e secondi, 4.50 euro per i dolci, 3 euro per il vino, 1 euro per l’acqua**. Basterà acquistare alla cassa i voucher di consumazione da spendersi nel punto ristorazione preferito. La scelta dei menù sarà vasta. Si potranno gustare i piatti preparati da eccellenti cuochi provenienti da **28 noti ristoranti, per un totale di 84 proposte di alta cucina e vini di prima scelta di 8 aziende vitivinicole locali**.

La Camera di Commercio, insieme ad altri enti, promuove con piacere e soddisfazione l’iniziativa, che «si prefigge –sostiene Luigi Trigona, membro della Giunta camerale- di promuovere il turismo del territorio attraverso i piaceri della buona cucina, e di valorizzare l’eccellenza dei ristoranti di Bergamo e dei prodotti bergamaschi».

Ogni giornata sarà caratterizzata da cucine aperte a rotazione e da show kitchen pomeridiani. Ospite d’eccezione sarà Davide Paolini. Giornalista gastronomo di radio24, domenica 10, alle 19, intervisterà alcuni produttori del territorio. A cornice dell’iniziativa, la musica di gruppi di giovani jazzisti del CDpM di Bergamo: sabato 9 gli “Around Pop” (Elena Biagioni, voce, Beppe D’Avino, pianoforte, Alessandro Vaccaro, basso, Matteo Milesi, batteria), domenica 10 i “Latina Turner” (Tiziano Tuccella, pianoforte, Stefano Bosio, tromba, Stefano Lanza, flauto, Lucio Bosio, basso, Francesco Marzetti, batteria, Marco Capoferri, percussioni), sabato 16 i “Dionaea” (Giovanni Colombo, tastiera, Michele Gentilini, chitarra, Alessandro Vaccaro, basso, Matteo Milesi, batteria), domenica 17 i “Caravan Quintet” (Ermanno Novali, pianoforte, Matteo D’Aria, chitarra, Andres Pasinetti, flauto, Alfredo Savoldelli, contrabbasso, Jurij Roncan, batteria).

SABATO 9 APRILE	DOMENICA 10 APRILE	SABATO 16 APRILE	DOMENICA 17 APRILE
dalle 17,00 alle 23,00	dalle 11,00 alle 21,00	dalle 17,00 alle 23,00	dalle 11,00 alle 21,00
ANTEPRIMA	CUCINA CEREDA	AL RUSTICO VILLA PATRIZIA	ANTICA OSTERIA dei CAMELI
BARETTO S. VIGILIO	FROSIO	ANTICO RISTORANTE DEL MORO	ARTI
COLLINA	IL SARACENO	CASANOVA	COLLEONI dell'ANGELO
FATUR	LA CAPRESE	DA VITTORIO	LA MARIANNA
OL GIOPI' e LA MARGI'	L'OSTERIA CANTINE D	DELLA TORRE	LORO
ROOF GARDEN	OSTERIA di VIA SOLATA	IL PIANONE	OSTERIA della BRUGHIERA
TRATTORIA VISCONTI	POSTA	PAPILLON	PONTE di BRIOLO
SHOW KITCHEN	SHOW KITCHEN	SHOW KITCHEN	SHOW KITCHEN
h.18	h. 17,00	h. 18,00	h. 17,00
Daniel Facen ANTEPRIMA	Bruno Federico LA CAPRESE	Enrico Cerea DA VITTORIO	Camillo e Loredana Rota ANTICA OSTERIA DEI CAMELI'
TEMA "ILLUSIONE" un piatto di mare che ha come protagonista nascosto il tartufo	TEMA I SEGRETI della ZUPPA di MARE	TEMA OL BROLL verdure del nostro orto	TEMA RAVIOLO RIPIENO con FRAGOLE, BANANE e PISTACCHI
h.19.30	h.18.30	h.19.30	h.18.30
Fabrizio Ferrari ROOF GARDEN	Ezio Gritti OSTERIA di VIA SOLATA	Chicco Coria ANTICO RISTORANTE del MORO	Paolo Benigni Stefano Arrigoni OSTERIA della BRUGHIERA
TEMA Le FRITTATE e le ERBE di CAMPO	TEMA La FRUTTA come pietanza SALATA	TEMA I FORMAGGI BERGAMASCHI... ...in cucina	TEMA ASPARAGI, ZABAJONE e RICCI di MARE
AZIENDE VITIVINICOLE	AZIENDE VITIVINICOLE	AZIENDE VITIVINICOLE	AZIENDE VITIVINICOLE
CASTELLO degli ANGELI di Carobbio degli Angeli	TALLARINI di Gandosso	LA BRUGHERATA di Scanzorosciate	ELIGIO MAGRI di Torre de Roveri
Le CORNE di Grumello del Monte	CASA VIRGINIA di Villa d'Almè	MONZIO COMPAGNONI di Scanzorosciate	La CAMINELLA di Cenato Sotto

NUMERI

- 2 fine settimana all'insegna dell'alta cucina
- 28 ristoranti
- 8 aziende vitivinicole
- 84 piatti proposti a prezzi accessibili
- 8 show kitchen

ELENCO RISTORANTI

Al Rustico Villa Patrizia, Anteprima, Antica Osteria Dei Cameli', Antico Ristorante Del Moro, Arti, Baretto San Vigilio, Casanova, Colleoni Dell'Angelo, Collina, Cucina Cereda, Da Vittorio, Della Torre, Fatur, Frosio, Il Pianone, Il Saraceno, La Caprese, La Marianna,



Festival Internazionale
della Cultura

Bergamo

L'osteria Cantine D, Loro, Ol Giopi' e La Margi', Osteria della Brughiera, Osteria di Via Solata, Papillon, Ponte di Briolo, Posta, Roof Garden, Trattoria Visconti.

ELENCO AZIENDE VITIVINICOLE

Eligio Magri di Torre de' Roveri, Tallarini di Gandosso, Casa Virginia di Villa d'Almè, La Brugherata di Scanzorosciate, Monzio Compagnoni di Scanzorosciate, Le Corne di Grumello di Monte, Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli, La Caminella di Cenate Sotto.