

# Cibo di Mezzo al Museo, la cucina bresciana in vetrina

scritto da Marco Di Giovanni | 14/06/2024



**Appuntamento il 19 giugno per la quarta edizione della manifestazione al Museo delle Mille Miglia a Brescia. Più di 10 ristoranti, tanti produttori, una serata all'insegna della convivialità**

Appuntamenti all'insegna del gusto per arricchire il proprio calendario estivo? In tutta Italia sagre e feste dominano incontrastate - spesso pizzicando l'attività dei ristoratori, ma questa è un'altra storia. Al loro fianco, interessanti sono anche gli eventi che il settore "non stagionale" mette in atto. Un esempio? L'evento **#cibodimezzoalmuseo**, giunto alla quarta edizione e in programma al **Museo delle Mille Miglia di Brescia** il 19 giugno.

Si tratta di una vera e propria **collaborazione tra cuochi e artigiani**, che sfocia in un galà enogastronomico, specchio dell'attività e della produzione di tutti i ristoranti e i produttori che sostengono l'omonima associazione, Cibo di Mezzo, appunto, presieduta oggi dallo stellato **Stefano Cerveni** del Due Colombe.



Cibo di Mezzo al Museo prevede due percorsi di degustazione (Foto © Associazione Cibo di Mezzo).

## **Cibo di Mezzo al Museo: un percorso gastronomico rosso e uno blu**

A prendere parte all'evento saranno: il **Conti Ristorante** a Roncadelle, l'**Amarena Ristorante** ai Campiani di Cellatica e il **Tamì** a Collio. Al loro fianco gli storici: il Due Colombe, il **Duo** a San Felice del Benaco, **Al Malò** di Rovato, il **Cadebasi** di Erbusco, il **Saur** di Orzinuovi, **Aroma** di Brescia, **Radici** di Iseo e **La Speranzina** di Sirmione.

Tanti, troppi per provarli tutti in una sera: ecco allora l'idea, il doppio percorso gastronomico, uno rosso e uno blu. A scelta. Tutti piatti diversi da ristoranti diversi a eccezione della portata proposta dalle Due Colombe, il risotto allo spumeggio, comune a entrambi.

### **Nel percorso rosso:**

- *Crudo di trota salmonata, le sue uova, franciacorta, zafferano e levistico* by L'Amarena ai Campiani;
- *Fusillone cacio e pepe, coregone e limone fermentato* firmato Duo;
- *lo Spiedo e polenta* è di Aroma;
- *"Mediterraneo"* - *stracotto di melanzane, yogurt greco, pomodori secchi* - porta la firma di Radici;
- chiude Cadebasi con *Sponge cake di carote, crema di riso alla mandorla*.

### **Nel percorso blu:**

Al Malò porta la *Fracosta di manzo bbq, cipollotto e bernese*; il Conti i *Fusilloni pollo, agnello*,

*mentuccia e pecorino; la Trattoria Tamì ha pensato a Il bosco d'inizio estate; per il Saur Tartar di luccio, fragole e cedro; chiude La Speranzina con Pesca, mandorla, limone e zafferano.*

A fianco dei menù, c'è la possibilità di scambiare due parole con le decine di **produttori e vignaioli bresciani che saranno presenti all'evento**. Saranno i loro prodotti, le loro materie prime, dopo tutto, ad essere protagonisti veri nei piatti dei ristoranti.

A chi un tale evento solleticasse curiosità, biglietti ancora ce ne sono, direttamente acquistabili dal sito [www.cibodimezzo.it](http://www.cibodimezzo.it).