

## IL RISTORANTE E GLI INTERPRETI DEL GUSTO

VENERDI' 1 DICEMBRE

dalle 19 alle 22

### IL TERRITORIO NEI PIATTI "SLOW COOKING"

Mario Cornali – Collina, *Almenno San Bartolomeo (BG)*

*Incontro di acque*

Daniele e Roberto Caccia– Trattoria Visconti, *Ambivere (BG)*

*Nosecc con la polenta*

Michele Valotti – La Madia, *Brione (BS)*

*Cus cus, rae e' l' cuz*

Maurizio Vaninetti – Osteria del Crotto, *Morbegno (SO)*

*Pizzoccheri della Valtellina*

Alessia Mazzola – Al Gigianca, *Bergamo*

*Casoncelli alla bergamasca*

Massimo Croci – Crotto del Sergente, *Como*

*Cubo di pecora Brianzola con patate soffice di Esino e tartufo lariano*

Claudia Crippa – La Costa, *Perego (LC)*

*Cassoeula con polenta*

Francesco Locatelli – Polisena, *Pontida (BG)*

*Trippa alla bergamasca*

Stefano Masanti – Cantinone, *Madesimo (SO)*

*Castagne cotte al lavec con la panna*

Mauro Vielmi – Sapi, *Esine (BS)*

*Gelato alla spongada con biscotto di castagna*

#### ORGANIZZAZIONE



#### SUPPORTERS



#### SPONSOR TECNICI



#### MAIN SPONSOR



#### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI

SABATO 2 DICEMBRE

dalle 12,30 alle 15 e dalle 19 alle 22

## I DUE VITTORIO, LA MONTAGNA ED IL MARE

**Roberto Conti** – Trussardi alla Scala, *Milano*

Stella Michelin

*Carciofo in barigoule, granchio reale e bouillabaisse*

**Sergio Mei** – *Capriate San Gervasio (BG)*

Libero professionista già executive chef al Four Seasons di Milano e Stella Michelin al Casanova Grill del Palace Hotel (prima in Italia ad un ristorante d'albergo)

*Brodetto di capponne di mare con gnocchetti al mirto*

**Gianni Tarabini** – La Preséf, *Mantello (SO)*

Stella Michelin

*Pizzoccheri valtellinesi scarrellati a mano*

**Vittorio Brignoli** – Da Vittorio, *Porto Palo di Menfi (AG)*

Giudicato da riviste internazionali una delle mete gastronomiche più importanti d'Italia per la cucina del pesce

*Mezzi paccheri con triglie di scoglio, finocchietto selvatico, pinoli e mandorle*

**Stefano Masanti** – Cantinone, *Madesimo (SO)*

Stella Michelin

*Lombo di agnello al barbecue, crema di nespole fermentate e zucca affumicata*

**Chicco e Bobo Cerea, Paolo Rota** – Da Vittorio, *Brusaporto (BG)*

3 Stelle Michelin

*Guancetta di maiale senapata, scorza nera all'agro, conserva di pomodoro arrosto*

**Jan Spampatti** – La Lanterna, *Dorga di Castione della Presolana (BG)*

Vincitore Master PizzaChef 2016

*Semplicità a modo mio (pizza con pomodoro arrostito, burrata di bufala, origano di Pantelleria, crema al basilico, polvere mediterranea);*

*Fumo, lago e terra (pizza con anguilla affumicata laccata, asparagi, soffice di patate e formaggio di monte)*

### ORGANIZZAZIONE



### SUPPORTERS



### SPONSOR TECNICI



### MAIN SPONSOR



### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI

**Giovanni Pace** – Pasticceria Pace, *Palermo*  
Accademico dei Maestri Pasticcieri Italiani  
*La mia Sicilia*

**Giovanni Cavalleri** – Pasticceria da Roberto, *Erbusco*  
Accademico dei Maestri Pasticcieri Italiani  
*Tentazione, cioccolato croccante e vaniglia*

**DOMENICA 3 DICEMBRE**  
dalle 12,30 alle 15 e dalle 19 alle 22

## LE STELLE INCONTRANO GLI CHEF EMERGENTI

**Davide Caranchini** – Materia, *Cernobbio (CO)*  
Giovane chef dell'anno per la Guida I Ristoranti d'Italia 2018 de L'Espresso  
*Terrina di lingua di vitello piastrata e carpione di zucca*

**Stefano Cerveni** – Due Colombe, *Corte Franca (BS)*  
Stella Michelin  
*Viaggio in laguna (la cucina veneziana incontra il lingotto di caviale Calvisius)*

**Claudio Sadler** – Sadler, *Milano*  
Stella Michelin  
*Ravioli di polenta e Taleggio, tuorlo d'uovo in oliocottura, perle di tartufo e raspadura lodigiana*

**Fabio Abbattista** – LeoneFelice, *Erbusco (BS)*  
Executive chef del Relais & Chateaux l'Albereta  
*Risotto ai gamberi rossi, capperi e berberè*

**Philippe Leveillé** – Miramonti L'Altro, *Concesio (BS)*  
2 stelle Michelin  
*"Sot-l'y-laisse" in spiaggia (pollo, frutti di mare, spezie varie)*

### ORGANIZZAZIONE



### SUPPORTERS



### SPONSOR TECNICI



### MAIN SPONSOR



### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI

**Andrea Leali** – Casa Leali, *Puegnago del Garda (BS)*  
*Chef emergente per la guida ai ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso*  
*Bagna cauda di moscardino cotto nel vino rosso speziato*

**Alessio Rovetta** – 7 Ponti, *Cenate Sopra (BG)*  
Premiato a Golosaria 2017 come “Eccellente interprete della pizza contemporanea”  
*Pizza con pomodoro fior di latte, porri bio, stracchino delle Valli Orobiche e miele del Presidio;*  
*La margherita a modo mio (pomodoro, burrata, basilico)*

**Gianni Pina** – Pasticceria Pina, *Trescore Balneario (BG)*  
Accademico dei Maestri Pasticcieri Italiani  
*Tiramisu al Moscato di Scanzo*

**Giacomo Aceti** – Pasticceria C'est la Vie, *Varese*  
Diplomato a pieni voti ad Alma, ha fatto esperienza dai più bravi Maestri pasticcieri prima di aprire il suo laboratorio a Varese  
*Dolce passione*

#### ORGANIZZAZIONE

**ENTE FIERA  
PROMOBERG**

**MultiMedia**  
MILANO  
Business & Communication



Camera di Commercio  
Bergamo

**BERGAMO  
FIERA NUOVA**



**Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA**



#### SUPPORTERS

**Lupo Romolo**

**PLASTICARTA  
VALOTI S.R.L.**

#### SPONSOR TECNICI

**Electrolux**

**GIOVANZANA FLU**

**GrosMarket**  
SOGGIOS

**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

**RISTOTEAM PROFESSIONAL**

**RDS**  
forniture alberghiere



#### MAIN SPONSOR

**CREBITO  
BERGAMASCO** | **BANCO BPM**

**Regione  
Lombardia**

**UBI Banca**

**ASTI  
D.O.C.G.**

**Franciacorta**  
Unione di Passioni

**CONSORZIO  
TUTELA  
ROERO**

**Consorzio di Tutela  
Vini di Valtellina**

#### LA GRANDE ENOTECA A CURA DI