

PROGRAMMA

MARTEDÌ 25 NOVEMBRE 2014

HOTEL BRESCIA

VIA ZANARDELLI, 6 - BOARIO TERME

ORE 19.00

CONVEGNO DAL TITOLO:

“A CHE COSA SERVE LA GASTRONOMIA?”

RELATORE: PROF. GIOVANNI BALLARINI

A SEGUIRE DIBATTITO

ORE 20.45

CONVIVIALE DAL TEMA:

“LA CUCINA CAMUNA, PROFUMI E SAPORI”

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

ACCADEMIAVALCAMONICA@GMAIL.COM

392-1240731

IN COLLABORAZIONE CON:



Associazione
Gelatieri
Bresciani

PATROCINI:



Città di Darfo Boario Terme



Comunità Montana
di Vallecamonica



“CENA IN CASA DI SIMON FARISEO”

AFFRESCO TRASPORTATO SU TELA DI GIROLAMO ROMANINO.
PINACOTECA TOSIO MARTINENGO - BRESCIA.



ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

2004 - 2014
DELEGAZIONE
DI VALLECAMONICA

DECENNALE DELLA
FONDAZIONE



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DECENNALE DELEGAZIONE DI VALLECAMONICA

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA È NATA SU IMPULSO DEL GIORNALISTA ORIO VERGANI IL 29 LUGLIO DEL 1953, CON L'OBIETTIVO DI SALVAGUARDARE, INSIEME ALLE TRADIZIONI DELLA CUCINA ITALIANA, LA CULTURA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA, ESPRESSIONE VIVA E ATTIVA DELL'INTERO PAESE.

LA CUCINA È INFATTI UNA DELLE ESPRESSIONI PIÙ PROFONDE DELLA CULTURA DI UN PAESE: È IL FRUTTO DELLA STORIA E DELLA VITA DEI SUOI ABITANTI, DIVERSA DA REGIONE A REGIONE, DA CITTÀ A CITTÀ, DA VILLAGGIO A VILLAGGIO.

LA CUCINA RACCONTA CHI SIAMO, RISCOPRE LE NOSTRE RADICI, SI EVOLVE CON NOI, CI RAPPRESENTA AL DI LÀ DEI CONFINI.

L'ATTIVITÀ DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA SI ESPlica ATTRAVERSO LE DELEGAZIONI TERRITORIALI.

LA DELEGAZIONE DI VALLECAMONICA È STATA FONDATA IL 28 SETTEMBRE 2004. IN QUESTI ANNI ABBIAMO VISITATO PIÙ DI 40 RISTORANTI DELLA VALLECAMONICA TROVANDO SPESSO CHEF PREPARATI ED APPASSIONATI DEL LORO LAVORO.

IL CONVEGNO

MARTEDÌ 25 NOVEMBRE 2014

ORE 19.00

HOTEL BRESCIA

"A CHE COSA SERVE LA GASTRONOMIA?"

RELATORE: **PROF. GIOVANNI BALLARINI**

A SEGUIRE DIBATTITO.

IL PROF. GIOVANNI BALLARINI È IL PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA DAL 2008.

E' ACCADEMICO NELLA DELEGAZIONE DI PARMA DAL 1986. COMPONENTE DEL CENTRO STUDI FRANCO MARENGHI DAL 1991 E PRESIDENTE DELLO STESSO DAL 2000 AL 2009.

DOCENTE PRESSO L'UNIVERSITÀ DI CAMERINO DAL 1950 AL 1953, DAL 1953 AL 2003 È STATO PROFESSORE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA, DELLA QUALE DAL 2004 È PROFESSORE EMERITO. PRESIDE DI FACOLTÀ PER DUE MANDATI, HA RICOPERTO DIVERSE CARICHE ACCADEMICHE.

LA SUA INTENSA RICERCA SCIENTIFICA È DOCUMENTATA DA OLTRE 900 PUBBLICAZIONI E NUMEROSI LIBRI. NELLA SUA ATTIVITÀ DI RICERCA UNIVERSITARIA SI È OCCUPATO DEL RUOLO CHE GLI ALIMENTI HANNO NELL'ALIMENTAZIONE UMANA, ANCHE IN UNA PROSPETTIVA EVOLUZIONISTA.

LA CONVIVIALE

MARTEDÌ 25 NOVEMBRE 2014

ORE 20.45

HOTEL BRESCIA

MENU

APERITIVO DI BENVENUTO

VINO: [MONCHIERI BRUT V.S.Q. - AZIENDA AGRICOLA MONCHIERI](#)

CUPOLINO DI POLENTA "AZ. AGRICOLA SCRALECA"

CON LUMACHE IN GUAZZETTO

SFOGLIATINA IN FONDUTA DI SILTER

CON GELATO ALLA CIPOLLA DI TROPEA

CARNE SALATA ALLA CAMUNA

VINO: [PARE VALCAMONICA BIANCO IGT 2013 - CASCINA CASOLA](#)

MALTAGLIATI DI FARINA DI CASTAGNE DEL CONSORZIO

AI FUNGHI PORCINI

CÀICC DI BRENO AL BURRO VERSATO

VINO: [LAMBRÙ ROSSO 2011 - AZIENDA AGRICOLA TOGNI REBAIOLI](#)

PETTO DI FARAONA GLASSATO AL ROSMARINO E SCORZONE NERO DELLA VALLE CAMONICA,

TORTINO DI PATATE DI MONNO CON GELATO ALLA POLENTA

VINO: [ASSOLO VALCAMONICA ROSSO IGT 2010 - AZIENDA AGRICOLA ROCHE DEI VIGNALI](#)

TORTINO DI CACHI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

ACCOMPAGNATO DA GELATO ALLA VANIGLIA

VINO: [PASSITO DELL'ANNUNCIATA VALCAMONICA IGT 2012 - AGRICOLA VALLECAMONICA](#)

ESPRESSO ALL'ITALIANA

GOLOSERIE ALLA CASTAGNA

**LA PARTECIPAZIONE AL
CONVEGNO È GRATUITA**