



**Domenica 30 giugno 2019 a Calvagese della Riviera
"Cibo di Mezzo al Museo"**

**Il Museo d'Arte Sorlini cornice d'eccezione per l'evento d'alta
gastronomia firmato da grandi chef, ristoranti e produttori bresciani**

"Cibo di Mezzo al Museo" si articolerà in vari momenti e prenderà il via alle 15 con **"L'arte ti stuzzica"**, visite guidate alla Collezione Sorlini, al termine delle quali saranno offerti ad ogni visitatore golosi finger food abbinati e un calice di vino. Seguiranno due incontri su prenotazione dedicati a come riconoscere il **miele** vero e genuino (alle 18.00) e a come **abbinare al meglio cibi e vini** (alle 18.30).

Alle 18.30 si entrerà nel clou dell'evento, con l'apertura degli **stand dei produttori** associati e l'inizio dell'**aperitivo** in giardino. **Dalle 19.30 entreranno in scena gli chef**, con le loro creazioni:

Paolo Favalli – Aquariva a Padenghe, Giuseppe Maffioli - Carlo Magno a Collebeato, Andrea Leali Casa Leali a Puegnago del Garda, Alberto Gipponi – Dina a Gussago, Stefano Cerveni - Due Colombe a Borgonato, Massimo Fezzardi - Esplanade a Desenzano, Diego Papa – Gaudio a Barbariga, Mattia Bartoli - La Iepre a Desenzano, Daniele Mej - La Speranzina a Sirmione, Saulo Della Valle - L'osteria h2o a Moniga del Garda, Marco Aquaroli - Natura ad Adro, Marco Cozza e Andrea De Carli, - Rose Salò, saranno disposti a gruppi lungo 3 percorsi, in modo da poter dare ai partecipanti la possibilità di scegliere la degustazione preferita, in base al ristorante o ai piatti proposti con gli abbinamenti vino delle cantine selezionate.

A conclusione, verso le 22.30, il saluto degli chef con un **piatto finale condiviso a sorpresa**.

Il PERCORSO BLU prevede:

- **Ristorante Natura** Tartare di storione, spuma al franciacorta, polvere di alghe
- **La Speranzina Restaurant & Relais - Sirmione - BS** : Non la solita pasta e fagioli.

Tagliatella di farro, fagiolina di Arsoli, zenzero e lingotto di caviale

- **Carlo Magno**: Morbido di vitello, radici di prezzemolo, Foglie di capperi e acciughe del mar cantabrico
- **Aquariva Ristorante** Composta di more e marzemino passito, spuma di latte crudo e miele di millefiori

INFO E PRENOTAZIONI: 030 728 1670 - info@ristorantenatura.it

I BIGLIETTI SONO IN VENDITA AL RISTORANTE NATURA O A DISPENSA PANI E VINI.