



DA EZIO GRITTI PER EAST LOMBARDY

Categories: [eventi slow](#)

14/12/2016



Mercoledì 14 dicembre, ore 19,45 a Bergamo in Piazza Vittorio Veneto

“L’attesa del piacere è essa stessa un piacere”.(G. E. Lessing)

IL RITORNO DI EZIO GRITTI

Eccezionalmente Ezio Gritti ci aprirà le porte, in modo esclusivo, nel suo nuovo ristorante per i Soci ed Amici Slow Food Mercoledì 14 Dicembre 2016 ore 19.45!

La città di **Bergamo** attende il grande rientro della cucina gourmet dello **Chef Ezio Gritti** (stella Michelin nella precedente esperienza all’Osteria Via Solata), colui che più di altri ha saputo rappresentare il buon gusto e onorare la cucina di eccellenza nel capoluogo orobico. Torna nella sua amata città, dopo la pausa internazionale in quel di Bali, e il suo intento è quello di animare il **centro di Bergamo**, (ex Ciao sul Sentierone) incontrando i palati più esigenti con la sua incomparabile cucina.

Per la grande occasione vogliamo proporvi un incontro conviviale con molteplici significati ed attori. La cena elaborata da Ezio che oltre ad utilizzare i prodotti del **Mercato della Terra di Bergamo** abbinerà alcuni prodotti delle 4 province **East Lombardy**. Durante la cena saranno presente un produttore di ogni provincia con loro fiduciario e la **Prof. Roberta Garibaldi**, Direttrice Scientifica di **Erg** (European Region of Gastronomy).

“**VIVERE I TERRITORI: Le Province di EAST LOMBARDY a confronto**”- **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova**, hanno ricevuto il riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia per il 2017.

Unendosi, si promuovono come unica grande destinazione turistica, puntando sul connubio tra patrimonio artistico e naturalistico e la grande tradizione eno-gastronomica presente nei propri territori.

Molte sono le iniziative che si stanno sviluppando in tutte le Province, e la Condotta di Bergamo, intende dare il proprio contributo, proponendo ai propri Soci, e non solo, questa significativa e partecipata iniziativa.

Poi, i singoli territori che partecipano all’iniziativa con alcuni prodotti significativi, accompagnati dai produttori e rappresentati dalle Condotte Slow Food interessate. Non manca un richiamo alle “**Leguminose**”, tema promosso dalle Nazioni Unite come alimento dell’anno 2016, e alla **Lenticchia di Castelluccio** per ricordare il recente dramma in cui versano i produttori agricoli dei paesi terremotati.

Il menù

Antipasto: Timballo di cotechino vaniglia e lenticchie di Castelluccio con un tocco di melograno e cialda di parmigiano croccante

Primo piatto: Risotto alla zucca con riduzione di moscato di Scanzo

Secondo piatto: Guanciale di manzo brasata al caffè (Huehuetenango) e zucchero di canna servita con polenta da farina nostrana

Dessert: Sformato di panettone alla mousse di torrone “Bandirali”

Il menu si articolerà sulla base dei prodotti dei territori, che Ezio abilmente elaborerà, con la presenza dei produttori :

Zucche dell’ Az. Agr. Lorenzo Calciolari – Mantova

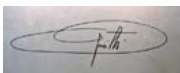
Torrone Artigianale di Mauro Bandirali – Crema (in collaborazione con la nascente comunità del cibo di Cremona per il miele dell’Apicoltura di Daniele Biazzi, dell’Ap. Zipoli e degli uova Agrigre)

Polenta Innocenti – Bergamo

Franciacorta Rosé di Barone Pizzini – Brescia

“Adagio – Capriano del Colle DOC rosso” annata 2014. della Cantina Lazzari – Brescia

Moscato di Scanzo di Az. Vit. De Toma – Bergamo



Sede: **Gritti** – Piazza Vittorio Veneto 15 (ex Ciao) – Bergamo

Costo: per i Soci € 43,00 e aspiranti Soci € 47,00

Posti disponibili: 60 – conferma prenotazione **entro e non oltre il 7 Dicembre 2016**

Per riservare/info : prenotazioni@slowfoodbergamo.it – Cell. 393 60 96 511

I Produttori:

