



I **4 incontri** saranno organizzati come segue:

Durata: **1 ora e 30 min**

Orario: **dalle 15 alle 17.30**

Luogo di svolgimento: **CAST Alimenti - Via Serenissima 5 - 25135 Brescia**

Dress code: **divisa da chef** (utile ai fini del materiale da produrre durante l'evento)

PRIMA GIORNATA 11.07.23

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.

SECONDA GIORNATA 17.07.23

Durante la seconda giornata avremo come protagonisti il Maestro pasticcere Iginio Massari, miglior pasticceria d'Italia Gambero Rosso, insieme a Enrico "Chicco" Cerea, patron, insieme al fratello Bobo, del tre stelle Michelin "Da Vittorio".

TERZA GIORNATA 4.09.23

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

ULTIMA GIORNATA 19.10.23

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

