

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Percorso gratuito di alta formazione
per professionisti della ristorazione

11.07 / 17.07 / 04.09 / 19.10

dalle 15 alle 17.30

CAST ALIMENTI via Serenissima, 5 Brescia



DUC BRESCIA

Il **DUC** è il **Distretto Urbano del Commercio**, il contenitore di politiche attive che supporta il commercio urbano di Brescia da oltre dieci anni, sulla base di una visione strategica di lungo periodo.



PANORAMICA

Il DUC in occasione di Bergamo Brescia Capitale della Cultura presenta “Ambasciatori del gusto”, un progetto che ha la finalità di unire le due città, promuovendone i tesori nascosti attraverso la creazione di un “**Menù Capitale**”.



FINALITÀ DEL PROGETTO B2B

L'obiettivo principale del progetto è la promozione del territorio bresciano e bergamasco.

I docenti, attivi su entrambe le province, lavoreranno a 4 mani e, attraverso la preparazione di 8 ricette, cercheranno di divulgare l'intero territorio di **Bergamo Brescia, Capitale della cultura.**



FINALITÀ DEL PROGETTO B2C

Il secondo obiettivo è quello di creare un ulteriore binomio, fra la **cultura enogastronomica** e il **teatro**. La collaborazione con alcune compagnie teatrali avrà la finalità di intercettare, attraverso una corretta comunicazione, il pubblico che assiste agli spettacoli cittadini, allettandoli attraverso la proposta di un menù capitale, ispirato alle ricette degli 8 chef.



METODOLOGIA

Il progetto vede il coinvolgimento di **8 chef** (quattro bresciani - quattro bergamaschi) che avranno il compito di studiare nuovi piatti e di mostrare la loro preparazione attraverso 4 showcooking così programmati nella prestigiosa aula magna della scuola CAST Alimenti di Brescia.

- Preparazione degli antipasti
- Preparazione dei primi piatti
- Preparazione dei secondi piatti
- Preparazione dei dolci



PRIMA GIORNATA // Martedì 11 luglio

MASTERCLASS

Durante la prima giornata avremo come docenti Riccardo Scalvinoni, del ristorante "Il Colmetto", stella verde Michelin e i fratelli Alex e Vittorio Manzoni dell'"Osteria degli Assonica", una stella Michelin.



1 Stella MICHELIN

Alex e Vittorio Manzoni
Osteria degli Assonica



Stella Verde MICHELIN

Riccardo Scalvinoni
Il Colmetto

SECONDA GIORNATA // Lunedì 17 luglio

MASTERCLASS

Durante la seconda giornata avremo come protagonisti il Maestro pasticcere Iginio Massari insieme a Enrico “Chicco” Cerea, patron, insieme al fratello Bobo, del tre stelle Michelin “Da Vittorio”.



🌸🌸🌸
3 Stelle MICHELIN

Enrico e Roberto Cerea
Da Vittorio



🏆🏆🏆 Migliore Pasticceria d'Italia Gambero Rosso

Iginio Massari
Pasticceria Veneto

TERZA GIORNATA // Lunedì 4 settembre

MASTERCLASS

Durante la terza giornata la coppia di Chef sarà composta da Stefano Cervenì, una stella Michelin con il suo “Due Colombe” di Borgonato in Franciacorta e l'amico Roberto Proto chef patron del ristorante “Il Saraceno”.



1 Stella MICHELIN

Roberto Proto
Il Saraceno



1 Stella MICHELIN


Stefano Cervenì
Due Colombe

ULTIMA GIORNATA // Giovedì 19 ottobre

MASTERCLASS

La quarta e ultima giornata sarà chiusa da due protagonisti del territorio bresciano ovvero, il due stelle Michelin bretonese Philippe Lèveillé e Marco Porteri, chef della trattoria "Porteri" di Brescia.




Bib Gourmand MICHELIN

Marco Porteri
Trattoria Porteri




2 Stelle MICHELIN

Philippe Lèveillé
Miramonti l'altro

ducrescia.it

f @incentroinsieme

@ducrescia

graphics // akomi.it

MAIN SPONSOR



PARTNER TECNICI



I PARTNER DEL DUC BRESCIA

