

Il 9 novembre la degustazione



## Cigole. sfida ai fornelli per dodici aspiranti chef di 4 scuole alberghiere

Una «Sfida ai fornelli» in un contesto di rara bellezza come palazzo Cigola Martinoni di Cigole (foto). Giovedì sera dodici aspiranti chef di quattro istituti alberghieri — Mantegna di Brescia, Dandolo di Bargnano, Cfp Canossiane di Bagnolo Mella ed Cfp di Soncino — si metteranno alla prova interpretando al meglio dodici «isole del gusto», ovvero dodici eccellenze gastronomiche d'Italia e non solo (dalla Franciacorta al Parmense, dal sud della Puglia alle colline vercellesi, dal Valpolicella fino ad un'isola esotica portoghese) che saranno giudicate da una giuria presieduta dallo chef di Castello Malvezzi, Alberto Riboldi. Una sfida a «porte chiuse», mentre il pubblico potrà gustare la loro fantasia culinaria il 9 novembre (dalle 18 alle 23.30) nella stessa location, dove ai piatti tipici saranno abbinati vini del territorio rappresentato, «spiegati» dagli assaggiatori di Onav e dal Consorzio della Valtenesi, mentre nelle storiche sale si potranno ammirare due mostre fotografiche. Obiettivo dell'evento organizzato dalla cooperativa l'Antica Terra e da Fondazione Pianura Bresciana (con il patrocinio di Provincia e Comune) è quella di favorire dialoghi e sinestesie tra cibo, vino, cultura e relazioni umane. Prenotazione obbligatoria entro il 30 ottobre al 340/4773379 al 339/6444656 o via mail ([riccardo.geminati@gmail.com](mailto:riccardo.geminati@gmail.com))