

Con la presentazione dei libri si è voluto dare il giusto risalto alla cucina bresciana in occasione della nomina di Bergamo e Brescia capitale italiana della cultura 2023.

Con il Patrocinio di

	Comune di Brescia
	
	Rotary Salò e Desenzano del Garda

Si ringraziano

Gli accademici della delegazione di Brescia, le altre delegazioni **ed il Rotary Club Salò e Desenzano** per l'impegno organizzativo e la partecipazione all'evento.

L'Accademia italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, è una Istituzione culturale della Repubblica italiana che ha lo scopo di tutelare e valorizzare le tradizioni della cucina dei paesi d'Italia di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all'estero. L'Accademia persegue i suoi scopi attraverso più di 300 Delegazioni territoriali (di cui 80 all'estero) che contano oltre 7.500 associati.

Accademia della Cucina - www.accademial953.it

Villa Fenaroli Palace Rezzato (Brescia)
Via Mazzini, 14 Rezzato (BS) Tel. 030.2793223 A 5 chilometri dall'autostrada Milano - Venezia

uscita Brescia Est):
A 11 km dall'aeroporto di Brescia Montichiari.



GORDON R. McINALLY
Presidente internazionale AR 23/24

Degustazione menù:

"a cena con Brescia Capitale"

In omaggio a Brescia capitale italiana della cultura 2023, sono state scelte quattro portate fra i piatti della tradizione locale abbinati ai vini del territorio bresciano.



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia

"Brescia, capitale della cultura e del gusto, racconta la sua cucina e premia le eccellenze del territorio."

ORE 18 Convegno

ORE 20.30 Conviviale
"A cena con Brescia Capitale"

VILLA FENAROLI PALACE

Siamo Capitale Italiana della Cultura 2023 
BERGAMO BRESCIA

10 novembre 2023

PROGRAMMA

Brescia racconta la sua cucina "dall'antipasto al dolce", attraverso i libri che declinano la tipicità e l'appartenenza al territorio:

" I salumi bresciani- La storia, la tecnica, il gusto." a cura di Laura Cottarelli e Gianmichele Portieri.

" Brescia da mangiare e da bere: storie, ricette e abbinamenti per grandi e piccoli con il racconto inedito della Famiglia Contenti al Ristorante e i disegni di Luca Bertoli." a cura di Giuseppe Masserdotti e Marino Marini.

" Il Bossolà di Brescia." a cura di Giovanni Brondi e Marino Marini.

Nella Brescia Capitale della cultura 2023, su segnalazione della Delegazione di Brescia dell'Accademia italiana della cucina, nel 70° della sua fondazione, **la Sindaca Laura Castelletti e il Presidente della Camera di Commercio Roberto Saccone consegnano i premi:**

Premio Giovanni Nuvoletti 2023 ai giornalisti Andreolassi Renato e Marino Marini per aver contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale.

Premio Massimo Alberini 2023 a Maurizio Sarioli per il Bossolà.

Premio Dino Villani 2023 a Emiliano Turla e Franco Moretti per il salame di Monte Isola.

" La cucina bresciana oggi: dialogo tra Renato Andreolassi e Marino Marini."

Degustazione menù: " a cena con Brescia Capitale." Cenni storici delle ricette che sono state scelte per le quattro portate della conviviale.

LIBRI scelti per la " CUCINA DI BRESCIA CAPITALE "



INTERVENTI

Laura Cottarelli Gianmichele Portieri	"I salumi bresciani - La storia, la tecnica, il gusto"
Giuseppe Masserdotti Marino Marini	"Brescia da mangiare e bere: storie, ricette e abbinamenti per grandi e piccoli."
Giovanni Brondi Marino Marini	"Il Bossolà di Brescia"
Renato Andreolassi Marino Marini	"La cucina bresciana oggi"

Consegnano i premi : **Sindaca di Brescia Laura Castelletti**
Presidente C.C.I.A.A. di Brescia Roberto Saccone

CONCLUSIONI: Autorità istituzionali e il Governatore del Rotary Distretto 2050 Luigi Maione.

Accademia italiana della
cucina Delegazione di Brescia

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

gi.masserdotti@virgilio.it
335 8085609

E' gradito l'abito scuro