

ARTE E FOOD: incontri ravvicinati

Al Museo di Santa Giulia 6 incontri con talentuosi chef del mondo dell'alta cucina

Il primo incontro si terrà **martedì 26 febbraio** con **Vittorio Fusari** *chef* del Balzer di Bergamo con l'incontro "Tramandare ricette di felicità": **cultura nomade e cultura stanziale** saranno il tema della **conversazione**, partendo dall'idea del **monastero come luogo storico della stanzialità** e della preservazione del sapere si **viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee**, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di **Enrica Senini** raccolti nel **progetto wAnders**. L'aperitivo-degustazione sarà a cura di Strada del Franciacorta.

Il calendario dei successivi incontri:

martedì 5 marzo

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, *chef freelance*

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 12 marzo

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, *chef* del Miramonti l'Altro di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

martedì 19 marzo

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, *chef* de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

martedì 26 marzo

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, *chef* di Lido 84 di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

martedì 2 aprile

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, *chef* di Nonna Dori di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

PRESENTAZIONE DEGLI INCONTRI

26 febbraio 2019, ore 18.00

Tramandare ricette di felicità

VITTORIO FUSARI

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

Classe 1953, lombardo di Iseo, figlio di ferroviere e studente di filosofia, prima che valente cuoco è stato capostazione nella sua città natale. Dal 1981 ha per tanti anni guidato il ristorante *Il Volto* a Iseo. Sei anni dopo, tale la passione e la bravura scoperte ai fornelli, è la volta delle *Maschere* ristorante di alta cucina d'autore, e seguire la *Dispensa Pani e Vini* di Franciacorta. Dal 2015 al 2017, approda anche a Milano, al *Pont de Ferr*. Attualmente è chef presso lo storico *Balzer* di Bergamo.

Il suo lavoro si spinge anche al di fuori delle cucine: tramandare la sapienza millenaria della gastronomia italiana, perché il mangiare bene avvicina le persone, aiuta a trovare punti di vista comuni, aiuta ad essere felici. Passione per il territorio lombardo, creatività, correttezza, etica e solidarietà sono gli ingredienti della sua cucina. Una cucina che sceglie di **custodire** la memoria della propria cultura e delle proprie origini, e di **nutrire** privilegiando materie prime sane nel rispetto del lento scorrere delle stagioni. Una cucina anche in grado di **innovare**, creando grandi piatti adatti alla vita contemporanea.

Nel mondo e nel percorso storico dell'uomo sono sempre presenti due posizioni: da un lato la ricerca di un luogo stabile sicuro e nutritivo, dall'altro la scelta o la necessità di spostarsi costantemente per garantire la sopravvivenza. **Cultura nomade e cultura stanziale** saranno il tema della conversazione con Vittorio Fusari: partendo dall'idea del monastero come luogo storico della stanzialità e della preservazione del sapere si viaggerà assieme a popolazioni nomadi contemporanee, seguendo la transumanza in tre regioni estreme della terra raccontate dagli splendidi scatti di **Enrica Senini** e raccolti nel progetto **wAnders**. Passeremo dai *Nenets* della Siberia che migrano con migliaia di renne, all'India dei *Changpa* e delle loro capre pashmina, fino ad arrivare alle terre infinite dei *Kirghisi* nell'Asia Centrale.

5 marzo 2019, ore 18.00

Professionista dell'ospitalità sartoriale

Roberto Abbadati, chef freelance

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

a seguire un momento conviviale a cura dello chef Abbadati

ingresso su prenotazione a pagamento con contributo di 10 € a persona

La prima formazione è volutamente accademica e classica, sul modello della "Grande Hotellerie" e ristoranti stellati di prima generazione, in Italia e in giro per il mondo. A questo bagaglio di esperienze se ne aggiungono altre particolarmente insolite quali chef privato nella dimora di uno sceicco in Arabia Saudita, o due brevi progetti di consulenza a Washington D.C.

Rientrato in Italia, nel 2004 da alle stampe il suo primo libro di cucina "TASTE - Free Your Fantasy" e inizia una carriera di cuoco freelance, rivolgendosi perlopiù al mondo delle aziende. Si specializza sempre più negli eventi 'su misura' che diventano la sua caratteristica più nota tanto da ricevere l'appellativo di *Chef Sartoriale*.

Prosegue anche nella realizzazione di altri progetti artistici o editoriali quali *Monochromes* nel 2006, *Imager* nel 2009-2010, *De mari nostro* nel 2014, la dispensa *Buongustaio e Gentiluomo* nel 2015, *La France que j'aime* nel 2017 e, infine la dispensa enologica, *I vini che bevo*.

Abbadati idea M.A.S. (Miscelazione. Alimentazione. Stupore.) il cui nome è ispirato a Gabriele D'Annunzio, un format di invenzione dedicato al *food pairing*, ovvero la sapiente combinazione di cibo e bevande miscelate; passione che si è poi trasformata in un'attività commerciale vera e propria.

La cucina di Abbadati è inevitabilmente figlia della globalizzazione, quindi spesso ha una veste *fusion*. Nondimeno nutre grande passione verso la "cucina domestica", fatta con amore, fruibile e a base di piatti realizzabili e mangiabili tutto l'anno, in conflitto quindi con il trend attuale di una cucina sempre più estrema e tecnica.

Durante l'incontro del 5 marzo lo chef Abbadati parlerà del suo percorso classico e fuori dal comune insieme, della sua esperienza artistica e della forte connessione tra il suo modo di concepire la cucina e le arti figurative, che si esprime nella realizzazione di libri, progetti fotografici e video.

12 marzo 2019, ore 18.00

Ambasciatore della *grande cuisine sans frontieres*

Philippe Léveillé, chef del *Miramonti l'Altro* di Concesio

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Vino "Colli dei Longobardi"

Philippe Léveillé, di origine francese è innamorato dell'Italia e della sua cucina, che per definizione non ha frontiere se non quelle del gusto. Poliedrico e sempre alla ricerca di nuove esperienze e ispirazioni, ama il pesce di cui la sua terra natale è ricca e nelle valli bresciane ha trovato il connubio perfetto per mettere radici e far crescere la sua proposta gastronomica.

Nato a Nantes nel 1963, Philippe Léveillé ha frequentato l'istituto alberghiero di Saomure prima di avviare una girandola di peregrinazioni in giro per il mondo, spezzate solo dal servizio umanitario nazionale prestato in Somalia, Etiopia e Yemen per la Croce Rossa nel biennio 1981-82. Dopo l'esordio parigino presso l'*Hotel Winsor Clovis*, passa all'*Hotel Helton Kennedy* di New York, al ristorante *Boucairre Meridiane* in Martinica, fino al *Vis Palace Grand Corniche* a Montecarlo. Il "cuoco volante" non pensa certo di fermarsi quando il vento lo spinge alle *Maschere* di Iseo, dal 1987 al 1991. Dopo un anno all'antico ristorante *Ponte di Briolo*, invece, approda il 25 ottobre 1992 al *Miramonti di Caino* gestito dalla famiglia Piscini, che nel 1994 seguirà nella nuova e definitiva collocazione del *Miramonti l'altro* a Concesio.

La sua cucina è sostanziosa e godereccia, espressione di una perfetta miscela tra tecnica francese e tipicità lombarda e italiana. Ricercato per la sua esperienza in programmi televisivi e manifestazioni, continua a raccogliere numerosi riconoscimenti, tanto che nel 2012 il suo ristorante ad Hong Kong *L'altro*, dopo soli quattro mesi dall'apertura guadagna una stella Michelin.

19 marzo 2019, ore 18.00

Il tesoro dietro l'angolo

Michele Valotti, chef de *La Madia* di Brione

aperitivo-degustazione a cura di Strada del Franciacorta

Michele Valotti è il vulcanico *chef-patron* de *La Madia* di Brione, cultore della tradizione e promotore della sua versatilità. La sua cucina è un incontro fruttuoso tra passato e presente, collegati dalla ricerca, prima di tutto, di materie prime di altissima qualità combinate in ricette tradizionali ma mai banali.

Si rivolge ai raccoglitori di erbe spontanee, gli allevatori di polli, a pastori impegnati nella pratica dell'allevamento transumante... da loro prende formaggi, carni di pecora e del più usuale manzo, con cui confeziona piatti da giudicare per la loro bontà e la storia che sono in grado di raccontare.

La Madia è osteria nella semplicità della tavola e superbo ristorante nella raffinatezza della presentazione dei piatti: ogni portata ha la tracciabilità degli ingredienti utilizzati, con nome ed indirizzo del produttore ed eventuale Presidio *Slow Food* debitamente segnalato. La sensazione è quella di trovarsi ad un crocevia tra una trattoria nostrana per le pietanze e un ristorante ricercato che individua, per ogni vivanda, un supporto *ad hoc* nella fantasia dal legno, della ceramica, della terrina di terracotta fino alla padella d'alluminio. Nel tempo Valotti non ha alterato le radici della sua

ricerca della genuinità ma si è divertito a giocare con gli accostamenti delle solide e selezionate materie prime.

26 marzo 2019, ore 18.00

Erudito poeta del gusto

Riccardo Camanini, chef di *Lido 84* di Gardone Riviera

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

C'è del poeta in Camanini, nel suo sapiente rispetto dei prodotti, nel mai saccente dispiegamento della tecnica che, oltre a far faville, rispetta la parte di mistero di ogni piatto.

Un percorso, il suo, che ha inizio più di un ventennio fa, quando di diploma cuoco presso l'Istituto Tecnico Alberghiero di Darfo Boario Terme (Bs). «Ma la mia esperienza», confessa «è iniziata dall'incontro con grandi maestri che hanno saputo indirizzare il mio percorso di vita».

Alla fine degli anni Novanta, lavora per 2 anni e mezzo all'Albereta a Erbusco: «Da Gualtiero Marchesi ho esperito un nuovo modo di fare cucina. Una cucina che si fa arte, un'arte che reinterpreta il tempo e lo spazio, catalizzando l'aspetto materiale e quello spirituale, partendo sempre dal prodotto». Seguono importanti esperienze: «Volevo approfondire i canoni della cucina classica francese» da qui la collaborazione presso *Le Manoir aux Quat Saison* guidato da Raimond Blanc che vanta 2 stelle Michelin. Segue una seconda «e più importante parentesi» a *La Grande Cascade* di Parigi, a spiare il mestiere di chef Jean Louis, braccio armato di Alain Ducasse.

Dai 24 ai 40 anni la sua esperienza si consolida come chef a *Villa Fiordaliso* («Ho imparato qui l'organizzazione e il significato di responsabilità diretta di un gruppo di cucina»), alternata da brevi momenti formativi in ristoranti stellati d'Europa: Lucas Carton, Hélène Darroze, Taillevent, Mugaritz nei Paesi Baschi, Hotel Vernet e Potel et Chabot, per capire i segreti della grande banchettistica.

Camanini assurge a maggiore visibilità nel 2015, anno in cui si insedia al *Lido 84* di Gardone Riviera: un approdo tutto da scoprire!

2 aprile 2019, ore 18.00

Tradizione trasgressione

Laura Mascherpa, chef di *Nonna Dori* di Capriano del Colle

aperitivo-degustazione a cura di Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Dopo anni in sala, Laura Mascherpa viene catturata dal mondo del vino: è un corso A.I.S. a corroborare la nascente passione e in parallelo l'avvicinarsi da interprete alla cucina. Il vino con i suoi profumi è ampiamente utilizzato nella sua cucina, che ne vede l'uso per creare armonie, abbinamenti, nuovi sapori.

Chef del ristorante *Nonna Dori* di Capriano del Colle: un locale che è coerente riflesso del territorio che lo ospita, lo si percepisce sino dalla carta dei vini: Franciacorta, Valle Camonica, tanto Montenetto, Lago di Garda. I piatti seguono analogo sentire, tanta tradizione su cui s'innestano guizzi di creatività, di contaminazione e tanta ricerca per offrire salumi e formaggi, in linea con la convinzione che la nostra provincia e l'intero paese brilli in diversità.

Tradizione, innovazione e ricerca puntuale portano nei piatti di Mascherpa il sapore del territorio, in un abbraccio creativo sempre accogliente.